

Анна ГОНЧАРЕНКО

Ректор Национального университета культуры и искусств, ресторатор и большой оригинал открыл на Кировоградщине «Пам'ятник українському варенику, який перемиг кризу-2009».

ПОБЕДИЛ КРИЗИС - ПОЛУЧИ ПАМЯТНИК

Последний день масленичной недели Михаил Поплавский решил отметить способом весьма необычным. Накануне начала Великого поста, 14 февраля, на 236-м километре автобана Киев-Одесса он открыл памятник Варенику. Именно это изделие из теста, так нежно любимое украинцами, является настоящей визитной карточкой нашей национальной кухни. Вареники знают во всем мире и везде отдают должное сочетанию простоты в изготовлении, дешевизны и прекрасного вкуса этого блюда.

Свое уважение к украинскому варенику решил выразить и МихМих. Тем более, что свои чувства он даже в песне успел высказать: «Багато я чогу у світі їв, а до макітри серцем прикипів, бо розляглись у ній на всі смаки вареники, вареники...» Этот хит поющего ректора стал фоном для настоящего праздника, который Михаил Поплавский организовал в честь открытия памятника.

Вдоль одесской трассы в Ульяновском районе Кировоградской области Михаил Поплавский построил целую сеть ресторанов. Кировоградщина - это его маленькая родина, здесь живет его мама Мелания Григорьевна, брат Станислав Михайлович с семьей. Да и о земляках он не забывает. Вот и открыли здесь свои двери рестораны «Батьківська хата», «Кропива», «Сало», «Хата Карася», «Культурний олігарх», а также арт-кафе «Міх Міх», кафе-бар «На Одесу» и закусовые «Варенична», «Столовка СССР», «Пан Чебурек». А в день открытия памятника всех гостеприимно приглашало к себе и новое молодежное кафе «Вареники». Заказать вареники можно с разной начинкой в любом количестве по телефону (098) 0 75-00-16.

В кризис продажи у всех рестораторов упали, но наши вареники в прошлом году были самым популярным блюдом, - делится Михаил Поплавский.

50 видов вареников с разнообразными начинками помогли ресторанам пережить кризисный 2009 год, а значит, и

Михаил ПОПЛАВСКИЙ:

«Украинская национальная кухня - это большая политика!»

Михал Михалыч вместе с главой Ульяновской райадминистрации Кировоградской области Дмитрием Блашко на открытии памятника.



памятник это блюдо заслужило. Теперь на самой границе Кировоградской и Черкасской областей красуется «антикризисный» вареник.

- С вишней! - настаивает Поплавский.

В ближайшем будущем он грозит еще и украинское сало увековечить.

БУДУЩЕЕ - ЗА ДОМАШНИМИ СЕЛЬСКИМИ ПРОДУКТАМИ

Естественно, главной звездой праздника, который устроил Михаил Поплавский возле памятника Варенику, стал он сам. В роскошном ярко-красном расшитом жупане с пол-

вкуснейшими, испеченными прямо на улице блинами. После торжественно-развлекательной программы в ресторане «Батьківська хата» их ждал накрытый стол.

Первым блюдом выступал фирменный борщ с ребрышками молодой свинки и домашней сметанкой. Присев за стол, МихМих рассказал, каких трудов ему стоило научить поваров приговору простых и вкусных украинских блюд.

- Мы сейчас полностью переходим на экологически чистые домашние продукты. То есть это украинская кухня - простая, сельская и полезная, - поделился Поплавский. - У меня в аренде 4 тыс. гектаров земли, на которой растут зерновые и овощи, а в садах - фрукты: груши, вишни, яблоки. Все берем с подсобного хозяйства семьи Поплавских - ферма на 500 голов свиной мясной породы, своя птицеферма, поэтому мы точно знаем, что все натуральное и экологически чистое. Кроме этого, возле каждого из сети ресторанов есть скважина длиной 140 метров с чистой артезианской минерализованной водой. Четыре года назад я выгнал всех своих шеф-поваров. Тогда в моих ресторанах они готовили борщ именно так, как это обычно и делают на трассе. Я набрал новую команду и сам учил их готовить украинский борщ по рецептам моей бабушки. Без всяких там наворотов, все очень просто. Главное - хорошая вода, не из крана. Ребрышки молодой свинки варить около часа, чтобы мясо не отстало от косточки. Тут идет и костный, и мясной бульоны. Потом добавляем капусту, морковь, свеклу, фасоль, чуть-чуть томатов, и все. Главное - потом не забыть

подать к этому борщу домашнюю сметанку!

Михаил Поплавский не так давно издал книгу кулинарных рецептов «Смак». Ее основа - семейные рецепты, по которым сейчас и готовятся блюда в сети ресторанов. В прошлом году посетители этих заведений чаще всего заказывали вареники, на втором месте по популярности - «семейный» борщ. В рейтинг также попали суп с потрошками, квас и узвар. Но Поплавский не был бы Поплавским, если бы не придумал, чем еще можно порадовать посетителей ресторанов.

- Хит нашего сезона-2010 - это свежина (кусочки подчеревины, мяса, сердца, почек) на горячей сковородке, - аппетитно рассказывает ресторатор. - Для этого блюда каждое утро забивается свинка до 100 килограммов, мясо поставляется во всю сеть ресторанов «Батьківська Хата».

ВСЯ СИЛА - В ВАРЕНИКАХ

Рассказал Михаил Поплавский и о том, как борется с гриппом. Оказывается, лучшим средством против вирусов и бактерий он считает хреноуху - водку, настоянную на хрене, а вот закусывать ее нужно непременно подчеревиной, салом, луком, чесноком и черной редькой. Ну и, конечно, панацеей от всех бед и напастей он называет настоек на крапиве. Эта зеленая трава для Михаила Поплавского - источник и витаминов (ее используют как начинку для блинов и добавляют в зеленый борщ), и вдохновения (песня, ресторан и горилка «Кропива» уже стали культовыми).

- Если бы наш народ не пил горилку, он бы умер от той продукции, которую мы покупаем в разных там супермаркетах, - делится певец, ректор, ресторатор и прочая, и прочая. - Сам много не пью. Я сейчас работаю по программе «Здоровый образ жизни». Я не ем картошку, хлеб, мучное и сладкое, а все остальное - домашнего кролика, курочку, страусиное мясо, овощи, фрукты - ем. Пью исключительно узвар из сети ресторанов «Батьківська хата». Шесть месяцев по этой системе - и я похудел на 6 кг.

Но вот от любимых вареников, которыми также кормили гостей, Михаилу Поплавскому отказаться трудно, даже с оглядкой на диеты.

- Мои любимые - с бычьими яйцами. Вы теперь понимаете, почему я так хорошо себя чувствую? Как говорится, женщина выглядит на столько, на сколько она выглядит, а мужчина - на сколько себя чувствует, - отшучивается он.

Энергии Поплавского и правда позавидовать можно: и университетом руководит, и концерты устраивает, теперь вот даже памятник открыл - пусть не себе, так любимым вареникам. Почему бы и в политику не пойти?

- Украинская кухня - вот это большая политика, она объединяет все национальности, которые проживают в Украине, - уверенно говорит Михал Михалыч.



Гостей угощали маслянничными блинами, оладьями и варениками.

КСТАТИ

Наш вареник и за рубеж ездит

Михаила Поплавского в его желании накормить народ вкусно даже границы не останавливают. Уже сейчас у него есть контракты на обслуживание корпоративных клиентов не только по всей Украине, но и в ближнем зарубежье и Прибалтике. Кроме того, сеть ресторанов «Батьківська хата» устраивает выездные банкеты, корпоративы, свадьбы. Тел: (098) 385-91-90 www.batkiivskahata.com



Возле нового молодежного кафе Поплавский песни пел и с девушками танцевал.