

ДЕГУСТАЦІЯ ВАРЕНИКІВ

12 червня члени клубу «Чорнобривці» Академії пенсіонерів зібралися у святковому залі кафе «Золота нива» на дегустацію вареників, приготовлених власноруч.

**Світлана Починок,
координатор
клубу «Чорнобривці»**

Кожен прагнув здивувати присутніх своїми кулінарними шедеврами. Яких тут вареників тільки не було: й українські класичні з картоплею та капустою, і з сиром, сметаною, і з ягодами (полуницею, черешнею, сморо-



Шедеври української кухні

диною, вишнею) тощо.

У залі звучать українські мелодії: «Ой зелене жито, зелене», «Ой, гарних я вареників, куме, наварила», «Мамині вареники»; пісню «А мій милий вареничків хоче» виконала академістка Лідія Літош.

Зі своїми кулінарними витворами фотографуємося на пам'ять про це свято. Слухаємо розповіді та всякі бувальщини про вареники. Дізнаємося: Микола Гоголь у повісті «Вій» написав, що на ті часи «по хуторах їли галушки, сир, сметану, вареники розміром із капелюх» - тобто 30-40 см – дивина!

У Черкасах біля готелю «Росава» з ініціативи М.Поплавського у вересні 2006 року встановили пам'ятник вареникові.

У місті Глендоні (Канада), де проживає найбільше української діаспори, у 1991 р. встановлено пам'ятник вареникові висотою 90 м і вагою 2700 кг.

В Україні на заводі м. Сімферо-



Учасники вареникової дегустації - члени та гості клубу «Чорнобривці»

поль у 1999 році виготовлений «Золотий вареник». Це нагрудний знак, яким у кінці кожного року нагороджують найкращих кулінарів та кондитерів. Вареник справді золотий (проба 583), обсипаний алмазами та сапфірами, а лежить на срібній підставці.

А тепер – запрошення до столу. Можна почастувати друзів і гостей, а також поласувати разом із ними справжніми домашніми шедеврами. Увага! Попереджую всіх! У

моєму горщику є два варенички з сюрпризом. Вилвіть його собі на щастя та добро із загальної миски. Він виготовлений за сибірським рецептом (редиска на тертушці натирається і заправляється підсмаженою цибулею, спеціями).

Смачного всім! Смачного!

Смакуйте свіжими, домашніми українськими вареничками, з любов'ю приготовленими академістами. Щиро дякуйте нашим кулінарам-господиням.

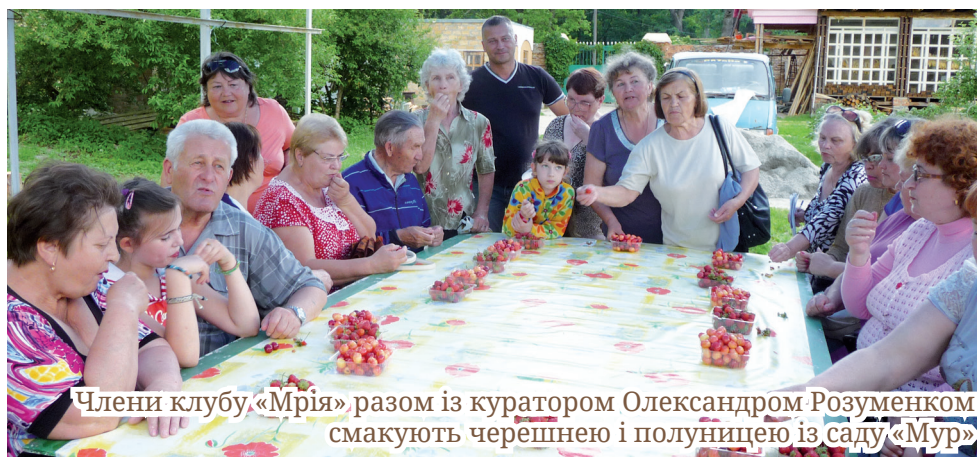
ВИТВІР САДОВОГО МИСТЕЦТВА

У цьому затишному куточку - своєрідний плодовий музей, де ростуть і плодоносять 1200 плодівих дерев, більш як 300 сортів вітчизняної та зарубіжної селекції. Та найпершою потрапляє в поле зору відвідувачів яблунева піраміда, і привертає вона увагу не лише незвичними зовнішніми формами, а й неймовірною енергетикою...

Є в дендропарку «Олександрія» особливий куточок – це сад «Мур», закладений майже 200 років тому, ще в 1816 році. Його площа складає близько 400 гектарів, він обгороджений 3-метровим парканом – муром, який захищає теплолюбиві плодіві дерева від холодних вітрів і морозів. По всьому зовнішньому периметру муру ростуть високі дерева – ялини й дуби, - які також оберігають вразливі плодіві культури від аномальних по-

годних умов.

Справді, багатьом відомо, що в піраміді уповільнюється розвиток бактерій, підвищується життєстійкість хворих людей і тварин, стимулюється ріст рослин тощо. Тому в саду «Мур» була споруджена каркасна піраміда, довжина основи якої 6 м, висота 4 м, а загальна площа поверхні становить 60 кв.м. По кутках піраміди (під кутом нахилу ребра) висаджені чотири яблуні



Члени клубу «Мрія» разом із куратором Олександром Розуменком смакують черешнею і полуницею із саду «Мур»

різних сортів. Центральний стовбур кожної молоді яблуні з усіх 4 сторін спрямований до вершини, а гілки другого порядку через кожні 40 см складаються в горизонт по нахилу площини і спрямовуються назустріч один одному. З часом вони зрощуються, обплітаючи бокові площини піраміди, те ж саме відбувається і з верхівками чотирьох дерев. Отож утвориться справжня піраміда, і металевий каркас тоді вже буде непотрібний.

Як стверджує Микола Ілленко, головний натхненник саду й реалізатор власних інноваційних ідей, усі дерева на піраміді і в зоні дії її поля мають високу енергію росту, розміри плодів перевищують паспортні дані майже вдвічі, а пошкодження шкідниками і хворобами практично відсутні.

І таких диво-речей в саду «Олександрії» ще дуже багато. А які ж там черешні, полуниця, виноградні кущі, саджанці райських яблук, персиків, груш тощо!

Знайшов у своєму щільному робочому графіку селекціонер від Бога Микола Ілленко час і для відвідувачів

– представників клубів «Вечірні зорі» та «Мрія». Розповів про утворення та відновлення цього мальовничого куточка, де представлено сучасні та історичні сорти плодівих і ягідних культур. Академісти на власні очі побачили формовий сад, а потім буквально закидали запитаннями Миколу Михайловича. Та він уміло, доступно й вичерпно відповів на них. Ця пішохідна екскурсія надовго запам'ятається членам обох клубів. Вона подарувала незрівнянну насолоду, адже академісти мали змогу із головою зануритися у світ прекрасного та поєднатися хоч на мить із природою, її красою та силою, забувши про буденність, яка залишилася за стінами саду «Мур».

А ще гостинний господар саду пригостив усіх відвідувачів полуницею та черешнею. Смакували й не переставали дивуватися неповторному смаку ягід, переконуючись у тому, яким енергетично сильним і водночас прекрасним може бути поєднання таємниць природи й великої людської любові до всього, що тягнеться із землі до сонця.



«Вечірні зорі» та куратор клубу Юрій Балас на гостині в Миколи Ілленка