

## Железная кухня СВО: повара-воины рассказали, как кормят российских бойцов

Военкор "КП" Дмитрий Стешин выяснил, как кормят бойцов в зоне спецоперации и получил от «ливанского повара» под Донецком фирменный рецепт хумуса.



Миша молод и высок, под метр девяносто, Махмуд строго наоборот.

Время для поездки на фронтную кухню было выбрано удачно. Донбасс, на вторые сутки «ледяного дождя» натурально карамелизировался, даже сорная трава стала похожа на засахаренные экзотические фрукты. В городских травмпунктах – аншлаг, школы закрылись, редкие водители на дорогах повторяли, как мантру формулу: «Не ты, так в тебя». На русском юге не любят тратиться на зимнюю резину, и есть веский аргумент – «сколько той зимы?». Зимы, действительно, немного, но погодные аномалии бывают лихие.



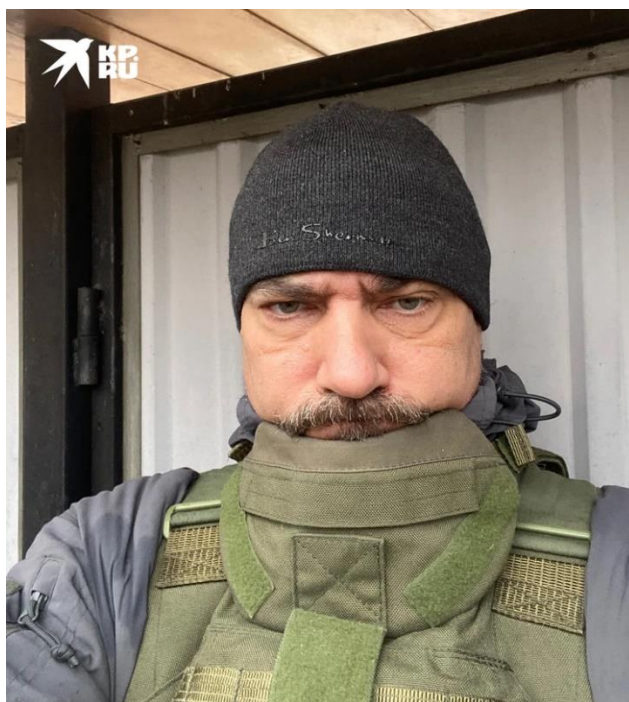
Донбасс, на вторые сутки «ледяного дождя» натурально карамелизировался

Фото: Дмитрий СТЕШИН

Ехать до линии боевого соприкосновения было недалеко – примерное направление - на Невельское, окраина Донецка. Погода для фронта считалась «хорошей». Последнюю сотню метров гражданская машина проехать не смогла – колеса шлифовали лед. Кое-как согнал авто на обочину. Дальше шел и падал – каска в одну сторону, рюкзак – в другую, сам, как черепаха, ворочался в своем железном панцире - броники, пытаюсь перевернуться брюшком вниз и встать, хотя бы на четвереньки. Товарищ, выписывавший на льду танцевальные па и антраша, между делом заметил – «будет обстрел или вражеский дрон – просто не убежим никуда». Но, никакая «малая беспилотная авиация» в такую погоду не летала, зато наша артиллерия наваливала по врагу просто без остановки, прямо в низкое серое небо. Небо, в ответ, сыпало белой крупкой.

Даже ледяные дожди не мешают нашим бойцам готовить вкусный и сытный ужин

Темой питания на СВО я всегда интересовался – прием пищи - самое интимное общение человека с окружающей средой. Всех, кто следит за ходом спецоперации, у кого на фронте близкие – всех без исключений страшно интересовало – чем кормят бойцов. Читатели писали, просили рассказать о фронтовой кухне отдельно и подробно.



Военкор "КП" Дмитрий Стешин выяснил, как кормят бойцов в зоне спецоперации.

Фото: Дмитрий СТЕШИН

«Сеня, дичь!»

На фронте еда – половина дела. Детали в организации процесса и в возможностях. Зависит от места, удаленности от фронта или больших городов, от ситуации – в наступлении или в обороне питаются по-разному, это понятно. Например, на юге, в Запорожье, моим знакомым десантникам, пайки приелись через месяц. Бойцы всегда мне находили пару «не взорванных» (не вскрытых. – Авт.) рационов и давали с собой: «Корреспонденту на дорожку». И много раз меня эти пайки выручали.

Когда пайки уже не лезут, бойцы начинают самоорганизовываться, если есть такая возможность. Получают положенную им тушенку, сгущенку, масло сливочное или растительное, крупы, макаронны. И готовят сами на все подразделение. Блюда самые простые, из тех, что называются «домашние» - супы и каши, жареную картошку, конечно же – это всегда хит. Но, мне приходилось сталкиваться и с совершенно экзотическим фронтовым меню.



На фронте еда – половина дела. Детали в организации процесса и в возможностях

Фото: Дмитрий СТЕШИН

С весны этого года, когда началась уже массовая война с дронами, на фронте появились нештатные дробовики-двустволки. Сразу выяснилось, что ими можно одинаково-успешно бить вражеские квадрокоптеры и расплодившихся на Донбассе фазанов. С 2014 года их стало без счета. Не бывало так, что ты куда-то поехал и не встретил фазана на дороге! Калашников фазана берет с трудом, проверено тысячу раз, от того птицы чувствуют себя в безопасности и даже наглейт – любят просто гулять по шоссе.

Один раз, я попал на ужин в окопах – там подавали фаршированных фазанов, запеченных в фольге! Ловкий и удачливый сибирский охотник пришел на фронт добровольцем: вражеские дроны бьет дробинкой в глаз-камеру, фазана - наповал... И вот, решил побаловать сослуживцев дичью. Звали охотника, разумеется, Сеня... Но, кроме гастрономической самодеятельности, есть еще и централизованное питание. Вот в такой пищеблок, во взвод обеспечения, я и приехал за 30 минут до начала приготовления обеда.



Кроме гастрономической самодеятельности, есть еще и централизованное питание

Фото: Дмитрий СТЕШИН

Тушенка – это святое

В уютном дворике меня встречают коты. Серый, полосатый – бывалый охотник. Как объясняют бойцы – «наестся мышей-полевок, так что бока раздует, и спит». Второй кот, рыжий – домашний. Кухонный баловень. Коты друг друга не замечают, живут в разных реальностях, но вместе. И любят их бойцы одинаково. Командир взвода обеспечения с позывным «Иваныч», тут же заводит меня под навес. Говорит, что погода плохая, дроны не летают, но мало ли

Я осматриваюсь и понимаю, что все здесь прикрыто от посторонних глаз, даже полевые кухни. Их только-только растопили, печи дымят, лениво разгораясь. «Иваныч» - профессионал, рассказывает:

- Да, закончил училище, повар-кулинар. Я человек Советского союза, так что, в 80-х годах поработал практически во всех кафе и столовых Донецка...

Я подозреваю, на грани интуиции, что «Иваныч» не только в столовых работал. Угадал. В конце концов, «Иваныч» проговорился, и как начал сыпать названиями экзотических продуктов, ресторанов, каких-то полусекретных поварских рынков и магазинов на французском побережье Средиземного моря! Говорим о приземленном, сегодняшнем. «Иваныч» объясняет:

- Борщ – вне конкуренции, а так, заметил, что бойцам нравятся фасолевые и гороховые супы. Борщ идет в банках, он практически готов. Мы в него лечо добавляем, например – своя изюминка будет у борща.

- Тушенка же разная приезжает? На ваш вкус, какая лучшая?



Бойцам нравятся фасолевые и гороховые супы

Фото: Дмитрий СТЕШИН

Я, как старый походник, приготовился к обсуждению разных «тушеночных брендов», тема неиссякаемая, вечная. Но, все оказалось просто:

- К нам приезжает тушенка в банках, специально произведенная для Минобороны и под его контролем.

- Без пяточков и копыт?

- Отличная тушенка! Может, можно найти лучше, но эта полностью устраивает по пропорциям мяса, жира и по вкусу. Пять баллов по пятибалльной!

Думаю, с «Иванычем» согласятся все, кто хоть раз ее попробовал. Можно придумать и озвучить претензии к любой фронтowej еде. Пройтись, например, по салату «Воронежский», который не очень популярен. Раскритиковать пащтет. Но тушенка – святое, не обсуждается, как мать, всегда любима и прекрасна. И это чистая правда.



Махмуд – россиянин ливанского происхождения

Фото: Дмитрий СТЕШИН

Как благодарят солдаты

По словам «Иваныча», все строго регламентировано, особенно, время приготовления:

- Техническая карта есть, там обозначено время. Но, с учетом форсмажорных обстоятельств, погоды, например, обед, само блюдо, готовится 15 минут. Растопка, закипание воды – 40 минут. В час укладываемся.

Меня зовут на кухню. Все чисто, почти стерильно. Утеплено, оббито пенофолом, красивым серебристым отражающим слоем наружу. Один из самых популярных фронтowych строительных материалов, им можно быстро утеплить любые развалины, блиндаж, «лишью нору». «Иваныч» с гордостью замечает, что бойцы сами все здесь приводили в порядок – и печи перекладывали и колодец чистили.

Повар Михаил пытается завязать повару Махмуду белую косынку. Миша молод и высок, под метр девяносто, Махмуд строго наоборот. Кто-то предлагает завязать косынку под подбородком. Все хохочут. Я советую дерзкий, пиратский вариант. На нем и остановились.

Я только краем глаза увидел, как Махмуд режет лук для суповой заправки и понял, что это Повар. С заглавной буквы. Махмуд – россиянин ливанского происхождения. Мы несколько минут вспоминаем Бейрут, жгучее солнце, море. Махмуд с усилием отгоняет от себя воспоминания и набрасывается на стряпню. Попутно объясняет мне происходящее:

- Работаем по форме №2, это «блюда в железных банках». Мы их дорабатываем, чтобы было вкуснее. Вот та же заправка, которую сейчас делаем.



Все чисто, практически стерильно. Утеплено, оббито пенофолом, красивым серебристым отражающим слоем наружу

Фото: Дмитрий СТЕШИН

Догадываюсь, но все равно спрашиваю:

- Рано встаете?

- В пять часов, иногда, чуть раньше. Завтрак у нас с 7 до 8 утра, обед с 13 до 14 часов, ужин с 19 до 20. Но все связано с ситуацией. Если обстрелы, можно немного опоздать. Но, немного. Мы всегда на связи с командирами, отправляющими бойцов к нам за едой.

Вопрос этот, волнует всех и Махмуду приходится отвечать на него часто – как ливанский повар оказался на передовой под Донецком?

Махмуд объясняет, что так он исполнил детскую мечту:

- Я живу на Донбассе с 2006 года. Уехал из-за войны Ливана с Израилем. Мне нравится армия, я хотел быть военным, но по ливанскому закону я не мог уйти воевать – единственного мужчину в семье запрещено призывать. Близкий друг уже жил на Донбассе, пригласил работать в

ресторане. Больше в Ливан не возвращался – здесь моя семья, моя страна. После 2014 года, к нам в ресторан начали заходить донецкие ополченцы. Мне было интересно – начал их расспрашивать: как их кормят на фронте? Чем кормят? Разговорился с одним из командиров, он дал мне адрес, я подписал контракт и с 2016 года кормлю бойцов народных республик, а теперь и Российской армии.

- Где интереснее повару?

- Здесь. Так, как благодарят накормленные солдаты... в ресторанах не благодарят. У меня гордость какая-то появляется – я кормлю людей, отдающих свои жизни за нас, за нашу землю.

Встающие раньше всех

Артиллерия по-прежнему работает, что-то даже начинает летать через нас. Я выхожу в огород – посмотреть на линию фронта, но при видимости в сотню метров, вижу лишь тени каких-то терриконов. Меня зовут «снять пробу с обеда».

Немудреный армейский стол, в котором чувствуется что-то домашнее. Суп «домашний» абсолютно, язык не поворачивается его назвать «казенным». Еще на столе - тарелка с «армейским сервелатом». Это, действительно, полукопченая колбаса. На нее спокойно можно лепить название любого известного бренда и по вкусу, никто и не скажет, что сделано для армии. Суп густой, в меру жирный, ароматный из-за заправки. Прошу добавки, у «Иваныча» теплеет взгляд.

Появляются бойцы с термосами. Махмуд с Мишей, в четыре руки, очень быстро, заполняют пронумерованные бачки фасолевым супом, гречкой с тушенкой и чаем. Бойцы, исчезают в тумане, уходят на позиции, но уже с обедом. Никто не задерживается на лишнюю минуту, чтобы не демаскировать полевую кухню.

Миша, не смотря на свою молодость, тоже повар и непростой. Он специалист по острым супам. Объясняет, почему в России так полюбили восточную кухню – за непривычную остроту, нестандартные сочетания. И делает любопытный вывод:

- Уверен, что на Востоке и русскую кухню восприняли бы с таким же интересом и нашлись бы поклонники.

- Какое у тебя любимое «военное» блюдо?

- Мне нравятся макароны с тушенкой. Готовится просто, вкус, сочетание – безупречно. Да и бойцы его любят.



Это действительно, полукопченая колбаса. На нее спокойно можно лепить название любого известного бренда

Фото: Дмитрий СТЕШИН

Еще Михаил может готовить «чаудер классический», это очень густой суп английских и французских рыбаков. Сложный по исполнению, не рядовое блюдо. С Махмудом они дружат и даже подумывают, после СВО, открыть в Донецке свой ресторанчик. От души желаю ему, как говорят шахтеры, «сбычи мечт». Спрашиваю Михаила: «спокойно ли у них»? Он пожимает могучими плечами:

- Обстановка не самая спокойная, но и не накаленная. Просто всегда начеку находишься, слушаешь, что происходит вокруг. Шумновато бывает.

В армию Михаила привела мама, еще до СВО. Мама военнослужащая:

- Я еще работал в донецком ресторане, но мама попросила прийти в армию – нехватка поваров была просто страшная, взять их было негде.

- Где душе приятнее готовить? На фронте или в ресторане?

- Наверное, многие бы сказали, что в ресторане. Но, у меня другое мнение. Я считаю, то, что я делаю – важно для защиты моей земли.

Прощаюсь торопливо. Махмуду и Мише уже нужно начинать готовить ужин и только потом у них найдется свободное время. До пяти утра. И мне стало понятно, кто в армии встает раньше всех. Кроме тех, кто не ложился спать вообще.

## РЕЦЕПТ

«Хумус армейский» от повара Махмуда

1. Берем килограмм нута, замачиваем на сутки в холодной воде. На вторые сутки, доводим нут до кипения. В воду при этом добавляем чайную ложку соды – чтобы проще отделилась от нута верхняя, полупрозрачная шкурка. Несколько раз промываем в холодной воде, удаляем шкурки.

2. На килограмм подготовленного нута – 80 граммов лимона, около 100 граммов чеснока (можно меньше, можно больше, по вкусу) и два кубика льда, чтобы охладить компоненты и сохранить их нежность, помочь взаимопроникновению вкуса. Пропускаем через блендер.

3. Второй компонент хумуса - кунжутная паста, называется «Тахин» – 250 грамм пасты на килограмм нута. Паста готовится так: кунжут смешивается с растительным маслом. На 100 грамм кунжута – 35 грамм растительного масла. На сухой сковороде до золотистого цвета обжаривается 3 грамма муки – она даст ореховый вкус. Все пропускается через блендер, до получения однородной массы.

4. Два компонента тщательно смешиваются, перед подачей поливаются оливковым маслом. Хранится готовый продукт не более трех суток.

## **Военные повара рассказали, как кормят бойцов в зоне СВО**

Минобороны России публикует кадры работы военных поваров и пекарей, обеспечивающих горячим питанием и свежим хлебом военнослужащих на передовой.

Военные повара и пекари обеспечивают трехразовое горячее питание для военнослужащих штурмовых отрядов и подразделений артиллерии, выполняющих боевые задачи в зоне специальной военной операции (СВО). Кадры работы специалистов материально-технического обеспечения (МТО) публикует Минобороны.

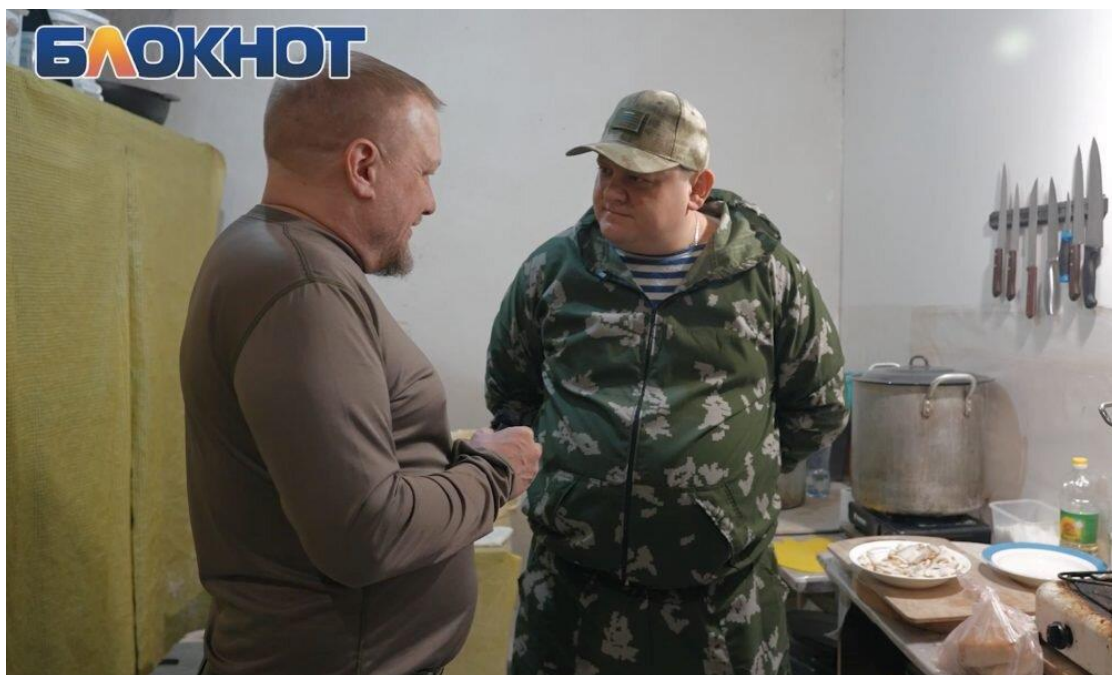
Порой с риском для жизни российские специалисты МТО готовят и подвозят горячее питание и свежую выпечку на позиции: кулинары выпекают хлеб, готовят несколько видов салатов, разнообразные супы, мясные рагу, а также национальные блюда из говядины, свинины и птицы.

*«Надо накормить людей [...]. Им намного сложнее чем нам. Нам тоже нелегко, но мы понимаем все», - сказал военный пекарь по имени Дмитрий.*

Командование отмечает высокий профессионализм, равнодушие и гастрономический потенциал военных поваров и пекарей, обеспечивающих военнослужащих на передовой разнообразными блюдами.

Ранее Минобороны России опубликовало кадры работы полевого хлебозавода в зоне проведения СВО. Он может работать без привычных видов топлива, таких как электричество или солярка. Вместо них достаточно дров и физической силы, чтобы растопить печь и привести в движение карусель. Таким образом из пшеничной и ржаной муки можно **производить до четырех тонн хлеба ежедневно.**

### **На передовой нужны не только солдаты. Интервью с поваром из зоны СВО.**



Фронт — это не только стрельба и взрывы. Помогать общему делу на передовой можно применяя свои гражданские навыки. К примеру, это доброволец отряда «Царские волки» с позывным Максимус, который работает поваром. На гражданке Максимус также трудился поваром, на фронт пошел добровольцем. По его словам, родные не стали отговаривать и с пониманием отнеслись к этому решению. Реальное положение дел на передовой отличается от того, что говорят о ней по телевизору, говорит он. Всем, кто желает помочь делом, всегда рады. «То, что здесь происходит, это полная противоположность с тем, что до них доносят. Это я всем говорю, даже россиянам, есть у нас такие диванные генералы. Которые все за всех знают, все решают, а приехать и увидеть все своими глазами духа не хватает. Если вы такие крепкие ребята, все знающие — приезжайте. Нам очень помощь нужна. Если вместе не будем —

никогда победы не будет. Только объединение всех будет полной победой», — говорит Максимус. По его словам, наши парни на передовой сейчас продолжают дело предков, героически защищавших Родину в разные годы. «Я иду за то, чтобы завтра ко мне в дом не постучались и не сказали, что я русский и пора со мной заканчивать. Никогда этого не будет. Наши предки не просто так кровь проливали и за эту Родину бились. И мы будем продолжать», — добавил боец.

## **Солдатская еда: повара и пекари рассказали, как работает полевая кухня в зоне СВО**

**Кулинары есть и в зоне боевых действий. Хоть разнообразием ингредиентов они похвастаться не могут, но еду для своих соратников готовят не хуже, чем подают на гражданке. Рассказываем, как работают повара в зоне спецоперации.**



Аромат свежего хлеба разносится далеко за стены полевой кухни. Выпекают его для мотострелков Первой гвардейской танковой армии Западного военного округа. Ежедневно здесь готовят по 850 кг хлеба для ребят на передовой, рассказывает начальник пекарни с позывным «Баламут». Он учился в 190-й военной школе поваров и теперь повторяет на практике заученные рецепты: мука, вода, соль, сахар - ничего лишнего. Но главным ингредиентом вкусного хлеба считает душу. От нее и тесто выше, и выпечка румянее.

*- Главное - душа, главное - хотеть это. Ребята все мои хотят принести радость как-то этим и все с душой относятся. Поэтому он такой красивый, он поднимается так высоко, - рассказывает Telegram-каналу «Герои спецоперации Z» «Баламут».*

Помимо хлеба в пекарне делают и булочки. Сладкую выпечку готовят для тех, кто каждый день находится на острие противостояния. Подчиненные «Баламута» - повара третьего разряда - даже несмотря на небольшое разнообразие ингредиентов, выкручиваются и стараются обрадовать своих соратников.

Из кухни полевой столовой валит пар - там готовят борщ и кашу. Гречневую крупу варят с консервированной говядиной, говорит повар с позывным «Лис». Для вкуса приправляют «второе» обжаренной морковкой и луком.

Каша - традиционное солдатское блюдо. Но в пекарне готовят не только ее. «Лис» говорит, что меню полевой кухни разнообразно:

*- Каждый день, каждую неделю мы делаем разные блюда. Что-то чередуем. Что-то делаем из консервов, что-то из обычного мяса. Очень разнообразные продукты используем для приготовления пищи.*