

Його величність ВАРЕНИК

став головним героєм фестивалю,
який пройшов у селищі Млинів

У народі кажуть, що вареники в українській кухні — це друге блюдо після борщу. Натомість куховари селища Млинів, організовуючи варениковий фестиваль, поставили собі за мету довести, що саме ці універсальні їжі належить першість. І це їм сповна вдалося навіть без славнозвісного Вакули. Млинівські вареники видалися такими смачними, оригінальними за формою та непередбачуваними за начинкою, що, здавалося, самі залітали у рот і буквально танули у ньому.

З-посеред інших властивостей вареників дегустаційний люд головним чином цікавився трьома — начинкою, формою та величиною. Щодо начинок, то традиційно переважали сир, картопля та капуста. А «дикивинками» виявилися мак, шоколад, мед, банани. І звичайнісінький гарбуз. Ним, зокрема, начинила вареники кухарі оздоровчого комплексу «Петрушка». До того ж помістили у гарбузову «каструлю». Вийшло і оригінально, і доволі смачно. Як підтвердження - посудина із гарбузовими варениками спорожніла однією з найперших. Фактично в одночасі із кастрюлю, де були вареники із начинкою за стародавніми рецептами — із сушених фруктів. Цей диво-виріб представили куховари Млинівської гімназії.

А ось найкрасивішим за формою став вареник, який презентували представники Млинівського державного технікуму ветеринарної медицини Ліда Йосенко та Іван Гавриленко.

Зробили цього вареника у формі козака — із пишними вусами та чубом-«оселедцем». Назвали «Красунчиком». І аж до завершення фестивалю ніхто не наважився вкусити «Красунчика» - щоби якомога більше глядачів могли ним помилуватися.

А ось «Богатиря», виготовленого працівниками Млинівського дитячого садка №1 (див. фото), таки четвертували. Вірніше, розділили аж на сто частинок, і вийшли вони значно більшими від звичайного вареника. А все тому, що вареник «Богатир», якого, до речі, визнано переможцем фестивалю, заважив майже десять кілограмів.

- Коли ми його готували, - зізнається повар дитсадка Наталія Жабокрицька, - то, звичайно, хвилювалися — щоб, бува, не розвалився, не тріснув. А ще ніяк не могли знайти копістки, щоб вийняти із виварки. Довелося скористатися марлею. На фестивалі шанувальники віддали йому найбільше «Знаків якості». Єдине, можливо, у чому ми «недопрацювали» - це кількість сметани до вареника. Шкварок вистачило, а ось сметани варто було замість трьох літрів представити літрів зо тридцять. Пішла б, ще й ложку облизали б...

Загалом організатори фестивалю не ставили собі за мету козирнути якимись рекордами. Це була просто пошана Варенику. А рекорд виник сам собою — на фестивалі млинівські вареникомани представили аж дві сотні різноманітних вареникових начинок.

Євген МЛИН.

