

На половину підготовленого шару тіста викладають обчищені нарізані скибочками яблука, посипані цукром, сухарями та корицею, і за допомогою рушника скручують у вигляді рулету, починаючи з боку, покритого фаршем.

Напівфабрикат змащують яйцями, проколюють у кількох місцях та випікають. Готовий вертун нарізують на порції масою 100 г і посипають рафінадною пудрою.

ФАРШІ

У розділі наведено рецептури фаршів із картоплі, сиру, м'яса, субпродуктів, овочів. Ці фарші призначені для приготування виробів із борошна.

Норми витрат продуктів у рецептурах вказані на 1 кг виходу фаршу з урахуванням втрат при порціюванні: 1% — для м'ясних, овочевих, сирних і 1,5% — для ліверних, яблучних, ягідних фаршів.

Фарші необхідно приготувати в невеликій кількості, у міру їх реалізації. Готові фарші зразу ж охолоджують, не допускаючи замерзання.

1.478. ФАРШ КАРТОПЛЯНИЙ ЗІ ШКВАРКАМИ

	БРУТТО	НЕТТО
Картопля	1045	784/760 ¹
Цибуля ріпчаста	250	210
Сало шпик	198	190
Маса цибулі, пасерованої із салом	—	250
Сіль	10	10
Вихід	—	1000

Обчищену картоплю варять, відвар повністю зливають, потім картоплю гарячою протирають і змішують із цибулею, пасерованою на салі.

1.479. ФАРШ ІЗ СИРУ (ПО-ДОМАШНЬОМУ)

	990	980
Сир	⁹ / ₁₀ шт.	36
Яйця	10	10
Сіль	—	—
Вихід	—	1000

Сир протирають, додають яйця, сіль і все ретельно перемішують.

1.480. ФАРШ ІЗ СИРУ

	1-й варіант		2-й варіант	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Сир	808	800	909	900
Яйця	2 ¹ / ₂ шт.	100	⁹ / ₁₀ шт.	36
Цукор	80	80	90	90
Родзинки	51	50	—	—
Вихід	—	1000	—	1000

Сир протирають, додають яйця, цукор, промиті, пропарені родзинки (1-й варіант) і все ретельно перемішують.

¹ Маса вареної картоплі.

1.481. ФАРШ ЗІ СВІЖОЇ КАПУСТИ ТА КАРТОПЛІ

	БРУТТО	НЕТТО
Капуста білокачанна свіжа	834	667
Жир тваринний топлений харчовий	40	40
Маса готової капусти	—	500
Картопля	564	423/410 ¹
Цибуля ріпчаста	238	200/100 ²
Жир тваринний топлений харчовий	30	30
Сіль	10	10
Вихід	—	1000

Свіжу обчищену й промиту капусту шаткують, перетирають із сіллю, потім кладуть шаром не більш як 3 см на лист із розтопленим жиром і смажать до готовності в духовій шафі при температурі 180—200°C. Готову капусту охолоджують.

Якщо свіжа капуста гірчить, то її попередньо бланширують протягом 3—5 хв, відкидають на друшляк, обсушують, а потім обсмажують. Свіжу капусту, часто помішуючи, можна обсмажити на плиті.

Обчищену картоплю варять у воді або на парі до готовності. Варену портерту картоплю й капусту з'єднують, додають пасеровану цибулю й перемішують.

1.482. ФАРШ ІЗ КВАСОЛІ ТА КАРТОПЛІ З МАКОМ

	156	140/250 ³
Квасоля	550	412/400 ³
Картопля	300	300
Мак	30	30
Цукор	—	—
Вихід	—	1000

Варені квасолі й картоплю протирають гарячими, обпарений і промитий мак розтирають, змішують із квасолею та картоплею, солять, додають цукор.

Цей фарш використовують у теплом стані.

1.483. ФАРШ ІЗ СИРУ З КРОПОМ

	838	830
Сир	45	45
Масло вершкове	2 ¹ / ₄ шт.	90
Яйця	81	60
Кріп (зелень)	10	10
Сіль	—	—
Вихід	—	1000

Сир протирають, додають яйця, масло вершкове, дрібно нарізаний кріп, сіль і все перемішують.

1.484. ФАРШ М'ЯСНИЙ

	1445	1234
Свинина (котлетне м'ясо)	1789	1320
або яловичина (котлетне м'ясо)	—	—

¹ Маса вареної картоплі.

² Маса пасерованої цибулі.

³ Маса вареної квасолі та картоплі.

	БРУТТО	НЕТТО
або свинина (котлетне м'ясо) і яловичина (котлетне м'ясо)	690	589
Маса тушкованого м'яса	928	685
Цибуля ріпчаста	—	830
Маргарин	238	200
Маса пасерованої цибулі	80	80
Перець чорний мелений	—	100
Сіль	0,5	0,5
Бульйон (одержаний під час тушкування)	10	10
	80	80
Вихід	—	1000

Котлетне м'ясо промивають, нарізують на куски й обсмажують на жиру, після чого перекладають у глибоку посудину, додають воду й тушкують на слабкому вогні до готовності. Тушковане м'ясо подрібнюють на м'ясорубці, додають пасеровану цибулю, бульйон, одержаний під час тушкування, сіль, перець, все добре перемішують і прогрівають.

1.485. ФАРШ ПЕЧІНКОВИЙ (ЛІВЕРНИЙ)

Печінка яловича	1365	1133
або свиняча, або бараняча	1288	1133
Маса вареної печінки	—	850
Цибуля ріпчаста	238	200
Маргарин	80	80
Маса пасерованої цибулі	—	100
Перець чорний мелений	0,5	0,5
Сіль	10	10
Бульйон	60	60
Вихід	—	1000

Печінку зачищають від плівки й звільняють від судин, промивають і відварюють у підсоленій воді. Охолоджену печінку подрібнюють на м'ясорубці, додають пасеровану цибулю, бульйон, сіль, перець, все добре перемішують і прогрівають.

	1.486. ФАРШ ІЗ СВІЖОЇ КАПУСТИ		1.487. ФАРШ ІЗ КВАШЕНОЇ КАПУСТИ	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Капуста білокачанна свіжа	1500	1200	—	—
Капуста квашена	—	—	1589	1112
Маргарин	70	70	48	48
Маса готової капусти	—	900	—	945
Яйця	2 1/2 шт.	100	—	—
або цибуля ріпчаста	238	200	95	80
Маргарин	30	30	12	12
Маса пасерованої цибулі	—	100	—	40
Цукор	—	—	15	15
Перець чорний мелений	0,2	0,2	0,2	0,2
Петрушка (зелень)	14	10	14	10
Сіль	10	10	10	10
Вихід	—	1000	—	1000

Свіжу обчищену й промиту капусту шаткують, перетирають із сіллю, потім кладуть шаром завтовшки не більш як 3 см на лист із розтопленим жиром і смажать до готовності в духовій шафі при температурі 180—200°C. Готову капусту охолоджують, додають пасеровану цибулю або зварені круто й посічені яйця, дрібно нарізану зелень петрушки.

Якщо свіжа капуста гірчить, її попередньо бланширують протягом 3—5 хв, відкидають на друшляк, обсушують, а потім обсмажують. Свіжу капусту, часто помішуючи, можна обсмажити на плиті.

Для приготування фаршу із квашеної капусти її перебирають, віджимають (якщо вона дуже кисла, то її треба промити 2—3 рази у холодній воді й ретельно віджати), дрібно ріжуть, кладуть шаром завтовшки не більш як 3—4 см у широку посудину з товстим дном із розігрітим маргарином і, періодично помішуючи, злегка обсмажують, потім додають невелику кількість бульйону або води (5—6% від маси капусти) і при слабкому нагріванні тушкують до готовності. Наприкінці тушкування рідина має зовсім випаруватись. У готову капусту додають дрібно нарізану пасеровану цибулю, цукор, перець, сіль, дрібно нарізану зелень петрушки й перемішують.

1.488. ФАРШ ПЕЧІНКОВИЙ ІЗ САЛОМ

	БРУТТО	НЕТТО
Печінка яловича	1205	1000
Сало шпик	67,7	65
Цибуля ріпчаста	238	200
Сало шпик	36,5	35
Маса пасерованої цибулі із салом	—	100
Бульйон	100	100
Сіль	10	10
Перець	0,5	0,5
Вихід	—	1000

Печінку зачищають від плівки й звільняють від судин, промивають і відварюють у підсоленій воді. Сало відварюють протягом години за помірного кипіння. Потім охолоджені печінку й сало подрібнюють на м'ясорубці, додають бульйон, пасеровану із салом цибулю, сіль, перець і перемішують.

1.489. ФАРШ ІЗ МАКУ ТА МЕДУ

Мак	375	375
Мед	375	375
Вихід	—	1000

Мак промивають теплою водою до зникнення мутності, заливають окропом у співвідношенні 1 : 1, доводять до кипіння, кип'ятять 1—2 хв і залишають на 3—4 год для набухання. Набухлий мак відкидають на сито або марлю, віджимають і двічі подрібнюють на м'ясорубці з дрібними отворами. Потім мак змішують із медом.

1.490. ФАРШ З ЯБЛУК АБО АБРИКОСІВ ІЗ СИРОМ

Яблука свіжі	467	410
або абрикоси	476	410
Цукор	90	90
Крупи манні	35	35

	БРУТТО	НЕТТО
Сир	434	430
Цукор	50	50
Яйця	¹ / ₂ шт.	20
Борошно пшеничне	25	25
Сіль	2	2
Вихід	—	1000

З абрикосів після промивання видаляють кісточки, з яблук — насіннєві гнізда. Яблука шаткують або нарізають скибочками.

Підготовлену плодову м'якоть посипають цукром та прогрівають до температури 30—40°C. Потім поступово, безперервно помішуючи, всипають манні крупи та прогрівають фарш протягом 20—30 хв при температурі 90—95°C.

Перед використанням фарш охолоджують.

Сир протирають, додають сіль, цукор, яйця, борошно, а потім перемішують із яблучним або абрикосовим фаршем.

1.491. ФАРШІ З ЯГІД АБО ЯБЛУК

Вишні	956	810
або сливи	900	810
або абрикоси	940	810
Цукор	190	190
Крупи манні	70	70

Вихід — **1000**

Полуниці	885	750
Цукор	230	230
Крупи манні	90	90

Вихід — **1000**

Чорна смородина	765	750
Цукор	265	265
Крупи манні	55	55

Вихід — **1000**

Яблука свіжі	958	840
Цукор	175	175
Крупи манні	70	70

Вихід — **1000**

Зі свіжих вишень, слив та абрикосів видаляють кісточки, з яблук — насіннєві гнізда. Яблука шаткують або нарізають скибочками. Полуниці та чорну смородину перебирають, видаляють із них плодоніжки й промивають.

Підготовлену плодову м'якоть посипають цукром і прогрівають до температури 30—40°C. Потім поступово, безперервно помішуючи, всипають манні крупи та прогрівають фарш протягом 20—30 хв при температурі 90—95°C. Перед використанням фарш охолоджують.

Під час використання заморожених фруктів у них після розморожування видаляють кісточки. Кількість заморожених фруктів для фаршу зменшують, а манних крупів збільшують на 5%.

СТРАВИ КУХНІ НАРОДІВ РОСІЙСЬКОЇ ФЕДЕРАЦІЇ

Російська Федерація багатонаціональна. Народи, які проживають на її території, мають різні культурно-побутові традиції, специфіка яких зумовлена природно-кліматичними, історичними й соціально-економічними факторами.

Розвиток кулінарного мистецтва пов'язаний з культурою та багатотисячними традиціями й звичаями, що склалися в побуті корінного населення.

Основні відмітні особливості російської кухні такі: велика кількість сировини й продуктів, що використовуються для приготування страв і виробів з високими смаковими властивостями, харчовою цінністю й національним колоритом; багатоваріантність і раціональність їх комбінування; різноманітність способів кулінарного оброблення.

Народи, що традиційно займаються розведенням сільськогосподарської худоби й птиці, рибними та іншими видами промислу, вживають продукти харчування з високим вмістом білків — м'ясо різних видів тварин і птиці. До високобілкової сировини належить і дичина — ведмежатина, лосятина, оленина, м'ясо косулі, диких баранів тощо. Поряд із ними вживають молоко, сир, вершки, сметану, яйця, а також свіжу, в'ялену, солону й копчену рибу.

У населення хліборобських районів переважають страви та вироби з вуглеводним складом. Для їхнього приготування використовують пшеничне борошно, пшоно, гречані, рисові, вівсяні, кукурудзяні крупи тощо. Росіяни, займаючись хліборобством, раніше від інших народів Європи й Азії відкрили секрет виготовлення дріжджового тіста, тому їхня кухня багата борошняними виробами з нього.

Величезні лісні масиви є джерелом і таких дарів природи, як гриби, мед, горіхи, ягоди тощо. Вони успішно застосовуються в кулінарії.

Здавна картопля посідає важливе місце в харчуванні населення країни. Вона, подібно хлібові, ніколи не приїдається, без неї неможливе приготування багатьох страв.

Для російської кухні характерне не тільки використання овочів (капусти, редьки, брукви, гарбузів, кабачків тощо), а й різноманітність страв, до рецептур яких входять водночас декілька їхніх видів. До наших днів збереглося широке використання спецій і прянощів (гірчиці, хрін, перцю, часнику тощо). Наприклад, гірчиця використовується в російській кулінарії з глибокою давниною. Відомі прийоми оброблення м'ясних продуктів перед смаженням столовою гірчицею. Ефективність їхнього застосування в тому, що приготувані за народними рецептами страви краще зберігаються.

Тривалий час основною кухонною піччю була російська піч. Вона значною мірою спричинила своєрідність народної кухні за асортиментом страв і виробів та способами теплового оброблення продуктів (величезна кількість випечених виробів і запечених страв, широке застосування варіння й тушкування, смаження багатьох продуктів тушками, великими кусками), а також сприяла поширенню керамічного посуду.