

# Мистецтво куховарити починається з фантазії

**У третю неділю липня на базі методично-інформаційного бюро з неабияким успіхом відбувся кулінарний конкурс, присвячений 65-й річниці з Дня народження Героя України Георгія Кірпи. У змаганні взяли участь команди всіх дирекцій та управління Львівської залізниці. Головним експертом у складі журі виступав бренд-шеф мережі ресторанів "Старгород" чех Радек Конечни.**

Із раннього ранку на мальовничому зеленому полі з'явилися напівпрозорі намети, де кожна команда "чаклувала" над своїми стравами. Дим від численних багать то здіймався вгору, то стелився галявиною. Як розповів перший заступник начальника служби кадрів навчальних закладів та соціальних питань Степан Когут, спільною постановою керівництва залізниці та дорпрофсочу вирішено, що кулінарний конкурс буде проводитися щорічно у другу суботу липня: "Погода нас трохи підвела, тому довелося перенести дату проведення конкурсу. Залізничники охоче відгукнулися на цю ініціативу, конкурс підтрима-

манди по 1,5 тис. грн, за друге – по 1 тис. грн і за третє – по 500 грн. Журі оцінювало не команду, а окремо приготовлену страву.

Поки йшли приготування, ми взяли в учасників конкурсу кілька рецептів фірмових страв.

Професійними секретами приготування фірмового салату "Гніздо в городі" поділилася інженер відділу кадрів Рівненської дирекції Любова Головань.

У склад салату входять: картопля смажена фрі, куряче філе, шампінйони, шинка, майонез, часник та яйця. Куряче філе і яйця треба відварити, буженину беремо вже готову. Все нарізаємо соломкою і пе-

ти води. Вся рідина у казані – це сік із м'яса. М'ясо не маринуємо, а кладемо у казан свіжим. Варимо страву приблизно дві години (якість страви залежить від якості м'яса). Сік має бути густим і чим його менше – тим краще. Наприкінці додаємо у казан порізаний як на салат помідор без шкірки. До речі, якщо додати помідори зарано, м'ясо не звариться і буде твердим.

– А ми готуємо сьогодні грибну юшку по-гуцульськи, – розповіла електромеханік Івано-Франківської дистанції зв'язу Тетяна Ткачук.

Страва готується на бульйоні з домашньої курки та сушених білих грибів. Зварили юшку, замислили тісто на домашніх курячих яйцях і зробили локшину. До страви додаються млинці з начинкою із м'яса домашньої курки під грибним соусом. Смак такий, що пальчики оближете!

За всіма клопатами непомітно збіг відведений час і перед тим, як було оголошено підсумки, слово взяв начальник Львівської залізниці Богдан Піх:

– Щиро дякую усім за те, що взяли участь у такому цікавому конкурсі, – сказав Богдан Петрович.

– Наш конкурс присвячений 65-річчю від Дня народження Героя України, Міністра транспорту України Георгія Миколайовича Кірпи. Серед різноманітних талантів Георгія Миколайовича було й уміння готувати. Він робив це зі знанням справи і дуже смачно. Ми навіть з ним часто влаштовували змагання до свят – хто краще приготує якусь страву.

Львів'яни знають, що Георгій Кірпа сам любив ходити за продуктами у магазини й на ринок. Його там нерідко впізнавали і казали один одному: "От пішов начальник залізниці Кірпа". У Києві була така ж ситуація, вже будучи генеральним директором Укрзалізниці, він сам ходив на ринок і час від часу щось готував. Саме тому ми прийняли рішення про щорічне проведення такого конкурсу, щоб наші люди могли показати себе не лише на культурному та спортивному, а й на кулінарному рівнях. У сьогоднішньому змаганні брали участь команди зі всіх областей Західної України. Всі дуже гарно підготувалися і приготували дуже смачні та цікаві страви. І за це всім вам велике спасибі!

Вибрати переможців було не просто, ми довго сперечалися, хто ж приготував найкраще. Однак у складі нашого журі – спеціаліст-кулінар міжнародного класу, тому я прислухався до думки фахівця, який досконало знає все, що стосується кухні. Ви всі – молодці, бо приготували не лише смачні стра-

ви, а й попрацювали над їх оформленням. Незважаючи на спеку, все вийшло дуже гарно.

Думку начальника залізниці підтримав і бренд-шеф мережі ресторанів "Старгород" Радек Конечни:

– Конкурс був справді цікавий. Сьогодні я ще раз переконався – в Україні нема культури фаст-фудів. Мені приємно бачити, що люди використовують у своїх стравах справжні домашні продукти, без "хімії".

Я завжди пропагую домашню кухню, бо вона – найсмачніша і не містить хімії та стабілізаторів. У Європі сьогодні справжній культ біофармів – тобто екологічно чистих продуктів, що вирощуються без хімічних додатків.

Деякі страви на конкурсі мені дійсно дуже сподобалися, це я кажу, як професіонал. Наприклад, одна з команд вдало підбрала соус до риби, який підкреслив її пікантний смак. Швидше за все вони скористалися гарним рецептом та важливо те, що непрофесіонали взяли його приготувати і дуже вдало зімпровізували. Справжня кухня – це завжди політ фантазії. Приємно, що всі учасники поставилися до конкурсу з душею. Виставляти оцінки для себе я почав ще до представлення готових страв. Просто пройшовся по палатках, де готувалися команди, щоб подивитися на організацію процесу приготування і як ставляться до продуктів. Я займаюсь своєю справою більше 25 років і практично з першого погляду можу сказати – який з тієї чи іншої людини кухар. Усі ваші кухарі мені сподобалися!

**За рішенням журі переможця визнано:**

**У номінації "Холодна закуска":**  
1 місце отримав салат "Пікнік" – команда Чернівецької області;  
2 місце – салат "Перепілка пісня" – команда Волинської області;  
3 місце – салат "Чортківський"



ли терками профспілки, а окремі підприємства зголошувалися відправити навіть додаткові команди. Однак умовами конкурсу це не передбачено".

У конкурсі взяли участь по дві команди з Рівненської дирекції (відповідно від Волині та Рівненщини) та з Івано-Франківської дирекції (від Івано-Франківської та Чернівецької областей), по одній команді від решти дирекцій, окрема команда із Львівської області і команда управління залізниці. Склад конкурсних команд – 5 осіб, які повинні приготувати першу страву, другу і холодну закуску. Одна з умов конкурсу – відсутність професійних кухарів у складі команди. За перемогу в конкурсі було передбачено призи: за перше місце кожному члену ко-

ремішуємо у салаті. Із салату викладаємо гірку, з картоплі фрі робимо гніздо, на яке викладаємо яйця.

На порцію іде приблизно 200 г курячого філе, 4 яйця, 1 пачка майонезу, 3 картоплини, півлітра олії, помідор, огірок, червоний або жовтий болгарський перець – для прикраси, який окрім специфічного смаку, дозволяє створити неповторну гаму кольорів.

"Гуляш по-закарпатськи" від художника-оформлювача з Ужгородської дирекції Степана Балага.

Цю страву можна робити із свинини чи яловичини. Для приготування беремо м'ясо, сало, цибулю, червоний перець, паприку і часник. Закладаємо все у казан та варимо. При цьому дуже важливо не додава-

– команда Тернопільської дирекції.

**У номінації "Перша страв":**

1 місце – "Куліш по-волинськи" – команда Волинської області;  
2 місце – "Юшка по-рівненськи" – команда Рівненської області;  
3 місце – "Чанахи по-батьківськи" – команда управління залізниці.

**У номінації "Друга страв":**

1 місце – "Гуляш по-селянськи" – команда Закарпатської дирекції;  
2 місце – "Печена риба" – команда Івано-Франківської області.

2 місце – "Поросся на рожені "Свиня від шефа" – команда управління залізниці;

3 місце – "Картопля печена з шинкою" – команда Львівської дирекції.

**Олександр ГЕРШУНЕНКО**  
Фото автора

