

# Відчути на смак і кухню, і епоху

Чорні вареники, хліб з жолудів та «чїпси» з рибної луски — це лише деякі смаколики, якими частуватимуть ці креативні хлопці й дівчата. Однак нагодувати охочих «шоковими» для сучасників стравами — не головне. Відчути на смак історію нашого краю — таке завдання цього проєкту.

Їх поки що п'ятеро: Сергій Солдаткін (шеф-кухар проєкту), Олег Тищенко (історик, краєзнавець, дослідник, директор Здолбунівського районного історико-краєзнавчого музею), Руслан Плясуля (виконавчий директор проєкту), Анна Хмелевська (фотограф), Павло Осіпов (відеооператор). Варсеналі — бажання, вміння, натхнення і ціле-

спрямованість. Це організатори і учасники проєкту «Я — історія». Вони впевнені: вивчати історію можна не лише за документами, книгами, артефактами. Гастрономічні уподобання наших пращурів — яскраве і невичерпне джерело пізнання минувшини. Сергій Солдаткін і Руслан Плясуля відомі тим, що два роки тому брали участь у встановленні національного кулінарного рекорду, долучившись до випікання найбільшого торта-медовика на святі меду і трава «Золотівські ряди». Нині хлопці одержимі новою ідеєю.

Розповідає Руслан Плясуля:

— Власне, надихнув нас на цю ідею Олег Тищенко. Якось ми завітали до нього в музей, де він провів для нас дуже емоційну екскурсію, після якої ми вирушили до лісу. Там вирішили приготувати щось по-істи з того, що було в природі, під рукою, так би мовити. Вочевидь, далися взнаки розповіді Олега про історію УПА, як бійці переховувалися у криївках, що їли, яка на смак та їжа, як зберігали продукти...

Подумали, а чому б не спробувати через кулінарію розповісти про давнє минуле нашого краю? Не лише про УПА... От спробували приготувати деякі страви з того, що знайшли, і зробили про це відеоролик. Він став таким собі пробним промороликом про наш проєкт. У ньому — кадри процесу

приготування дивних, як на погляд сучасників, і давно забутих широким загалом страв. Усе відзнято в Здолбунівському районному історико-краєзнавчому музеї.

«Родзинка» нашого проєкту ще й у тому, що ми відтворюватимемо страву того чи іншого часу, використовуючи автентичне приладдя і кухонне начиння. У нас буде лише те кухонне приладдя, посуд, які відповідають тому чи іншому історичному періоду. Саме тому звернулися до музею. Страви, показані в ролик, було приготовлено саме так. Приготування страв супроводжуватиметься розповіддю про той період. Для цього запрошуватимемо цікавих людей, істориків, краєзнавців, дослідників.

До розповіді колеги долучається Сергій Солдаткін. Його кухарський професійний стаж — 15 років, працював в Україні й за кордоном, увійшов до топ-100 кухарів України, суддя міжнародного класу з кулінарії за версією WACS (Всесвітня асоціація спільноти шеф-кухарів), шеф-кухар готельно-ресторанного комплексу «Підкова».

— Є дуже багато незаслужено забутих, але перспективних з точки зору кулінарії продуктів, — розповідає Сергій Солдаткін. — І вони, як не дивно, часто в буквальному сенсі у нас під ногами. У природі можемо взяти, окрім звичних для нас риби, грибів, лісових ягід, наприклад, ще й кропиву, жолуді, навіть жаб...

Ця сировина певною мірою для сучасників може здатися шоковою, але ж наші предки колись готували з того, що було під



Сергій Солдаткін, Олег Тищенко, Руслан Плясуля біля музею у Здолбуніві

рукою... Захотілося спробувати, наприклад, випекти хліб з жолудів. Для цього перетерли їх у справжніх старовинних жорнах, замісили тісто у ночвах, як це робили наші прапрабабусі, а випекли в старовинній печі. Усе це в Здолбунівському музеї. На цей хліб дуже добре прийшлася помадка зі свинячого смальцю (самі також витопили), приправленого гострим перцем і часником. А ще спробували приготувати смажених карасів і жаб та печену в печі капусту. На нашому відео видно, як Олег Тищенко пробує капусту, яка йому дуже смакує. Поки що не розкриватимемо усіх секретів, як і з чого готуватимемо страви з минулого, але сподіваємося, що це буде і смачно, і цікаво.

— Для нас важливо зберегти баланс: кухня та історичні фак-

ти, — каже Руслан Плясуля. — У жодному разі не хочемо, щоб це стало ще однією демонстрацією «а дивіться, як готували», або черговою патріотичною лекцією чи створенням ще одного збірника рецептів. Хочемо представити історію краю, її вплив на кухню відповідного часу. Адже Рівненщина — казково багатий і насичений подіями край. Хочемо, щоб було цікаво, смачно і пізнавально, а головне — в сучасному легкому форматі. А ще — створити ефект присутності й участі глядача в тому дійстві, яке зніматимемо.

За словами Руслана Плясулі, мають вже попередню домовленість із Сарненським музеєм. Тому наступна їхня кулінарна відеомандрівка в минувшину стартуватиме звідти.

Світлана КАЛЬКО, РетроРівне.



Шеф-кухар випробує старовинні ночви для замішування тіста для «жолудевого» хліба