

# У Полтавській битві кухарів перемогла «Козацька чайка з галушками»

Марина ДЕМЧЕНКО, Фото Іванни СЕРДЮЧЕНКО, 08.06.2011, 10:50



Тамара Маштакова, Юлія Гавриленко та Аліна Падалка запрошують скуштувати апетитні страви піцерії «У сестер» — переможця конкурсу кухарів.

Як стверджують кулінари, існує понад 200 видів галушок. Проте найсмачніший серед розмаїття цих виробів з борошна той, що майстерно приготований з якісних продуктів. Переконатися в цьому можна було 4 червня на традиційному щорічному Святі полтавської галушки, яке вирувало на Соборному майдані поряд з рестораном «Іванова гора» та біля пам'ятника продукту, що є своєрідною кулінарною візитівкою Полтавщини. Шанувальників, так би мовити, святої для полтавців страви та гурманів привітали заступник міського голови Полтави Ольга Борисенко і заступник голови облдержадміністрації Борис Галушко. Борис Павлович як голова журі конкурсу «Полтавська битва — битва кухарів», що відбувся у рамках свята, нагородив грамотами та вручив подарунки: за третє місце — кафе «Пузата хата»

та кафе «Хуторок», за друге — навчально-виробничому комбінату громадського харчування Полтавського університету економіки і торгівлі та підприємцям «Козацького табору». Переможцем конкурсу визнано, як і минулого року, піцерію «У сестер» приватного підприємця Ніни Щеглової. Кореспонденти «Вечірки» поцікавилися у переможців конкурсу секретом їхньої диво-страви. — Готуючи «Козацьку чайку з галушками», Андрій Гавриленко та Ніна Щеглова використали судак, сьомгу, червону ікру та креветки, задіяли тісто трьох видів галушок: парове; тісто на яйцях, закручене у рулет; тісто на яйцях у вигляді торбинки. До такої



«Ой, які смачні полтавські галушки!» — повторюють одна одній дві Катрусі — Бабарика та Шкляр.



Майстер-клас Лідії Степанової захопив навіть хлопців.

неперевершеної страви наші майстри запропонували соус, виготовлений з апельсинового соку, цедри, меду, смаженого кунжуту, — розповіла директор кафе «У сестер», що розташоване на трасі Київ-Харків, Оксана Радько. Пересічні ж полтавці смакували галушками, варениками та млинцями за власний рахунок, декому пощастило поласувати галушками від імені міського голови Полтави Олександра Мамає. Урочисту атмосферу свята створювали учасники заслуженого ансамблю пісні і танцю України «Лтава» імені В. Міщенка, дитячі музичні колективи міста.

Оксана Ващинська, яка завітала на свято вдруге з дітьми Олею та Юрою, відзначила більшу кількість палаток учасників цього року. Своїм юним гурманам молода мама замовила вареника з капустою. І не прогадала: діти за обидві щоки уплітали смакоту, хоча, як зізналася старшенька Олечка, їй до вподоби м'ясна начинка. Своєрідне досвід кулінарної винуватиці свята запропонувала старший майстер Полтавського вищого професійного училища імені А. О. Чепіги Лідія Степанова і провела для «Вечірки» майстер-клас: — Полтавська кухня — непередбачувана, смачна, різнобарвна. Готувати галушки можна на сироватці, сметані, молоці, простокваші, воді. Використовуємо і різноманітне борошно: пшеничне, гречане, суміш гречаного і пшеничного, манну крупу й білі житні сухарі. Застосовуємо як соду, так і дріжджі в якості розпушувача. Галушки варять на парі, у воді, у бульйоні або варяниці цибуляній: тобто цибуля підсмажується на салі, додається вода — і там їх варять, а потім подають з цим бульйоном. Галушки можна запікати, смажити в жирі. Якщо ж тісто содове або дріжджове, його можна готувати у фритюрі. Галушки бувають пусті і з різноманітним фаршем: м'ясним, печінковим, овочевим, фруктовим, сирним, з лівером. За формою розрізняють прості та фігурні, наприклад, у вигляді трояндочки, колоска, торбинки. Подають їх зі сметаною, вершковим маслом, з різноманітними соусами і підливами, з цибулею, смаженою на олії або салі. Любимо посипати галушки зеленню — кропом та петрушкою. Це так смачно! — щиро зізнається Лідія Іванівна. Кулінарний лікбез майстрині захопив навіть хлопців. Вони уважно придивлялися, а потім стали на практиці закріплювати ази кухарства. Як мовиться, знання за плечима не носити, а в майбутньому, можливо, їм пощастить полонити дівчат приготуванням полтавських галушок.