



**М**инулої неділі на території методично-інформаційного бюро залізниці відбувся конкурс кулінарного мистецтва серед відокремлених підрозділів залізниці, присвячений 66-річчю від дня народження Героя України Георгія Кірпи. Цьогорічний конкурс – другий за рахунком.

ранку, але перші вогнища запалали раніше, і учасники команд почали чаклувати над столами, сковорідками та каструлями.

Приготування смачної їжі – це споконвіків таїнство, у якому поєднуються руки, розум і душа.

Ми пройшлися вздовж наметів і з'ясували, які страви готуються і чим вони здивують журі конкурсу.

У наметі під номером один поралися

на, кабачка, помідора, моркви, на носі "човника" – "капітан" – перепелине яйце".

Про меню команди Тернопільської дирекції залізничних перевезень розповів учасник конкурсу – начальник станції Чортків Тернопільської дирекції пан Олег Пукало: "На сьогоднішній конкурс представляємо першу страву – юшка рибну оригінальну, зварену з кількох сортів риби; друга страву – стегно свиняче, запечене у мангалі на вогні, третя страву – холодна пе-

ного депо Чернівці. Чернівчани здолали найдовший шлях, поспішаючи до Львова. Очолювала чернівецьку команду начальник відділу кадрів локомотивного депо Чернівці пані Лариса Кухлевська: "На перше у нас – юшка з димком із трьох видів риби, а на завершення юшка буде "гаситися" палаючим полином. На друге – молдовська національна страва мітітеї (м'ясні ковбаски, приготовлені на ґратарі), до неї – часниковий соус та гарнір – перець, фарширований грибами і запечений на вогні у фользі. Холодна перекуса – карпаччо з необроблених термічно фруктів та овочів із лавашем і салатом".

Івано-Франківську область представляла команда у складі працівників Івано-Франківської дистанції сигналізації та зв'язку. Про меню обіднього столу мені розповіла електромеханік дистанції зв'язку пані Тетяна Ткачук: "Холодна закуска – форель маринована зеленню (молоде лис-



Якщо минулого року конкурс кулінарної майстерності серед іншого випробував учасників немилосердною спекою, то цього року все було навпаки. Цілий день падав дощ, і учасники конкурсу змушені були врахувати цю прикру обставину у боротьбі за призові місця. Але, власне, згадкою про дощ завершується перелік несприятливих обставин. Усе решту відбулося дуже гарно і надзвичайно цікаво.

На алеї вишикувалися вісім наметів, у кожному з яких порядкувала одна команда учасників конкурсу.

Конкурс офіційно стартував о десятий

жінки з команди управління залізниці, їм першим належало звітувати перед журі. Про меню конкурсного обіднього столу мені розповіла заступник начальника служби кадрової та соціальної політики залізниці начальник відділу кадрів служби пані Олена Костирєва: "На перше у нас – польський борщ з вушками, вушка начинені грибами. Друга гаряча страву – ребра по-львівськи: ребра загорнуті в капустяний лист і тушковані. До ребер гарнір – рис з овочами. Холодна закуска – "човники": білий хліб, обсмажений на мангалі, на нього покладені шматочки обсмаженого баклажа-

рекуса по-тернопільськи".

Чарівну Волинь представляла команда, сформована з працівників станції Ковель, яка чаклувала над стравами у наметі під номером три. Моєю співрозмовницею на тему меню конкурсного столу була ветеран транспорту, колишній начальник відділу громадського харчування станції Ковель пані Тетяна Смаль: "Холодна закуска у нас – приготований на вогнищі фарширований короп. Перша страву – борщ волинський з білими грибами і квасолею. Друга страву – вареники солені з сиром і картоплею. Десерт – вареники з вишнями та чорницями".

Команда Львівської дирекції залізничних перевезень готувалася до зустрічі з журі конкурсу у четвертому наметі. Про те, чим команда має намір здивувати журі, мені розповіла адміністратор станції Моршин пані Марта Гошовська: "На перше у нас борщ із часниковими пампушками, на друге – гуска запечена з яблуками, в якості гарніру до неї овочі – броколі, запечене на вогні, з часником і базиліком, цвітна капуста. Холодна закуска – стейки кручені з чорносливом і кльоцками. А на десерт – вареники з сиром, зі сливою, з вишнями та абрикосами".

Чернівецьку область представляла команда у складі працівників локомотив-

тя винограду, петрушка, сік лимона), до цієї рибної страви є три соуси. На перше у нас – юшка рибна по-станіславськи, "родзинка" нашої першої страви в тому, що ми додаємо до юшки білі гриби. На друге – банош по-гуцульськи (на доведені до кипіння вершки сиплемо кукурудзяну муку і постійно перемішуємо), до баноша додається підливка з грибів, шкварки і бринза."

Рівненську дирекцію залізничних перевезень представляла команда, яка готувала страви у передостанньому – сьомому наметі. На тему меню зі мною спілкувалася працівник Рівненської дитячої залізниці пані Галина Гришук: "Перша страву у нас – борщ український з пампушками, друга страву – картопля з грибами і домашні ковбаски по-рівненськи, холодна закуска – салат "Фантазія", і до обов'язкової програми меню додаються пампушки, домашня ковбаса, солені огірки, сало, а також дуже колоритна пляшка оковитої з перцем, із кукурудзяним качаном замість корка".

Замикати список учасників цього разу випало команді Ужгородської дирекції залізничних перевезень. Про меню обіднього ужгородського столу розповіла працівник методичного центру сектора зовнішніх зв'язків Ужгородської дирекції залізничних перевезень пані Світлана Каролі: "На перше у нас – традиційний закарпатський бограч, на друге – вареники з картоплею, з капустою, з яфинами і з домашнім сиром, а також оригінальні вареники з тертої картоплі із сиром всередині – "трені лемківські". Холодна закуска – рулети, крученики смажені з грибним соусом, крученики варені з різними начинками, хліб кукурудзяний і різні козацькі м'ясні закуски".

До складу журі увійшли начальник Львівської залізниці Богдан Піх, голова дорожнього комітету профспілки Андрій Сенишин та професійні кухарі – завідувач виробництва підприємства громадського харчування Петро Тістик і власник ресторану "Роден" у Львові по вул. Личаківській приватний підприємець Роман Денека.

Після неквапливого, прискіпливого дегустування страв, спілкування з учасниками про особливості процесу приготування їжі журі визначило переможців конкурсу.

**У номінації "Холодна закуска"**

Перше місце здобула команда Чернівецької області (локомотивне депо Чернівці).

Друге місце – команда управління залізниці (м. Львів).

Третє місце – у команд Волинської області (станція Ковель) та Івано-Франківської області (Івано-Франківська дистанція сигналізації та зв'язку).

**У номінації "Перша страву"**

Перше місце здобула команда Івано-Франківської області (Івано-Франківська

