

Європейські смаколики

здебільшого асоціюються зі смачними ковбасками та вишуканим пивом. За словами начальника станції Чортків Олега Пукала, тернопільські кухарі не забули про ці обов'язкові "атрибути" австрійського столу, а доповнили їх гороховий суп-пюре з копченим м'ясом та антрекоти "По-австрійськи" з віденськими кльоцками.

Готуючись до конкурсу, учасники деяких команд чимало знань почерпнули зі всевітньої мережі Інтернет. А господарям із команди управління залізниці, які серйозно вирішили здивувати журі стравами польської кухні, достатньо було зазирнути у потерті домашні кулінарні записнички. Там, за словами заступника начальника служби кадрової і соціальної політики – начальника відділу кадрів служби Олени Костиревої, зберігається чимало рецептів, записаних за бабусиними настановами. Крім того, своїми кулінарними "архівами" поділилися подруги, сусіди та колеги по роботі. Відтак на першу страву львівські господині приготували грибну юшку "Закопанську", на другу страву – тушковану свинину з яблуками і запеченими овочами, а от довільною обрали десертну страву під назвою солодкі торбинки "Попольські".

Так само із грибами вирішила "змайструвати" першу страву команда Івано-Франківської області. А оскільки за жеребом їй випали страви білоруської кухні, то й зварили "Крупеню грибну, повну". За словами електромеханіка Івано-Франківської дистанції сигналізації і зв'язку Тетяни Ткачук, "повною" цю страву називають тому, що до неї необхідно додавати велику кількість різних грибів: і боровиків (свіжих та сушених), і

Богдан ПІХ, начальник ДТГО "Львівська залізниця":



і зовсім інша – вивчати їх за кулінарними книгами чи іншими джерелами. Незважаючи на це, наші кухарі добре впоралися із завданнями, а їхні страви мені дуже сподобалися. Відчувається, що всі учасники конкурсу дуже старалися, вклали в цю роботу душу, тому кожна страва була цікавою і смачною. Загалом конкурс пройшов на високому рівні і засвідчив, що трудовий колектив залізниці багатий кулінарними талантами, а національні кухні країн, які межують зі Львівською залізницею, такі ж смачні й вишукані, як і українська.

Мар'ян ЯЦИШИН, шеф-кухар ресторану "Шекспір":



– Наш ресторан спеціалізується на європейській та авторській кухні, тому практично всі із запропонованих на конкурс страв мені близькі та добре знайомі. Незважаючи на те, що участь у кулінарних змаганнях серед залізничників брали аматори, чимало приготованих страв, на мою думку, заслужили найвищої професійної оцінки. Попри те, що всі команди намагалися дотримувалися чіткої рецептури, у багатьох випадках були спроби додати у приготування страв авторські складники. Я вважаю ці спроби вдалимими. Хотів би відзначити не лише смак страв, але і їхню презентацію, одностороні кухарів у національних кольорах країн, чию кухню вони представляли тощо. У підсумку дорожній конкурс став, на мою думку, справжнім кулінарним фестивалем, тому надзвичайно приємно, що мене запросили до участі в ньому.

учасники. Важко переказати словами увесь діапазон гармонії свята кулінарної творчості. Краще, звісно, її побачити і навіть скуштувати. Цю почесну місію доручили поважному журі під керівництвом шеф-кухаря популярного львівського ресторану "Шекспір" Мар'яна Яцишина та у складі начальника ДТГО "Львівська залізниця" Богдана Піха і голови дорожньої профспілкової організації Андрія Сенишина.

За правилами конкурсу члени журі оцінювали кожну страву за 10-бальною шкалою, а остаточний результат команди складався зі суми балів за всі три страви. Хоча визначити кращих було нелегко, журі довелося зробити свій вибір і оголосити переможця та призерів конкурсу. Боротьба за першість була напруженою. Різниця у підсумковому заліку між учасниками кулінарного турніру становила лише кілька балів, проте у підсумку найбільше їх здобули господарі з управління залізниці: заступник начальника служби кадрової і соціальної політики, начальник відділу кадрів служби Олена Костирева, провідні інженери відділу кадрів служби кадрової та соціальної політики Тетяна Венгер та Ольга Звіришин, заступник завідувача відділу соціального захисту, праці



лисичок, і квашених рижиків. На другу страву франківські кулінари приготували білоруські драники, що дуже схожі (принаймні на вигляд) на українські деруни, та найбільше івано-франківські залізничники зацікавили членів журі і суперників салатом під назвою "Загадка".

Ніби до важливого іспиту, готувалися до участі у кулінарному конкурсі учасники збірної Львівської області. За словами адміністратора станції Моршин Марти Гошовської, із цієї метою навіть провели спільне тренування, на якому варили, смажили та пекли "прототипи" конкурсних

страв чеської кухні. Мабуть, саме завдяки цьому таким чудовим на вигляд і смак дівчатам вдался цілий кулінарний ансамбль у вигляді "Царської корони" зі смажених реберець, наповненої печеними овочами та фаршированою картоплею.

Конкурс був у розпалі, завершилися останні приготування. Результати кількогодінної праці перевершили всі очікування. На презентаційних столиках команд красувалися конкурсні страви, павільйони, елементи сервірування і навіть одяг кухарів були стилізовані під національні кольори країн, чию кухню презентували

та зарплати дорожнього комітету профспілки Наталія Вишневіська.

Друге місце розділили команди Рівненської та Львівської областей, третє місце посіли залізничники з Івано-Франківщини. Переможці та призери конкурсу не стримували бурхливих емоцій, а учасники, які в підсумку розташувалися за півкроку від кулінарного п'єдесталу, щиро вітали та аплодували колегам.

На завершення урочистостей голова дорпрофсожу Андрій Сенишин щиро подякував усім учасникам та вболівальникам за працю та теплу дружню атмосфе-

ру свята на вшанування пам'яті видатного залізничника, державного діяча, Героя України Георгія Кірпи, який щиро вболівав за інтереси галузі і її працівників, держави і її народу. Андрій Сенишин закликів залізничників ніколи не втрачати почуття єдиної великої родини, у якій всі перемоги і проблеми, як спільно спечений хліб, завжди діляться порівну, побажав усім міцного здоров'я, гарного настрою та наснаги до подальшої праці.

Анастасія ПШЕНІСНОВА
Фото Андрія ВЕЗДЕНКА