**«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 зальют кипятком — и можно обедать. И котик тоже кушать будет.

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

**Счастье в пакете**

Сейчас на всероссийской волонтёрской «карте сухой еды» Крымский полуостров представлен достойно: Симферополь и район, Багерово (под Керчью), Черноморский район, Красноперекопск, Евпатория, Саки, Алушта, Ялта, Феодосия, Севастополь. В некоторых городах не одна и даже не две-три локации.

А всё началось два года назад в Симферополе. Прекрасная женщина **Мария Варламова** сразу включилась в процесс сбора для военных домашних разносолов. Паёк пайком, но и вкусного чего-то хочется! 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 — так называется эта кухонная техника, 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, единомышленницы и волонтёрский 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 волонтёров «Ялта Суп» Майя Храмцова**. — Мамы, жены, тёти, 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. На мой взгляд, это максимально ценно, что помогают просто патриоты, потому что все бойцы для них уже как родные».

Ялтинские энтузиастки сами себя называли группой «Хозяюшки». 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 волонтёров.

Начинали ялтинские хозяюшки 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. Не просто суп, а привет из дома, пусть и от незнакомых людей.

**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.

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. Пакет разогревается хоть на капоте работающей техники, и — приятного аппетита! Можно обойтись без ложки и миски, выдавливая в рот содержимое пакета.

Разведчики подсказали: «в тему» были бы маленькие сухарики» — и дополнение к супам, и перекус. Они же 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 волонтёрских подразделений **основатель и руководитель команды «Творим добро» Ольга Хозявинская** 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 тысяч порций, — сообщила она. — В ассортименте также суп гречневый и харчо. Девчонки наши изготавливают также мясные чипсы, даже вырос в коллективе свой специалист: она уже больше года этим занимается. Пакетики по тридцать граммов идут как сухпаёк, «живым весом» это около 300 грамм. Это для спецподразделений, ребята очень уважают мясные чипсы: когда надолго уходят «на работу» очень 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. 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. «Капризными» оказались морковка и фасоль, выявились нюансы в приготовлении других овощей. Оказалось, что картофель и свёклу, например, лучше запекать, потом натирать и сразу отправлять в сушку. И нужно было постараться, чтобы вывести верную рецептуру. Чтоб в пакетике был не набор овощей. А полноценное вкусное блюдо.

Каждый новый рецепт от коллег проходит дегустацию. Если понравилось, то пробная партия отправляется на передовую. И волонтёры ждут отзывов. И просьб приготовить конкретные блюда.

«Щавель вот только пошёл, а уже ребята просят зелёный борщ, — приводит пример Ольга Холявинская. — Кто-тот 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».

**Позиция**

**Вкусы — разные!**

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. Другими партиями, на профессиональном оборудовании.

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 Москве на выставке были — 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. Кажется, в десяти направлениях уехали наши коробки. И мы стали ждать отзывов.  
Как жизнь показала, однообразие — частая беда «военного меню». Есть сухпаёк, есть в нём консервы — та же тушёнка. Но сколько ею 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!

- Энергетические конфеты от московских «сушильщиц»: финиковая паста — 450 г, смолотые в блендере овсяные хлопья — 150 г, арахис дробленый — 100 г, изюм — 50 г, кокосовая стружка для обсыпки. Все, кроме стружки, смешать, руками размять до однородности, раскатать, разрезать или скатать в шарики. Обвалять в стружке чтоб конфеты не липли друг к другу.