

ОЙ, ЩО БУЛО!

# Золотіїв потрапив у Книгу рекордів України



**Сталося це з гарного і, можна сказати, смачного приводу: на святі меду і трави «Золотівські ряди» минулої неділі рівняни з'їли рекордний медовик.**

Заради фіксації розмірів торта у Рівне приїхали представники Національної книги рекордів. Вони все поміряли і констатували: довжина медовика – 22 метри 54 сантиметри, а площа – 11,27 квадратного метра. Таким чином організаторам заходу вдалося встановити рекорд: торт-медовик на святі меду і трави «Золотівські ряди» 2018 року став національним рекордсменом. Найбільшим тортом-медовиком в Україні змогли по смакувати всі гості фестивалю. Продавали його за символічну ціну, а гроші, вилучені з його продажу, розділили між двома сім'ями, які потребують коштів на лікування діток.

Аби порадувати рівнян смачною випічкою, відомі рівненські кухарі, зокрема Руслан Плясуля, Олександр Медведь, Аліса Хагенбрух, Катерина Тарадайка і Сергій Солдаткін, працювали напе-

редодні не покладаючи рук. Медовик випікали на базі Рівненського центру професійно-технічної освіти державної служби зайнятості. На його виготовлення пішло 148 кілограмів борошна, 553 яйця, 28 кілограмів масла, 48 кілограмів меду, 80 кілограмів цукру і 138 кілограмів сметани.

А ще на «Золотівських рядах» було багато меду, медівок, медових квасів та всіляких смаколиків з меду і цікавинок з побічних продуктів його виробництва. За словами голови Гільдії медоварів України Андрія Тимощука, на таких заходах люди часто вперше бачать, як відкачується мед, куштують його, чують від пасічників поради, як його правильно обирати і вживати.

Не обійшлося свято без інших смаколиків, традиційного футбольного турніру та інших розваг. Сюди приїхало чимало рівнян, аби

відвідати майстер-класи від відомих у Рівному і за його межами майстрів.

«Є рекорд! І мова не лише про медовик, а й про рекорди гарного настрою і неповторних вражень», – поділи-

лася враженнями затійниця свята, депутат міської ради Любов Романюк, яка все це організувала і влаштувала на золотівській околиці міста.

Валентина САС

## Рецепт золотівського медовика

**Для тіста:** 4 яйця, 400 г цукру, 200 г масла, 300 г меду, 1 кг борошна, 14 г (2 ч.л.) соди.

**Для крему:** 1 л сметани жирності 28–30%, 600 г цукру, 1 г ванілі (або 5 г ванільного цукру).

Цукор, мед і масло поставити на водяну баню, при цьому стежити, щоб вода не кипіла. Помішуючи дерев'яною ложкою (особливо на дні), нагрівати її, поки не розчиниться цукор. Додати соду, перемішати і зняти з вогню. У злегка охолоджену медову масу додати яйця та борошно. Борошно всипати поступово, бо, можливо, знадобиться не все. Вимішувати тісто доти, поки воно перестане прилипати до рук. Залишити відпочити на 20–30 хв.

Для крему збити сметану, поступово додаючи в неї цукор і ванілін.

Тісто на коржі розкачати до товщини 2-3 мм, викласти на деко, застелене пергаментом. На кругле деко 28 см у діаметрі вийде 5-6 коржів. Випікати 10–15 хв при 180°C, поки коржі не набудуть золотисто-коричневого кольору. Так само розкачати і випекти залишки тіста, з яких потім можна зробити крихту для прикрасання медовика.

Коржі охолодити, щедро перемазати кремом, верхній корж поверх крему посипати крихтою.