ТАТКІВ ХЛІБ

Покровськ – Мар'їнка, Донеччина

ПАСТОР

Олег Ткаченко

Дорога до прифронтової Мар'їнки всіяна калюжами, блокпостами і напівпорожніми магазинами. Струмені дощу розтікаються шибкою автівки, в якій пастор Олег Ткаченко везе мешканцям міста хліб з Покровська. Якщо встигне доїхати за чотири години — йому пощастить. Дорога, яка зазвичай займала дві години, розтягнулася аж на п'ять-шість. За цей час буханці, що пахли турботою і затишком, встигали охолонути, а люди, які чекали на просякнутих війною вулицях теплого шматка їжі й уваги, — змерзнути і змокнути. «Ти ніби зробив добру справу, але хліб холодний, а люди розлючені. Мозок кипів: із цим треба щось робити! Але що? З'явилося одкровення: треба будувати пекарню прямо тут, у Мар'їнці! Коли розповідав про цей задум, мені казали: «Ти в своєму розумі?» Вибачте, нічого кращого я не придумав», — сміється Олег. І в його милому хихотінні, викликаному спогадами, вчувається трепет і гордість за справу.

Був 2015 рік. На початку червня Мар'їнку атакували російські війська. ЗСУ успішно відбили наступ, а вже через тиждень Олег з другом навідався до міста. Крім руйнувань, побачив дітей із замурзаними обличчями і вкраденою безтурботністю. «Це шокувало. Менш ніж за два тижні

ми зібрали команду і зробили табір у Святогірську. За три зміни в ньому побувало 360 дітлахів», — пригадує Олег.

Запалити дитячі усмішки виявилося легше, ніж наповнити магазини. На оголених війною полицях, якщо пощастить, можна було знайти воду чи несвіжий оселедець — не більше 3–4 видів товару. Спершу хліба серед них не було. «Коли він почав з'являтися, то за дивною ціною: якщо у нас буханець коштував 5,60 грн, то у Мар'їнці — цілих 12 грн», — пригадує Олег. Так чоловік почав возити хліб до міста, де на той час лишилося 6–7 тисяч людей.

Бізнесмен, фахівець з машинобудування, він замислювався про власну пекарню ще до початку російської агресії, але далі ідеї справа не посунулася.

Усе змінили поїздки в Мар'їнку: рішення, що пекарня має з'явитися у місті, було доленосним, хоч не всі розуміли це шаленство: відмовляли створювати справу там, де часто «прилітає». Однак впертість взяла гору. Спершу друзі-благодійники надіслали фуру борошна. «І я зрозумів, що відступати нікуди. У нас був джип, вирішив його продати. Став на коліна, почав молитися і зрозумів, що все-таки машина мені потрібна. Де брати гроші — не знаю. Але я знаю Бога: він настільки чудовий, йому треба просто довіряти! Аж раптом надсилають гроші з Канади — 10 тисяч доларів», — не приховує захвату Олег.

У думках чоловіка склався пазл ідилії: у місті є пекарня, що славилася гарним хлібом, можна набрати людей — і справа піде сама собою. Не пішла! Довелося вникати у незвичний для себе фах: розбиратися у технологіях, рецептурі, занурюватися у структуру виробництва, вчитися «діалогувати» з обладнанням, пекти.

У повітрі, просоченому гуркотом снарядів, запахло надією і хлібом — татковим. Перше слово, яке вимовила Олегова

донька, — тато. Батька, що не боявся ризикувати, підтримала вся сім'я, тож і пекарню назвали символічно — «Татків хліб».

Особливі буханці в місті розмітали: частину роздавали тим, хто потребує, відвозили на передову, частину продавали за нетипово низькими цінами. Крім любові, яка є філософією діяльності команди Олега, справа ще й у рецептурі, яка на 90% складається з процесу бродіння.

Завдяки допомозі благодійників закупили обладнання, налагодили водопостачання. Спершу продавали хліб в наметі навпроти пекарні, згодом відкрили магазин, де місцеві могли придбати свіжу випічку, запах якої затлумлював вибухи. Коли ти випікаєш хліб, а поруч розриваються