

«БОРЩЕВИЧКИ» И СУШИЛЬЩИЦЫ

Как на полуострове делают чудо-блюда для бойцов в зоне СВО

Наталья ДРЁМОВА

Свет неяркий, но можно разглядеть, что внутри блиндажа. «Электроплиточка пошла, чайник закипает, тут вот тарелочки, — перечисляет мужской голос. — О-па, вот молодец!» Это автор видео отвлекается на чёрно-белого кота, который выполняет свою боевую задачу. Усатому удалось цапнуть обнаглевшую мышь.

Потом камера телефона показывает крупным планом прозрачный, плотно набитый сухими светлыми полосками пакет — это грибной суп-пюре. А за кадром боец перечисляет, что ещё прислали: борщ, разные супчики, каши. Сейчас пакет заливает кипятком — и можно обедать. И котик тоже кушать будет.

Короткий ролик — одно из многих видеописем с благодарностью крымским волонтерам. Практически волшебникам. Они ухитряются отправить за сотни километров еду, которая за считанные минуты трансформируется в настоящее домашнее блюдо.

СЧАСТЬЕ В ПАКЕТЕ

Сейчас на всероссийской волонтерской «карте сухой еды» Крымский полуостров представлен достойно: Симферополь и район, Багеро (под Керчью), Черноморский район, Красноперекоск, Евпатория, Саки, Алушта, Ялта, Феодосия, Севастополь.

А всё началось два года назад в Симферополе. Прекрасная женщина Мария Варламова сразу включилась в процесс сбора для военных домашних разносолов. Варила джемы и повидло, делала самую разную консервацию. А в один прекрасный день Мария решила сушить и передавать овощи. Всё-таки подмога любому повару на передовой.

Бытовая сушилка выдавала на-гора новые и новые порции, а женщина уже задумалась о том, чтобы в пакеты фасовать набор овощей — для борща, например. У Марии за плечами был хороший опыт работы поваром в полевых условиях...

Появились новые идеи, еди-



Вот в таких сушильных шкафах «доходят» до кондиции овощи.



фото: волонтерская группа «Ялта Суп».

Горячее блюдо готово за несколько минут!

номышленницы и волонтерский проект «Супы и каши от мамы Маши». А потом команда принялась искать людей, которые в своих городах и районах смогут развивать это направление.

«У меня на тот момент в зоне СВО служил племянник, — рассказала руководитель команды волонтеров «Ялта Суп» Майя Храмцова. — Мамы, жены, тети, бабушки военных были у истоков нашей команды. Потом присоединились друзья и коллеги. На сегодняшний день в команде у 90% помощниц нет никого из родственников в зоне СВО. Помогают просто патриоты, потому что все бойцы для них уже как родные».

Ялтинские энтузиастки сами себя называли группой «Хозяйюшки». Но потом пошли отзывы с передовой. Сначала от разведчиков, к которым попали первые упаковки с сухими супами: «Коробочки от Ялта Суп нас очень выручают!» Так бойцы сами окрестили волонтеров.

Начинали ялтинские хозяйюшки с борща. Процесс не быстрый: все овощи чистят, термически обрабатывают, и только потом отправляются в сушилку. Потом блюдо «собирается» и фасуется в герметичные пакеты. Чтобы его приготовить, достаточно залить кипятком и дать настояться 5-7 минут.

Есть блюда, рассказала Майя, на одну порцию. Есть упаковки на три-пять человек — на расчёт бойцов. Если имеется возможность, коллективный обед можно просто проварить в котелке минут пять — и горячее готово.

МЕНЮ ПО-ДОМАШНЕМУ

Классический красный борщ упоминался. А вот супы: гороховый, рисовый, ячменный,

грибной, харчо. Вторых блюд меньше: автоклав, который для их приготовления необходим, у команды только один. В «меню» имеются каши из разных круп с мясом, а также гречка с печенью, тушёная капуста, свёкла с грецким орехом, ленивые голубцы, картофель с курицей.

ОДИН БОЕЦ РАССКАЗАЛ: КОГДА ОТПРАВЛЯЛСЯ В ОТПУСК, ПРИХВАТИЛ ПАКЕТИК НАШЕЙ КАШИ, ЧТОБЫ ЖЕНЕ ПОКАЗАТЬ. А ОНА ДАЖЕ ОБИДЕЛАСЬ: МОЛ, Я ТЕБЕ ВАРИЮ, СТАРАЮСЬ — А ТЫ ЭТУ ХВАЛИШЬ!

Очень много восторженных отзывов о молочных кашах. «Говорят, что вкусно, как дома, — делится Майя. — Один боец рассказал: когда отправлялся в отпуск, прихватил пакетик нашей каши, чтобы жене показать. А она даже обиделась: мол, я тебе варю, стараюсь — а ты эту хвалишь! Некоторые ребята признавались, что дома молочные каши не очень-то и ели, а тут распробовали».

В прошлом году ялтинцы — а их «сухая кухня» представляет практически весь Южный берег Крыма — запустили «консервированную» еду в реторт-пакетах. Пустой фольгированный пакет весит 9 граммов, а заменяет стеклянную или жестяную банку. Самое то для разведчиков или бойцов, у которых нет времени и возможности заниматься приготовлением обеда.

Разведчики оценили энергетические батончики с орехами, семечками и другими добавками. «Один наш земляк, который пошёл добровольцем, оказался там, где было очень горячо, — вспоминает Майя. — Мы ему

всякого собрали, когда он уезжал, том числе и батончики. Когда вернулся — к сожалению, после ранения, рассказал, что эти батончики просто спасли, когда он с сослуживцами два дня лежал в окопе».

Команда «Ялта Суп» готовит примерно 2 тысячи порций разных блюд в неделю. Постоянно идёт обмен рецептами, технологическими картами и идеями с коллегами из Крыма и разных городов России.

Средствами на закупку продуктов помогает Совет ветеранов и пенсионеров УМВД России по городу Ялта, сами ялтинцы, жители разных уголков страны.

ЧТОБЫ ПАХЛО ДОМОМ

Про одно из волонтерских подразделений основатель и руководитель команды «Творим добро» Ольга Холявинская говорит: «наши «борщевички». Такая у них специализация — сушат набор овощей именно для этого первого блюда. Некоторым удобнее работать дома.

«Начинали с 300-400 порций в месяц, сейчас наши домашние «борщевички» делают уже около 4 тысячи порций, — сообщила она. — В ассортименте также суп гречневый и харчо. Девчонки наши изготавливают и мясные чипсы. Пакетики по тридцать граммов идут как сухпак, «живым весом» это около 300 грамм. Это для спецподразделений: ребятам, когда надолго уходят «на работу», важно, чтобы продукты весили как можно меньше. Ещё один специалист делает пастилу, фруктовые чипсы и другие сладости».

Второе подразделение «Творим добро» в селе Кизиловое Симферопольского района уже год тоже делает красный борщ. Там имеется мастерская и оборудованная кухня с четырьмя большими сушилками. А ещё женщины освоили зелёный борщ, чечевичный, гречневый, гороховый супы. И тоже начинали с небольших объёмов, а март этого года закрыли с цифрой 4,3 тысячи порций за месяц.

Не сразу и не с одной попытки всё получалось. Выявились нюансы в приготовлении овощей. Оказалось, что картофель и свёклу, например, лучше запекать, потом натирать и сразу отправлять в сушилку.

Волонтеры ждут отзывов. И просьб приготовить конкретные блюда.

«Шавель вот только пошёл, а уже ребята просят зелёный борщ, — приводит пример Ольга Холявинская. — Кто-то гречневый заказывает. Для некоторых подразделений делаем наборы, там каждый пакет — на расчёт в несколько человек. Туда же — «намазки» на хлеб к первым блюдам, чай, сушёные лимоны, печенье, конфеты. Коробки на 5-7 человек хватает на две-три недели. Но им всё-таки главное — чтобы горячее и было вкусно. Чтобы пахло домом».

ВКУСЫ — РАЗНЫЕ!

ПОЗИЦИЯ



КАЛЬСИНА

Сублимированная — то есть, обезвоженная продукция, которая сохраняет все качества натурального продукта, имеет большое будущее. Мы живём быстрее, меньше времени остаётся на то, чтобы готовить. А кто-то вообще не считает нужным такой навык приобретать. Конечно, на предприятии изготовление сублимированных блюд идёт совсем по иной технологии, нежели в домашних условиях.

В Крыму уже есть производство готовых блюд, среди которых: щи, харчо, том-ям, супы, борщи. Из вторых блюд — гречка с мясом, пюре на говяжьем бульоне с жареным луком, рисовая каша с изюмом. Кипяточком залил — и готово. Сам каждый день пробую! В Ялте на выставке накормили больше тысячи человек. И только один покритиковал: мол, том-ям слишком острый.

Регулярно отправляем наши супы ребятам в зону СВО. Блюда в фольгированных пакетах и брикетах. Один пакетик — одна порция, которую нужно залить 350 граммами воды и дать настояться минут десять. Хватает вполне человеку, чтобы насытиться. Есть у нас блюда, которые требуют варки. В первый раз на передовую отправили весь ассортимент, который на то время был. И стали ждать отзывов.

Как жизнь показала, однообразие — частая беда «военного меню». Есть сухпак, есть в нём консервы — та же тушёнка. Но сколько его можно питаться? Приготовить же полноценный обед не всегда и не везде возможно. А сублимированные блюда — разные вкусы, они не могут надоесть. Теперь отправляем коробки с нашей продукцией регулярно. Больше всего ребята хвалят харчо, борщ, грибной суп. У меня, между прочим, харчо тоже любимое блюдо.

Сергей КАЛЬСИН,
руководитель крымского предприятия по изготовлению сублимированных продуктов



КСТАТИ

Ялтинский военный хит — молочную кашу, легко сделать дома. Понадобится сухое молоко, овсяные, злаковые или кукурузные хлопья, не требующие варки, сахар, цукаты. Или изюм, сушёное яблоко. Порция заливается кипятком — и через несколько минут можно есть!