



МЕЖІВСЬКА ПШІНКА, АБО ЗАТІРКА – одна з найдавніших страв, поширених серед слов'янських народів.

Круте підсолене пшеничне на яйцях тісто розтирають з борошном у дерев'яних ночовках дерев'яною ложкою, кописткою або рукою доти, доки не утворяться кульки.

У наші дні цю страву готують рідко, але традиції її приготування збереглися у Межівській громаді

Дніпропетровщини. Вона є своєрідним брендом громади. Готується з трьох інгредієнтів – пшона, яйця та борошна (пшеничне, біле). На 100 г пшона потрібно щонайменше десяток яєць, які потрібно збивати виделкою до рідкої консистенції. Кашу можна накачати до розміру сої чи горошини. Готується вона на м'ясному бульйоні або на молоці.

Нині місцеві господині відроджують забуту традицію, передаючи знання і уміння молоді. Вперше на обласному рівні межівська затірка була представлена на фестивалі «Петриківський дивоцвіт», і повезли її туди жінки з Веселівського старостинського округу. У Веселому таку качану кашу називають пшінкою.

Традиція терти пшінку залишилася у багатьох селах Межівщини. Але тільки у Веселому пшінку труть на рисовій січці й на молоці. Там її качають багато майстринь, серед них Тетяна Гришко, Юлія Рудева, Світлана Петренко та інші. Є цілі династії: Світлана Олександрівна Москвяк та її донька Яна Польчик, Катерина Сергіївна Свіженець з невісткою Ольгою Свіженець та онукою Юлією Заварзіною.

2018 року на фестивалі «Степова перлина» уперше в Межовій десять майстринь одночасно готували затірку. **За годину жінки «накачали» 20 кг смачного продукту, таким чином встановивши рекорд не лише Дніпропетровської області, але й усієї України.**

