

## ЦАРИЧАНСЬКІ ТОВЧЕНИКИ



Взагалі, товченики є традиційною стравою для всієї України. Поряд з галушками й борщем товченики є, певною мірою, символом української національної кухні. Між тим, царичани стверджують, що товченики є автентичною стравою саме для Приорілля.

Царичанські товченики, як і галушки, страва невибаглива й здавна вважається суто домашньою. Рецепти їх приготування передаються в родинях із покоління в покоління. Звичайно, можна знайти рецепт приготування на теренах інтернету, але найкраще поїхати до Царичанки та насолодитися справжніми товчениками та поринути в автентичну атмосферу та традиції Царичанської громади.

За великом рахунком, товченики — це практично ті ж самі галушки, тільки не на молоці або воді, а на кефірі. Їх можна приготувати на пару, а можна зварити в підсоленій воді.

Це страва з вареного тіста у вигляді квадратиків або кульок.

- Царичанські товченики розпочинають готувати з тіста, змішавши просіяне борошно з кефіром.
- Вимісити середньої густини тісто.
- Розділити на декілька шматків, розкатати ковбаски, поділити на кубики, притрусити содою.
- У пароварці закип'ятити воду та викласти товченики. Варити 5-10 хвилин.
- Для соусу змішати порівну сметану та вершки, додати цукор, сіль і перець. Суміш закип'ятити.

- Лише на території нашої маленької громади куховарочки готують із десятків різновидів товчеників. Практично в кожного села є свій рецепт. Дехто їх навіть смажить. На нашу думку, товченики можуть мати походження саме із Приорізького краю. І ми прагнемо, аби товченики стали офіційно визнаною нематеріальною спадщиною нашої громади, - говорить заступник Царичанського селищного голови Марина Журавель.

