



# ГОТУЄТЬСЯ З ДУШЕЮ...



дистанція сигналізації та зв'язку).

**Друге місце** – команда Чернівецької області (локомотивне депо Чернівці) та команда Закарпатської області (Ужгородська дирекція залізничних перевезень).

**Третє місце** – команда Рівненської області (Рівненська дирекція залізничних перевезень).

**У номінації “Друга страва”**

**Перше місце** здобула команда Рівненської області (Рівненська дирекція залізничних перевезень).

**Друге місце** – у команд Львівської області (Львівська дирекція залізничних перевезень) та Тернопільської області (Тернопільська дирекція залізничних перевезень).

**Третє місце** – у команд Волинської області (станція Ковель) та Закарпатської області (Ужгородська дирекція залізничних перевезень).

**У номінації “Оригінальна стра-**

**ва”** відзначено команду Львівської області (Львівська дирекція залізничних перевезень).

**Начальник ДТГО “Львівська залізниця” Богдан ПІХ:**

**“Якби можна було, я б усім присудив перше місце...”**



**– Богдане Петровичу, такий конкурс проводиться вперше, хто ініціатор його проведення?**

– Це була ініціатива керівництва залізниці, але вона сподобалася залізничникам, і вони її підтримали. Щоразу маємо багато охочих взяти участь саме в цьому конкурсі. Цим конкурсом ми віддаємо данину пам'яті Георгію Кірпі, який, серед іншого,

дуже смачно готував. Власне ця обставина наштовхнула нас на думку організувати такий конкурс.

**– Які основні умови конкурсу?**

– Учасники конкурсу готують три обов'язкові страви для обіду: традиційні першу та другу, а третя страва – салат чи якась закуска. Але зазвичай учасники конкурсу, окрім обов'язкових страв, готують значно більше, враховуючи регіональну специфіку, пропонують свої оригінальні, традиційні, іменні блюда, і це завжди дуже смачно і дуже цікаво.

**– Що Вам особисто запам'яталось і сподобалось?**

– Якби можна було, я б усім присудив перше місце, бо всі учасники прекрасно сервірували столи, усі старалися, усі приготували дуже смачні страви і зробили це, як кажуть, із душею. Із восьми страв було три борщі і три юшки з риби. Хочу відзначити, що всі борщі надзвичайно смачні, але разом із тим усі – різні на смак. Так само і юшка. Ну і, звичайно, вареники... У кожній команді вони були дуже смачні, але кожні вареники чимось відрізнялися, мали якусь свою смакову “родзинку”.

**– Як будуть нагороджені переможці?**

– Учасник команди-переможця отримає премію: за перше місце – 1500 гривень, за друге – 1000 гривень, за третє місце – 500 гривень. Решта учасників, які не здобули призових місць, будуть нагороджені заохочувальними преміями.

Ігор ПАРАЩАК  
Фото автора

