

Як не дивно, але переважна більшість залізничного Королево, як і жителів інших населених пунктів, не бували в підвалах Замкової гори, яка багато тисячоліть височить у центрі залізничного селища. Проте впевнений, що усіх місцевих та приїжджих ці підвали приваблюють своєю таємничістю. Ще в 60-70-х роках минулого століття, коли між США і СРСР тривала так звана "холодна війна", на випадок схову від ядерного удару московське керівництво вирішило спорудити підвали в королівській Замковій горі. Для виконання робіт, які здійснювалися досить швидко, запросили шахтарів із Червонограда. Кошти виділяло Мініборони СРСР, була задіяна потужна техніка.

Таємничі підвали



Замкової гори

ходитись.

А загалом підвали були розділені за призначенням, була навіть кімната прийому поважних гостей. Тепер тут приймають екскурсійні групи, туристи мають можливість пройтись таємничими підвалами. До слова, їхня довжина сягає майже 500 метрів. А в кімнаті прийому гостей можна одночасно розмістити за дубовими столами 50 осіб, і кожен може скуштувати ароматні вина.

– Наразі ми виготовляємо сім сортів духмяного напою, – розповідає Іван Табака. – Це "Ізабелла" (суха і десертна), "Кагор" (таврійський і український). А ще виготовляємо два види коньяку, в тому числі славнозвісний "Закарпатський".

Мене дійсно вразила краса таємничих підвалів Замкової гори. Неперевершеного колориту їм і яскравих вражень відвідувачам додають цілі зграї кажанів, які чіпляються ніжками за бочки-бути і так висять, не боячись присутності людей. Бувають роки, коли їх у цих підвалах назбирується



Оскільки стосунки між двома великими державами поступово теплішали, підвали бомбосховища передали місцевому радгоспу-заводу ім. Шевченка. Вирішивши дізнатися про історію підвалів Замкової гори, я звернувся до завідуючого господарством Івана Яновича Табаки. Проводячи екскурсію підземними "володіннями", він розповів, що свого часу, аби

вільні приміщення не пустували, в радгоспі вирішили зберігати тут сухі та кріплені вина. З цією метою було завезено великі бочки-бути (найбільшою ємкістю – 19 тисяч літрів, найменшою – 200 літрів). Виготовлені вони з карпатського дуба, тож міцні, якісні і ще років сто послужать. Цікаво, що на той час між бочками стояли ще й дерев'яні нари, які в Мініборони не дозволяли

прибирати. До того ж, кожен півроку тут проводилися навчання з цивільної оборони. Як розповідають місцеві старожили, усі тільки й чекали цих навчань, адже з'являлася нагода випити чарку-другу доброго вина, причому безкоштовно. Та незабаром все зайве прибрали і тоді ці підвали повністю перейшли у власність радгоспу. Розгорнулося потужне ви-

робництво закарпатських вин. Відправляли їх у всі куточки тодішньої великої держави. Приміром "Троянда Закарпаття" славилася на весь СРСР. – Свого часу було зібрано хорошу колекцію вин, – ділиться спогадами Іван Табака. – До неї входило кілька тисяч пляшок. Дуже прикро, але якось за одну ніч всі вина просто зникли. Ніхто й досі не знає, де ця колекція зна-

сила-силенна. Не виключено, що тварини облюбували цю місцину через сталу температуру, адже незалежно від пори року тут завжди +11°C.

Іван КОЗАК,
сміт Королево

Фото автора та Андрія ВЕЗДЕНКА

На фото: пивниця із величезними бочками, продукція королівських виноробів, вхід у таємничі підвали

Кухарські секрети Карла Коложварі

Нехай пробачать нас жінки, але давно відомо, що майже 98% рецептів смачних страв вигадали саме чоловіки. Зверніть увагу, у більшості випадків шеф-кухарями вишуканих ресторанів є представники сильної статі.

Славиться своїми оригінальними стравами і Закарпаття. Майже в кожному населеному пункті проводять фестивалі з приготування їжі, то бичка смажать на вертелі, то бринза із салом... Є свої кухарські родзинки і в селищі залізничників Королево.

Мешкає тут кухар Карло Коложварі, без якого у Королеві не обходиться жодне свято, особливо коли треба приготувати боб-гуляш,

бограч чи шашлик. До речі, він ветеран-залізничник, пропрацював на залізниці понад 43 роки.

Навіть бограч – традиційну угорську страву – Карло Коложварі доповнив власним складником, який зберігає у суворій таємниці. Приготовані ним страви зачаровують ароматом та смаком усіх, хто їх скуштує, навіть найвибагливіших гурманів. А все тому, що готує Карло із любов'ю, вкладає душу у кожен кулінарний шедевр.

Іван КОЗАК,
сміт Королево

На фото: Карло Коложварі (праворуч) готує "свій" бограч



ЗАСНОВНИКИ:
управління Львівської залізниці та дорпрофсож
Ресстраційне свідцтво
КВ № 1252.
Редактор
Ігор ПАРАЩАК
тел. 226-32-97
факс. 226-41-83
Заступник редактора
Андрій ВЕЗДЕНКО.....226-26-10

Відповідальний секретар
Галина КВАС.....226-25-67
Кореспонденти:
Орися ТЕСЛЮК.....226-32-03
Ольга ПАДКОВСЬКА.....226-01-65
Дмитро ПЕЛИХ.....226-36-23
Олександр ГЕРШУНЕНКО.....226-37-83
Оксана ПОДОЛЬСЬКА.....226-39-34
Коректор Валентина СУТАК.....226-37-80
Бухгалтер Тетяна АНДРУШКО.....226-46-80

Львівський
ЗАЛІЗНИЧНИК

Адреса редакції: 79000
м. Львів, вул. Гоголя, 1.
E-mail: lz@railway.lviv.ua
ГС ДТГО "Львівська залізниця"
Р/р 260000092670
Код ЄДРПОУ 20851444 МФО 325956
ЛФ АБ "Експрес-Банк"

Індекс газети 30223.
Виходить щоп'ятниці.
Тираж 38 282.
Замовлення 178.
Зверстано у комп'ютерному центрі редакції газети "Львівський залізничник".
Комп'ютерна верстка
Антон БЕГЛЯРОВА 226-38-15.
Склад редакційної колегії:
Ігор Парашак, Андрій Везденко, Орися Теслюк, Галина Квас, Олександр Гершуненко.

Точка зору авторів може не збігатися з позицією редакції.
Передрук текстових чи візуальних матеріалів газети можливий лише з письмового дозволу редакції. Редакція залишає за собою право скорочувати і редагувати надіслані матеріали. Рукописи та листи авторам не повертаються. При цитуванні посилання на газету "Львівський залізничник" обов'язкове.
Газету віддруковано у "Видавничому Домі "Високий Замок".