ОСТАННІ НОВИНИ

14:07 Фальсифікований препарат для схуднення: по всій країні проводять масштабні обшуки через препарат Biopatid

14:01 Як перевірити молоко, сметану та вершки в домашніх умовах: прості тести

13:34 Квартиру української тенісистки Ястремської в Одесі знищила російська ракета

13:25 Стабільність курсів валют коштує 1 мільярд доларів на тиждень: чи допоможе це утримати гривню

12:57 Лінива запіканка з яблуками від Марини Боржемської: смачно та корисно

12:25 Мені хотілося просто провалитися крізь землю: «Міс Всесвіт Україна"-2026 Анна Ніконова про випробування роками великої війни

КНИГА РЕЦЕПТІВ

«Щучий хвіст» з Кременчука та опішнянські сливи з «Енеїди»: як полтавки підкорили Всеукраїнський конкурс «Пиріг Незалежності-2026»

13:44 — 12 вересня 2026

Ганна ВОЛКОВА, «ФАКТИ»

Днями оголошено імена переможців Всеукраїнського конкурсу «Пиріг Незалежності-2026». Нагадаємо, ця громадська ініціатива була започаткована три роки тому з метою об'єднати українців навколо новості національної традиції: 24 серпня пекли Пиріг Незалежності. Мета проєкту — популяризувати традицію випікати до Дня Незалежності особливий пиріг, пов'язаний з історією родини, громади або певного регіону.

У конкурсі було 5 номінацій: «Пиріг від Сил оборони України»; «Пиріг від молоді»; «Пиріг від спільноти»; «Пиріг від жінок-підприємиць»; «Мій пиріг — для всіх охочих».

Всього на конкурс надійшло понад 1,5 тисячі заявок.

У двох з п'яти номінацій перемогу отримали дві учасниці з Полтавщини. А саме: кременчуцька підприємиця, майстриня з випічки коровайв та іншої весільної атрибутики Євгенія Крилова, яка представила пиріг зі щукою у формі цієї риби під назвою «Щучий хвіст», а також Опішнянська територіальна громада з пирогом зі сливами. Авторкою останнього була відома кулінарка, чудова господиня Катерина Піщаленко з села Глинське.

У конкурсі перемогли Євгенія Крилова, яка представила пиріг «Щучий хвіст», та Катерина Піщаленко, що приготувала пиріг з опішнянськими сливами

Нагородження переможців відбулася 5 вересня під час фестивалю «ЕнеїдаФест» у Національному музеї народної архітектури та побуту України в Пирогові під Києвом. Євгенії Криловій вручили сертифікат на техніку вартістю 5 тисяч гривень, набір «Львівських дріжджів» та книгу «Випікай любов», а представникам Опішнянської громади — гриль, книги, набір дріжджів та смарт-проєктор.

«ФАКТИ» дізнались більше.

Євгенія Крилова присвятила пиріг рідному місту та його рибальським традиціям. До речі, ось уже 17 років, як на набережній Дніпра у Кременчуці встановлена мідна скульптура цій рибі авторства місцевого скульптора Володимира Максименка. Містяни вважають її своїм символом. Хоча текст народної пісні, в якій згадується «щука з Кременчука», був записаний учителем географії Кам'янець-Подільської чоловічої гімназії Петром Чуйкевичем до альбому Тараса Шевченка ще у 1846 році:

«Пливе щука з Кременчука, тече собі стиха,

Хто не знає закохання, той не знає лиха;

Пливе щука з Кременчука, луска на ній сяє,

Хто не знає закохання, той щастя не знає".

А ось рецепт унікального пирога від Євгенії Крилової.

Пиріг «Щучий хвіст»

Філе щуки відварити з овочами та спеціями. Розібрати рибу, відділивши кісточки. Обсмажити цибулю на вершковому маслі. Змішати подрібнену рибу, смажену цибулю, сіль та спеції.

Від охолодженого тіста відкласти ¼ частину (на декор). Розкачати тісто завтовшки 3–4 мм та викласти начинку. Загорнути та сформувати пиріг у вигляді риби. Поставити випікати за температури 180 °C на 50 хвилин.

Дістати пиріг, змастити яйцем та прикрасити, зробивши рибі очі, луску, хвіст та плавці. Знову змастити пиріг яйцем. Поставити випікатись на 20 хвилин за температури 180 °C.

Для тіста:

- 850 г пшеничного борошна,
- 200 г вершкового масла,
- 200 г сметани,
- 4 яйця,
- 6 г солі.

З усіх інгредієнтів замішати гладке тісто. Дати відпочити приблизно 3 години в холодильнику.

Для начинки:

- 1,5 кг філе щуки,
- 500 г цибулі,
- 100 г вершкового масла,
- Спеції та сіль — до свого смаку.

«>

А Опішня здавна славиться своїми сливами. Опішнянська слива (або угорка/опошенка) — це старовинний пізній сорт із Полтавщини, який має неперевершений смак, дуже м'ясистий і довго не псується. Колись поряд із селищем росли величезні сади цих фруктових дерев, а крупні солодкі соковиті рожево-фіолетові плоди — «ренклод» і «угорки» — ще з давніх часів відправляли звідси в Польщу й у царську росію. Іван Котляревський в кінці XVIII століття називав їх у переліку дарунків царя Латина Енею:

«Латин по царському звичаю

Енею дари одрядив:

Лубенського шмат короваю,

Коритo опішнянських слив…"

Промислових садів, на жаль, тут давно немає — садівництвом із розпадом Союзу, виявилося, займатися не рентабельно. Але місцеве комунальне господарство кілька років тому заклало молодий сливовий сад. І от саме з нього Катерина Піщаленко відібрала для свого пирога одразу сім сортів слив, різних за кольором і смаком: Венгерку італійську, Анну Шпет, Кабардинку, Президента, Стенлей, Чачакську лепотику та Чачакську ранню.

Пропонуємо його рецепт.

Пиріг зі сливами

Для тіста знадобиться:

- 500 мл теплого молока,
- 100 г вершкового масла,
- 2–3 яйця,
- 8 столових ложок цукру,
- 1 чайна ложка солі,
- 50 грамів живих дріжджів,
- 4 столові ложки олії без запаху.
- Всі інгредієнти змішати, додати 8 склянок борошна.

Замісити м'яке тісто, залишити на 2 години, щоб підійшло. Розкачати, перенести на лист, прикрасити половину сливами й чорницею, а іншу половину персиками. Дати підійти, змастити яйцем. Випікати при 180 градусах 35–40 хвилин.

Смачного!

А для тих, хто віддає перевагу швидким рецептам, публікуємо простий рецепт «невидимого» яблучного пирога.

Фото, відео з відкритих джерел

Читайте нас у Facebook

До змісту розділу

50

Побачили помилку? Виділіть її та натисніть CTRL+Enter

Друкована версія Лист редакторові Поскаржитися

Поділитися 0 Поділитися Твітнути

ЗАРАЗ ЧИТАЮТЬ

Лавровий лист під чохлом мобільного: як працює справжній талісман

Мобілізація пенсіонерів з 1 жовтня: ТЦК візьметься за 60-річних чоловіків

До 25 років можуть мобілізувати: хто опинився у зоні ризику

Колумбійці в українському війську: на своїй батьківщині колишні військові отримують 300–500 доларів, а у нас — 3000 доларів, виконуючи бойові завдання

ПОПУЛЯРНЕ

1 40 років катастрофі «Адмірала Нахімова»: чому одеський генерал КДБ загинув, а Лещенко та Винокур в останню мить опинилися на березі?
1 вересня 2026 12:25

2 На Афоні були врятовані 200 старовинних книжок з українського козацького скиту Чорний Вир: Сергій Шумило отримав рідкісну можливість їх дослідити
29 серпня 2026 12:25

3 Годинник — найбільший ворог сну: сомнотерапевтка Анастасія Шкодіна про помилки при безсонні та правила швидкого засинання
5 вересня 2026 12:25

4 Врятував п'ятьох побратимів, залишившись на позиції прикривати їх відхід: мама понад рік не знала, що з її сином
2 вересня 2026 12:24

5 «Стало так страшно, що я розплакався прямо на сцені»: зірка «Мавки» та «Кави з кардамоном» Іван Довженко про виклики під час великої війни
6 вересня 2026 12:24

* Рейтинг формується за останні 7 днів

Погода 12.09.26, вдень
sinoptik
Київ
+14° хмарно
вологість: 97% тиск: 749 мм
вітер: 3 м/с, Північно-східний
Погода на 10 днів від sinoptik.ua

БІЛЬШЕ У РОЗДІЛІ

Квашений солодкий перець: їсти можна через тиждень
11 вересня 2026 20:10

Начинки більше, ніж тіста: простий рецепт «невидимого» яблучного пирога
11 вересня 2026 16:01

Заміть кулінарного виклику легке задоволення: як приготувати ідеальні яйця-пашот
11 вересня 2026 14:25

Яблучна цибуля: салати з нею будуть фантастично смачними
10 вересня 2026 22:00

Забудьте про важку пасту: ця вечеря з кабачків стане улюбленою у вашому осінньому меню
10 вересня 2026 20:08

Новини партнерів

© 1997—2026 «Факти та коментарі»®
Усі права на матеріали сайту охороняються і відповідності до законодавства України.
Цей ресурс — для користувачів віком від 21 років і старших. Суб'єкт у сфері онлайн-медіа; ідентифікатор медіа - R40-07185
Матеріали під рубриками «На правах реклами», «Реклама», а також позначені символом Ⓡ публікуються у якості реклами та мають інформаційно-комерційний характер.