Завёл дружбу с тыловым кашеваром — суп из топора варить не придётся

СВОих не бросаем. Солдатские супы и каши для фронта волонтёры готовят с особым настроением и по особым технологиям

НАТАЛЬЯ **ШАМОВА**,
«КУРГАНИНСКИЕ ИЗВЕСТИЯ»

...Была задача: зайти в посадку, выбить противника, закрепиться. Зашли. Выбили. Окопались. Провизия закончилась — запросили доставку. Командование услышало, «птичка» принесла посылку. Небо обложено вражескими дронами, чтобы забрать продукты, ждали непогоды. Из «лисьей норы» выбрались по туману: один полз, вжимаясь в землю, другой смотрел в небо. В посылке — реторт-пакет и бутылочка воды. 400 граммов гречневой каши с мясом растянули на два дня....



Горшочек заварил

Волонтёры группы «Готовим для своих» — в контакте с бойцами: парни делают заявки, благодарят за труд, а ещё дают обратную связь. От «Анапы» узнали: чтобы «птица» донесла посылку и благополучно вернулась на базу, реторты нужно делать 300-граммовыми.

На армейском сленге админ группы — командир взвода. Во взводе Оксаны Соловьёвой – консерваторы, сушильщики, упаковщики. Оксана помогает фронту с первых дней спецоперации, начинала с админов группы «Своих не бросаем» – участвовала в сборе гуманитарной помощи и плетении маскировочных сетей, год назад переключилась на готовку. О том, как обиходными стали слова «реторты», «автоклав» и «дегидратор», вспоминает:

– Года три назад в группе «Своих не бросаем» рассуждали, как бы так доставлять бойцам готовую еду, чтобы она не портилась. Муж сестры написал: «В реторт-пакетах». Что такое реторты, на тот момент не знала, да и никто из наших не знал. Тема сошла на нет. Вернувшись к ней спустя время, поняла, реторты – дело нужное, но требующее вложений: для стерилизации требуются автоклавы, запайщики, собственно реторт-пакеты. Более бюджетной альтернативой было приготовление сухих супов. С супов Оксана и начала: купила дегидратор, взяла мастер-класс у Нади, которая на тот момент вместе с мамой Ниной Сергеевной вовсю сушила овощи, готовила для подразделения мужа супы-борщи быстрого приготовления.

– Изучила процесс, пришла к выводу: пора тиражировать практику, расширять горизонты, – говорит Оксана. – Думая о создании группы «Готовим для СВОих», заручилась поддержкой Нади, спросила: «Поможешь?»

Надя ответила: «Помогу!».

На клич о помощи в готовке откликнулись мамы, жёны и сёстры бойцов, участницы группы «Своих не бросаем». Горшочек заварил: кто-то продолжал печь пирожки и блины, чтобы почти с пылу с жару отправить с посылками «за ленту», кто-то делал домашние соленья, кто-то овощные закатки, кто-то занялся сушкой фруктов и овощей, а кто-то стерилизацией реторт-пакетов.

Танцы с бубнами

Первый автоклав приобрела Оксана. Она вспоминает:

– Мой первый автоклав – танцы с бубнами: он тёк по шву, грозился взорваться, ну и самое главное – мне не нравилось качество готовки. Ирина нашла телеграм-канал «Консерватория Z.Еда войны», в нём общаются автоклавщики всей страны. От ребят узнала, какой нужен автоклав, как работать, какие брать реторт-пакеты, чтобы не расходились по швам. Там же – проверенные рецепты, дегустации и отзывы бойцов. Для меня эта группа стала настоящей школой тылового кашевара.

В «Консерватории» Оксана увидела пост о боте отслеживания скидок. Когда цена на нужный автоклав снизилась, сказала мужу: «Нужен новый автоклав. Цена вопроса — 64 тысячи, мы можем взять в рассрочку?». Анатолий идею одобрил. Сам он в теме и при деле с первых дней спецоперации: десятки раз бывал на разных направлениях фронта, доставлял грузы по схеме «из рук в руки».

– Когда вражеская FPV едва не сбросила снаряд на машину Толика, мы с ним в личных мессенджерах объявили сбор на подавитель дронов, – рассказывает Оксана. – За сутки собрали больше нужной суммы. Излишек перевели в группу «Готовим для СВОих». 25 тысяч стали отправной точкой для сбора на второй автоклав.

На этот раз подсказок бота о скидках ждать не пришлось: узнав, на какие нужды приобретается стерилизатор, краснодарский завод сделал скидку. Поставила его у себя Ольга, многодетная мама. В 46-литровый автоклав помещается 32 реторта. Если в наличии и мясо, и заготовка овощной зажарки, в день два автоклава выдают до сотни простерилизованных ретортов. Это в идеале. По факту стерилизатор загружается на тот объем полуфабриката, что под рукой.

Мамок и папок — полк

В группе «Готовим для СВОих» — волонтеры из Курганинска, станиц Михайловской, Петропавловской, Новоалексеевской, посёлков Степного и Светлая Заря, Щебеноводского. Одни сушат зелень и овощи, другие делают зимние заготовки. Овощами делятся постоянные снабженцы из Курганинска и селяне, откликающиеся на посты волонтёров в местных группах. Сушить заготовки подключились волонтеры групп объединения «Сила в единстве». Для общих нужд группа купила морозилку, в ней хранятся полуфабрикаты. Вторую морозильную камеру во временное пользование передал индивидуальный предприниматель Дмитрий Нефедов, владелец бренда «Здоровые продукты».

– Каждый помогает по мере сил, – говорит Оксана. – На днях Надя привезла ведро пережаренного лука. Она переехала в Крым, но когда приезжает навестить родных, становится у плиты, заправляет сушилку. Сейчас в танкистах сын Нади. Она верит: таких мамок и папок, готовящих для СВОих, по стране – полк.

Приобретать мясо помогает фермерское хозяйство Ивановых. В месяц берём 200 килограммов фарша и 40 – филе грудки. Договорённость такая: одну среду отовариваемся со скидкой, во вторую – забираем продукцию бесплатно. Куриное мясо хорошо тем, что его могут есть даже мусульмане. Фарш идет на тефтели, котлеты, ленивые голубцы, филе – на полуфабрикат для «Горячей кружки». Из фарша Татьяна Михайловна жарит котлеты для реторт-пакетов, «за ленту» у неё – внук «Грек». На блинчики с мясом фарш берут родниковцы и светлозарянцы.

Готовка начинается с подписи пакетов. Если есть фарш и зажарка, будут ленивые голубцы, остается нашинковать, обжарить капусту, запарить рис, всё хорошенько перемешать, разложить смесь по реторт-пакетам, залить бульоном, запаять, поставить в автоклав. Если есть готовые котлеты, будет котлета с гречкой. Помимо ленивых голубцов и котлет с кашей, в меню – фаршированный болгарский перец, лапша по-флотски, гречка по-купечески с шампиньонами и курицей, рассольник с говядиной.

На фасовку становись!

Мини-цех по фасовке супов открыла в летней кухне Маргарита. Марго приближала победу в медроте, вкус солдатской каши знаком.

На фасовку взвод кашеваров собирается по выходным. В снаряжении – электронные весы, вакууматоры, одноразовые шапочки и перчатки. Справились с задачей – добро пожаловать к огоньку. За общий стол волонтёры садятся по делу: дегустируют обеды, сало, намазки, приготовленные по новым рецептам. На весах – гречка, сушеные овощи, грибы, специи, соль. Сушили переработанные помидоры как пастилу, потом измельчали в блендере, на терке, ручной мясорубке. Сушили и перерабатывали в порошок. Пробовали, что получается, что нет. Что-то выбрасывали, что-то оставляли.

– Сейчас у нас в ходу 16 рецептов, – говорит Оксана. – Самый популярный – гречка с тушёнкой. Ещё – гречка с курицей, гречка с говядиной, гречка с грибами, гречка с овощами, гречка с фасолью, гречка с чечевицей, гречка с нутом, гречка с сушеными томатами. Гречка – основа, она сытная, калорийная, полезная. Ещё – рассольник, лапша по-флотски, ленивые голубцы, солянка, борщ, суп-пюре из тыквы, суп-пюре из чечевицы, суп-пюре из нута.

Сушилку на четырнадцать поддонов оплатил сын, чайная кружка с логотипом группы «Готовим для СВОих» и мотивирующим слоганом «Добро начинается с меня».

Год назад эстафету приготовления энергетических батончиков у Оксаны переняла Лена. Сын Антоник может сбросить штурмовикам. Понимая, как это важно, решились перестроить работу.

Готовить фронтовые обеды станичников благословил настоятель храма Покрова Пресвятой Богородицы отец Виктор.

– Первую гречку с мясом стерилизовала вместе с супругом Алексеем, – продолжает рассказывать Татьяна.

– Приготовили парочку машних сухофруктов, в батончике энергетический микс: финики, изюм, грецкие орехи, миндаль, фундук, фисташки, семена тыквы и подсолнечника, мёд, натуральный молотый кофе, обжаренные на сковороде овсяные хлопья. До готовности батончик с порционными начинками сушат 24 часа. В индивидуальном пакетике с этикеткой «Готовим для СВОих. Ждем с Победой!» – 200 граммов. «Вкус батончиков напоминает о детстве, о том времени, когда за окном зима, в доме тепло, на столе – сушки и пастила с ароматом лета», – так о продукции отзываются бойцы.

Благословил батюшка

Фронтовые каши волонтёры варят два года. Первые стерилизовали в стекле.

– Оксана подсказала: «Девочки, стеклянные банки бьются, переходите на реторт-пакеты, их можно разогреть в горячей воде, можно положить на печку-буржуйку или горячую поверхность, а можно подогреть за пазухой или под мышкой», – вспоминает модератор группы «Помощь фронту» Татьяна. – От Оксаны узнали, что реторты беспилотник может сбросить штурмовикам. Понимая, как это важно, решились перестроить работу.

Готовить фронтовые обеды станичников благословил настоятель храма Покрова Пресвятой Богородицы отец Виктор.

– Первую гречку с мясом стерилизовала вместе с супругом Алексеем, – продолжает рассказывать Татьяна.

– Приготовили парочку – 16 батончик, в масштабах фронта – совсем ничего, позвала в помощники подругу Свету. Потом соседи подключились: Володя с Олей, Елена Федоровна, Таня, Света, Валентина с Михаилом... Миша воевал добровольцем, после контузии приближает победу в тылу.

В её автоклав помещается 25 реторт-пакетов. Прежде чем включить стерилизатор, женщины становятся к плите, готовят зажарку. Наполненные полуфабрикатом пакеты берут на стерилизацию. Итого в день выходит 150 порций солдатской каши.

Мясо, масло, лук, морковь, гречку Татьяна закупает на средства, собранные в группе. Без участия волонтёров на одном энтузиазме каши не сваришь.

– В нашем сообществе волонтёр волонтёру и друг, и советчик, и помощник, – продолжает рассказывать она. – Оксана с Олей учили готовке в реторт-пакетах, мы недавно стерилизовали для них ленивые голубцы. Аня со Степного лавровый лист привезла, соседи свежим топлёным жиром поделились, продавец овощей сделал скидку на морковку – уже помощь. Как говорится, с миру по нитке – голому рубаха.

Помимо каш, михайловцы делают зимние заготовки: сушат зелень и фрукты, закатывают огурцы, помидоры, салаты. Римма из хутора Чапыгин печёт блины с мясом, Света, Лена и Вилена делают энергетические батончики.

Двоюродный брат Татьяны «Ветер» в четвёртый раз подписал контракт. Он офицер запаса, был сапером, сейчас оператор БПЛА, поднимать в небо «птиц» учит молодое пополнение. Сын Антонины в прошлом патологоанатом, с начала спецоперации – медбрат. Ни один, ни другой солдатских каш, сваренных руками родных, не ели, но ведь Земля круглая, кто-то непременно накормит и их.

У Томы «за лентой» сын – штурмовик. Она знает: бывают дни, когда у ребят даже воды нет. Тамара помогает фронту давно, сначала привозила в волонтёрский штаб овощи. Помидоры, перец, огурцы, зелень выращивала сама. Потом купила два дегидратора, сушила кабачки, баклажаны, картофель, болгарский перец, зелень – всё то, что растёт в её собственном огороде.

– Как-то привезла на фасовку ведро сушёного перца, килограммов сто на сушку ушло, – рассказывает она. – Думала: «Какая я молодец, столько перца везу!» В тот же день на супы-борщи ушло всё до донышка. В один супчик идет вочемь граммов перца, это щепотка. За день нафасовали больше тысячи порций, это больше 10 кг – вот вам и ведро.

Второй месяц Тома готовит солдатские обеды в реторт-пакетах. Мясо привозит сосед Валера, он же стерилизует реторт-пакеты в автоклаве. Знакомый Алексей по осени привёз два десятка бананового коробок болгарского перца. Недавно петропавловцы передали больше десятка уток.

Готовить Тамаре помогают Елена, мама погибшего бойца, и её соседка Ольга.

– Стоим у плиты, тёть Лена нет-нет да и приговаривает: «Мальчики поедят, спасибо скажут». О Вите она старается не говорить, сразу плачет, – у Тамары наворачиваются слёзы. – На днях закончили закатывать помидоры с хреном и чесноком в томате, замаринова капусту. А что, полезно тем, кто отдыхает перед боевым заданием.

Тебе, наверное, платят

Утром перед работой простерилизованные реторт-пакеты и тушёнку Валерий завозит в штаб сбора гуманитарной помощи. Штаб – на подворье Валентины, модератора группы «Волонтёры Светлой Зари».

– Встречаю Валеру по звонку, – рассказывает она. – Выхожу с тачкой, так проще перегружать банки. Потом с его тёткой, моей соседкой Наташей, фасуем тушёнку и реторт-пакеты в коробки, запечатываем нашим фирменным красным скотчем, пишем чего и сколько упаковано. На жестяных крышках буква «Z».

В хуторе Валерия называют местным Кулибиным: оба автоклава смастерил сам, за год простерилизовал больше пяти тысяч банок. В день у светлозарянских кашеваров уходит порядка 45 кг мяса. Помимо тушёнки Валерий солит и коптит сало. Партии немаленькие: за раз готовит 50 кг.

Готовую продукцию доставляют туда, где есть потребность.

- Наша группа входит в объединение «Сила в единстве». Это очень удобно. К примеру, пишет модератор посёлка Степного: «Готовим отправку. Нужны тушёнка, реторты, соленья, сало» – грузим машину, доставляем. Нам нужны банки в стекле под тушёнку и каши – выставляем сообщение с потребностью, волонтёры других групп откликаются.

В день отправки светлозарянцы пекут и фаршируют блины, чтобы почти с пылу с жару доставить на передовую домашненького. Мясо по хорошей скидке волонтёрам продает фирменный магазин «Мясной король».

Рассказывая о том, как пришла идея заняться готовкой, Валентина вспоминает:

– С начала спецоперации вязала рефлетам манишки, моя 86-летняя мама – носки. Готовые вещи отправляли на фронт через курганинскую группу «Всё для нашей Победы». Потом вижу – со станиц везут в штаб консервацию готовых армейских обедов. Подумала, мы тоже могли бы. Написала в станичную группу предложение заняться готовкой. Народ откликнулся, так появилась группа «Волонтёры Светлой Зари». Валера – один из первых её участников, он сам предложил: «Буду делать тушёнку».

Предложил и делал, когда объёмы увеличились, на помощь пришли супруга Рита и соседка Татьяна Николаевна. Чтобы проще было справляться с прикатыванием жестяных крышек, Валерий приобрел две автоматические машинки «Щелчок».

Сейчас, помимо тушёнки, в автоклав ставятся мясные каши – гречневая, рисовая, перловая.

В группе не только хуторяне: пополнили ряды жители соседних посёлков и станиц, медики одного из подмосковных госпиталей. Копилка пополняется в Дни стольника и лотереи. Мужу, растительное масло, сахар время от времени поставляет фермерское хозяйство Елтавских.

– Меня иногда спрашивают: «Что ты так упираешься? Тебе, наверное, платят или кто из своих там?» – сетует Валентина. – Не нахожу, что ответить... И не платят, и там никого нет, кроме наших российских ребят. После каждой погрузки – на уколах, дают о себе знать грыжи. Нам тут тяжело, но парням там ещё сложнее.