

768 порцій щодня: "Файні ґаздині" з Волині приготували понад 30 тисяч сухих страв військовим



Олена Чернуха

16 березня 2024, 19:40 ▶

Від початку повномасштабного вторгнення волонтерський кулінарний штаб "Файні ґаздині" із села Холонів на Волині приготував та відправив військовим на фронт понад 30 тисяч порцій сухих супів, борщів та каш.

Як розповіла Суспільному волонтерка Наталія Мельник, їжу для ЗСУ готують з перших днів повномасштабної війни дві місцеві сім'ї. З її слів, щодня двоє чоловіків та двоє жінок пакують 768 порцій для військових.

Зараз, каже, мають в асортименті 16 видів гарячих страв швидкого приготування, які передають на фронт. Переважно це — сухі борщі, супи та каші.

"Борщ — найбільш об'ємна страва, виходить 50 грамів з м'ясом сушеним. До складу входять сирі капуста і морква, окремо висушені картопля, буряк і обов'язково квасоля.

По спеціях — паприка, чилі, зелень і вершки натуральні 42% жирності", — каже волонтерка Наталія Мельник.



Волонтерка Наталія Мельник (по центру). Фото: Суспільне Луцьк

Зелений та червоний борщ, гороховий та курячий суп, биграч, капусняк, плов, гречану, рисову та вівсяну каші пакують у вакуумні пакети, говорить волонтерка Валентина

Турковська. Для однієї порції, з її слів, достатньо 300 грамів окропу.

"Окрім супів, ми ще робимо енергетичні батончики, складаємо енергетичні набори, сало робимо солоне з часничком, корейську моркву і хрін", — каже волонтерка Валентина Турковська.



Волонтерка Валентина Турковська. Фото: Суспільне Луцьк

За словами Валентини Турковської, страви виготовляють із попередньо зварених, висушених та перемелених овочів, круп й м'яса. Деякі інгредієнти сушать у печі. Каже: використовують продукти, які вирощені у власному господарстві та ті, які приносять місцеві благодійники.

Продукцію з Холонева возять на Схід волонтери Горохівської спілки учасників АТО "Щит", говорить волонтер Віталій Гладун.



Волонтер Віталій Гладун, який возить страви "Файних ґаздинь" військовим на фронт. Фото: Суспільне Луцьк

"Приїжджаєш до бійців, то питають: чи є ґаздині? Бо продукт не є важкий, поки не приготовлений. Він кладеться в будь-яку кишеню, не б'ється. Коли його запарюєш, він теплий. З собою не треба нести тарілку: розрвав, поїв, утилізував", — каже Віталій Гладун.

На кожному пакунку "Файні ґаздині" вказують дату виготовлення і термін придатності: від 6 до 12 місяців.