

СТРАВИ ЛАТВІЙСЬКОЇ КУХНІ

Територія Латвії тривалий час входила до складу різних держав. Це, природно, не могло не позначитись на латвійській кухні. Так, у Північній Латвії помітний вплив естонської молочної кухні, у Західній Латвії переважним був німецький вплив, що виявилось у пристрасті до копченого м'яса й шпикю. Східна Латвія зазнавала сильного впливу литовської й білоруської кухонь.

Проте в латвійській кухні можна виділити загальні страви, що становлять основу національної кулінарії. До таких належать різноманітні охолоджені страви з риби, м'яса, салати й холодні соуси; путри — овоче-зернові кашки з додаванням шпикю, копченого м'яса або риби, а також кисломолочні вироби — кефір, кисле молоко, сироватка, пахта, сметана й передусім домашні сири.

Латвійській кулінарії властиве широке використання солоних і маринованих оселедців, кільок і копченої риби (салаки). З ароматичних овочів найчастіше вживають ріпчасту й зелену цибулю, корені петрушки й селери, зелень петрушки й кропу.

У Східній Латвії до молочних страв, житнього хліба, м'ясних страв, квашеної капусти додають кмін. Зі шпиком, копченим м'ясом, охолодженими м'ясними закусками вживають гірчицю.

Таким чином, смакову гаму латвійської кухні можна вважати помірно кисло-солонуватою.

Основа латвійської кухні становлять різноманітні перероблені продукти хліборобства й передусім борошно грубого помелу. З житнього й пшеничного борошна грубого помелу випікають хліб "Караца", коржі із сиром і шпиком, ватрушки з картопляно-морквяною начинкою. Із пшеничного борошна дрібного помелу готують пиріжки зі шпиком, пироги, булочки, печиво, торти.

Значною популярністю користуються страви з бобових (особливо з гороху) зі шпиком. Улюбленими стравами вважаються густі каші із гороху, бобів і перлових крупів, галушки з гороху або бобів із пахтою або кефіром.

Латиші вживають в їжу багато картоплі й овочів. Варена або смажена картопля з різноманітними приправами користується незмінним попитом.

У латвійській національній кухні з перших страв дуже популярні кислий молочний суп, хлібний суп, холодні супи, що готують на хлібному квасі або настої житнього хліба, кислому молоці, пахті, кефірі, рибному бульйоні, овочевому або фруктовому відварах. Готують також супи м'ясні, рибні, овочеві, грибні (вегетаріанські), супи-пюре. М'ясні супи готують із використанням свіжого, солоного або копченого м'яса.

Для приготування холодних закусок і других страв широко використовуються прісноводна й морська (океанська) риба. При цьому застосовуються всі види теплового оброблення.

В їжу вживають свинину, телятину, баранину, яловичину у вареному, смаженому, тушкованому й запеченому видах. Особливо поширене тушковане м'ясо з овочами, рисом, чорносливом, соусами. Для надання їжі своєрідного смаку й аромату м'ясо запікають разом з овочами, грибами, оселедцями. За-

печене м'ясо подають у формі, в якій воно запікалось, з різноманітними овочевими салатами.

Для латвійської кухні характерний широкий вибір солодких страв, які готують із свіжих, сушених, консервованих ягід і фруктів (яблук, червоної і чорної смородини, агрусу, журавлини), а також із борошна, крупів, молочних та яєчних продуктів. Складовою частиною солодких страв є також кава, какао, горіхи, мигдаль, родзинки, ванілін, лимонна кислота, лимонний сік і цукра, желатин, крохмаль тощо.

Солодкі страви (десерт) подають, як правило, наприкінці обіду, але їх також можна подавати на вечерю й під час прийому гостей після холодного столу. Десертом є фрукти й ягоди, збиті вершки, фруктові й ягідні супи, киселі, компоти, желе, муси, креми, запіканки, пудинги, солодкі сирні маси.

З напоїв у латишів найпопулярніші чорна кава й пиво. Влітку як освіжаючий напій вживається збитень, напій "Відземський". Їх готують із житнього борошна, води, кислого молока й дріжджів.

ХОЛОДНІ СТРАВИ

1. РАСОЛС (САЛАТ "РАСОЛС")

	I		II	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Оселедець	31	15	21	10
Свинина (грудна й лопаткова частини)	79	67	39	33
або яловичина (лопаткова, підлопаткова, грудна частини, боковий і зовнішній куски тазостегнової частини)	88	65	43	32
Маса вареного м'яса	—	40 ¹	—	20 ¹
Картопля	82	60 ¹	41	30 ¹
Огірки солоні	50	40	25	20
Яблука	14	10	7	5
Яйця	1/2 шт.	20	1/4 шт.	10
Сметана	35	35	20	20
Оцет 3% -й	8	8	5	5
Гірчиця столова	2	2	1	1
Хрін (корінь)	16	10	11	7
Вихід	—	235	—	125

Філе (м'якоть) оселедця, варене м'ясо, варену обчищену картоплю, солоні огірки, обчищені від шкірки, яблука (антонівка), обчищені від шкірки й без насінневих гнізд, зварені круто яйця нарізають кубиками, заправляють сумішшю сметани, оцту, гірчиці, тертого хрину й перемішують.

7.2. САЛАТ "ЛАТГАЛЕ"

	БРУТТО	НЕТТО
Морква	314	250 ²
Цибуля зелена	200	160
Горошок зелений консервований	385	250

¹ Маса вареної обчищеної картоплі.

² Маса вареної обчищеної моркви.

	БРУТТО	НЕТТО
Окіст копчено-варений (без шкіри, з кістками)	250	200
Майонез	150	150
Вихід	—	1000

Варену очищену моркву нарізують соломкою, додають дрібно нарізану зелену цибулю, консервованій зеленій горошок, частину окосту, нарізаного соломкою. Салат заправляють майонезом, перемішують, викладають гіркою й оформлюють кусочками окосту, що залишився.

7.3. СВАЙГУ КАПУСТУ, АБОЛУ УН СЕЛЕРІЮ САЛАТИ (САЛАТ ІЗ БІЛОКАЧАННОЇ КАПУСТИ, ЯБЛУК І СЕЛЕРИ)

Капуста білокачанна	525	420
Яблука	286	200
Селера молода (корінь)	159	130
Хрін (корінь)	78	50
Лимон (для соку)	60	25
Цукор	10	10
Сметана	150	150
Селера (зелень)	30	25
Вихід	—	1000

Підготовлену капусту шаткують, яблука, очищені від шкірки й без насінневих гнізд, селеру й хрін нарізують тонкою соломкою, додають лимонний сік, сіль, цукор, заправляють сметаною й перемішують.

Під час подавання салат прикрашають дрібно нарізаною зеленню селери.

7.4. ПУРАВУ УН АБОЛУ САЛАТИ (САЛАТ ІЗ ЦИБУЛІ-ПОРЕЮ Й ЯБЛУК)

Цибуля-порей	395	300
Яйця	2 ¹ / ₂ шт.	100
Сметана	250	250
Яблука	429	300
Цукор	50	50
Цибуля-порей (листя)	13	10
Вихід	—	1000

Цибулю-порей дрібно нарізують, варені яйця нарізують кружальцями. Викладають салат шарами, чергуючи цибулю-порей і яйця, заливаючи кожний шар приготівленим соусом.

Для соусу: у сметану додають натерті на тертці з великими отворами яблука, очищені від шкірки й без насінневих гнізд, сіль, цукор і перемішують.

Під час подавання салат прикрашають листям цибулі-порей й кружальцями яєць.

7.5. ПУПИНЮ УН БІСШУ САЛАТИ (САЛАТ ІЗ КВАСОЛІ З БУРЯКАМИ)

Буряки	204	160 ¹
Квасоля	265	262
Маса вареної квасолі	—	550

¹ Маса варених очищених буряків.

	БРУТТО	НЕТТО
Хрін (корінь)	39	25
Цибуля зелена	19	15
Сметана	250	250
Хрін	14	10
Вихід	—	1000

Варені очищені буряки нарізують кубиками, додають варену квасолю, тертий хрін, дрібно нарізану зелену цибулю, заправляють сметаною й перемішують.

Під час подавання салат посипають дрібно нарізаною зеленню кропу.

7.6. СІЄКРА УН АБОЛУ САЛАТИ (САЛАТ ІЗ СИРУ ТА ЯБЛУК)

Сир (прибалтійський)	417	400
Яблука	257	180
Сметана	400	400
Кислота лимонна	1	1
Цукор	15	15
Помідори свіжі	12	10
Хрін	7	5
Вихід	—	1000

Сир та яблука (антонівка), очищені від шкірки, без насінневих гнізд, натирають на тертці з великими отворами, заправляють сметаною, в яку додають сіль, лимонну кислоту й цукор, і перемішують.

Салат укладають гіркою, прикрашають скибочками помідорів, посипають дрібно нарізаною зеленню кропу.

7.7. ДАРЗЕНЮ АСОРТІ (АСОРТІ ОВОЧЕВЕ)

Капуста білокачанна	40	32/20 ¹
Капуста червонокачанна	38	32/20 ¹
Оцет 3%-й	5	5
Селера молода (корінь)	24	20
Лимон (для соку)	14	6
або кислота лимонна	0,8	0,8
Морква	25	20
Редька	29	20
Огірки свіжі	25	20
або огірки мариновані	36	20
Сметана	60	60
Цибуля зелена	8	6
Салат	7	5
Вихід	—	200

Білокачанну та червонокачанну капусту шаткують, посипають сіллю, перетирають до виділення соку, віджимають і заправляють оцтом. Селеру дрібно нарізують, додають лимонний сік або лимонну кислоту, розчинену в теплій кип'яченій воді (співвідношення 1:5), і перетирають. Моркву, редьку, свіжі огірки, очищені від шкірки, або мариновані нарізують соломкою.

¹ У чисельнику вказана маса нетто, у знаменнику — маса перетертої із сіллю капусти.

На середину тарілки кладуть сметану, навколо гірками викладають овочі, зверху посипають дрібно нарізаною зеленою цибулею й прикрашають листям салату.

7.8. САКНЮ РАСОЛС АР АБОЛІЄМ

(САЛАТ ОВОЧЕВИЙ З ЯБЛУКАМИ)

	БРУТТО	НЕТТО
Яблука	143	100
Картопля	302	220 ¹
Морква	138	110 ¹
Огірки мариновані	182	100
або огірки свіжі	125	100
Горошок зелений консервований	308	200
Цибуля зелена	38	30
Сметана або майонез, або соус № 7.43, 7.44	—	250
Вихід	—	1000

Яблука, обчищені від шкірки, без насінневих гнізд, варені обчищені картоплю й моркву, мариновані або свіжі огірки, обчищені від шкірки, нарізують кубиками, додають консервований зелений горошок, дрібно нарізану зелену цибулю, заправляють сметаною або майонезом, або соусом пікантним і перемішують.

7.9. ПІЛДІТАС ОЛАС

(ЯЙЦЯ ФАРШИРОВАНІ)

Яйця	1 шт.	40
Кільки ²	22	10
Масло вершкове	10	10
Гірчиця столова	2	2
Петрушка (зелень)	7	5
Вихід	—	65

Яйця, зварені круто, розрізують вздовж, виймають жовтки, протирають їх з половиною м'якоті кильок, додають масло вершкове, сіль, гірчицю, злегка розігривають і ретельно вибивають. Після цього вкладають масу в білки, нижню частину яких трохи зрізують для надання їм стійкості, і оформляють кільками й зеленню петрушки, що залишилася.

7.10. ОЛАС ПІЛДІТАС АР СИПОЛІЄМ

(ЯЙЦЯ, ФАРШИРОВАНІ ЦИБУЛЕЮ)

	I		II	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Яйця	2 шт.	80	1 шт.	40
Цибуля ріпчаста	38	32	26	22
Масло вершкове	5	5	3	3
Маса пасерованої цибулі	—	16	—	11
Масло вершкове	15	15	7	7
Сметана	24	24	12	12
Гірчиця столова	2	2	1	1
Вихід	—	135	—	70

¹ Маса варених обчищених овочів.

² Норми витрат вказані на кільки (у банках) при розбиранні на філе (м'якоть).

Яйця, зварені круто, розрізують вздовж, виймають жовтки, протирають їх з'єднують із дрібно нарізаною пасерованою ріпчастою цибулею, додають розм'якшене масло вершкове, половину сметани, гірчицю, сіль і перемішують. Цією масою заповнюють яєчні білки, як описано в рец. № 7.9, і поливають сметаною, що залишалася.

7.11. РЕНЬГЕС МАРИНАДЕ

(САЛАКА ПІД МАРИНАДОМ)

	I		II	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Салака	135	115	104	88
Борошно пшеничне	6	6	3	3
Яйця	¹ / ₈ шт.	5	¹ / ₁₀ шт.	4
Сухарі	6	6	3	3
Маса напівфабрикату	—	130	—	97
Олія	10	10	8	8
Маса смаженої риби	—	100	—	75
Маринад № 1.383	—	100	—	75
Вихід	—	200	—	150

Салаку, оброблену цілою тушкою з головою (без нутроців і зябер), ретельно миють, посипають сіллю, обкачують у борошні, змочують у льезоні, обкачують у сухарях, обсмажують із двох боків до утворення рум'яної кірки й доводять до готовності в духовій шафі. Після цього охолоджують і заливають маринадом овочевим без томату.

7.12. СІЛЬКЕ АР АБОЛІЄМ

(ОСЕЛЕДЕЦЬ З ЯБЛУКАМИ)

	БРУТТО	НЕТТО
Оселедець	104	50
Цибуля ріпчаста	24	20
Яблука	37	26
Соус томатний гострий	50	50
Петрушка (зелень)	7	5
Вихід	—	150

Філе оселедця (м'якоть) нарізують тонкими кусочками, гарнірують ріпчастою цибулею, нарізаною кільцями, і нарізаними скибочками яблук, обчищеними від шкірки, без насінневих гнізд.

Під час подавання оселедця і гарнір поливають томатним соусом, прикрашають зеленню петрушки.

7.13. СІЛЬКЮ ВЕЛТНІШІ

(РУЛЕТ З ОСЕЛЕДЦЯ)

Оселедець ¹	91	50
Петрушка (зелень)	7	5
Гвоздика	0,01	0,01
Маринад (білий)	—	46
Вихід	—	100

¹ Норма відходів при розбиранні оселедця на філе з шкірою без кісток становить 45%

	БРУТТО	НЕТТО
Для маринаду:		
Цибуля ріпчаста	476	400
Морква	375	300
Оцет 3% -й	400	400
Цукор	35	35
Перець чорний горошком	1	1
Лавровий лист	0,1	0,1
Вода	140	140
Вихід маринаду	—	1000

Оселедець вимочують, видаляють кістки (шкіру не знімають), після цього внутрішню поверхню посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки, скручують у вигляді рулетиків і зверху закріплюють гвоздику. Рулетики заливають охолодженим білим маринадом і залишають на одну добу для маринування.

Для маринаду: у киплячу воду кладуть ріпчасту цибулю, нарізану кільцями, моркву, нарізану зірочками, і варять до готовності. Після цього додають оцет, цукор, перець, лавровий лист, доводять до кипіння й охолоджують.

Під час подавання рулетики поливають маринадом.

7.14. ТЕЛЯ ГАЛЯС РУЛЕТЕ АР МЕЛІ УН АКНАМ (РУЛЕТ ІЗ ТЕЛЯТИНИ З ЯЗИКОМ І ПЕЧІНКОЮ)

Телятина (грудна частина)	95	63
Свинина (котлетне м'ясо)	47	40
Молоко	9	9
Яйця	1/4 шт.	10
Маса фаршу	—	58
Язик яловичий	25	25
Маса вареного язика	—	15
Печінка яловича	27	22
Маса вареної печінки	—	15
Маса напівфабрикату	—	150
Цибуля ріпчаста	6	5
Морква	6	5
Петрушка (корінь)	7	5
Маса готового рулету	—	100
Огірки мариновані	45	25
або горошок зелений консервований	38	25
Петрушка (зелень)	7	5
Вихід	—	130

Свинину подрібнюють на м'ясорубці, додають молоко, яйця, сіль, ретельно перемішують. Язик і печінку яловичі варять, після цього нарізують брусочками.

Великі куски м'якоті грудної частини телятини відбивають, посипають сіллю й перцем, рівномірно покривають фаршем із свинини й викладають підготовлені язик і печінку. Виріб скручують у вигляді рулету, перев'язують, заливають бульйоном, додають цибулю, моркву, петрушку, нарізані скибочками, і припускають. За 5—10 хв до готовності додають лавровий лист, перець чорний мелений. Готовий виріб охолоджують і кладуть під гніт.

Під час подавання нарізують скибочками по 2 шт. на порцію, гарнірують маринованими огірками або зеленим горошком, прикрашають зеленню петрушки.

СУПИ

7.15. ПУПИНЮ ЗУПА (СУП ІЗ КВАСОЛЕЮ)

	БРУТТО	НЕТТО
Квасоля	101	100
Крупи ячні	10	10
Морква	63	50
Картопля	133	100
Цибуля ріпчаста	24	20
або цибуля-порей	26	20
Петрушка (корінь)	11	8
Бульйон № 1.94 або вода	900	900
Петрушка (зелень)	5	4
Вихід	—	1000

У киплячий бульйон або воду закладають підготовлену, попередньо заморожену в холодній воді протягом 5—8 год квасолю, підготовлені крупи і варять до напівготовності. Після цього додають нарізані скибочками моркву й картоплю, дрібно нарізані ріпчасту цибулю або цибулю-порей, корінь петрушки й варять до готовності. За 5—10 хв до закінчення варіння кладуть спеції, сіль.

Суп посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки; можна подавати з м'ясом.

7.16. ПІСНА ЗУПА АР КАРТУПЕЛІЄМ УН ПУТРИЙМІЄМ (СУП МОЛОЧНИЙ ІЗ КАРТОПЛЕЮ Й КРУПАМИ)

Молоко	500	500
Вода	300	300
Крупи ячні	30	30
Картопля	360	270
Сметана	20	20
Вихід	—	1000

Підготовлені крупи кладуть у киплячу воду й варять до напівготовності. Після цього додають картоплю, нарізану кубиками, молоко й варять до готовності. За 5—10 хв до закінчення варіння кладуть сіль.

Під час подавання суп заправляють сметаною.

7.17. ПІСНА ЗУПА АЧ САКНЕМ (СУП МОЛОЧНИЙ З ОВОЧАМИ)

Молоко	500	500
Вода	200	200
Морква	63	50
Бруква	38	30
Капуста цвітня	288	150
Картопля	200	150
Горошок зелений свіжий	50	50
Масло вершкове	10	10
Петрушка (зелень)	7	5
Вихід	—	1000

Моркву й брукву нарізують кубиками, цвітну капусту розбирають на дрібні суцвіття, картоплю нарізують кубиками або скибочками.

У киплячу воду кладуть моркву, брукву й варять до напівготовності, після цього додають цвітну капусту, картоплю, горошок зелений і варять при слабкому кипінні до готовності.

За 5—10 хв до закінчення варіння вливають гаряче молоко, додають сіль і доводять до кипіння.

Під час подавання суп заправляють маслом і посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки.

7.18. ПІСНА ЗУПА АР СПЕКІ (СУП МОЛОЧНИЙ ІЗ КОПЧЕНОСТЯМИ)

	БРУТТО	НЕТТО
Молоко	500	500
Вода	200	200
Корейка копчена	79	60 ¹
Цибуля ріпчаста	48	40
Маргарин	10	10
Морква	100	80
Картопля	400	300
Вихід	—	1000

Корейку відварюють, видаляють шкіру й кістки, нарізують кубиками, обсмажують разом із дрібно нарізаною ріпчастою цибулею, після цього кладуть у киплячу воду, додають нарізані кубиками моркву, картоплю й варять 20 хв. Наприкінці варіння додають гаряче молоко, сіль і доводять до кипіння.

7.19. ЗИВІЮ АУНСТА ЗУПА (СУП ХОЛОДНИЙ ІЗ РИВОЮ)

Рибні харчові відходи	450	450
Яйця (білки для відтяжки)	1 1/4 шт.	50
Кислота лимонна (для відтяжки)	0,4	0,4
Цибуля ріпчаста	40	34
Петрушка (корінь)	12	9
Судак	342	188
або тріска ²	238	188
або окунь морський	258	188
Маса вареної риби	—	150
Огірки свіжі	75	60
Цибуля зелена	13	10
Кріп	14	10
Яйця	1 шт.	40
Цукор	5	5
Вода	1000	1000
Вихід	—	1000
Сметана	80	80
Маса вареної риби на порцію 500 г	—	75

Підготовлені рибні харчові відходи заливають холодною водою, після закипання знімають піну, додають ріпчасту цибулю, корінь петрушки й варять при слабкому кипінні протягом 40—50 хв. Бульйон проціджують, кладуть підготовлені порції риби (філе зі шкірою й реберними кістками), сіль, спеції. Після закінчення варіння рибу виймають, бульйон проціджують і освітлюють

¹ Маса вареної корейки.

² Норми закладки вказано на тріску, окунь морський вичищені й без голови.

білками (реп. № 1.386). Замість оцту для відтяжки використовують солов'ячий лимонну. Готовий бульйон проціджують, охолоджують, додають обчищені від шкірки свіжі огірки, нарізані соломкою, дрібно нарізані зелену цибулю, кріп, варені січені яйця й цукор.

Під час подавання в суп кладуть 1—2 кусочки вареної риби, сметану.

20. МАЙЗЕС ЗУПА (СУП ХЛІБНИЙ)

	БРУТТО	НЕТТО
Хліб житній	250	250
Родзинки	71	70
або суміш сухофруктів (яблук, груш, сливи, урюку, кураги та інших)	70	70
Маса варених плодів і ягід	—	140
Яблука свіжі	104	73
Журавлина	103	70 ¹
Цукор	130	130
Кориця	0,03	0,03
Вода	600	600
Вихід	—	1000
Для вершків збитих:	90	90
Вершки (жирн. 35%)	15	15
Ванільна пудра	—	100
Маса збитих вершків	—	—

Житній хліб добре підсушують, подрібнюють, засипають у киплячу воду, вариють на 30—40 хв для настоювання, періодично перемішуючи, після цього проціджують.

Замочений хліб, що залишився після проціджування, протирають, додають проціджений хлібний настій, перебрані й промиті родзинки, нарізані скибочками яблука, обчищені від шкірки, без насінневих гнізд, корицю, цукор і варять протягом 10 хв. Наприкінці варіння додають журавлинний сік, перемішують і охолоджують.

При використанні суміші сухофруктів сушені плоди та ягоди перебирають, промивають і сортують за видами. Великі яблука й груші розрізують на 2—4 частини, заливають хлібним настоем і варять у закритій посудині протягом 15—20 хв. Після цього додають протертий хліб, інші плоди та ягоди, підготовлені свіжі яблука, корицю, цукор і варять до готовності.

Подають суп зі збитими вершками (50 г на порцію).

21. АБОЛУ ЗУПА АР КЛІМПАМ (СУП ІЗ ЯБЛУК ІЗ ГАЛУШКАМИ)

Яблука	321	225
Маса варених яблук	—	180
Цедра лимонна	10	10
Крохмаль картопляний	20	20
Цукор	100	100
Кориця	1	1
Вода	800	800
Вихід	—	1000
На порцію 500 г:	—	—
Галушки готові № 1.452	—	120

Маса соку.

Цедру нарізують тонкою соломкою, бланширують, заливають гарячою водою й доводять до кипіння. Відвар проціджують, додають цукор, корицю, нарізані кубиками яблука, очищені від шкірки, без насінневих гнізд, і варять з моменту закипання 3—4 хв. Після цього заварюють крохмалем, заздалегідь розведеним в охолоджену відварі у співвідношенні 1:4 і процідженим, і доводять до кипіння.

Галушки варять окремо і кладуть у суп під час подавання.

7.22. РАБАРБЕРУ ЗУПА (СУП З РЕВЕНЮ)

	БРУТТО	НЕТТО
Ревінь овочевий свіжий	333	250
Маса вареного ревеню	—	250
Цукор	100	100
Цедра лимонна	10	10
Гвоздика	2	2
Кориця	1	1
Крохмаль картопляний	15	15
Вино десертне	50	50
Вода	870	870

Вихід — 1000

Печиво на порцію супу 500 г — 40

У відвар із цедри, підготовлений, як вказано в рец. № 7.21, кладуть ревінь, очищений від шкірки й нарізаний кубиками, цукор і варять протягом 5—10 хв. Наприкінці варіння додають гвоздику, корицю, заварюють підготовленим крохмалем (див. рец. № 7.21), доводять до кипіння, охолоджують і додають червоне десертне вино.

Суп можна готувати без вина. Окремо подають печиво.

СТРАВИ З КАРТОПЛІ, ОВОЧІВ, БОБОВИХ, КРУПІВ

7.23. ВАРГАС САКНЕС (ОВОЧІ З ВІДВАРОМ)

Картопля	807	605
Морква	69	55
Петрушка (корінь)	73	55
Цибуля ріпчаста	60	50
Вода	350	350
Маса варених овочів	—	740
Маса відвару	—	230
Масло вершкове	30	30
Петрушка (зелень)	20	15

Вихід — 1000

Сирі очищені картоплю, моркву й корінь петрушки, нарізані кубиками, кладуть у киплячу воду, доводять до кипіння й варять протягом 15—20 хв. За 10 хв до закінчення варіння кладуть ріпчасту цибулю, нарізану кубиками, сіль і доводять до готовності.

Подають як самостійну страву по 150—200 г на порцію, поливають маслом вершковим і прикрашають зеленню петрушки.

РИВЕТУ КАРТУПЕЛЮ БІЗЕНІС (ШОРЕ З ТЕРТОЇ КАРТОПЛІ)

	БРУТТО	НЕТТО
Картопля	167	125/90 ¹
Молоко	74	74
Маса шоре	—	150
Масло вершкове	10	10
або сало шпик	30	29
Маса смаженого шпику	—	25
Вихід: з маслом	—	160
зі шпиком	—	175

Сирі очищену картоплю протирають, віджимають сік. Картопляні вичавки кладуть у кипляче молоко, доводять до кипіння, додають сіль і варять, помішуючи, до розм'якшення.

Подають гарячим із маслом або нарізаним кубиками підсмаженим салом.

Картопляний сік використовують для приготування овочевих відварів.

КАРТУПЕЛЮ БІЗЕНІА УН ГАЛІАС САЦЕПУМС (КАРТОПЛЯ, ЗАПЕЧЕНА ІЗ СИРОМ ЗІ СВИНОКОПЧЕНОСТЯМИ)

Картопля	213	155 ²
Масггарин	8	8
Маса смаженої картоплі	—	129
Масло	76	75
Масггарин	1 шт.	40
Молоко	60	60
Масггарин	0,5	0,5
Масггарин (для змащування посуду)	2	2
Маса напівфабрикату	—	303
Маса готового продукту	—	260
Окiст копчено-варений або варений	34	26
в шкуркою й кістками)	3	3
Масггарин	—	23
Маса обсмаженого окосту	3	2
Цибуля зелена	—	—
Вихід	—	285

Зварену в шкурці й очищену картоплю нарізують кружальцями, обсмажують і викладують на змащені жиром лист або порційну сковороду. Зверху кладуть протертий сир, змішаний з яйцями, заливають молоком із додаванням солі, посипають промитим окропом кмином і запікають до утворення кірочки.

Під час подавання зверху кладуть нарізаний кубиками обсмажений окiст і посипають дрібно нарізаною зеленою цибулею.

У чисельнику вказана маса нетто, у знаменнику — маса протертої й віджатої картоплі.

Маса вареної очищеної картоплі.

7.26. ЗИРНІ АР СПЕКІ (СІРИЙ ГОРОХ ЗІ ШПИКОМ)

	БРУТТО	НЕТТО
Горох (сірий)	97	96
Маса вареного гороху	—	200
Сало шпик	33	32
Цибуля ріпчаста	24	20
Маса пасерованої зі шпиком цибулі	—	35
Петрушка (зелень)	3	2,5
Кисле молоко або пахта	211	200
Вихід	—	427

Горох перебирають, промивають і замочують у холодній воді протягом 5—8 год. Перед варінням горох заливають холодною водою (2,5 л на 1 кг гороху) і варять у закритій посудині при слабкому, але безперервному кипінні протягом 1—1,5 год.

Після того як горох стане м'яким, варіння припиняють, додають сіль (3—4 г на порцію варених бобових) і залишають на 15—20 хв у відварі, який після цього зливають. Сало шпик нарізують дрібними кубиками, обсмажують, додають дрібно нарізану ріпчасту цибулю й пасерують.

Під час подавання горох заправляють пасерованою зі шпиком ріпчастою цибулею, посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки. Окремо подають кисле молоко або пахту.

7.27. КОЧА (КАША ПЕРЛОВА ПО-ЛАТИСЬКИ)

	I		II	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Крупи перлові	67	67	50	50
Вода	160	160	120	120
Маса каші	—	200	—	150
Цибуля ріпчаста	30	25	25	21
Сало шпик	34	33	20	19
Маса пасерованої зі шпиком цибулі	—	40	—	25
Кисле молоко	211	200	211	200
Вихід	—	440	—	375

Крупи просіюють, перебирають, промивають спочатку теплою, а потім гарячою водою, насипають на лист шаром завтовшки не більш як 4 см і, періодично помішуючи, обсмажують у духовій шафі при температурі 110—120°C до світло-жовтого кольору. Окремо пасерують дрібно нарізану ріпчасту цибулю на салі шпик, нарізаному кубиками. У посудину шарами викладують крупи й пасеровану ріпчасту цибулю із салом шпик, заливають окропом, додають сіль і варять до загустіння. Після цього посудину щільно закривають кришкою й доводять кашу до готовності в духовій шафі протягом 1,5—2 год. Кашу подають із кислим молоком.

7.28. РУПМАЙЗЕС САЦЕПУМС (ЗАПІКАНКА З ЖИТНЬОГО ХЛІБА Й ЯБЛУК)

Хліб житній	119	100 ¹
Маса підсмаженого хліба	—	75
Цукор	15	15

¹ Маса хліба, нарізаного без скоринок.

	БРУТТО	НЕТТО
Яблука свіжі	143	100
Цукор	15	15
Масло вершкове	8	8
Маса готових яблук	—	100
Молоко	50	50
Яйця	¹ / ₄ шт.	10
Кориця	1	1
Масло вершкове або маргарин (для змащування посуду)	2	2
Маса напівфабрикату	—	250
Маса готової запіканки	—	225
Молоко	211	200
Вихід	—	425

Із житнього хліба зрізують скоринки, підсушують його в духовій шафі, подрібнюють, обсмажують на маслі, посипають цукром і перемішують.

Яблука, очищені від шкірки, без насінневих гнізд, нарізують скибочками, заливають водою й припускають із додаванням цукру й масла. У порційну сковороду (посудину), змащену маслом, викладують шарами впереміж хліб і яблука (нижній і верхній шари — з хліба), заливають молочно-яєчною сумішшю, посипають корицею й запікають до утворення рум'яної кірочки.

Під час подавання до запіканки окремо подають кип'ячене молоко.

СТРАВИ З ЯЄЦЬ, СИРУ

7.29. ОМЛЕТЕ АР АУЗУ ПАРЕЛАМ (ОМЛЕТ ІЗ ВІВСЯНИМИ ПЛАСТІВЦЯМИ ЗАПЕЧЕНИЙ)

Яйця	2 шт.	80
Молоко	100	100
Пластівці вівсяні "Геркулес"	25	25
Цукор	8	8
Маргарин (для змащування посуду)	5	5
Маса готового омлету	—	185
Масло вершкове або маргарин	5	5
Вихід	—	190

Вівсяні пластівці засипають у кипляче молоко й залишають для набухання. У масу, що охолонула (температура не вище 40°C), додають розтерті із цукром жовтки яєць, перемішують, вводять збиті яєчні білки, виливають на розігріту, змащену жиром порційну сковороду (лист) і запікають у духовій шафі протягом 5—7 хв.

Під час подавання поливають розтопленим маслом вершковим або маргарином.

7.30. САЦЕПУМС "ПАРЕЛА" (ЗАПІКАНКА СИРНА З ВІВСЯНИМИ ПЛАСТІВЦЯМИ)

Сир	121	120
Пластівці вівсяні "Геркулес"	10	10
Масло вершкове	10	10

	БРУТТО	НЕТТО
Цукор	20	20
Яйця	¹ / ₅ шт.	8
Кориця	1	1
Борошно пшеничне	5	5
Маргарин (для змащування посуду)	5	5
Сухарі	5	5
Сметана	5	5
Маса готової запіканки	—	150
Соус № 1.389—1.391	—	75
Вихід	—	225

Протертий сир змішують із вівсяними пластівцями, підсмаженими на маслі вершковому, цукром, борошном, яйцями, корицею, сіллю. Підготовлену масу викладують шаром 3—4 см на змащений жиром і посипаний сухарями посуд. Поверхню маси розрівнюють, змащують сметаною, запікають у духовій шафі протягом 20—30 хв до утворення на поверхні рум'яної кірочки.

Під час подавання нарізану на куски прямокутної форми запіканку поливають солодким соусом суничним або малиновим, або вишневим, або абрикосовим, або чорносмородиновим.

СТРАВИ З РИБИ

7.31. АЛУ САУТЕТА КОРОПА

(КОРОП, ТУШКОВАНІЙ У ПИВІ)

	БРУТТО	НЕТТО
Короп	310	152
Пиво	100	100
Цибуля ріпчаста	36	30
Масло вершкове або маргарин	15	15
Маса пасерованої із жиром цибулі	—	25
Борошно пшеничне	7	7
Мед	15	15
Гвоздика	0,01	0,01
Кислота лимонна	0,02	0,02
Маса тушкованої риби з соусом і цибулею	—	250
Маса тушкованої риби	—	125
Гарнір № 1.324	—	100
Вихід	—	350

Порційні куски риби, нарізані з філе зі шкірою без кісток, посипають сіллю, викладують у посудину із пасерованою на маслі вершковому або маргарині дрібно нарізаною ріпчастою цибулею, додають пасероване без жиру борошно, пиво, мед, гвоздику й тушкують до готовності протягом 15—20 хв. За 5—7 хв до закінчення тушкування додають лимонну кислоту, розчинену в теплій кип'яченій воді у співвідношенні 1 : 5.

Під час подавання рибу поливають соусом із цибулею, в якому вона тушувалася.

Гарнір: картопля варена.

7.32. ЦЕПТА СІЛЬКЕ (ОСЕЛЕДЕЦЬ СОЛОНІЙ СМАЖЕНИЙ)

	I		II	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Оселедець солоний	242	116	179	86
Борошно пшеничне	6	6	5	5
Маса напівфабрикату	—	122	—	91
Жир тваринний топлений харчовий	6	6	5	5
Маса риби смаженої	—	100	—	75
Гарнір № 1.324	—	150	—	150
Масло вершкове або сметана	7	7	5	5
	75	75	50	50
Вихід: з маслом	—	257	—	330
зі сметаною	—	325	—	275

Оселедець, розібраний на філе (м'якоть), заливають холодною водою з температурою 12°C (на 1 кг риби 2 л води) і вимочують протягом 2—3 год, змінюючи воду через 1—2 год після початку вимочування. Після цього оселедець обкачують у борошні, кладуть на розігрітий із жиром лист (сковороду), смажать із двох боків до утворення рум'яної кірки й доводять до готовності у духовій шафі.

Під час подавання рибу гарнірують і поливають маслом вершковим або сметаною.

Гарнір: картопля варена.

7.33. ЦЕТА ЗІВС КЕКАВАС ЧАУМЕ (РИБА, ЗАПЕЧЕНА "ПО-КЕКАВСЬКИ")

	БРУТТО	НЕТТО
Тріска ¹	155	118
Кислота лимонна	0,02	0,02
Борошно пшеничне	10	10
Яйця	¹ / ₄ шт.	10
Олія	10	10
Маса смаженої риби	—	110
Сир латвійський	15	13
Олія (для змащування посуду)	2	2
Маса напівфабрикату	—	122
Маса запеченої риби	—	110
Гарнір № 1.324	—	150
Масло вершкове або маргарин	10	10
Вихід	—	270

Порційні куски риби, нарізані з філе зі шкірою без кісток, збризкують розчином лимонної кислоти, посипають перцем, сіллю й маринують протягом 3—4 год, після цього обкачують у борошні, змочують у льезоні, вдруге обкачують у борошні, кладуть на змащений маслом лист і смажать з обох боків. Смажену рибу викладують на змащену олією порційну сковороду, посипають тертим сиром і запікають у духовій шафі до утворення рум'яної кірочки.

Під час подавання рибу гарнірують, поливають жиром.

Гарнір: картопля варена.

¹ Норми закладки вказано на тріску випотрошену й без голови.

СТРАВИ З М'ЯСА, М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ, СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПТИЦІ

7.34. БАРИТА ТЕЛЯ ГАЛЯ АВОЛУ (ТЕЛЯТИНА ВАРЕНА З ЯБЛУЧНИМ СОУСОМ)

	БРУТТО	НЕТТО
Телятина (лопаткова, грудна частини)	177	117
Морква	4	3
Цибуля ріпчаста	4	3
Петрушка (корінь)	3	2
Маса вареного м'яса	—	75
Для соусу:		
Яблука	68	60
Масло вершкове або маргарин	3	3
Борошно пшеничне	3	3
Бульйон	40	40
Сметана	30	30
Вино біле сухе	10	10
Маса соусу	—	125
Гарнір № 1.340—1.342	—	150
Вихід	—	350

М'ясо нарізують кусками масою не більш як 2 кг. М'якоть лопаткової частини скручують рулетом, перев'язують, кладуть у гарячу воду (на 1 кг м'яса 1—1,5 л води) і варять із додаванням овочів при слабкому кипінні протягом 80—90 хв. Варене м'ясо нарізують упоперек волокон по 1 куску на порцію.

Для соусу: яблука зі шкіркою без насінневих гнізд нарізують скибочками, заливають м'ясним бульйоном і припускають. Після цього протирають, додають пасероване на жиру борошно, періодично помішуючи, доводять до кипіння, кладуть сметану й знову доводять до кипіння. У готовий соус вводять гаряче кип'ячене вино. Соус можна готувати без вина.

Під час подавання м'ясо гарнірують і поливають соусом.

Гарніри: каші розсипчасті, каші в'язкі, рис варений.

7.35. ЧЕРА ГАЛЯ КІМЕМО МЕРЦЕ (БАРАНИНА ВАРЕНА З КМИНИМ СОУСОМ)

	БРУТТО	НЕТТО
Баранина (лопаткова, грудна частини)	164	117
Морква	4	3
Цибуля ріпчаста	4	3
Петрушка (корінь)	3	2
Часник	1,0	0,8
Маса вареного м'яса	—	75
Масло вершкове або маргарин	5	5
Борошно пшеничне	5	5
Кмин	1	1
Сметана	30	30
Бульйон	80	80
Маса соусу	—	100
Гарнір № 1.324, 1.328	—	150
Вихід	—	325

Підготовлене м'ясо варять і подають, як вказано в рец. № 7.34.
Для соусу: борошно, пасероване на жиру, розводять бульйоном і проварюють при слабкому кипінні 15—20 хв, після цього додають промитий окропом кмин, сметану й доводять до кипіння.
Під час подавання м'ясо гарнірують і поливають соусом.
Гарніри: картопля варена, пюре картопляне.

36. РОМШТЕКС "ВІДЗЕМЕ"

	БРУТТО	НЕТТО
Порічки (товстий, тонкий краї, верхній і внутрішній куски тазостегнової частини)	140	103
Сало шпик	16	15
Яйця	1	1
Гірчиця столова	1/8 шт.	5
Сухарі	15	15
Маса напівфабрикату	—	137
Жир тваринний топлений харчовий	10	10
Маса смаженого ромштекса	—	100
Гарнір № 1.344—1.346	—	150
Хрін (корінь)	23	15
Вихід	—	265

Порційні куски м'яса (по 2 шт. на порцію) відбивають, посипають сіллю, перцем, на один із кусків кладуть дрібно нарізане сало шпик, змащують гірчицею, зверху кладуть другий кусок м'яса. Виробу надають овальної форми, змочують у льезоні, обкачують у сухарях, обсмажують з обох боків і ставлять у духову шафу на 4—5 хв.

Подають зі складним гарніром і струганим хрінном. За відсутності свіжого хріну до ромштексу окремо можна подати соус хрін промислового виробництва (30 г), відповідно збільшивши вихід страви.

37. ШНІЦЕЛЕ "МАЖАБЕЛЄ" (ШНІЦЕЛЬ "ЛІСОВА ЯБЛУНЯ")

	БРУТТО	НЕТТО
Баранина (тазостегнова частина)	138	118
Для фаршу:		
Яблука	43	30
Масло вершкове	10	10
Маса фаршу	—	30
Яйця	1/7 шт.	6
Хліб пшеничний	22	20
Маса напівфабрикату	—	170
Жир тваринний топлений харчовий	10	10
Маса смаженого шніцеля	—	125
Горіхи (арахіс)	11	8
Яблука	21	15
Масло вершкове	5	5
Маса обсмажених горіхів з яблуками	—	20
Гарнір № 1.344—1.346, 1.349	—	150
Вихід	—	295

Порційні куски м'яса (1 шт. на порцію) відбивають, солять, кладуть на них фарш і скручують у вигляді маленьких ковбасок. Вироби змочують у льезоні, обкачують у білому підсушеному хлібі, нарізаному дрібними кубиками, і смажують з обох боків до готовності.

Для фаршу: яблука, очищені від шкірки, без насінневих гнізд, нарізають кубиками й обсмажують на маслі вершковому.
Подають пшніцель зі складним гарніром, зверху на виріб кладуть обсмажені горіхи з яблуками.

7.38. КУРЗЕМЕС СТРОГАНОВС (СВИНИНА ПО-СТРОГАНОВСЬКИ)

	I		II	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Свинина (корейка, тазостегнова частина)	173	147	87	74
Сало шпик	26	25	14	13
Цибуля ріпчаста	30	25	18	15
Огірки солоні	33	30	22	20
або огірки мариновані	55	30	36	20
Бульйон № 1.94 або вода	25	25	30	30
Борошно пшеничне	5	5	3	3
Сметана	30	30	15	15
Маса смаженої свинини	—	100	—	50
Маса соусу з овочами	—	100	—	75
Гарнір № 1.324	—	150	—	150
Масло вершкове або маргарин	5	5	3	3
Вихід	—	355	—	278

Свинину злегка відбивають, нарізають брусочками завдовжки 30—40 мм і масою 5—7 г, смажать із салом шпик, нарізаним кубиками, і ріпчастою цибулею, нарізаною півкільцями. Наприкінці смаження додають дрібно нарізані солоні або мариновані огірки, пасероване без жиру борошно, бульйон або воду, сметану, сіль, перець, перемішують і доводять до готовності.

Подають м'ясо із соусом, в якому воно тушкувалося, збоку викладують гарнір, зверху поливають маслом вершковим або маргарином.
Гарнір: картопля варена.

7.39. ПУКАС ШКІНКІС СИПОЛУ МЕРЦЕ (ОКІСТ У ЦИБУЛЕВОМУ СОУСІ)

	БРУТТО	НЕТТО
Окіст копчено-варений (зі шкірою й кістками)	109	83
Масло вершкове	7	7
Маса обсмаженого окосту	—	75
Цибуля ріпчаста	92	77
Борошно пшеничне	4	4
Бульйон № 1.94 або вода	25	25
Сметана	30	30
Маса соусу	—	100
Гарнір № 1.324, 1.338	—	150
Масло вершкове або маргарин	5	5
Вихід	—	330

Окіст нарізають на порційні куски й обсмажують з обох боків протягом 5 хв, після цього додають ріпчасту цибулю, нарізану кільцями, пасероване без жиру борошно, бульйон або воду, сметану, сіль, перець і доводять до готовності.

Подають окіст із соусом, в якому він тушкувався, збоку викладують гарнір і поливають маслом вершковим або маргарином.
Гарніри: картопля варена, картопля смажена (із сирію).

40. САУТЕТА КАРБОНАДЕ (СВИНИНА ТУШКОВАНА)

	БРУТТО	НЕТТО
Свинина (тазостегнова частина)	129	110
Борошно пшеничне	4	4
Масло вершкове	—	75
Маса тушкованого м'яса	60	50
Цибуля ріпчаста	0,5	0,5
Кмин	10	10
Томатне пюре	4	4
Масло вершкове	60	60
Сметана	—	150
Маса соусу	—	150
Гарнір № 1.324	—	—
Вихід	—	375

Порційні куски м'яса злегка відбивають, посипають сіллю, перцем, обкачують у борошні та обсмажують з обох боків. Ріпчасту цибулю нарізають кільцями, кладуть у посудину, після цього додають обсмажене м'ясо, промиють окропом кмин, пасероване томатне пюре, заливають водою (60 г на порцію) і тушкують. Наприкінці тушкування додають сметану й доводять до готовності.

Під час подавання м'ясо поливають соусом, в якому воно тушкувалося.
Гарнір: картопля варена.

41. САУТЕТАС АГНАС (ПЕЧІНКА, ТУШКОВАНА В СОУСІ)

	I		II	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Печінка яловича	177	147	133	110
Масло вершкове	12	12	10	10
Маса тушованої печінки	—	100	—	75
Соус № 1.375	—	100	—	75
Гарнір № 1.324, 1.338, 1.339	—	150	—	150
Вихід	—	350	—	300

Печінку нарізають на порційні куски, злегка відбивають, посипають сіллю та обсмажують з обох боків до напівготовності протягом 5—10 хв. Після цього заливають сметаним соусом із цибулею й тушкують протягом 15—20 хв.

Подають з гарніром і соусом.
Гарніри: картопля варена, картопля смажена (із сирію), картопля, смажена у фритюрі.

7.42. ВІСТАС КОТЛЕТС "РИГА" (КОТЛЕТИ СІЧЕНІ З КУРЕЙ "РИГА")

	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Кури	231	111	154	74
Хліб пшеничний	27	27	18	18
Вершки	39	39	26	26

	I		II	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Масло вершкове	4	4	3	3
Хліб пшеничний (для сухарів)	28	25	22	20
Маса напівфабрикату	—	188	—	125
Масло вершкове	10	10	5	5
Маса смажених котлет	—	150	—	100
Гарнір № 1.344—1.363	—	150	—	150
Масло вершкове	10	10	8	8
Вихід	—	310	8	258

М'ясо курей (м'якоть зі шкірою) нарізують на кусочки й подрібнюють на м'ясорубці, з'єднують із заздалегідь замоченим у вершках хлібом, кладуть сіль, перець чорний мелений, добре перемішують, подрібнюють на м'ясорубці, додають розм'якшене масло вершкове й вибивають. Готову котлетну масу порціюють (по 2 котлети на порцію), обкачують у білих сухарях із хліба пшеничного, нарізаного кубиками, формують вироби овально-приплюснutoї форми із загостреним кінцем, які після цього обсмажують з обох боків і доводять до готовності в духовій шафі.

Під час подавання котлети гарнірують і поливають маслом.
Гарніри: складні або з овочів.

СОУСИ

7.43. ПІКАНТА МЕРЦЕ (СОУС ПІКАНТНИЙ) — 1-й ВАРІАНТ

	БРУТТО	НЕТТО
Яйця (жовтки)	12 шт.	187
Олія	400	400
Яблука	143	100
Гриби білі мариновані ¹	427	320
Гірчиця столова	20	20
Перець червоний мелений	2	2

Вихід — 1000

Частину жовтків яєць (2/3 від норми), зварених круто, протирають, додають розтерті із сіллю, перцем і гірчицею сирі жовтки, вливають тонкою цівкою олію при безперервному помішуванні в один бік. Після цього додають нарізані дрібною соломкою яблука, обчищені від шкірки та насінневих гнізд, і мариновані гриби, все перемішують.

Соус подають до овочевих салатів або холодних закусок.

7.44. ПІКАНТА МЕРЦЕ (СОУС ПІКАНТНИЙ) — 2-й ВАРІАНТ

	БРУТТО	НЕТТО
Сметана	550	550
Оцет 9%-й	10	10
Цукор	30	30
Гірчиця столова	30	30
Петрушка (зелень)	135	100
Цибуля зелена	125	100
Каперси консервовані	200	100
Огірки мариновані	182	100
Вихід	—	1000

¹ Норма закладки вказана на гриби мариновані (у банках).

У сметану додають оцет, пукор, гірчицю, все добре перемішують. Після цього кладуть дрібно нарізані зелень петрушки й цибулі зеленої, каперси, мариновані огірки, нарізані дрібною соломкою, сіль і ретельно перемішують. Соус використовують для заправки овочевих салатів.

СОЛОДКІ СТРАВИ, НАПОЇ

7.45. МЕЛЛЕНЕС АР МЕДУ УН ПІЕНУ (ЧОРНИЦІ З МЕДОМ І МОЛОКОМ)

	I		II	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Чорниці	153	150	102	100
Мед	20	20	15	15
Молоко	158	150 ¹	105	100 ¹
Вихід	—	320	—	215

Чорниці перебирають, промивають, кладуть у вазочки або креманки, перемішують із медом і охолоджують протягом 30 хв.

Під час подавання чорниці заливають холодним кип'яченим молоком або молоко подають окремо в молочнику.

7.46. КИРБ'Ю УН ДЗЕРВЕНІУ КОМПОТЕ (КОМПОТ ІЗ ГАРБУЗІВ І ЖУРАВЛИНИ)

	БРУТТО	НЕТТО
Гарбузи	500	350
Журавлина	158	150
Цукор	150	150
Цедра лимонна	5	5
Вода	525	525
Вихід	—	1000

Підготовлену журавлину протирають, сік віджимають і проціджують. Видавлюють й дрібно нарізану бланшировану лимонну цедру заливають гарячою водою (на 1 частину вичавок 5—6 частин води), проварюють при слабкому кипінні протягом 10—15 хв і проціджують. В отриманий відвар кладуть підготовлені гарбузи, нарізані кубиками, цукор і варять до готовності протягом 15—20 хв.

Наприкінці варіння додають віджати́й сік і охолоджують.

Окремо можна подати (по 25—30 г на порцію) збиті вершки (реп. № 7.20).

7.47. БУРКАНУ КИСЕЛІС АР ПІЕНУ (КИСІЛЬ МОРКВЯНИЙ ІЗ МОЛОКОМ)

	БРУТТО	НЕТТО
Морква	395	316
Маса припущеної моркви	—	291
Цукор	100	100
Крохмаль картопляний	60	60

¹ Маса молока кип'яченого.

	БРУТТО	НЕТТО
Журавлина	26	18 ¹
Вода	650	650
Вихід	—	1000
На порцію:		
Молоко	211	200 ²

Обчищену моркву нарізують скибочками й припускають до готовності. Після цього протирають, додають цукор, воду, доводять до кипіння й при помішуванні відразу вливають крохмаль, підготовлений, як вказано в рец. № 7.21 (на 1 частину крохмалю 5 частин води), знову доводять до кипіння, додають віджати́й сік журавлини й охолоджують.

Готовий кисіль розливають по 100—150 г у вазочки або креманки, холодне кип'ячене молоко подають окремо (200 г на порцію).

7.48. РИСУ КРЕМС (КРЕМ РИСОВИЙ)

Крупи рисові	107	107
Маса рису вареного	—	300
Вершки (жирн. 35%)	500	500
Цукор	150	150
Ванілін	0,01	0,01
Желатин	10	10
Вода (для желатину)	80	80
Вихід	—	1000

Рисові крупи варять відкидним способом і охолоджують. Охолоджені вершки збивають до утворення густої, пишної й стійкої піни, додають цукор, ванілін. Після цього при безперервному помішуванні додають тонкою цівкою доведений до кипіння й злегка охолоджений розчинений желатин. Перед використанням желатин заливають 8-кратною кількістю охолодженої кип'яченої води й залишають для набухання на 1—1,5 год. В отриману масу додають рис, перемішують, розкладають по 100—150 г у порційні формочки й охолоджують при температурі від 0 до 8°C.

Під час подавання формочки опускають на декілька секунд у гарячу воду, струшують, крем викладають у креманки або вазочки, поливають сиропом, соком або соусом полуничним, або малиновим, або вишневим (рец. № 1.390), або абрикосовим (рец. № 1.389), або чорносмородиновим (рец. № 1.391). Маса сиропу, соку або соусу на порцію — 30 г.

7.49. БІЄЗПІЕНА КРЕМС (КРЕМ СИРНИЙ)

Сир	384	380
Вершки (жирн. 35%)	200	200
Яйця (жовтки)	2 ¹ / ₂ шт.	39
Цукор	100	100
Горіхи (фундук)	52	26
Маса смажених горіхів	—	24
Варення	150	150
Желатин	20	20
Вода (для желатину)	160	160
Вихід	—	1000

¹ Маса соку.

² Маса молока кип'яченого.

Жовтки яєць розтирають із цукром і нагрівають на водяній бані до 70—80°C (до повного розчинення цукру). Потім при безперервному помішуванні вводять тонкою цівкою підготовлений (рец. № 7.48) і доведений до кипіння желатин. Суміш охолоджують до 18°C.

У протертий сир додають отриману суміш, половину смажених подрібнених горіхів і варення, все ретельно перемішують, додають вершки, збиті до утворення густої пишної піни. Крем розкладають у порційні формочки й охолоджують.

Під час подавання крем викладають у креманки або вазочки, як описано в рец. № 7.48, оформляють горіхами й варенням, що залишилися.

7.50. РУНІМАЙЗЕС КРЕМС АР ЦУКАТИЄМ (КРЕМ ІЗ ЖИТНЬОГО ХЛІБА ІЗ ЦУКАТАМИ)

	БРУТТО	НЕТТО
Хліб житній	238	200 ¹
Масло вершкове	16	16
Вершки (жирн. 35%)	500	500
Рафінадна пудра	150	150
Цукати	100	100
Желатин	20	20
Вода (для желатину)	160	160
Вихід	—	1000

Із житнього хліба зрізують скоринки, нарізують його дрібними кубиками й обсмажують на маслі вершковому. У збиті вершки вводять при помішуванні рафінадну пудру, заздалегідь підготовлений желатин (рец. № 7.48), обсмажений хліб, дрібно нарізані цукати.

Приготовлений крем розкладають у порційні формочки по 100—150 г й охолоджують.

Під час подавання крем викладають у креманки або вазочки, як описано в рец. № 7.48, поливають соусом чорносмородиновим (рец. № 1.391) або журавлинним (рец. № 1.392), або яблучним (рец. № 1.393). Маса соусу на порцію — 30 г.

7.51. КАРАМЕЛІЗЕТИС БУРКАМИ (КАРАМЕЛІЗОВАНА МОРКВА)

Морква	188	150 ²
Масло вершкове	12	12
Цукор	10	10
Вихід	—	160

Моркву відварюють у підсоленій воді, обчищають і нарізують соломкою. На сковороду з розтопленим маслом вершковим кладуть цукор, нагрівають його до світло-золотистого кольору, після цього додають моркву й продовжують нагрівання при безперервному помішуванні до повної карамелізації цукру.

¹ Маса хліба, нарізаного без скоринок.

² Маса вареної обчищеної моркви.

7.52. КИРБИ ДЗЕРВЕНЮ СУЛА (ГАРБУЗИ В ЖУРАВЛИННОМУ СОКУ)

	БРУТТО	НЕТТО
Гарбузи	38	34
Журавлина	118	112
Цукор	20	20
Мед	10	10
Вода	110	110
Вершки (жирн. 35%)	23	23
Рафінадна пудра	4	4
Маса збитих вершків	25	25
Вихід	—	225

Підготовлену журавлину протирають, сік віджимають і проціджують. Вичавки заливають гарячою водою, варять 5—8 хв і проціджують. В отриманий відвар кладуть гарбузи, очищені від шкірки й насіння, нарізані соломкою, додають цукор, мед, доводять до кипіння й варять протягом 15—20 хв, після цього вводять журавлинний сік, розмішують, охолоджують і дають зацукруватися.

Під час подавання оформлюють збитими вершками.

7.53. ДЗЕРІЄНС "ВІДЗЕМЕ" (НАПІЙ "ВІДЗЕМСЬКИЙ")

Борошно житнє грубого помелу	100	100
Вода	900	900
Кисле молоко	50	50
Дріжджі (пресовані)	3	3
Цукор	5	5
Вихід	—	1000

У воду, нагріту до температури 90°C, додають половину борошна і розмішують рідке тісто, яке збивають до консистенції піни, доки воно не стане білим, додають решту борошна й охолоджують. Після цього вводять кисле молоко, цукор, розведені у воді й проціджені дріжджі й розмішують. Підготовлену рідину виливають у посудину, закривають її кришкою й ставлять у тепле місце з температурою 20°C на 10—12 год для бродіння. Потім суміш ставлять у прохолодне місце й витримують там, доки на поверхні не з'явиться прозора рідина, після чого її проціджують.

БОРОШНЯНІ ВИРОБИ

7.54. ПИРАДЗИНИ АР СПЕКІ (ПИРІЖКИ З КОПЧЕНОСТЯМИ)

Борошно пшеничне вищого або 1 сорту	2380	2380
в тому числі на підпилення	125	125
Цукор	170	170
Маргарин	315	315
Сіль	20	20
Дріжджі (пресовані)	135	135

	БРУТТО	НЕТТО
Молоко	600	600
Вода	500	500
Маса тіста	—	4000
Для фаршу:		
Грудинка копчена	1795	1400 ¹
Цибуля ріпчаста	369	310
Сіль	15	15
Перець чорний мелений	0,06	0,06
Маса фаршу	—	1700
Маса напівфабрикату	—	5700
Яйця (для змащування пиріжків)	3 шт.	120
Жир (для змащування листів)	20	20
Вихід	—	100 шт. по 50 г

Тісто для пиріжків готують безопарним способом. Підготовлене тісто розділяють на кусочки масою 40 г, формують кульки й дають їм розстоятися протягом 5—6 хв. Після цього кульки розкачують на підпиленому борошні столі на круглі коржі завтовшки 5—10 мм. На середину кожного коржа кладуть фарш і заціпують краї, надаючи пиріжку форми "човника".

Сформовані вироби викладають швом донизу на кондитерський лист, змащений жиром, і ставлять у тепле місце для розстоювання на 20—30 хв. За 5—10 хв до закінчення розстоювання поверхню змащують яйцями. Випікають пиріжки в духовій шафі при температурі 200—240°C протягом 8—10 хв.

Для фаршу: грудинку копчену, ріпчасту цибулю нарізують дрібними кубиками, додають сіль, перець і перемішують.

7.55. БУРКАНУ ПЛАЦЕНІС (ВАТРУШКА З МОРКВОЮ Й КАРТОПЛЕЮ)

Борошно пшеничне вищого сорту	5000	5000
або борошно житнє	5000	5000
в тому числі на підпилення	150	150
Цукор	400	400
Маргарин	500	500
Яйця	50 шт.	2000
Сіль	150	150
Дріжджі (пресовані)	200	200
Вода	2000	2000
Маса тіста	—	10000
Для фаршу:		
Морква	1256	1000 ²
Картопля	1375	1000 ¹
Масло вершкове	200	200
Сіль	30	30
Цукор	200	200
Яйця	5 шт.	200
Борошно пшеничне	200	200

¹ Маса грудинки без шкіри й кісток.

² Маса очищених варених овочів.

	БРУТТО	НЕТТО
Сметана	800	800
Маса фаршу	—	3500
Яйця (для змащування ватрушок)	5 шт.	200
Маса напівфабрикату	—	13500
Жир (для змащування листів)	35	35
Олія (для змащування інвентарю)	30	30
Вихід	—	100 шт. по 115 г

Тісто готують опарним способом (рец. № 2.123). Підготовлене тісто розкачують на змащеному олією столі в пласт завтовшки 2—3 мм, вирізують спеціальною виїмкою кружальця діаметра 100—120 мм. Краї їх зашпигують із таким розрахунком, щоб утворився корж із бортиком. Коржі викладають на змащений маргарином кондитерський лист, заповнюють фаршем (35 г) і дають розстоятися. Після повного розстоювання поверхню виробів змащують яйцями й випікають у духовій шафі при температурі 230—250°C протягом 15—20 хв до утворення на поверхні золотистої кірочки.

Для фаршу: варену картоплю й моркву протирають, додають масло вершкове, сіль, цукор, яйця, борошно, сметану й ретельно перемішують.

СТРАВИ ГРУЗИНСЬКОЇ КУХНІ

Своєрідність кухонь різних районів Грузії зумовлена історичними традиціями, що склалися, кліматичними умовами і, у зв'язку із цим, відмінностями в галузі сільськогосподарського виробництва. У Східній Грузії — Кахетії та Картлі — споживають більше жиру та пшеничного хліба (шоті), який випікають у великих циліндричних глиняних печах. В іншій частині Східної Грузії, головним чином у північних районах, готують хінкалі (своєрідні пельмені), начинені рясно наперченою й здобреною спеціями бараниною. На відміну від пельменів, хінкалі завжди їдять без бульйону. У Західній Грузії популярні мчаді (кукурудзяні коржі). У Мегрелії й Абхазії надають перевагу гомі (кукурудзяній каші), яку вживають замість хліба. У приморській смугі Грузії найпопулярніші гострі страви. Тут менше вживають м'яса яловичини та свинини, віддаючи перевагу м'ясу птиці.

Повсюдно готують м'ясо на рожні (шашлик). У Грузії його називають мчаді. Як Західна, так і Східна Грузія славляться приготуванням гострого соусу з горіхами й спеціями — сациві, яким у холодному виді заливають м'ясо курей та індиків. Серед найпопулярніших страв із птиці слід назвати чхіртму, чахохбілі.

Говорячи про специфічні грузинські страви, не можна не згадати про найпопулярнішу їжу — лобіо (квасолі), для приготування якої є десятки різноманітних рецептів.

Сири різних сортів — також невід'ємна частина грузинської кухні. Тут знову позначаються специфіка й смаки різних територій Грузії. Так у Західній Грузії звичайно вживають сулугуні — листовий сир, а також розсольний сир "Імерулі"; у Східній Грузії поширені більш гострі сири — тушинський, кобийський і "Туда". Повсюди випікають хачапурі — борошняні вироби із сиром, що є традиційною національною стравою.

Особливою популярністю користується в Грузії дуже здобрений часником бульйон — хаші, який готують з яловичої голінки (головним чином, яловичої) ніг, рубців. Він дуже поживний, бо містить велику кількість розчинених білків і екстрактивних речовин. Традиційно хаші їдять уранці.

У Грузії є гарний звичай: у будь-яку пору року до обіду та вечері подається ретельно очищена та промита зелень (залежно від сезону це петрушка, кріп, крес-салат, естрагон, м'ята перцева, кіндза, зелена цибуля тощо). Разом із зеленню до столу подаються також редис, редька, помідори, огірки, стручковий перець. Зелень і овочі прикрашають стіл і, головне, збагачують їжу вітамінами й мінеральними речовинами.

Для грузинської національної кухні характерна велика кількість прянощів, приправ і соусів. Особливо поширений ткемалі — кислуватий соус, який готується з диких сортів однойменних плодів, рясно приправлений перцем і січеною зеленню. Подають ткемалі до м'ясних страв. Не гірша й інша приправа — аджика, яку готують із суміші червоного перцю, ароматних трав (хмелі-сунелі), часнику, коріандру посівного (кіндзи) і кропу. До цієї суміші додають трохи солі та оцту, щоб утворилася густа маса, яку можна зберігати тривалий час у щільно закупореній скляній або керамічній посудині. Ад-