



# 350 килограммов вареников к 350-летию Усолья-Сибирского!

## Рекорд

В день 350-летнего юбилея Усолья, 31 августа, его жителей и гостей города ждало множество масштабных мероприятий. Одним из самых зрелищных стало установление нового рекорда Иркутской области по одновременному приготовлению 14 тысяч вареников с творогом, которыми тут же угостили всех желающих.



Вареники были сварены виртуозно.



С. Франтенко: Рекорд Иркутской области взят!

День за днём в фотографиях. Реклама

Инициатором этого необычного действия стал коллектив СХ ПАО «Белореченское» во главе с первым заместителем генерального директора, депутатом Законодательного Собрания Степаном Франтенко. В прошлом году они же побили другой, не менее грандиозный рекорд — пожарили огромную яичницу из 55 тысяч перепелиных яиц. Но на этом решили не останавливаться и сделали к юбилею Усолья новый вкусный подарок — 350 килограммов вареников.

Подготовка к рекорду началась намного раньше самого приготовления блюда. В шесть утра на Комсомольскую площадь на нескольких машинах-кранах привезли специальное оборудование. Это электрическая сковородка из восьми секций диаметром шесть метров и высотой бортиков 20 сантиметров. В прошлом году на ней же жарили яичницу. Для варки вареников сковороду модернизировали — смонтировали специальные крышки, благодаря которым быстрее закипела вода и поддерживалась ее оптимальная температура во время всей варки. Это было необходимо для четкого соблюдения технологии.

Казалось бы, что тут сложного — сварить вареники, но, учитывая объемы, это оказалось настоящим кулинарным искусством. За каждой секцией

сковороды наблюдали два повара с помощником. А руководили всем, как настоящие дирижеры, начальник цеха хлебопечения и заведующая столовой СХ ПАО «Белореченское» Оксана Щетская и два шеф-технолога: Любовь Воеводина и Марина Мараховская. Выглядело само действие просто завораживающе, все рассчитано чуть ли не до секунды: после закипания воды открываются крышки, в воду опускают вареники, крышки закрываются, и вновь их поднимают только через десять минут, чтобы контролировать варку.

— Для приготовления этого блюда нам понадобилось 175 килограммов творога, 17 литров подсолнечного масла, 11 килограммов соли, три килограмма сахара, для варки использовали почти две с половиной тонны воды, — рассказала Оксана Щетская. — Для подачи готовых вареников мы привезли около 70 килограммов сметаны. Немного переживали, что при одновременной загрузке 350 килограммов вареников температура воды сильно упадет, но этого не случилось.

Сами вареники с творогом загодя изготовили на Усольском молокозаводе СХ ПАО «Белореченское». Вообще в полном цикле приготовления этого блюда было задействовано более 100 человек.

Стать свидетелем рекорда и попробовать кулинарный шедевр на Комсомольской площади собралось примерно семь тысяч усольчан и гостей города во главе с мэром Максимом Торопкиным. На сцене выступили творческие коллективы, что добавляло происходящему ощущение праздника.

— Это своеобразный подарок от усольчан усольчанам, — отметил первый заместитель генерального директора СХ ПАО «Белореченское», депутат Законодательного Собрания Степан Франтенко. — Практически все ингредиенты конечного продукта коллективом СХ ПАО «Белореченское» изготовлены на нашей земле. Пшеница выращена на полях Усольского и Черемховского районов, муку намолотили здесь, в Усолье, на хлебоприемном пункте, свежайшее молоко получено от наших коров, чье дойное поголовье составляет шесть тысяч пятьсот. На Усольском молокозаводе из этого молока произведен творог для вареников. И поэтому мы не сомневаемся, что качество конечного продукта всех порадует!

Спустя 40 минут блюдо, к всеобщему ликованию, было готово. И повара не подвели: вареники были сварены филигранно, тесто не разварилось, творог не вывалился из сочной, ничего не пригорело. Их раз-

ложили в 3500 брендированных стаканчиков, по четыре штуки в каждый, и добавили ложку белореченской сметанки 20-процентной жирности. Волонтеры раздавали вареники гостям, которые тут же с удовольствием пробовали и хвалили белореченских поваров. Вареники расходились с огромной скоростью, что только радовало организаторов. Ведь одним из условий фиксации рекорда является полностью съеденное блюдо.

— Я уже второй год присутствую на кулинарных рекордах СХ ПАО «Белореченское» и приятно поражаюсь мастерству и энтузиазму его работников, — поделилась впечатлениями гостья праздника Елена Иванова. — Все не только очень вкусно, мне кажется, такого масштабного угощения нет ни в одной территории Иркутской области, ни о чем подобном я даже не слышала! Считаю, это будет рекорд не только Иркутской области, но и всей России! Распирает гордость, что у нас работают такие предприятия, такие профессионалы и радуют всех нас своим трудом!

За соблюдением всех нюансов установления рекорда наблюдали руководитель проекта книги рекордов Иркутской области Галина Ажеева, начальник территориального отдела Роспотребнадзора по Усолью

и Усольскому району Алексей Пешков и главный ветеринарный врач по Усолью и Усольскому району Виктория Украинец.

— Впечатления от вашего рекорда у меня самые яркие, — сказала Галина Ажеева. — За 15 лет работы в этом проекте такого высокого уровня организации я еще не видела! Поэтому с удовольствием вручаю СХ ПАО «Белореченское» сертификат о постановке рекорда Иркутской области. Мы специально изучали, что на территории России подобного рекорда еще не ставили.

В результате соответствующие документы будут отправлены на установку всероссийского рекорда одновременной варки 350 килограммов вареников.

После массовой дегустации сытые и довольные усольчане разошлись по домам делиться впечатлением от увиденного и попробованного. Ну, а передовики из «Белоречья» еще раз подтвердили, что в Усолье есть удивительные люди, умеющие работать так, что на них приятно смотреть, умеющие вкусно угощать тысячи друзей, устраивать грандиозные праздники и ставить рекорды масштаба страны на праздновании 350-летия Усолья-Сибирского.

Ольга КОРОЛЁВА.  
Фото Виталия НАСОНОВА.

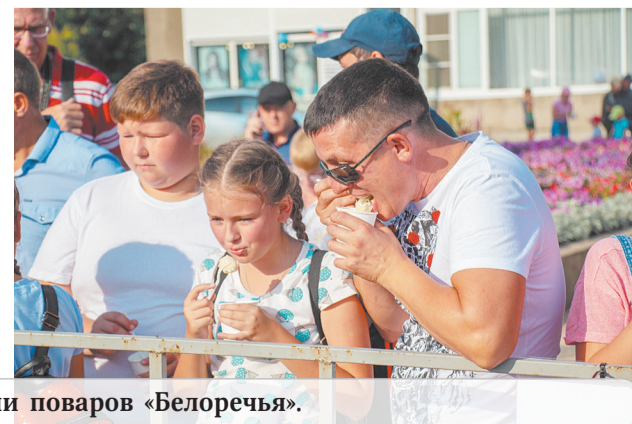
На правах рекламы. СХ ПАО «Белореченское».



Следующий этап — рекорд России.



Усольчане ели и хвалили поваров «Белоречья».



Городская