

ОСТАННІ НОВИНИ

- 17:45

ЗСУ зачистили позиції біля Торецького та повернули Западне, але рф просунулася на Краматорському напрямку
- 17:25

Смачно, просто та корисно: як закусити помідори-сливки без оцту
- 17:14

77% українців не схвалюють бронювання Михайла Федорова, а 60% — негативно до нього ставляться — дослідження
- 17:12

кремль запропонував Зеленському переговори, пообіцявши «гарантії безпеки»
- 17:01

Польща перевела шість пунктів пропуску з Україною у стан підвищеної готовності
- 16:41

Мінімум цукру — максимум смаку: Сумська показала, як варити натуральний джем
- 16:24

Від Лисабона до Гонконгу:

«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 нової національної традиції: 24 серпня пекти 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-підприємців»; «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 підприємця, майстриня з випічки короваїв 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 Гирогові під Києвом. Євгенії Крилової 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-проектор.

«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 риби 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 заохання, той не знає лиха;

Пливе щука з Кременчука, луска на неї сяє,

Хто не знає заохання, 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 — «ренклюд» 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,

Корито опішнянських слив...”

Промислових садів, на жаль, тут давно немає — садівництвом із розпадом Союзу, виявилось, 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 запашу.
- 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](#)

412

До змісту розділу

Побачили помилку? Виділіть її та натисніть CTRL+Enter

Друкувана версія

Лист редакторові

Поскаржитися

Поділитися

0

Поділитися

Твітнути

ЗАРАЗ ЧИТАЮТЬ

ЗСУ зрівняли плани росіян «дружину та вдарити в напрямку Добропілля

Пенсіонерів чекає перевірка доходів, у кого виникнуть проблеми із виплатами

Лавровий лист у стакані з водою: значення та правила ритуалу

Стрільцям — не чекати продовження роману. Дівам — не повертатися до старих образ: гороскоп на 23 вересня

Новини партнерів

Мапа сайту

Новини

Україна

Політика

Гроші

Події

Світ

Пряма лінія

Блоги

Спорт

Футбол

Культура

Шоу-бізнес

Фігура дня

Суспільство

Футбол

Книга рецептів

Люди та звірі

Життєві історії

25 років потому

Історія сучасності

Гороскоп

Клуб слівників

Залітайте у Фактів

Іменинники дня

Гороскоп

Курс валют

Факти

Погода

Реклама | Підтримка | Контакти | Привітання і співчуття | Правила користування сайтом faktu.ua

© 1997—2026 «**Факти та коментарі**»

Усі права на матеріали сайту охороняються у відповідності до законодавства України.

Цей ресурс — для користування вночі від 21 роки 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.