

М'ясо та Каші для фронту: як в Ужгороді волонтери готують їжу для військових

Ярослав Погончук

Джерело: [Суспільне](#)

ОСНОВНІ ТЕЗИ

В Ужгороді волонтери готують різноманітні каші з м'ясом для військових з моменту початку повномасштабного вторгнення Росії в Україну.

Продукти закупаються за донати небайдужих людей, а в приготуванні допомагають родичі та друзі.

Олександр Пилип та його дружина почали готувати їжу для захисників 25 лютого 2022 року, і наразі їх родина виготовляє по 120 – 130 пакетів їжі за раз.

Пакети закупаються у харківського підприємства, кожна порція важить 300 грамів і коштує від 40 гривень, використовується лише якісне м'ясо.

Готові порції відправляються безпосередньо військовим або передаються представникам громадських організацій, які часто надсилають відеозвернення з подякою.



Ужгородські волонтери готують для військових / Колаж 24 Каналу

Ужгородські волонтери готують для військових різноманітні каші з м'ясом. Займаються вони цим від початку повномасштабного вторгнення.

Продукти вони закупляють за донати небайдужих людей. Допомагають у приготуванні родичі та друзі.

дивіться також Долає 2500 кілометрів на велосипеді: як чеський волонтер допомагає Чернігівщині відновитися

Як ужгородські волонтери допомагають військовим

Олександр Пилип та його дружина почали готувати їжу для захисників ще 25 лютого 2022 року, на наступний день після повномасштабного російського вторгнення. Свою першу партію вони передали "Волонтерам Закарпаття". За словами Олександра, сама ідея приготування їжі для військових у нього виникла легко.

Ми робили крафтові тушонки для продажу. Ми з дружиною сіли ввечері і я кажу: "Раз війна, то давай будемо робити щось для хлопців". Спочатку самі почали, а потім кинули клич по родичах, по друзях. Нас завалили банками, тобто наш двір. Потім нам привозили сюди туші, було на початку дуже багато. Потім уже так виробилася система, що люди донатять і ми на ті гроші готуємо. Хтось приносить рис, або інші крупи. Овочі волонтери привозять. Зі світу по нитці і працюється,
– поділився Олександр.



Як виглядає пофасована їжа / Фото Суспільного

Пакети для каш закуповуються у харківського підприємства, кожна порція має вагу 300 грамів. Собівартість однієї порції становить від 40 гривень. Для приготування використовують лише якісне м'ясо, яке купують за донати.

Наразі родина готує для військових рис з м'ясом, гречку з м'ясом, перловку, пшеничну, ячну крупу з м'ясом, будь-яку крупу з м'ясом, горох з м'ясом.

"Їжа безпечна, вона не потребує ні холодильників, нічого. Відкрив, вона готова, бери їж. Технологія автоклавування: високий тиск і надвисока температура. Все навчився через інтернет, читав багато літератури, як воно робиться", – зазначив волонтер.



Олександр запаковує готовий продукт / Фото Суспільного

Готувати подружжю допомагають друзі та батьки. За раз їм вдається виготовити 120 – 130 пакетів їжі.

Мої тато з мамою пенсіонери, вони готують засмажку. Я їм привожу овочі й олію. Тато сидить чистить все, перемелює, засмажує. Поки вони готують засмажку, я доти готую м'ясо й крупи, а потім складається все, запаюється і в автоклавах відварюється, – розповідає Олександр.

Готові порції відправляються безпосередньо військовим або передаються представникам громадських організацій. Згодом подружжя отримує відеозвернення від військових, в яких вони висловлюють подяку за смачні посилки.

"Ми напряму завжди відправляємо хлопцям точково, тобто ми не на підрозділ, а в руки. Обов'язково, у нас є фотозвіти при можливості, бо буває таке, що на пошті забрали і зразу на перед, то вони тоді пишуть: "Вибач, фото не буде". Але текстові є і відеозвіти", – сказав волонтер.