

# Залізничники приготували



мою плануємо запропонувати на смак поважного журі та всіх гостей конкурсу гуляш по-словацьки на першу страву, традиційні словацькі кнедли з гарніром – на другу. Третю страву, яка за конкурсною програмою є довільною, подамо у вигляді рульки зі свинини з стрепачками (галушками). Нас не дуже засмутило те, що цього разу нам не вдасться почастивати гостей славнозвісним бограчем. Ми зможемо вдома його зварити будьколи, тому запрошуємо всіх до нас у гості на Закарпаття.

– Хоча нові правила конкурсу, на мою думку, позбавили учасників альтернативи у виборі страв, вважаю, що разом із тим вони додали кулінарним змаганням справжньої спортивної атмосфери і спонукали до пошуку нових цікавих знань, – зауважила помічник з кадрів начальника локомотивного депо Чернівці Лариса Кухлевська. – На першу страву ми запропонуємо суп під назвою “Зяма” (трансильванська зупка на борщовому квасі). До супу запропонуємо пиріжки, начинені обсмаженим гарбузовим цвітом. Другим пунктом у нашому меню буде м’ясо “Полдракулівський” з овочами та пиріжки, які в Румунії називають плачинти.

За словами Лариси Кухлевської, румунська кухня не вирізняється особливим розмаїттям, а її традиційні страви беруть початок зі скромного сільського столу. Та саме ця обставина, на її переконання, робить їх дуже смачними.



Це й не дивно, адже чи не в кожному з нас закарбувався у пам’яті запах рум’яного хліба з печі чи смак вареників, якими у дитинстві нас частувала бабуся.

Команді Волинської області на конкурсі випала чудова нагода довести колегам із Закарпаття, що не лише вони вміють варити справжній бограч, адже жереб визначив волинянам готувати страви угорської кухні.

За словами Ольги Назарук із локомотивного депо Ковель, на другу страву журі запропонують смажені м’ясні косички з овочами. Ну і, звісно, важко собі уявити щедрий волинський стіл без фірмової ковбаси і його справжньої кулінарної візитки – світязького вугра.

Команда Рівненської області

теж зустріла результати жеребу без особливих хвилювань.

– Страви молдовської кухні споріднені з українськими, – каже старший бухгалтер фінансово-економічного відділу Рівненської дирекції залізничних перевезень Алла Самчук. – На першу страву готуємо суп з грибами “Помолдовський”, на другу – шашлик січений, засмажений на ґратарі, а наша оригінальна страва – ковбаски з яловичини та салат “Молдовський”.

Мабуть, найважче завдання за жеребом випало команді Тернопільської області, яка мала завоювати симпатії журі стравами австрійської кухні, адже в пересічного українця гастрономічні вподобання мешканців цієї країни

(Продовження. Поч. на 1 стор.)

Не гаючи часу, учасники конкурсу зранку з усією серйозністю та відповідальністю взялися за справу, що вимагає максимальної уваги і не терпить метушні. А ми попросили дозволу зазирнути за лаштунки кожної кухні і, поки у казанах булькало, на сковорідках шкварчало, на короткий час відволікли представників команд від важливого заняття.

– Зважаючи на те, що

Закарпатська область межує з територією Словаччини, страви словацької кухні на Закарпатті можна вважати домашніми, адже місцеві господині готують їх чи не щодня, тому думаю, що в членів нашої команди уже, як кажуть, набита рука, тож особливо хвилюватися за те, щоб страви вдалися смачними, не доводиться, – запевнив начальник відділу кадрів Ужгородської дирекції залізничних перевезень Віталій Дзюба. – За конкурсною програ-

Реклама

**Банк Київська Рада**  
Ліцензія НБУ № 19 від 13.10.2011

**КРЕДИТИ** НА ВСЕ НЕОБХІДНЕ:

- ПОТОЧНІ ПОТРЕБИ
- ЖИТЛО
- АВТОМОБІЛІ

ІНВЕСТУЙТЕ В МАЙБУТНЄ!

м. Львів,  
вул. Героїв УПА, 77, тел. 245-25-64,  
(097) 34-34-125  
вул. Стара, 1, тел. 245-22-04  
вул. Миколайчука, 36-А, тел. 294-40-45  
вул. Бузкова, 2, тел. 245-36-35  
вул. Жовківська, 16, тел. 247-73-93  
вул. Зелена 131, тел. 240-45-33  
вул. Залізнична 10, тел. 238-38-91

м. Дрогобич,  
вул. Бориславська, 2,  
тел. 3-56-84

[www.kruss.kiev.ua](http://www.kruss.kiev.ua)  
**0 800 500 546**

(дзвінки безкоштовні зі стаціонарних телефонів у межах України)

