

	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.

Рецептури страв і кулінарних виробів, створені народами Російської Федерації, являють собою прекрасні зразки вдалого поєднання продуктів за смаком і вмістом харчових речовин.

На розширення асортименту російської кухні певним чином впливають культурні зв'язки із сусідніми народами, а також нові харчові продукти.

Незважаючи на високу міграцію населення республіки, до нинішнього часу зберігаються національні звичаї щодо загальних закономірностей використання харчових продуктів, традиційних способів їх кулінарного оброблення, раціональних форм організації харчування й культури споживання.

Своєрідна російська послідовність подавання страв: холодні страви й закуски, супи, гарячі закуски, другі й солодкі страви.

Холодні страви й закуски стимулюють травну діяльність і сприяють збудженню апетиту, тому вони мають бути гострими на смак і красиво оформленими. Для їхнього приготування використовують свіжі, квашені, солоні й мариновані овочі, плоди й ягоди, гриби, яйця, м'ясо, рибу та різні гастрономічні товари — масло, сир, рибні й ковбасні вироби, копченості із свинини тощо. Привабливого зовнішнього вигляду стравам надають зелень, наприклад гілочки петрушки, фігурне нарізання овочів, продумане кольорове поєднання продуктів, що входять до складу закусок. Як заправки використовують сметану, олію, майонез, маринади, а також заправки із сумішей олії з оцтом, гірчицею й спеціями. Подають холодні страви й закуски у порцелянових блюдах і вазах, ікорницях, салатниках, розетках, креманках, тарілках для оселедців, лотках, що відповідають стравам за формою та розміром.

Супи прийнято називати першими стравами, подають їх за обідом після закусок і холодних страв. Супи готують вегетаріанськими, на бульйонах (кістковому, м'ясо-кістковому, рибному, з птиці), а також на грибних, овочевих, фруктових відварах, молоці, квасі, кисломолочних продуктах. До складу супів входять різноманітні продукти — картопля, овочі, крупи, бобові, макаронні вироби тощо.

Традиційними видами російських супів є заправні (щі, розсольники, борщі тощо) і прозорі. Самих лише щів у російській кухні налічується понад 60. За смаком вони бувають кислими й прісними. Відомо, що спочатку рідкі страви російської кухні називалися юшками. Слово "суп" з'явилося за часів Петра I. Звичайно це були овочеві супи або напіврідкі страви (кулеші). До старовинних юшок належать курка в локшині, кашки рибні та інші. За харчовою та енергетичною цінністю вони можуть забезпечувати до 50% добової потреби людини в харчових речовинах і енергії.

Є різноманітним асортимент холодних супів на квасі, овочевих відварах, охолоджених і знежирених бульйонах, пиві, кисломолочних продуктах. На фруктових і ягідних відварах готують солодкі супи, які у весняно-літній період подають холодними, а в осінньо-зимовий — холодними й гарячими.

Залежно від виду супи можна подавати в бульйонних чашках, піалах або глибоких тарілках. Національні супи (щі, юшки, солянки) готують і подають у керамічних горщикках із кришкою або закривають краї горщикка із супом тістом і після запікання подають разом, використовуючи його замість хліба як "приєдх".

Асортимент других страв є також надзвичайно різноманітним. Це страви з риби, м'яса, птиці, дичини, овочів, які готують у відварному, смаженому, тушкованому, запеченому та інших видах. Багато страв російської кухні готують у фаршированому або шпигованому виді. Особливо смачні й корисні комбіновані страви з риби або м'яса й овочів. Готують їх також у поєднанні з іншими продуктами — грибами, крупами. Порційні гарячі страви подають

на блюди, у сковороді або баранчику, а також у керамічному посуді. Залежно від асортименту других страв гарячі гарніри й соуси до них подають у металевому, а холодні — у порцеляновому посуді. Між гарячими другими стравами звичайно подають гарячі закуски. Характерною особливістю їх приготування є нарізання продуктів дрібними кусочками. Гарячі закуски, як правило, подають у тому посуді, в якому вони були приготовлені.

У російській кухні борошняні страви й кулінарні вироби представлені виробами з прісного й дріжджового тіста. Для їхнього приготування використовують борошно не тільки з пшениці й жита, а й із гречки, вівса, проса. Вони дуже різноманітні за смаком, формою та розміром.

Гарячі й холодні солодкі страви мають красивий зовнішній вигляд, приємні смак і аромат, ніжну консистенцію.

Повноцінність харчового раціону значною мірою впливає на стан здоров'я, фізичний розвиток, працездатність, адаптаційну здатність, тривалість життя людини.

У кожній національній кулінарії є два основних чинники, які визначають різноманітність їжі: набір продуктів і спосіб їх кулінарного оброблення. Тому особливий інтерес являє собою специфіка національних кухонь.

Так, для татарської кухні характерні супи з борошняною пасеровкою або м'ясні бульйони з виробами з прісного й дріжджового тіста. При цьому тісто готують з використанням не тільки борошна, а й мелених крупів. Другі страви представлені м'ясним, рибним, круп'яним і молочним асортиментом. Різноманітними є борошняні вироби.

Основу башкирської кухні становлять фаршировані страви з вареного, тушкованого або запеченого м'яса. Для їхнього приготування найчастіше використовують молоду конину, баранину, птицю, різноманітні овочі. Поряд з ними дуже популярні борошняні страви й кулінарні вироби.

Мордовська кухня багата овочевими й молочними стравами, супами, приготовленими на м'ясних, рибних бульйонах і грибних відварах. Для других страв широко застосовують субпродукти, річкову рибу, крупи. Різноманітний асортимент борошняних виробів із дріжджового тіста з різноманітними фаршами.

Асортимент м'ясних продуктів, а також прянощів для страв і виробів чуваської й марійської кухонь вкрай обмежений. В основному, це м'ясо яловичини, свинини й субпродукти. Відмітною особливістю є використання в рибних бульйонах і грибних відварах великої кількості цибулі; у солодких стравах і борошняних výroбах — різних видів ягід та їхніх сумішей.

Основу національних кухонь удмуртів становлять страви й вироби із ольськогосподарської птиці, дичини, риби, грибів, ягід. До поширених страв належать пельмені з начинками з м'яса, овочів, грибів.

У карельській кухні особливе місце посідають страви з риби, дичини, грибів, ягід і молочних продуктів, а також борошняні вироби з дріжджового й прісного тіста.

У бурятського народу дуже популярні м'ясні страви й кулінарні вироби з конини, яловичини, баранини, козлятини й субпродуктів. Широкий вибір молочних страв і напоїв, борошняних виробів із прісного тіста.

У національній кухні народу комі традиційними є страви з крупів, молока, риби, а також борошняні вироби й киселі. Для перших і других страв корені й цибуля використовують, в основному, сирими.

У північнокавказьких народів особливо популярні пашлики з різних видів м'яса, а також борошняні вироби у вигляді коржів, локшини, пирогів із начинками з м'яса, сиру, овочів та інших продуктів. Молочні продукти широко

застосовують для приготування напоїв. Як приправи використовують різноманітні соуси.

Основу тувинської кухні становлять страви, приготовлені з молочних і м'ясних продуктів, а також борошняні вироби. Овочі, птиця й риба в національній кухні не використовуються. Основним способом теплового оброблення м'яса баранини й субпродуктів є варіння. Бульйони для супів заправляють пшоном або локшиною. Улюбленою стравою з молока є охолоджені пінки. Поширений напій тувинців — зелений чай, заправлений молоком, маслом і сіллю.

У калмицькій кухні широко використовують м'ясо, птицю, дичину, молоко й молочні продукти для приготування супів, м'ясних, борошняних страв і виробів. Оригінальність і різноманітність набору продуктів характерні для молочних страв калмиків. Для їхнього приготування використовують молоко корів, кобилиць, овець, кіз, верблюдиць. Асортимент борошняних і овочевих страв не вирізняється такою різноманітністю, як в інших народів. З напоїв найпоширенішим є чай. Його вживають і перед їдою, і після неї. За народною традицією шанованому члену родини, почесному гостю або подорожньому, що випадково зайшов, у першу чергу подається чай.

Наведені рецептури страв і кулінарних виробів відбивають сучасні особливості національних традицій народів Російської Федерації.

ХОЛОДНІ СТРАВИ

2.1. САЛАТ РОСІЙСЬКИЙ — САЛАТ ОВОЧЕВИЙ З ЯБЛУКАМИ (КАРЕЛЬСЬКА СТРАВА)

	БРУТТО	НЕТТО
Морква	256	205
Редька	286	200
Капуста білокачанна свіжа	256	205
Яблука	227	200
Майонез або сметана	200	200
Вихід	—	1000

Підготовлені сирі моркву, редьку, яблука з видаленими насіннєвими гніздами нарізують тонкою соломкою. Капусту шаткують і перетирають із сіллю.

Овочі з'єднують, заправляють майонезом або сметаною і перемішують.

Салат викладують гіркою й прикрашають часточками яблук.

2.2. САЛАТ ПО-ЧУВАСЬКИ — САЛАТ ІЗ ГАРБУЗІВ ІЗ МЕДОМ (ЧУВАСЬКА СТРАВА)

Гарбузи свіжі	407	285
Мед	165	165
Ріпа	373	280
або бруква	359	280
Яблука свіжі	318	280
Вихід	—	1000

Підготовлений сирій гарбуз нарізують тонкими скибочками, змішують з медом і витримують протягом 35—40 хв. Ріпу або брукву, яблука з видаленими насіннєвими гніздами нарізують тонкими скибочками, з'єднують із гарбузом, ретельно перемішують, викладують гіркою, прикрашають часточками яблук.

2.3. САЛАТ СІЛЬСЬКИЙ — САЛАТ ОВОЧЕВИЙ

	БРУТТО	НЕТТО
Картопля	234	170 ¹
Морква	214	170 ¹
Редька	100	70
Цибуля ріпчаста	119	100
або цибуля зелена	125	100
Яблука свіжі	179	125
Майонез	225	225
або сметана	225	225
Яйця	3 ³ / ₄ шт.	150
Вихід	—	1000

Варені обчищені картоплю, моркву нарізують кусочками. Підготовлену редьку, яблука, обчищені від шкірки й із видаленими насіннєвими гніздами, нарізують кусочками, цибулю шаткують. Овочі з'єднують, заправляють майонезом або сметаною й перемішують.

Під час подавання салат викладують гіркою, поливають майонезом, що залишився, прикрашають часточками яєць. Можна посипати дрібно нарізаною зеленню (2—3 г нетто на порцію).

2.4. САЛАТ КАРТОПЛЯНИЙ ІЗ РЕДЬКОЮ

Картопля	605	440 ¹
Редька	279	195
Огірки свіжі	153	145
Цибуля зелена	94	75
Цукор	10	10
Майонез	145	145
Вихід	—	1000

Варену обчищену картоплю, підготовлені огірки й редьку нарізують скибочками (редьку посипають цукром, щоб була соковитіша), цибулю дрібно шаткують. Усі овочі з'єднують, заправляють майонезом і перемішують.

2.5. САЛАТ "ПАРМА" — САЛАТ ОВОЧЕВИЙ ІЗ ГРИБАМИ Й ЖУРАВЛИНОЮ

Картопля	467	340 ¹
Гриби солоні (у/ бочковій тарі)	224	200
Журавлина	139	132
Капуста квашена	293	205
Сир	71	65
Олія	65	65
Вихід	—	1000

¹ Маса варених обчищених овочів.

Варену очищену картоплю, підготовлені гриби, сир нарізують скибочками. Капусту квашену перебирають, промивають у холодній воді (якщо вона дуже кисла), віджимають і дрібно нарізують. Журавлину перебирають і промивають. Усі компоненти з'єднують, заправляють олією й перемішують.

Під час подавання салат прикрашають сиром і грибами.

2.6. САЛАТ ІЗ БІЛОКАЧАННОЇ КАПУСТИ З ВАРЕНИМИ БУРЯКАМИ

	БРУТТО	НЕТТО
Капуста білокачанна свіжа	863	690
Маса перетертої капусти	—	435
Буряки	555	435 ¹
Кислота лимонна	1,2	1,2
Цукор	50	50
Олія	95	95

Вихід — 1000

Підготовлену капусту шаткують, посипають сіллю, перетирають до виділення соку. Кислоту лимонну розчиняють у віджатому соку й проціджують. Варені очищені буряки нарізують соломкою. Овочі з'єднують, додають підготовлену лимонну кислоту, цукор, заправляють олією й перемішують.

2.7. ЗАКУСКА УРАЛЬСЬКА — ЗАКУСКА З БУРЯКІВ І СОЛОНІХ ОГІРКІВ

Буряки	364	285 ¹
Огірки солоні	356	285
Часник	71	55
Майонез або сметана	225	225
Яйця	2 3/4 шт.	110
Цибуля зелена	63	50
або петрушка (зелень)	68	50

Вихід — 1000

Варені очищені буряки натирають на тертці. Солоні огірки, очищені від шкірки, часник, зелену цибулю або зелень дрібно нарізують. Усі компоненти з'єднують, заправляють майонезом або сметаною й перемішують.

Під час подавання оформлюють часточками яєць, дрібно нарізаною цибулею або зеленню.

2.8. ЗАКУСКА БУРЯКОВА — ЗАКУСКА З БУРЯКІВ І ВОЛОСЬКИХ ГОРІХІВ

Буряки	912	715 ¹
Часник	19	15
Горіхи волоські	233	105
Цукор	5	5
Сіль	2	2
Перець чорний мелений	3,5	3,5
Кислота лимонна	2,5	2,5
Сметана	145	145

¹ Маса варених очищених буряків.

БРУТТО
9
9

НЕТТО
7
7

Кріп (зелень)
Петрушка (зелень)

— 1000

Вихід

Варені очищені буряки подрібнюють на тертці, у соку, що виділився, розчиняють кислоту лимонну. Підготовлені часник, волоські горіхи подрібнюють, з'єднують із буряками, додають цукор, сіль, перець, кислоту лимонну, заправляють сметаною й перемішують.

Салат викладують гіркою й оформлюють дрібно нарізаною зеленню.

2.9. САЛАТ "ФАНТАЗІЯ" — САЛАТ ІЗ МАРИНОВАНОЇ МОРКВИ

Морква	816	650 ¹
Маринад	500	500
Цибуля ріпчаста	83	70
Яйця	2 шт.	80
Горошок зелений консервований	92	60
Часник	3,1	2,4
Майонез	150	150

Вихід — 1000

Для маринаду:

Цукор	13	13
Сіль	10	10
Оцет 3%-й	38	38
Вода	450	450

Маса маринаду — 500

Сирю очищену моркву нарізують соломкою, заливають маринадом і варять до готовності.

Потім маринад зливають, варену моркву охолоджують. Підготовлену цибулю ріпчасту дрібно нарізують, варені яйця дрібно січуть, часник розтирають із сіллю. Моркву змішують із нарізаною цибулею, яйцями, горошком зеленим, додають розтертий часник і заправляють майонезом.

Для маринаду: у киплячу воду кладуть цукор, сіль, оцет і доводять до кипіння. Злитий маринад можна використати для заправних супів.

Під час подавання салат викладують гіркою. Можна оформити його дрібно нарізаною зеленню (2—3 г нетто на порцію).

2.10. САЛАТ "ПЕТРОВСЬКИЙ" — САЛАТ ІЗ СОЛОНІХ ГРИБІВ, ОГІРКІВ І КАПУСТИ

Гриби солоні (у бочковій тарі)	329	270
Огірки солоні	338	270
Цибуля ріпчаста	202	170
Капуста квашена	286	200
Олія	100	100

Вихід — 1000

¹ Маса вареної моркви.

Гриби солоні відділяють від розсолу, промивають, нарізують тонкими скибочками. Солоні огірки, обчищені від шкірки, нарізують скибочками, цибулю ріпчасту шаткують. Капусту квашену перебирають, промивають (якщо вона дуже кисла), віджимають і дрібно нарізують. Усі компоненти з'єднують, заправляють олією й перемішують.

2.11. САЛАТ ГРИБНИЙ ІЗ КАРТОПЛЕЮ	БРУТТО	НЕТТО
Гриби солоні (у бочковій тарі)	738	605
Картопля	351	256 ¹
Цибуля зелена	63	50
Олія	100	100
Вихід	—	1000

Гриби відділяють від розсолу, промивають і нарізують скибочками. Обчищену варену картоплю також нарізують скибочками. Потім підготовлені гриби й картоплю з'єднують, додають нашатковану зелену цибулю, заправляють олією й перемішують.

2.12. ЧЕРІА-САЛАТ — САЛАТ РИБНИЙ (СТРАВА КОМІ)		
Окунь морський ²	82	60
Маса припущеної риби	—	50
Картопля	55	40 ¹
Огірки солоні	38	30
Цибуля зелена	6	5
Горошок зелений консервований	15	10
Олія	25	25
Вихід	—	155

Заздалегідь вимочений солоний окунь розбирають на філе зі шкірою без кісток, припускають, після цього нарізують тонкими скибочками. Варену обчищену картоплю, солоні огірки, обчищені від шкірки, нарізують скибочками, зелену цибулю шаткують. Усі компоненти з'єднують, додають зелений горошок, заправляють олією і перемішують.

Під час подавання салат викладують гіркою, оформлюють часточками риби й солоних огірків. Можна посипати дрібно нарізаною зеленню (2—3 г нетто на порцію).

2.13. САЛАТ "АК-ІДЕЛЬ" — САЛАТ РИБНИЙ ІЗ РИСОМ (БАШКИРСЬКА СТРАВА)		
Окунь морський ³	92	61
або льодяна риба	140	63
або хек тихоокеанський	139	61
або мерланг ³	85	61
Маса припущеної риби	—	50
Крупи рисові	9	25 ⁴

¹ Маса вареної обчищеної картоплі.

² Норми закладки вказані на окунь морський солоний, випотрошений і без голови.

³ Норми закладки вказані на окунь морський, мерланг випотрошені й без голови.

⁴ Маса розсипчастого вареного рису.

Оцет 3%-й
Сіль
Огірки солоні
Майонез

БРУТТО	НЕТТО
5	5
0,6	0,6
13	10
40	40
—	125

Вихід

Рибу, розібрану на філе без шкіри й кісток, припускають і охолоджують. Варять розсипчастий рис із додаванням солі та оцту. Підготовлені й обчищені від шкірки огірки й рибу нарізують скибочками. Усі компоненти з'єднують, заправляють майонезом і перемішують. Під час подавання салат викладують гіркою, оформлюють скибочками риби й солоних огірків. Можна прикрасити дрібно нарізаною зеленню (2—3 г нетто на порцію).

2.14. КАЛАЛЕЙКАТУ — САЛАТ РИБНИЙ ІЗ РЕДЬКОЮ (КАРЕЛЬСЬКА СТРАВА)

Судак	1271	610
або льодяна риба	1389	625
або окунь морський ¹	924	610
або мерланг	850	610
Маса припущеної риби	—	500
Цибуля ріпчаста	226	190
Редька	200	140
Сметана	190	190
Вихід	—	1000

Рибу розбирають на філе без шкіри й кісток, припускають, охолоджують і нарізують тонкими скибочками. Ріпчасту цибулю дрібно нарізують, заливають окропом, настоюють 1 год і зливають воду. Підготовлену редьку нарізують тонкими скибочками. Усі компоненти з'єднують, заправляють сметаною й перемішують.

2.15. САЛАТ "ЗАКУСОЧНИЙ" — САЛАТ ОВОЧЕВИЙ ІЗ КАЛЬМАРАМИ

Кальмар морожений (філе)	82	74
Маса варених кальмарів	—	40
Морква	19	15 ²
Огірки консервовані	36	20
Цибуля ріпчаста	18	15
Яйця	1/2 шт.	20
Гірчиця столова	5	5
Майонез	40	40
Вихід	—	150

Підготовлене філе кальмарів ретельно промивають у воді 2—3 рази, занурюють у киплячу підсолону воду (на 1 кг кальмарів беруть 2 л води і 20—40 солі), варять протягом 5 хв, після цього виймають, охолоджують, нарізують соломкою. Варену обчищену моркву, огірки консервовані також нарізують соломкою.

¹ Норми закладки вказані на окунь морський, мерланг випотрошені й без голови.
² Маса вареної обчищеної моркви.

ломкою, цибулю ріпчасту нарізують півкільцями, варені яйця дрібно січуть. Підготовлені овочі, яйця з'єднують із нарізаними кальмарами, додають гірчицю столову, сіль, перець мелений, майонез і перемішують.

Під час подавання салат оформлюють нарізаними кальмарами.

2.16. САЛАТ ПО-КОМІ-ПЕРМ'ЯЦЬКИ — САЛАТ ІЗ КВАШЕНОЇ КАПУСТИ З М'ЯСОМ

	БРУТТО	НЕТТО
Яловичина (грудна, лопаткова, підлопаткова частини)	548	408
Маса вареної яловичини	—	250
Капуста квашена	871	610
Цибуля ріпчаста	119	100
Олія	50	50

Вихід — 1000

Квашену капусту перебирають, промивають (якщо вона дуже кисла), віджимають і дрібно нарізують. М'ясо варять, охолоджують, нарізують кубиками з ребром завдовжки 8 мм. Ріпчасту цибулю дрібно нарізують.

Усі компоненти з'єднують, заправляють олією й перемішують.

2.17. ІКРА ЗАКУСОЧНА — ІКРА З БУРЯКІВ, МОРКВИ Й РЕДЬКИ

Буряки	338	265 ¹
Морква	331	265
Редька	379	265
Цибуля ріпчаста	226	190
Часник	13	10
Олія	45	45

Вихід — 1000

Обчищені варені буряки натирають на тертці. Підготовлені моркву, редьку натирають на тертці в сирому виді. Олію, з метою видалення вологи, розжарюють при температурі 180—190°C до припинення утворення піни.

Усі компоненти з'єднують, додають дрібно нарізані ріпчасту цибулю, часник, сіль, заправляють підготовленою олією й перемішують.

2.18. ІКРА "ДАРИ ОСЕНІ" — ІКРА З ОВОЧІВ

Буряки	523	410 ¹
Морква	339	270 ¹
Цибуля ріпчаста	274	230
Помідори свіжі	153	130
Перець солодкий	147	110
Олія	50	50
Оцет 3%-й	30	30

Вихід — 1000

Буряки й моркву відварюють, обчищують і нарізують. Підготовлені цибулю ріпчасту, помідори свіжі, перець солодкий нарізують і пасерують на олії.

¹ Маса варених обчищених овочів.

Потім овочі з'єднують, протирають, додають сіль, оцет, перемішують, прогрівають і охолоджують.
Подають ікру по 100 г на порцію.

2.19. ЗАКУСКА ПО-КАЛЕВАЛЬСЬКИ — ЗАКУСКА З РИБИ ХОЛОДНОГО КОПЧЕННЯ, МОРКВИ Й СИРУ (КАРЕЛЬСЬКА СТРАВА)

	БРУТТО	НЕТТО
Ставрида океанічна холодного копчення	569	290
або скумбрія атлантична холодного копчення	547	290
Морква	314	250 ¹
Сир твердий	179	165
Масло вершкове	250	250
Цибуля зелена	106	85

Вихід — 1000

Ставриду або скумбрію холодного копчення розбирають на філе без шкіри та кісток. Філе риби, варену обчищену моркву й сир твердий подрібнюють на м'ясорубці з решіткою з дрібними отворами. Отриману масу з'єднують із маслом вершковим, збивають, формують у вигляді оселедця й прикрашають зеленою цибулею.

Подають порціями по 50 г.

2.20. ПЕЧІНКА ТЕРТА (ЄВРЕЙСЬКА СТРАВА)

Печінка яловича	892	740
Маса вареної печінки	—	500
Цибуля ріпчаста	310	260/130 ²
Масло вершкове	300	300
Яйця	2 1/2 шт.	100
Сіль	20	20
Перець чорний мелений	0,5	0,5

Вихід — 1000

Оброблену печінку варять і протирають. Підготовлену ріпчасту цибулю дрібно нарізують і пасерують на маслі вершковому. З'єднують протерт печінкову масу з пасерованою цибулею й прогрівають у духовій шафі 10—15 хв. Яйця, зварені круто, дрібно січуть. Усі компоненти з'єднують, додають розм'якшене масло вершкове, що залишилося, сіль, перець і ретельно перемішують. Формують у вигляді батона, оформлюють маслом вершковим.

Подають по 50 г на порцію.

2.21. КАЛЖА — РУЛЕТ М'ЯСНИЙ (ТАТАРСЬКА СТРАВА)

Яловичина (крайка, грудна частина)	227	167
або баранина (крайка, грудна частина)	222	159
або конина (крайка, грудна частина)	218	167
Часник	2,3	1,8

¹ Маса вареної обчищеної моркви.

² У чисельнику вказана маса нетто, у знаменнику — маса пасерованої цибулі.

	БРУТТО	НЕТТО
Оцет 3% -й	5,0	5,0
Кулінарний жир	4	4
Вихід	—	100
Цибуля маринована:		
Цибуля ріпчаста	53	44
Оцет 3% -й	5	5
Олія	2,5	2,5
Цукор	0,5	0,5
Сіль	0,75	0,75
Лавровий лист	0,02	0,02
Перець чорний горошком	0,01	0,01
Гвоздика або кориця	0,01	0,01

Вихід — **50**

Куски м'яса відбивають, посипають перцем, сіллю, дрібно нарізаним часником, збризкують оцтом, скручують у вигляді рулету. Підготовлені напівфабрикати обсмажують на сковороді, а після цього тушкують із додаванням води або бульйону до готовності.

Готове м'ясо охолоджують і нарізують уперек волокон тонкими скибочками (по 2—4 шт. на порцію). Цибулю ріпчасту нарізують кільцями. Оцет і олію наливають у посудину, туди ж кладуть нарізану цибулю, цукор, сіль, спеції та нагрівають, помішуючи, до температури 75—80°C. Потім цибулю швидко охолоджують.

Подають калжу з маринованою цибулею, свіжими або консервованими овочами (по 30—50 г на порцію).

2.22. ХОЛОДЕЦЬ ПО-ДОМАШНЬОМУ

Путовий суглоб яловичий	400	136 ¹
Яловичина I категорії (котлетне м'ясо)	186	85 ²
Кури	715	472/180 ³
Морква	40	32
Цибуля ріпчаста	40	34
Часник	5,1	4
Петрушка (корінь)	32	24
Лавровий лист	0,2	0,2
Перець чорний горошком	0,5	0,5

Вихід — **1000**

Оброблений путовий суглоб розрубують, промивають, заливають холодною водою (2 л на 1 кг продукту) і варять при слабкому кипінні протягом 6—8 год, періодично знімаючи жир і піну. Яловичину й курей закладають через 3—4 год після початку варіння. За 30 хв до закінчення варіння в бульйон кладуть підготовлені овочі й спеції. Зварене м'ясо, курей, путовий суглоб виймають із бульйону (у курей видаляють кістки й шкіру, у путового суглоба — кістки й сухожилля) і дрібно нарізують або подрібнюють на м'ясорубці.

¹ Маса вареної м'якоті.

² Маса вареного м'яса.

³ У чисельнику вказана маса продукту нетто, у знаменнику — маса вареної м'якоті без шкіри.

У проціджений бульйон кладуть подрібнені м'ясні продукти, солять (20—22 г на 1 кг холодно) і варять протягом 10—20 хв. Наприкінці варіння додають розтертий часник. Холодець розливають у листи або форми й охолоджують до застигання.

Подають холодець по 100—150 г на порцію із соусом хрін (реп. № 1.382) по 20—30 г на порцію.

Холодець можна готувати без часнику.

СУШИ

	БРУТТО	НЕТТО
2.23. ЩІ БОЯРСЬКІ		
Яловичина (найдовший м'яз спини)	107	79
Маргарин	3	3
Маса готового м'яса	—	50
Триби білі сушені	4	8 ¹
Капуста квашена	143	100
Морква	25	20
Цибуля ріпчаста	24	20
Томатне пюре	20	20
Маргарин	6	6
Борошно пшеничне	5	5
Для тіста:		
Борошно пшеничне	6	6
в тому числі на підпилення	1	1
Цукор	1	1
Сіль	0,2	0,2
Дріжджі пресовані	1	1
Вода	10	10
Маса тіста	—	17
Маса готового коржа	—	14
Вода	500	500
Вихід	—	550

М'ясо нарізують порційним куском і смажать. Підготовлені варені гриби (реп. № 1.21) нарізують соломкою. Квашену капусту дрібно нарізують і тушують протягом 1 год із додаванням грибного відвару й пасерованого томатного пюре.

Моркву й цибулю ріпчасту шаткують, пасерують. Усі компоненти кладуть у горщик, додають воду, заправляють пасерованим борошном, розведеним водою, кладуть сіль і спеції, закривають коржем із тіста й доводять до готовності у духовій шафі протягом 15—20 хв.

Для коржа: дріжджі розводять у теплій воді (30—35°C), додають цукор, сіль, просіяне борошно, замішують тісто й ставлять на 3—4 год для бродіння у тепле місце (35—40°C). Коли тісто збільшиться в об'ємі в 1,5 рази, то його обминають протягом 1—2 хв і знову залишають для бродіння, у процесі якого тісто обминають ще 1—2 рази. Готове тісто ділять на кусочки масою 17 г і розкачують на підпиленому борошном столі круглі коржі.

Подають щі боярські в горщику, закритому коржем.

¹ Маса варених грибів.

2.24. ЛОФЦА ЛЯМ — ШІ З МОЛОКОМ (МОРДОВСЬКА СТРАВА)

	БРУТТО	НЕТТО
Капуста білокачанна свіжа	300	240
Картопля	200	150
Морква	25	20
Цибуля ріпчаста	48	40
Маргарин	20	20
Молоко	400	400
Бульйон № 1.94 або вода	400	400
Вихід	—	1000

У киплячий бульйон або воду кладуть нашатковану соломкою свіжу капусту, доводять до кипіння, додають нарізану брусочками картоплю й варять до готовності. Моркву й цибулю ріпчасту дрібно нарізують і пасерують. За 5—10 хв до закінчення варіння кладуть пасеровані овочі, додають гаряче молоко й сіль за смаком.

2.25. МАКСОНЬ ЯМ — СУП КАРТОПЛЯНИЙ ІЗ ПЕЧІНКОЮ (МОРДОВСЬКА СТРАВА)

Картопля	373	280
Печінка яловича	106	88
Цибуля ріпчаста	48	40
Борошно пшеничне	10	10
Маргарин	24	24
Маса готової печінки	—	60
Бульйон № 1.94	750	750
Вихід	—	1000

Печінку промивають у холодній воді, зачищують від плівки й внутрішніх кровоносних судин, нарізують брусочками, обжарюють у борошні й злегка обсмажують. Дрібно нарізану ріпчасту цибулю пасерують. У киплячий бульйон кладуть нарізану брусочками картоплю, доводять до кипіння, додають пасеровану цибулю, обсмажену печінку й варять до готовності. За 5—10 хв до закінчення варіння кладуть сіль, спеції.

2.26. ЮШКА ПО-СИБІРСЬКИ — СУП ОВОЧЕВИЙ ІЗ РИБОЮ

Картопля	460	345
Цибуля ріпчаста	71	60
Помідори свіжі	14	12
Маргарин	10	10
Гриби білі сушені	10	20 ¹
Часник	5,1	4
Вода	800	800
Кріп (зелень)	11	8
Вихід	—	1000

¹ Маса варених грибів.

БРУТТО НЕТТО

На порцію 500 г:		
Сиг амурський	55	31
або стерлядь	53	31
або осетер	63	31
Маса готової риби	—	25

Підготовлені варені гриби (реп. № 1.21) нарізують соломкою. Порційні куски риби (з кістковим скелетом), нарізані з філе зі шкірою без кісток або порційні куски риби сімейства осетрових зі шкірою без хрящів, занурюють у киплячу воду, припускають до готовності й виймають.

Свіжі помідори нарізують часточками. Цибулю ріпчасту нарізують півкільцями й пасерують із помідорами. Рибний бульйон з'єднують із процідженим грибним відваром, кип'ятять і варять у ньому нарізану брусочками картоплю. За 10 хв до готовності вводять пасеровані овочі й гриби. Наприкінці варіння додають розтертий із сіллю часник.

Під час подавання у суп кладуть 1—2 кусочки риби на порцію й посипають дрібно нарізаною зеленню.

2.27. ЮШКА ПО-ЕРЗЯНСЬКИ — СУП КАРТОПЛЯНИЙ ІЗ М'ЯСОМ (МОРДОВСЬКА СТРАВА)

Свинина (лопаткова й грудна частини)	68	58
Маса вареної свинини	—	35
Картопля	200	150
Цибуля ріпчаста	24	20
Маргарин	10	10
Яйця	¹ / ₂ шт.	20
Молоко	30	30
Вода	410	410
Вихід	—	535

М'ясо нарізують кубиками, заливають холодною водою й варять до напівготовності при слабкому кипінні, збираючи піну. Цибулю ріпчасту дрібно нарізують і пасерують. Кусочки м'яса разом із картоплею, нарізаною кубиками, кладуть у горщик, заливають процідженим бульйоном і варять до готовності. За 10—15 хв до закінчення варіння додають пасеровану цибулю. Наприкінці варіння вводять яєчно-молочну суміш.

Для яєчно-молочної суміші: яйця збивають, поступово додаючи гаряче молоко, після цього проціджують.

Готову юшку подають у горщикках.

2.28. ГРИБІВНИЦЯ ЗІ ЗБИТИМИ ЯЙЦЯМИ (УДМУРТСЬКА СТРАВА)

Гриби білі сушені	10	10/20 ¹
Картопля	533	400
Цибуля ріпчаста	48	40
Маргарин	10	10
Яйця	¹ / ₂ шт.	20

¹ Маса варених грибів.

	БРУТТО	НЕТТО
Вода	700	700
Петрушка (зелень) або кріп	5,4	4
Сметана	40	40
Вихід	—	1000

Підготовлені варені гриби (реп. № 1.21) нарізують соломкою. Цибулю ріпчасту дрібно нарізують і пасерують. Грибний відвар проціджують і варять у ньому нарізану кубиками картоплю. За 10—15 хв до закінчення варіння кладуть пасеровані овочі й гриби. Наприкінці варіння вводять збиті яйця.

Подають зі сметаною, посипаючи дрібно нарізаною зеленню петрушки або кропу.

2.29. СУП САУЛИК — СУП КАРТОПЛЯНИЙ ІЗ ЛОКШИНОЮ ДОМАШНЬОЮ (ТАТАРСЬКА СТРАВА)

Картопля	267	200
Локшина домашня № 1.450	—	100
Цибуля ріпчаста	95	80
Масло вершкове	20	20
Бульйон № 1.94	480	480
Молоко	300	300
Вихід	—	1000

У киплячий бульйон кладуть картоплю, нарізану брусочками, і варять до напівготовності, після цього вливають гаряче молоко. Цибулю ріпчасту нарізують соломкою й пасерують. За 7—10 хв до закінчення варіння кладуть підготовлені домашню локшину й цибулю.

2.30. КОЛОН ЛОКШИНА — СУП-ЛОКШИНА З РИБОУ (МАРІЙСЬКА СТРАВА)

Картопля	260	195
Цибуля ріпчаста	30	25
Локшина (напівфабрикат):		
Борошно пшеничне вищого сорту	70	70
в тому числі на підпилення	1	1
Яйця	1/2 шт.	20
Вода	14	14
Сіль	6	6
Маса тіста	—	108
Маса підсушеної локшини	—	100
Вода	800	800
Вихід	—	1000

На порцію 500 г:		
Судак	97	63
або лящ	102	63
або окунь морський ¹	76	63
або стерлядь	109	63
Маса вареної риби	—	50

¹ Норми закладки вказані на окунь морський вичищений без голови.

Миту рибу з кістковим скелетом, розроблену на куски-кругляки, або стерлядь, розроблену на порційні куски зі шкірою, заливають холодною водою, доводять до кипіння, ретельно збирають піну, додають сіль і варять до готовності при слабкому кипінні. Потім рибу виймають, бульйон проціджують. У киплячий бульйон занурюють очищену картоплю, нарізану скибочками, ріпчасту цибулю, нарізану кільцями, і варять. За 5—7 хв до закінчення варіння кладуть підготовлену локшину.

Для локшини: у холодну воду кладуть сирі яйця, сіль, перемішують, додають просіяне пшеничне борошно й замішують круте тісто, яке витримують протягом 20—30 хв. Потім тісто розкачують на підпиленому борошном столі в пласт завтовшки 1—1,5 мм, нарізують довгими смужками завширшки 35—40 мм, пересипають борошном, кладуть їх одна на одну й тонко ріжуть упоперек соломкою та злегка підсушують.

Під час подавання в суп кладуть 1—2 кусочки риби, посипають його дрібно нарізаною зеленню петрушки або кропу. Рибу можна подавати окремо.

2.31. СУП ГІРСЬКИЙ — СУП КАРТОПЛЯНИЙ ІЗ БОБОВИМИ Й М'ЯСОМ (ДАГЕСТАНСЬКА СТРАВА)

	БРУТТО	НЕТТО
Баранина (лопаткова й грудна частини)	284	203
Маса вареної баранини	—	130
Сочевиця	71	70
Картопля	253	190
Курага	35	35
Цибуля ріпчаста	30	25
Томатне пюре	17	17
Петрушка (зелень) або кріп	5,4	4
Вода	850	850
Вихід	—	1000

М'ясо баранини нарізують на кусочки масою 25—30 г, заливають холодною водою й варять до напівготовності при слабкому кипінні, збираючи піну. Підготовлену картоплю нарізують скибочками, курагу перебивають і промивають, цибулю ріпчасту нарізують півкільцями. У цей час доводності компоненти кладуть у киплячий бульйон і варять до готовності. За 5—10 хв до закінчення варіння додають томатне пюре.

Під час подавання суп посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки або кропу.

2.32. СУП З ПТИЦЕЮ — СУП ПШОНЯНИЙ ІЗ ПТИЦЕЮ (БАШКИРСЬКА СТРАВА)

Пшениця	121	120
Цибуля ріпчаста	48	40
Вода	960	960

Вихід	—	1000
На порцію 500 г:		
Птиця	109	72
або гуси	105	69
або качки	111	69
Маса вареної птиці	—	50

Оброблені тушки птиці заливають холодною водою й варять до готовності при слабкому кипінні, збираючи піну. Потім виймають і нарубують на кусочки масою 25—50 г. Пшоно ретельно промивають декілька разів теплою водою (40—50°C) і обшпарюють окропом. Цибулю ріпчасту дрібно нарізують. У киплячий бульйон кладуть підготовлене пшоно, доводять до кипіння й варять до готовності. За 5—10 хв до закінчення варіння додають цибулю й спеції.

Під час подавання в суп кладуть 1—2 кусочки птиці.

2.33. ЖІЖІГ-ГАЛНАШ З ЯЛОВИЧИНИ, БАРАНИНИ — БУЛЬЙОН ІЗ М'ЯСОМ І ЧЕРЕПАШКАМИ (ЧЕЧЕНО-ІНГУСЬКА СТРАВА)

	БРУТТО	НЕТТО
Яловичина (тазостегнова частина)	219	161
або баранина (тазостегнова частина)	218	156
Маса вареного м'яса	—	100
Вода	270	270
Маса бульйону	—	200
Для черепашок:		
Борошно пшеничне вищого сорту	86	86
в тому числі на підпилення	2	2
Вода	48	48
Маса тіста	—	132
Маса готових черепашок	—	160
Для соусу:		
Часник	21	16
Бульйон	26	26
Маса часникового соусу	—	40
Вихід	—	500

Баранину або яловичину варять із додаванням солі до готовності, нарізують кусочками масою 50 г. Бульйон проціджують.

Для черепашок: замішують тісто, розкачують його шаром завтовшки 10 мм, нарізують на довгі смужки, які розрізують через кожні 40 мм упоперек на ромбики, надаючи їм форми черепашок. Підготовлені вироби варять у підсоленій воді.

Для соусу: дрібно нарізаний часник розтирають із сіллю й розводять бульйоном.

Під час подавання відварені черепашки кладуть у тарілку, зверху — кусочки м'яса. М'ясний бульйон і часниковий соус подають окремо.

2.34. ШУЛЕН — СУП-ЛОКШИНА (БУРЯТСЬКА СТРАВА)

Баранина (лопаткова й грудна частини)	164	117
або свинина (лопаткова, грудна й шийна частини)	147	125
Маса вареного м'яса	—	75
Локшина (напівфабрикат):		
Борошно пшеничне	36	36
в тому числі на підпилення	1	1
Яйця	¹ / ₂ шт.	20
Сіль	1	1
Маса тіста	—	56
Маса підсушеної локшини	—	52

Цибуля ріпчаста
Вода

БРУТТО
18
580

НЕТТО
15
580

Вихід

500

М'ясо нарізують смужками завдовжки 30—40 мм масою 5—6 г. Обчищену й помиту ріпчасту цибулю нарізують півкільцями.
У киплячу воду кладуть нарізане м'ясо й варять, постійно знімаючи піну, після цього додають локшину. За 5 хв до закінчення варіння додають ріпчасту цибулю.

Для локшини: яйця, сіль розмішують, додають просіяне борошно й замішують тісто, яке витримують 20—30 хв. Готове тісто кладуть на стіл, пошпаний борошном, і тонко розкачують (завтовшки 2,5—3 мм), підсушують у духовій шафі за температури 180—200°C протягом 2—3 хв, нарізують спочатку на смужки завширшки 100 мм, а потім тонкою соломкою.

2.35. МУСО ШИД — СУП МОЛОЧНИЙ ІЗ МОРКВОЮ Й РИСОМ (УДМУРТСЬКА СТРАВА)

Молоко	800	800
Крупи рисові	40	40
Морква	250	200
Цукор	20	20
Масло вершкове	10	10
Вихід	—	1000

Рисові крупи перебирають, промивають декілька разів, міняючи воду. Сиру обчищену моркву нарізують тонкою соломкою. У гаряче молоко кладуть підготовлені моркву, крупи й варять до готовності. Наприкінці варіння додають цукор, сіль.

Під час подавання суп заправляють маслом вершковим.

2.36. СУП МОЛОЧНИЙ ІЗ ЛОКШИНОЮ КРОХМАЛЬНОЮ (МОРДОВСЬКА СТРАВА)

Молоко	750	750
Для локшини крохмальної:		
Молоко	175	175
Крохмаль картопляний	96	96
Яйця	¹ / ₈ шт.	5
Цукор	2,5	2,5
Сіль	2,5	2,5
Маса тіста	—	278
Кулінарний жир	2,5	2,5
Маса підсушеної локшини	—	250
Цукор	10	10
Масло вершкове	10	10
Вихід	—	1000

У гаряче молоко кладуть крохмальну локшину й варять протягом 8—10 хв. Наприкінці варіння додають цукор, сіль.

Для локшини: крохмаль картопляний просіюють, розводять холодним молоком, додають яйця, цукор, сіль і розмішують до отримання тіста однокорідно.

консистенції. Готове тісто проціджують. На змащену жиром розігріту сковороду наливають тісто, розподіляють рівним шаром по всій поверхні сковороди і обсмажують з одного боку, після чого млинчики знімають і охолоджують. Охолоджені млинчики нарізують на смужки, потім — тонкою соломкою й підсушують.

Під час подавання суп заправляють маслом вершковим.

2.37. МАХАН-ШЕЛТЯГАН — БУЛЬЙОН ІЗ М'ЯСОМ (КАЛМИЦЬКА СТРАВА)

	БРУТТО	НЕТТО
Баранина (грудна частина)	218	156 ¹ /156+39
Маса вареної баранини	—	100 ² /100+38
Морква	25	20
Вода	500	500
Маса бульйону	—	300
Цибуля ріпчаста	24	20
Вихід	—	138/20/300

Грудну частину з кісткою нарубують на кусочки по 3—4 шт. на порцію, заливають холодною водою й варять при слабкому кипінні, знімаючи піну. За 30—40 хв до закінчення варіння додають обчищену нарізану моркву, сіль, спеції й варять до готовності. М'ясо виймають, бульйон проціджують.

Під час подавання в тарілку кладуть м'ясо, зверху — сиру цибулю, нарізану кільцями. Окремо подають у піалах бульйон.

2.38. БУХЛЕР — БАРАНИНА В БУЛЬЙОНІ (БУРЯТСЬКА СТРАВА)

Баранина (грудна, лопаткова частини)	218	156 ¹ /156+39
Маса вареної баранини	—	100 ² /100+38
Цибуля ріпчаста	12	10
Вода	560	560
Маса готового бульйону	—	400
Вихід	—	543

Баранину нарубують на кусочки масою 30—40 г, заливають холодною водою, доводять до кипіння й варять при слабкому кипінні, періодично знімаючи піну й жир. За 20—30 хв до закінчення варіння кладуть половину норми ріпчастої цибулі, нарізаної півкільцями, сіль, спеції й варять до готовності. М'ясо виймають, бульйон проціджують.

Подають м'ясо у бульйоні, посипаючи зверху рештою сирої цибулі.

2.39. ШОРПА З М'ЯСОМ — БУЛЬЙОН ІЗ М'ЯСОМ (БАЛКАРСЬКА СТРАВА)

Морква	31	25
Цибуля ріпчаста	30	25
Вода	1250	1250
Маса бульйону	—	1000
Вихід	—	1000

¹ У чисельнику вказана маса напівфабрикату без кістки, у знаменнику — маса напівфабрикату з кісткою (вміст кістки в напівфабрикаті — 20%).

² У чисельнику вказана маса вареного м'яса без кістки, у знаменнику — маса вареного м'яса з кістками.

	БРУТТО	НЕТТО
На порцію 500 г:		
Яловичина (тазостегнова частина)	219	161
або баранина (тазостегнова частина)	218	156
Маса вареного м'яса	—	100

Яловичину або баранину заливають холодною водою, варять при слабкому кипінні, знімаючи піну. За 30—40 хв до закінчення варіння додають обчищену, нарізану моркву, цибулю, сіль, спеції й варять до готовності. М'ясо виймають, нарізують кусочками масою 50 г, бульйон проціджують.

Під час подавання у бульйон кладуть м'ясо.

2.40. СУП ЯКУТСЬКИЙ — СУП ІЗ М'ЯСОМ

Цибуля ріпчаста	48	40
Кулінарний жир	10	10
Борошно пшеничне	24	24
Вода	1000	1000
Петрушка або кріп (зелень)	22	16

Вихід — **1000**

На порцію 500 г:

Ковнина (лопаткова, підлопаткова, грудна частини, крайка)	210	161
або яловичина (лопаткова, підлопаткова, грудна частини, крайка)	219	161
Маса вареного м'яса	—	100

М'ясо нарізують на порційні куски, заливають холодною водою й варять при слабкому кипінні до готовності, періодично знімаючи піну. Готове м'ясо виймають, бульйон проціджують. У невеликій кількості бульйону, що охолонув, розводять борошно (без пасерування), масу проціджують. Цибулю дрібно нарізують і пасерують. У киплячий бульйон вводять розведене борошно, додають пасеровану цибулю й варять до готовності. Готовий суп має однорідну консистенцію, без грудок борошна, що заварилося.

Суп подають у бульйонних чашках, посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки або кропу. М'ясо подають окремо.

2.41. ЛЯПС ІЗ ЛЯПСТЕПХОЮ — БУЛЬЙОН ІЗ БОРОШНЯНИМИ КУЛЬКАМИ (КАБАРДИНСЬКА СТРАВА)

Кістки яловичі харчові	1911	1892
Цибуля ріпчаста	24	20
Морква	25	20
Вода	2840	2840
Маса концентрованого бульйону (ляпса)	—	1000
Борошно пшеничне	42	42
Яйця	1 шт.	40
Маса тіста	—	80
Масло вершкове	20	20
Маса обсмажених борошняних кульок (ляпстепхи)	—	80

Вихід — **80/1000**

	БРУТТО	НЕТТО
Маса обсмажених борошняних кульок (ляпстепхи) на порцію супу 500 г	—	40

Бульйон варять, як у рец. № 1.94. З борошна й яєць готують круте тісто, розділяють його на кульки масою 10 г і обсмажують їх на маслі вершковому.

Бульйон і борошняні кульки (ляпстепху) подають окремо.

2.42. ТШАКА ІРОШ — СУП ХОЛОДНИЙ ГРИБНИЙ (СТРАВА КОМІ)

Квас хлібний із сухарів № 1.98	600	600
Картопля	172	125 ¹
Гриби білі сушені	75	150 ²
Цибуля ріпчаста	12	10
Цибуля зелена	50	40
Яйця	2 шт.	80
Гірчиця	4	4

Вихід	—	1000
Сметана	40	40
або олія	40	40

Підготовлені сушені гриби варять, як у рец. № 1.21. Варену обчищену картоплю й гриби нарізують кусочками, ріпчасту цибулю дрібно нарізують, варені яйця дрібно січуть, зелену цибулю шаткують. Усі компоненти з'єднують, заливають квасом, додають гірчицю, сіль і перемішують.

Подають суп зі сметаною або олією.

2.43. СУП ХЛІБНИЙ ПО-СЕЛЯНСЬКИ

Хліб житній	200	200
Петрушка (зелень)	27	20
Цибуля ріпчаста	60	50
Масло вершкове	20	20
Яйця	2 шт.	80
Вода	800	800

Вихід	—	1000
Сметана	40	40

Житній черствий хліб нарізують дрібними кубиками, з'єднують із дрібно нарізаними цибулею та зеленню петрушки й смажать на маслі вершковому. Потім заливають водою, додають сіль і доводять до кипіння. При безперервному помішуванні вводять збиті яйця.

Подають зі сметаною. Можна посипати дрібно нарізаним кропом (2—3 г нетто на порцію).

¹ Маса вареної обчищеної картоплі.

² Маса варених грибів.

2.44. СУП СОЛОДКИЙ "КАРЕЛЬСЬКИЙ"	БРУТТО	НЕТТО
Брусниця	228	205
Молоко	658	625 ¹
Цукор	95	95
Толокно	96	95
Вихід	—	1000

Свіжі брусниці перебирають, ретельно промивають проточною холодною водою, злегка розминають, додають цукор, просіяне толокно й охолоджене кип'ячене молоко. Усі компоненти перемішують. Суп подають охолодженим.

СТРАВИ З КАРТОПЛІ, ОВОЧІВ І ГРИБІВ

2.45. КАРТОПЛЯ, ТУШКОВАНА З ГРИБАМИ В СМЕТАНІ

Картопля	200	150
Гриби білі сушені	50	100 ²
або білі свіжі	203	154
Масло вершкове	10	10
Маса смажених грибів	—	100
Сметана	60	60
Борошно пшеничне	2	2
Вихід	—	300

Сиру обчищену картоплю нарізують великими частками й обсмажують до напівготовності. Підготовлені білі свіжі гриби, нарізані часточками, обсмажують. Сушені гриби варять, як у рец. № 1.21, нарізують соломкою, обсмажують. Обсмажені картоплю й гриби кладуть у горщик, заливають сметаною, змішаною із заздалегідь просіяним борошном, закривають посудину кришкою й тушкують до готовності. Подають страву в горщику.

2.46. ЗРАЗИ РИБАЦЬКІ — ЗРАЗИ КАРТОПЛЯНІ З РИБНИМ ФАРШЕМ (КАРЕЛЬСЬКА СТРАВА)

Картопля	255	191
Яйця	¹ / ₃ шт.	13
Борошно пшеничне	5	5
Маса картопляна	—	200
Для фаршу:		
Жек тихоокеанський	50	24
або тріска ³	32	24
або льодяна риба	52	25
або минтай	50	25
Маса припущеної риби	—	20
Яйця	¹ / ₂ шт.	20
Цибуля ріпчаста	36	30
Масло вершкове	5	5
Маса пасерованої цибулі	—	15

¹ Маса кип'яченого молока.

² Маса варених грибів.

³ Норми закладки вказано на тріску випотрошену й без голови.

	БРУТТО	НЕТТО
Сіль	0,5	0,5
Маса фаршу	—	53
Борошно пшеничне	14	14
Маса напівфабрикату	—	265
Маргарин	10	10
Маса смажених зраз	—	230
Соус № 1.365, 1.370, 1.377	—	50
Вихід	—	280

Сиру обчищену картоплю варять, обсушують і протирають гарячою. У протерту картоплю, охолоджену до температури 40—50°C, додають яйця, просіяне борошно, перемішують і формують коржі по 2 шт. на порцію. На середину коржа кладуть фарш, краї з'єднують і формують зрази так, щоб фарш був усередині виробу. Потім зрази обкачують у борошні й смажать із двох боків. Для фаршу: припущене філе зі шкірою без кісток дрібно нарізують, з'єднують із дрібно насиченими звареними круто яйцями й пасерованою цибулею ріпчастою, додають сіль, спеції й ретельно перемішують.

Під час подавання зрази поливають соусом.

2.47. КОТЛЕТИ "ДЮШЕС" (ОВОЧЕВІ)

Капуста білокачанна	55	44
Маса припущеної капусти	—	40
Морква	93	74
Маргарин	5	5
Маса пасерованої моркви	—	50
Картопля	72	54
Маса вареної картоплі	—	52
Яйця	¹ / ₄ шт.	10
Сухарі	10	10
Маса напівфабрикату	—	160
Жир тваринний топлений харчовий	12	12
Маса смажених котлет	—	140
Масло вершкове	5	5
Вихід	—	145

Підготовлені капусту й моркву шаткують соломкою, після цього капусту припускають, моркву пасерують на маргарині. Обчищену картоплю варять, обсушують, протирають гарячою, охолоджують до температури 40—50°C. Підготовлені овочі з'єднують, додають яйця, сіль і ретельно перемішують. З отриманої маси формують котлети по 2 шт. на порцію, обкачують у сухарях і обсмажують із двох боків.

Під час подавання котлети поливають розтопленим маслом вершковим.

2.48. ЦИМЕС МОРКВЯНИЙ — МОРКВА, ПАСЕРОВАНА З МАННИМИ КНЕДЛИКАМИ (ЄВРЕЙСЬКА СТРАВА)

Морква	213	170
Масло вершкове	6	6
Родзинки	6,1	6
Цукор	6	6

	БРУТТО	НЕТТО
Для кнедликів:		
Крупи манні	12	12
Вода	25	25
Масло вершкове	¹ / ₅ шт.	6
Яйця	—	8
Маса напівфабрикату (кнедликів)	—	50
Вихід	—	180

Обчищену моркву нарізують соломкою й пасерують на маслі вершковому. Потім у моркву додають перебрані й промиті родзинки, цукор, сіль, кнедлики й доводять до готовності.

Для кнедликів: з манних крупів варять в'язку кашу. У кашу, що охолодела до температури 70—75°C, додають розтоплене масло вершкове, сирі яйця й ретельно перемішують. Отриману масу за допомогою двох ложок або кондитерського мішка розділяють на кнедлики (по 10—15 шт. на порцію).

СТРАВИ З КРУПІВ ТА БОБОВИХ

2.49. КАША БОЯРСЬКА

Пшоно	70	70
Родзинки	5,1	5
Молоко	225	225
Цукор	15	15
Масло вершкове	50	50
Яйця	¹ / ₂ шт.	20
Вихід	—	370

Підготовлене пшоно та родзинки кладуть у горщик, заливають гарячим молоком, додають цукор, сіль, перемішують і ставлять у духову шафу, закривши горщик кришкою. За 10—15 хв до готовності додають розтоплене масло вершкове, збиті яйця. Подають кашу в горщику.

2.50. КАША ПУХОВА

Крупи гречані	100	100
Яйця	¹ / ₂ шт.	20
Молоко	200	200
Масло вершкове	10	10
Маса протертої каші	—	300
Соус молочний (солодкий) № 1.373	—	100
Вихід	—	400

Підготовлені гречані крупи ретельно перемішують із сирими яйцями, висушують на листі в духовій шафі за температури 60—70°C. У гаряче молоко додають вершкове масло, сіль, всипають підсушену крупу, варять кашу, після цього протирають. Соус молочний (солодкий) подають окремо.

2.51. КАША "ЯНТАРНА"

Пшоно	50	50
Молоко	150	150

	БРУТТО	НЕТТО
Маса каші	—	195
Для сиропу:		
Цукор	6	6
Вода	30	30
Маса сиропу	—	34
Яблука	43	30/24 ¹
Маса припущених яблук із сиропом	—	55
Масло вершкове	10	10
Сметана	10	10
Маса напівфабрикату	—	270
Вихід	—	250

Підготовлені крупи заливають гарячим молоком і варять. Свіжі яблука промивають, очищають від шкірки, видаляють насіннєві гнізда, нарізують кубиками, заливають сиропом і припускають. У в'язку кашу додають припущені яблука, розтоплене масло вершкове, сметану. Масу ретельно перемішують, викладують у горщик і доводять до готовності в духовій шафі.

Для сиропу цукор розчиняють у гарячій воді, проварюють протягом 10—12 хв і проціджують.

Подають кашу в горщику.

СТРАВИ З ЯЄЦЬ І СИРУ

2.52. ОМЛЕТ ПО-КАРЕЛЬСЬКИ

Яйця	1 шт.	40
Молоко	100	100
Сметана	15	15
Сіль	0,5	0,5
Масло вершкове	5	5
Вихід	—	140

В яєчно-молочну суміш додають сметану, сіль, перемішують, проціджують і збивають. На змащену маслом вершковим порційну сковороду виливають суміш і смажать протягом 8—10 хв у духовій шафі за температури 180—200°C.

Під час подавання омлет викладують у глибокі чайні блюдця.

2.53. СИРНИКИ "ПРЯЖЕНІ"

Сир	91	90
Морква	43	34
Маргарин	3	3
Крупи манні	5	5
Сир твердий	17	15
Яйця	¹ /7 шт.	6
Цукор	10	10
Борошно пшеничне	20	20
Маса напівфабрикату	—	170
Кулінарний жир	15	15
Маса готових виробів	—	150
Сметана	30	30
Вихід	—	180

¹ Маса припущених яблук.

Сир протирають. Очищену сиру моркву шаткують і припускають із маргарином у невеликій кількості води (10% води від маси нетто моркви), потім всипають підготовлені манні крупи й при безперервному помішуванні масу проварюють і охолоджують. Охолоджену масу змішують із сиром, тертим твердим сиром, сирими яйцями, цукром і частиною борошна (2/3 від усієї кількості). Підготовлену масу тонко розкачують (завтовшки 15 мм), розрізують його на смужки завширшки 50—60 мм, які нарізують у вигляді трикутників (по 3 шт. на порцію), обкачують їх у борошні й смажать у великій кількості жиру.

Готові сирники охолоджують, поливають сметаною й подають.

2.54. РОГАЛИКИ ІЗ СИРУ

	БРУТТО	НЕТТО
Сир	61	60
Борошно пшеничне	50	50
Яйця	1 шт.	40
Цукор	18	18
Маса сирної маси	—	167
Родзинки	15	24 ¹
Маса напівфабрикату	—	190
Маргарин	25	25
Маса готових рогаликів	—	175
Рафінадна пудра	10	10
Вихід	—	185

У протертий сир додають борошно, сирі яйця, цукор, сіль і добре перемішують. Потім масу розкачують на шар завтовшки 10 мм, виімкою вирізають кружальця масою 18—21 г, на середину яких викладують перебрані, промиті, обсушені й припущені родзинки, і надають виробам форми рогаликів. Вироби смажать у великій кількості жиру.

Подають рогаики по 8—9 шт. на порцію й посипають рафінадною пудрою.

СТРАВИ З РИБИ

2.55. ГРИБОЧКИ КАЛЕВАЛЬСЬКІ — РИБА, ФАРШИРОВАНА ЯЙЦЯМИ (КАРЕЛЬСЬКА СТРАВА)

Тріска ²	122	89
або судак	185	89
або сиб амурський	168	89
Яйця	1 шт.	40
Борошно пшеничне	5	5
Яйця (для льезону)	¹ /8 шт.	5
Сухарі	10	10
Маса напівфабрикату	—	147
Кулінарний жир	12	12
Маса смаженої фаршированої риби	—	130
Помідори мариновані	45	25
Маса готових грибочків	—	155
Гарнір № 1.344, 1.346, 1.348, 1.351	—	100

¹ Маса припущених родзинок.

² Норми закладки вказані на тріску випотрошену й без голови.

	БРУТТО	НЕТТО
Горошок зелений консервований	38	25
Соус № 2.376	—	50
Вихід	—	330

Філе риби без шкіри й кісток злегка відбивають, посипають сіллю й перцем. У підготовлене філе загортають яйце, зварене круто, обкачують у борошні, змочують у льезоні, обкачують у сухарях і смажать у фритюрі.

Під час подавання готову рибу викладують на тарілку, зверху кладуть верхню частину помідора, надаючи йому вигляду грибочка, гарнірують. Додатково до складного гарніру подають зелений горошок. Соус подають окремо в соуснику.

2.56. ПРАЖИТОМ ЧЕРІ — РИБА, ЗАПЕЧЕНА В ОМЛЕТІ (СТРАВА КОМІ)

В'язь	195	125
або тріска ¹	140	122
або льодяна риба	209	119
або путассу	176	118
або минтай	203	122
або хек тихоокеанський	207	122
Маса готової риби	—	100
Молоко	150	150
Яйця	1 шт.	40
Маргарин	7	7
Маса напівфабрикату	—	290
Вихід	—	260

Розібрану непластовану рибу нарізують на куски (по одному на порцію), посипають сіллю, перцем, викладують на порційну сковороду, змащену маргарином, заливають яєчно-молочною сумішшю й запікають у духовій шафі. Подають рибу в порційній сковороді.

2.57. ЧОРИГ СЕЛЯНКА — РИБА, ЗАПЕЧЕНА В ЯЙЦЯХ (УДМУРТСЬКА СТРАВА)

Тріска ¹	117	89
або льодяна риба	179	86
або судак	169	86
або ставрида океанічна	187	86
Борошно пшеничне	5	5
Олія	7	7
Маса риби смаженої	—	75
Яйця	1 шт.	40
Молоко	15	15
Маса напівфабрикату	—	128
Маса готової страви	—	115
Масло вершкове	10	10
Вихід	—	125

¹ Норми закладки вказано на тріску вичищену й без голови.

Філе риби зі шкірою без кісток нарізують на порційні куски, посипають сіллю й обкачують у борошні. Кладуть на розігрітий з олією лист або сковороду й обсмажують з обох боків. Потім заливають яєчно-молочною сумішшю й запікають у духовій шафі.

Під час подавання рибу поливають маслом вершковим. Можна посипати рибно нарізаною зеленню (2—3 г нетто на порцію).

2.58. КАЛАЛАТИККО — РИБА, ЗАПЕЧЕНА В СМЕТАНІ (КАРЕЛЬСЬКА СТРАВА)

	БРУТТО	НЕТТО
Судак	190	91
або тріска ¹	125	91
або минтай	202	93
або окунь морський ¹	138	91
або льодяна риба	209	94
Маса готової риби	—	75
Картопля	200	150
Цибуля ріпчаста	17	14
Сметана	40	40
Борошно пшеничне	3	3
Яйця	¹ / ₄ шт.	10
Масло вершкове	10	10
Маса напівфабрикату	—	300
Вихід	—	265

Сиру очищену картоплю нарізують кружальцями. Частину картоплі кладуть на змащену маслом порційну сковороду, на картоплю викладують філе риби без шкіри й кісток, зверху — сиру ріпчасту цибулю, нарізану кільцями. Картоплю, що залишилася, кладуть навколо риби й запікають до напівготовності. Потім виріб заливають сумішшю сметани, яєць, борошна, розтопленого вершкового масла й знову ставлять у духову шафу для повного запікання.

Подають страву в порційній сковороді.

2.59. РИБА, ЗАПЕЧЕНА З ГРІНКАМИ

Тріска ¹	161	122
або окунь морський ¹	161	122
З напівфабрикатів:		
Тріска	140	122
або окунь морський ¹	144	122
Маса припущеної риби	—	100
Хліб пшеничний	24	20
Маргарин	5	5
Маса готових грінок	—	17
Яйця	1 шт.	40
Сметана	15	15
Маргарин	5	5
Маса напівфабрикату	—	175
Вихід	—	155

Філе риби зі шкірою без кісток, нарізане брусочками, заздалегідь припускають. Для грінок пшеничний хліб очищають від скоринки, нарізують скибочками й обсмажують на маргарині. Припущені кусочки риби кладуть між

¹ Норми закладки вказані на тріску, окунь морський вичищені й без голови.

двома скибочками гринок, після цього викладують на порційну сковороду, змащену маргарином, заливають сумішшю збитих яєць і сметани, запікають у духовій шафі протягом 7—10 хв.

Подають страву в порційній сковороді.

2.60. РИБА, ЗАПЕЧЕНА В СОУСІ З ГРИБАМИ

	БРУТТО	НЕТТО
Судак	227	116
або сом (окрім океанського)	248	124
або льодяна риба	242	116
або мерланг ¹	157	119
або осетер	240	119
або севрюга	224	119
або білуга	236	119
Борошно пшеничне	6	6
Кулінарний жир	11	11
Маса смаженої риби	—	100
Гриби білі сушені	15	15/30 ²
або гриби білі свіжі	53	40/30 ²
Сметана	26	26
Майонез	26	26
Масло вершкове	10	10
Маса напівфабрикату	—	190
Вихід	—	170

Філе риби зі шкірою без кісток (риба з кістковим скелетом) або порційні куски риби зі шкірою без хрящів (риба родини осетрових) посипають сіллю, перцем, обкачують у борошні й обсмажують з обох боків. Підготовлені гриби варять, як у рец. № 1.21, і нарізують кусочками. Обсмажену рибу кладуть на порційну сковороду, змащену жиром, зверху викладують варені гриби, заливають сметаною, змішаною з майонезом, поливають маслом вершковим і запікають.

Подають у порційній сковороді. Можна посипати дрібно нарізаною зеленню (2—3 г нетто на порцію).

2.61. РИБА ПО-ВОЛЗЬКИ — РИБА, ЗАПЕЧЕНА З ЯЄЧНИМИ БІЛКАМИ

Судак	192	92
або осетер	199	88
Олія	10	10
Кислота лимонна	0,5	0,5
Петрушка (зелень)	4	3
Сухарі	20	20
Кулінарний жир	12	12
Маса риби смаженої	—	100
Яйця (білки)	2 шт.	48
Вихід	—	130

¹ Норми закладки вказані на мерланг, випотрошений й без голови.

² У чисельнику вказана маса нетто, у знаменнику — маса варених грибів.

Філе риби без шкіри й кісток (з кістковим скелетом) або порційні куски без шкіри й хрящів (сімейства осетрових) нарізують по два куски на порцію й маринують протягом 10—15 хв. Мариновані куски риби обкачують у сухарях і смажать у фритюрі. Смажену рибу викладують на кокільницю, навколо риби відсаджують збиті білки й запікають у духовій шафі протягом 5—7 хв.

Для маринаду: до олії додають розчин кислоти лимонної, сіль, перець, дрібно нарізану зелень петрушки.

Під час подавання можна прикрасити дрібно нарізаною зеленню (2—3 г нетто на порцію).

2.62. РИБА "АПЕТИТНА" — РИБА, ЗАПЕЧЕНА З КАПУСТОЮ

	БРУТТО	НЕТТО
Минтай	246	113
Борошно пшеничне	6	6
Олія	6	6
Маса смаженої риби	—	100
Капуста білокачанна свіжа	166	133
Маргарин	7	7
Маса капусти смаженої	—	100
Цибуля ріпчаста	71	60
Маргарин	11	11
Маса пасерованої цибулі	—	30
Соус № 1.375	—	100
Сир твердий	5,4	5
Яйця	1/8 шт.	5
Маргарин (для змащування)	2	2
Маса напівфабрикату	—	340
Вихід	—	300

Порційні куски минтая, нарізані із філе без шкіри й кісток, посипають сіллю, обкачують у борошні й смажать з обох боків.

Підготовлену капусту білокачанну дрібно шаткують, обсмажують на маргарині, додають сіль, перець і перемішують. Цибулю ріпчасту дрібно нарізують і пасерують.

На змащену жиром порційну сковороду кладуть шар смаженої капусти, на нього — кусочки смаженої риби, після цього — шар цибулі пасерованої, зверху — шар капусти, що залишилася. Поверхню вирівнюють ножом, заливають сметаним соусом, змащують яйцями, посипають тертим сиром і запікають протягом 10—15 хв.

Подають у порційній сковороді.

2.63. КОТЛЕТИ СУРСЬКІ — КОТЛЕТИ РИБО-КАПУСТЯНІ (МОРДОВСЬКА СТРАВА)

Тріска ¹	89	65
або окунь морський ¹	98	65
або хек тихоокеанський	148	65
або минтай	141	65
або льодяна риба	144	65
Капуста білокачанна свіжа	139	111/100 ²
Цибуля ріпчаста	38	32/16 ³

¹ Норми закладки вказано на тріску, окунь морський випотрошені й без голови.

² У чисельнику вказана маса нетто, у знаменнику — маса припущеної капусти.

³ У чисельнику вказана маса нетто, у знаменнику — маса пасерованої цибулі.

	БРУТТО	НЕТТО
Маргарин	5	5
Яйця	3/4 шт.	30
Сіль	2	2
Перець чорний мелений	0,01	0,01
Сухарі	15	15
Маса напівфабрикату	—	225
Кулінарний жир	15	15
Маса смажених котлет	—	200
Масло вершкове	10	10
Вихід	—	210

Підготовлену капусту нарізують соломкою або шаткують, після цього припускають і відкидають на друшляк. Філе риби без шкіри й кісток нарізують на куски, подрібнюють на м'ясорубці, з'єднують із пасерованою дрібно нарізаною ріпчастою цибулею, припущеною капустою, додають сирі яйця, сіль, перець і ретельно перемішують. Формують котлети по 2 шт. на порцію, обкачують їх у сухарях, обсмажують з обох боків протягом 8—10 хв і доводять до готовності у духовій шафі протягом 5 хв.

Під час подавання поливають розтопленим маслом вершковим.

2.64. КОТЛЕТИ "ОВСЬКІ"

Судак	120	61
або хек тихоокеанський	127	61
або минтай	124	62
Маса припущеної риби	—	50
Капуста білокачанна свіжа	28	22/20 ¹
Морква	26	21/14 ²
Цибуля ріпчаста	24	20/10 ²
Олія	5	5
Сир	11	10
Майонез	25	25
Маса напівфабрикату	—	128
Вихід	—	100

Розібрану на філе зі шкірою без кісток рибу припускають, охолоджують, дрібно нарізують. Підготовлені капусту білокачанну й моркву шаткують соломкою, цибулю ріпчасту — півкільцями. Потім моркву й цибулю ріпчасту пасерують, капусту — припускають.

Підготовлені овочі й рибу з'єднують, додають сіль, перець, половину норми тертого сиру й майонезу й ретельно перемішують. З отриманої маси формують вироби довгастої форми, викладають на сковороду або лист, заливають майонезом, що залишився, посипають тертим сиром і запікають.

Подають котлети по 2 шт. на порцію.

¹ У чисельнику вказана маса нетто, у знаменнику — маса припущеної капусти.
² У чисельнику вказана маса нетто, у знаменнику — маса пасерованих овочів.

2.65. РИБА "ФИШ" — КОТЛЕТИ РИБНІ, ТУШКОВАНІ З ОВОЧАМИ (ЄВРЕЙСЬКА СТРАВА)

	БРУТТО	НЕТТО
Тріска ¹	132	100
або хек тихоокеанський	208	100
Хліб пшеничний	4	4
Вода або молоко	14	12
Олія	4	4
Яйця	1/5 шт.	8
Цукор	4	4
Перець чорний мелений	0,01	0,01
Маса напівфабрикату	—	130
Олія	6	6
Маса тушкованих котлет	—	110
Буряки	13	10
Морква	5	4
Маса соусу й овочів	—	20
Вихід	—	130

Філе риби зі шкірою без кісток нарізують на куски, подрібнюють на м'ясорубці разом із замоченим у воді або молоці пшеничним хлібом, цибулю ріпчастою (50% сирої, 50% пасерованої), додають яйця, цукор, сіль, перець і ретельно перемішують. З рибної маси формують вироби овальної форми, обсмажують з обох боків. Буряки, моркву очищують, промивають і нарізують кружальцями. На дно сотейника укладають нарізані овочі, обсмажені рибні котлети, заливають водою (25 г на порцію) і тушкують протягом 30 хв. Наприкінці тушкування додають лавровий лист.

Під час подавання готові котлети (по 2 шт. на порцію) поливають соусом, якому вони тушкувалися.

2.66. ВИТОЧКИ "ДАРИ МОРЯ" — ВИТОЧКИ РИБНІ, СМАЖЕНІ У ФРИТЮРІ

Тріска ¹	147	107
або окунь морський ¹	162	107
Масло вершкове	15	15
Маса напівфабрикату	—	120
Для тіста:		
Ворошно пшеничне	28	28
Молоко або вода	26	26
Яйця	2/5 шт.	16
Сіль	2	2
Маса тіста	—	70
Олія	15	15
Маса биточків, смажених у тісті	—	160
Гарнір:		
Гарнір № 1.338	—	50
Огірки свіжі	32	30
або консервовані фрукти	55	30
Фрукти мариновані (яблука, сливи)	36	20
Маса гарніру	—	100
Вихід	—	260

Норми закладки вказано на тріску, окунь випотрошені й без голови.

Філе риби без шкіри й кісток нарізують на куски, подрібнюють, на м'ясорубці з решіткою з дрібними отворами, кладуть вершкове масло, сіль і ретельно перемішують. З рибної маси формують биточки (по 3 шт. на порцію).

Просіяне борошно розводять теплим молоком або водою з температурою 20—30°C, розмішують, щоб не було грудок, додають жовтки яєць, сіль і замишають на 10—15 хв для набування клейковини. Перед смаженням у тісто вводять збиті білки й розмішують. Підготовлені биточки занурюють у тісто й смажать в олії (фритюрі), нагрітій до температури 180—190°C.

Під час подавання биточки гарнірують картоплею смаженою (із сирію), огірками свіжими, фруктами маринованими.

СТРАВИ З М'ЯСА Й СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПТИЦІ

2.67. ЗАКУСКА ПО-ІНГУСЬКИ — ЯЛОВИЧИНА АБО КУРИ ВАРЕНІ ПІД СМЕТАННИМ СОУСОМ

	БРУТТО	НЕТТО
Яловичина (лопаткова частина) або кури	164 217	121 143
Маса вареної яловичини	—	75
Маса варених курей	—	100
Для соусу:		
Сметана	50	50
Бульйон або вода	35	35
Борошно пшеничне	5	5
Часник	1,3	1
Маса соусу	—	85
Яйця	1/4 шт.	10
Петрушка або кріп (зелень)	4	3
Гарнір № 1.324, 1.342	—	150
Вихід: з яловичиною	—	323
з курями	—	348

Яловичину великим куском або підготовлені тушки курей варять. Потім м'ясо нарізують упоперек волокон, птицю нарубують по 1—2 куски на порцію, заливають невеликою кількістю бульйону, доводять до кипіння й зберігають до подавання в цьому самому бульйоні в закритій посудині.

Для соусу: у сметану, доведену до кипіння, кладуть розведене бульйоном або водою борошно, сіль, варять протягом 3—5 хв, проціджують і доводять до кипіння. Наприкінці варіння соус заправляють розтертим із сіллю часником.

Під час подавання м'ясо або курей гарнірують рисом або картоплею вареною, поливають соусом, зверху кладуть часточку яйця й посипають дрібно нарізаною зеленню.

2.68. М'ЯСО АБО КУРИ ПО-ТАТАРСЬКИ — М'ЯСО АБО КУРИ, ВАРЕНІ З ОВОЧЕВОЮ ПРИПРАВОЮ

Баранина (тазостегнова й лопаткова частини) або яловичина (товстий, тонкий край, тазостегнова частина) або кури	218 219 217	156 161 143
Маса варених баранини, яловичини або курей	—	100

	БРУТТО 207	НЕТТО 155/150 ¹
Картопля		
Приправа овочева:	42	35
Цибуля ріпчаста	44	35
Морква	10	10
Масло вершкове	2	2
Сіль	0,05	0,05
Перець чорний мелений	20	20
Бульйон	—	100
Маса готової приправи	—	350
Вихід	—	350

Баранину, яловичину або курей готують, як в рец. № 2.67, гарнірують дрібними бульбами вареної картоплі й поливають овочевою приправою.

Для овочевої приправи: обчищену й помиту моркву нарізують часточками, підготовлену цибулю ріпчасту — кільцями, заливають водою й варять до напівготовності. Потім воду зливають, додають сіль, перець, масло вершкове, заливають бульйоном і доводять до готовності.

2.69. ЕЛЕШ — ВАРЕНЕ М'ЯСО З ОВОЧАМИ Й БУЛЬЙОНОМ (БАШКИРСЬКА СТРАВА)

Яловичина (крайка, лопаткова, грудна частини) або баранина (лопаткова й грудна частини)	219 218	161 156
Маса вареного м'яса без кісток	—	100
Гарнір:		
Картопля	69	52
Морква	64	51
Капуста білокачанна свіжа	70	56
Масло вершкове	10	10
Маса гарніру	—	150
Цибуля ріпчаста	36	30
Бульйон	50	50
Вихід	—	330

М'ясо варять, як в рец. № 2.67. Обчищені й миті картоплю й моркву нарізують часточками. Підготовлену капусту нарізують шашками. У киплячому бульйоні варять овочі й заправляють їх маслом вершковим.

Під час подавання в тарілку кладуть варені овочі, м'ясо, сирі ріпчасту цибулю, нарізану кільцями, і підливають гарячий бульйон. Можна посипати дрібно нарізаною зеленню.

2.70. ШАШЛИК "ТАРКИ-ТАУ" — ШАШЛИК ІЗ БАРАНИНИ З ЛАВАШЕМ (ДАГЕСТАНСЬКА СТРАВА)

Баранина (корейка, тазостегнова частина)	333	238
Цибуля ріпчаста	30	25
Оцет 3%-й	15	15
Кулінарний жир	20	20
Маса смаженого шашлику	—	150

У чисельнику вказана маса нетто, у знаменнику — маса вареної картоплі.

	БРУТТО	НЕТТО
Для лаваша:		
Борошно пшеничне 1-го сорту	80	80
в тому числі на підпилення	5	5
Вода	35	35
Сіль	1	1
Маса тіста	—	115
Маса готового лаваша	—	100
Гарнір:		
Цибуля ріпчаста	24	20
Цибуля зелена	25	20
Помідори свіжі	59	50
Петрушка або кріп (зелень)	14	10
Маса гарніру	—	100
Вихід	—	350

Баранину нарізують кубиками масою 30—40 г, посипають сіллю, перцем, збризкують оптом, додають сиру дрібно нарізану ріпчасту цибулю, перемішують і ставлять у холодне місце для маринування на 3—4 год.

Підготовлене м'ясо смажать на розпеченій із жиром сковороді.

З борошна, солі, води замішують круте прісне тісто. Розкачують його на пласт овальної форми завтовшки 10 мм і випікають на листі без жиру протягом 5—7 хв.

Під час подавання готовий шашлик викладають на тарілку, закривають зверху лавашем і надають страві форми піраміди. Гарнірують пір'ям зеленої цибулі й кільцями ріпчастої цибулі, скибочками помідорів, прикрашають гілочками зелені.

2.71. МЯХАН ШАНАХАН ГОГОХОНТОЙ — М'ЯСО З ЛОКШИНОЮ Й ЧАСНИКОМ (БУРЯТСЬКА СТРАВА)

Яловичина (товстий і тонкий краї, верхній і внутрішній куски тазостегнової частини)	162	119
або конина (товстий і тонкий краї, верхній і внутрішній куски тазостегнової частини)	155	119
або баранина (корейка, тазостегнова частина)	166	119
Масло вершкове	15	15
Маса смаженого м'яса	—	75
Локшина (напівфабрикат):		
Борошно пшеничне	36	36
в тому числі на підпилення	1	1
Яйця	¹ / ₂ шт.	20
Сіль	1	1
Маса тіста	—	56
Маса підсушеної локшини	—	52
Масло вершкове	15	15
Маса підсмаженої локшини	100	100
Часник	2,6	2
Вихід	—	177

М'ясо нарізують брусочками завдовжки 30—40 мм масою 5—7 г і об-смажують.

Локшину спочатку відварюють у підсоленій воді, відкидають на друшляк, а після цього обсмажують на маслі вершковому. М'ясо з'єднують із локшиною, посипають сіллю, перцем і смажать до готовності. Наприкінці смаження додають дрібно нарізаний часник.

Для локшини: з просіяного борошна (не нижче 1-го сорту), яєць і солі замішують круте тісто, яке витримують 20—30 хв. Готове тісто кладуть на стіл, посипаний борошном, розкачують завтовшки 2,5—3 мм, підсушують у духовій шафі за температури 180—200°C протягом 2—3 хв. Потім нарізують на смужки завширшки 20—25 мм, які, в свою чергу, ріжуть упоперек смужками завширшки 2,5—3 мм або соломкою.

2.72. ПУГУБША — ПЕЧІНКА В СОРОЧЦІ (БУРЯТСЬКА СТРАВА)

	БРУТТО	НЕТТО
Печінка яловича	133	110
або бараняча	125	110
Масло вершкове	10	10
Маса готової печінки	—	75
Цибуля ріпчаста	24	20
Масло вершкове	5	5
Маса пасерованої цибулі	—	10
Жир-сирець баранячий	100	100
Маса напівфабрикату	—	185
Вихід	—	130

Підготовлену печінку нарізують кусочками завтовшки 10—15 мм, посипають сіллю, перцем, обсмажують до напівготовності. Потім на підготовлений баранячий жир викладають печінку, зверху кладуть пасеровану дрібно нарізану ріпчасту цибулю, загортають у вигляді конверта й смажать до утворення рум'яної хрусткої кірочки.

Подають по 2 шт. на порцію.

2.73. ЖАЛ-БАУР — ШАШЛИК ІЗ ПЕЧІНКИ (БАЛКАРСЬКА СТРАВА)

Печінка бараняча	170	150
Жир-сирець баранячий	100	100
Маса напівфабрикату	—	250
Маса готового шашлику	—	200
Тузлук	100	100
Вихід	—	300
Для тузлуку:		
Айран (кисле молоко) або бульйон № 1.94	800	800
Часник	256	200
Сіль	10	10
Перець чорний мелений	0,5	0,5
Вихід	—	1000

Підготовлений баранячий жир нарізують квадратами розміром 80x80 мм масою 30—40 г, кладуть на нього печінку, нарізану кусками, посипають сіллю, перцем, загортають у формі конверта, надівають на шпалки й смажать на вугіллі.

Тузлук подають у піалах окремо.

Для тузлуку: товчений із сіллю часник розводять айраном або бульйоном, додають перець і перемішують.

2.74. ПЕЧІНКА ПО-ДОМАШНЬОМУ — РУЛЕТ ІЗ ПЕЧІНКИ

	БРУТТО	НЕТТО
Печінка яловича	86	71
Шпик	52	50
Цибуля ріпчаста	29	24/12 ¹
Маргарин	5	5
Часник	13	10
Перець чорний мелений	0,05	0,05
Маса напівфабрикату	—	143
Кулінарний жир	10	10
Маса готової печінки	—	100
Гарнір № 1.338, 1.339	—	150
Вихід	—	250

Підготовлену печінку тонко нарізують. Цибулю дрібно нарізують і пасерують, часник подрібнюють. На поверхню печінки кладуть такого самого розміру тонкий кусок шпику, після цього пасеровану цибулю ріпчасту, подрібнений часник, посипають перцем і скручують у вигляді рулету.

Напівфабрикат обсмажують із жиром на листі протягом 15—20 хв і доводять до готовності в духовій шафі.

Під час подавання печінку гарнірують картоплею смаженою (із сирію) або картоплею, смаженою у фритюрі.

2.75. ОЛЕНИНА ШПИГОВАНА МАРИ- НОВАНА (ЯКУТСЬКА СТРАВА)

Оленина (верхній і внутрішній, зовнішній, боковий куски тазостегнової частини)	154	108
Сало шпик	19	18
Маса напівфабрикату	—	125
Жир свинячий топлений харчовий	5	5
Маса тушкованого шпигованого м'яса	—	75
Гарнір № 1.324, 1.334, 1.338, 1.339	—	100
Маринад	75	75
Соус № 1.365	—	25
Вихід	—	275

Для маринаду:		
Цибуля ріпчаста	500	420
Морква	500	400
Цукор	200	200
Сіль	20	20
Оцет 3% -й	200	200
Перець чорний мелений	10	10
Лавровий лист	20	20
Вино сухе	200	200
Вихід	—	1000

Великі куски оленини заливають маринадом і витримують протягом 25—30 год. Потім виймають, шпигують салом шпик, нарізаним брусочками завдовжки 5—6 см і завтовшки до 0,5 см, обсмажують із двох боків і тушкують з додаванням маринаду й соусу червоного основного.

¹ У чисельнику вказана маса нетто, у знаменнику — маса пасерованої цибулі.

Для маринаду: підготовлені цибулю ріпчасту й моркву нарізують соломкою, після цього додають цукор, сіль, оцет, перець, лавровий лист, сухе вино й перемішують.

Під час подавання готову шпиговану оленину нарізують по 1—2 куски на порцію, гарнірують і поливають соусом, в якому вона тушкувалася.

Гарніри: картопля варена, картопля смажена (з вареної), картопля смажена (у фритюрі), капуста тушкована.

2.76. ПЕЧЕННЯ ПО-СЕЛЯНСЬКИ — ПЕЧЕННЯ ЗІ СВИНИНИ З ОВОЧАМИ Й ГРИБАМИ

	БРУТТО	НЕТТО
Свинина (лопаткова й шийна частини)	190	162
Гриби білі свіжі	41	31
Гриби білі сушені	10	20 ¹
Маса смажених грибів	—	20
Цибуля ріпчаста	71	60
Картопля	208	156
Морква	55	44
Масло вершкове	20	20
Соус № 1.375	—	50
Маса тушкованого м'яса	—	110
Маса соусу й овочів	—	260
Петрушка або кріп (зелень)	7	5
Вихід	—	375

М'ясо нарізують кусочками й обсмажують. Сушені гриби варять (рецепт № 1.21) або підготовлені свіжі білі гриби нарізують часточками, після цього смажать разом із подрібненою ріпчастою цибулею. Сирі очищені картоплю й моркву нарізують часточками, обсмажують, кладуть разом із м'ясом, грибами й цибулею в горщик, заливають сметаним соусом і тушкують до готовності. Подають печеню в горщику, зверху посипають дрібно нарізаною зеленню.

2.77. КУЛЛАМА — М'ЯСО З ЛОКШИНОЮ (БАШКИРСЬКА СТРАВА)

Яловичина (крайку, грудна частина)	164	121
або конина (крайку, грудна частина)	158	121
або баранина (грудна частина)	164	117
Маса готового м'яса без кісток	—	75
Цибуля ріпчаста	30	25
Морква	25	20
Салма (локшина домашня № 1.450)	—	40
Маргарин	10	10
Маса готової салми з жиром	—	110
Маса бульйону з овочами	—	75
Вихід	—	260

М'ясо варять великими кусками до готовності й нарізують упоперек волокон по 1—2 куски на порцію.

Маса варених грибів.

Салму (локшину домашню) варять у підсоленій воді, відкидають на друшляк, промивають і заправляють розтопленим маргарином.

У проціджений бульйон кладуть цибулю, нарізану кільцями, моркву, нарізану кружальцями, і варять протягом 15—20 хв. Потім додають м'ясо із салмою, перець, лавровий лист і доводять до готовності протягом 10—15 хв. До м'яса можна додати варені печінку, нирки, серце (25 г на порцію, відповідно збільшивши вихід страви).

Під час подавання страву можна посипати дрібно нарізаною зеленню (2—3 г нетто на порцію).

2.78. ПЕЧІНКА З ГРИБАМИ	БРУТТО	НЕТТО
Печінка яловича	177	147
Гриби білі сушені	15	30 ¹
або гриби білі свіжі	61	46
Маса смажених грибів	—	30
Цибуля ріпчаста	24	20
Масло вершкове	20	20
Сметана	20	20
Маса готової печінки	—	100
Маса соусу й овочів	—	75
Вихід	—	175

Підготовлену печінку нарізують брусочками завдовжки 30—40 мм і обсмажують. Варені сушені гриби (рец. № 1.21) або підготовлені свіжі гриби нарізують соломкою й обсмажують на маслі вершковому разом із ріпчастою цибулею, нарізаною півкільцями. Підготовлені печінку, гриби й цибулю кладуть у горщик, заливають процідженим грибним відваром (50 г на порцію), додають сметану й тушкують до готовності.

Подають страву в горщику.

2.79. КРУЧЕНИКИ АПЕТИТНІ — ЗРАЗИ ВІДБИВНІ, ФАРШИРОВАНІ ШПИКОМ І СОЛОНИМИ ОГІРКАМИ

Свинина (корейка)	117	100
Сіль	1,5	1,5
Перець чорний мелений	0,02	0,02
Часник	1,5	1,2
Для фаршу:		
Сало шпик	21	20
Огірки солоні	26	21
Маса фаршу	—	40
Борошно пшеничне	5	5
Маса напівфабрикату	—	145
Кулінарний жир	5	5
Маса тушкованих кручеників	—	100
Цибуля ріпчаста	24	20/10 ²
Морква	13	10
Томатне пюре	8	8
Кулінарний жир	10	10
Сметана	25	25

¹ Маса варених грибів.

² У чисельнику вказана маса нетто, у знаменнику — маса пасерованої цибулі.

	БРУТТО	НЕТТО
Лавровий лист	0,02	0,02
Часник	1,9	1,5
Маса соусу й овочів	—	75
Гарнір № 1.328, 1.338, 1.339, 1.340	—	150
Вихід	—	325

М'ясо нарізують порційними кусками, відбивають, посипають сіллю, перцем і дрібно нарізаним часником. На середину куска кладуть фарш, приготовлений із дрібно нарізаних шпиків і солоних обчищених від шкірки огірків, формують у вигляді маленьких ковбасок, обкачують у борошні й обсмажують. Крученики заливають бульйоном (35 г на порцію) і тушкують до напівготовності. Потім додають нарізані соломкою пасеровані цибулю, моркву й тушкують до готовності. Наприкінці тушкування додають пасероване томатне пюре, сметану, лавровий лист і дрібно нарізаний часник.

Подають крученики із соусом, в якому вони тушкувалися, і гарніром.

Гарніри: пюре картопляне, картопля смажена (із сирі), картопля смажена у фритюрі, каша розсипчаста.

2.80. ШАРТАНЧИКИ ПО-ЧУВАСЬКИ — ЗРАЗИ, ФАРШИРОВАНІ ПЕЧІНКОЮ Й РИСОМ

Свинина (корейка)	147	125
Для фаршу:		
Печінка яловича	45	37
Крупи рисові	9	9
Маса вареного рису	—	25
Цибуля ріпчаста	24	20
Маса пасерованої цибулі	—	10
Сало шпик	11,4	11
Маса фаршу	—	65
Яйця	¹ / ₈ шт.	5
Борошно пшеничне	5	5
Маса напівфабрикату	—	200
Кулінарний жир	15	15
Маса готового виробу	—	150
Соус № 1.366	—	100
Вихід	—	250

Свинину нарізують кусочками, відбивають, на середину кладуть фарш, загортають його й надають виробі круглої форми. Сформовані вироби посипають сіллю, перцем, змочують у льезоні, обкачують у борошні, обсмажують з обох боків, заливають соусом цибулевим і тушкують до готовності.

Для фаршу: оброблену печінку промивають, нарізують дрібними кусочками масою 5—10 г, підготовлені сало шпик і ріпчасту цибулю дрібно нарізують. На витопленому жиру обсмажують печінку, ріпчасту цибулю, з'єднують із вареним рисом, додають сіль, перець і перемішують.

Подають по 2 шт. на порцію разом із соусом. Можна подавати по 1 шт. на порцію.

2.81. РУЛЕТКИ "ОНАР" — ЗРАЗИ, ФАРШИ- РОВАНІ ГРИБАМИ Й ШПИКОМ (МАРІЙСЬКА СТРАВА)

	БРУТТО	НЕТТО
Свинина (корейка)	173	147
Для фаршу:		
Гриби білі сушені	20	40
або гриби білі свіжі	70	53/40 ¹
Сало шпик	10,4	10
Часник	2,6	2
Маса фаршу	—	50
Маса напівфабрикату	—	197
Кулінарний жир	10	10
Маса тушкованих рулетиків	—	120
Для соусу:		
Борошно пшеничне	3	3
Маргарин	3	3
Цибуля ріпчаста	43	36/18 ²
Масло вершкове	2	2
Відвар грибний	69	69
Маса готового соусу	—	75
Гарнір № 1.344—1.346, 1.358	—	100
Вихід	—	295

Свинину нарізують порційними кусками, відбивають, посипають сіллю, перцем, кладуть на них фарш, скручують у вигляді рулетика й обсмажують на жиру.

Обсмажені рулетики заливають грибним соусом і тушкують до готовності. Для соусу грибного: у розтопленій жир всипають борошно й пасерують при безперервному помішуванні, не допускаючи пригорання. У пасероване борошно, охолоджене до температури 60—70°C, вливають четверту частину гарячого грибного відвару й вимішують до утворення однорідної маси. Потім додають грибний відвар, що залишився, дрібно нарізану пасеровану цибулю й варять протягом 15—20 хв. Наприкінці варіння додають сіль, перець, проціджують, протираючи цибулю, і доводять до кипіння.

Для фаршу: гриби варять (рец. № 1.21) і дрібно нарізують. Підготовлене сало шпик нарізують дрібними кубиками, розтирають із сіллю й дрібно нарізаним часником, з'єднують із грибами й ретельно перемішують.

Подають по 2 шт. на порцію разом із соусом і гарніром.

2.82. РУЛЕТ З ЯЛОВИЧНИНИ

Яловичина (грудна частина, крайка)	76	56
Для фаршу:		
Сало шпик	5,2	5
Сир твердий	5,4	5
або плавлений	5,2	5
Часник	1,3	1
Маса фаршу	—	10
Маса напівфабрикату	—	66
Маса готового рулету	—	50
Гарнір № 1.328, 1.338, 1.339, 1.340	—	150
Вихід	—	200

¹ У чисельнику вказана маса нетто, у знаменнику — маса варених грибів.
² У чисельнику вказана маса нетто, у знаменнику — маса пасерованої цибулі.

Куски м'яса відбивають, посипають сіллю, перцем. Підготовлений шпик нарізують тонким пластом, відбивають, посипають сіллю і перцем. Сир нарізують тонкими скибочками, часник подрібнюють. На кусок яловичини кладуть підготовлені шпик, сир, посипають часником і скручують у вигляді рулету. Потім укладають на сковороду, підливають бульйон (20 г на порцію), ставлять у духову шафу й доводять до готовності.

Під час подавання рулет нарізують по два куски на порцію, гарнірують і поливають м'ясним соком.

Гарніри: пюре картопляне, картопля смажена (із сирі), картопля, смажена у фритюрі, каша розсипчаста.

2.83. ШИЛ ПУЧЕМИШ — КАША З М'ЯСОМ (МАРІЙСЬКА СТРАВА)

	БРУТТО	НЕТТО
Яловичина (боковий і зовнішній куски тазостегнової частини)	107	79
або свинина (лопаткова, грудна частини)	87	74
Пшонно	113	113
або крупи гречані	139	139
Вода	210	210
Цибуля ріпчаста	20	17
Маса тушкованого м'яса без кісток	—	50
Маса готової каші із цибулею	—	300
Вихід	—	350

М'ясо нарізують кусочками масою 20—25 г. Крупи перебирають, промивають. Підготовлену цибулю ріпчасту дрібно нарізують. М'ясо й цибулю заливають водою, доводять до кипіння, всипають крупи й варять при слабкому кипінні до повного вбирання рідини крупами.

Потім кашу перемішують, посудину закривають кришкою, ставлять у духову шафу й доводять до готовності.

2.84. ТИРТКАН ЧАШЕЧКОВИЙ — БАРАНИНА СІЧЕНА ПАРОВА (ТУВИНСЬКА СТРАВА)

Баранина (котлетне м'ясо)	250	179
Вершки	125	125
Цибуля ріпчаста	65	55
Сіль	2	2
Перець чорний мелений	0,02	0,02
Маса фаршу	—	355
Для тіста:		
Борошно пшеничне	38	38
Вода	16	16
Маса тіста	—	53
Маса готового коржа	—	50
Вихід	—	405

Підготовлені м'ясо й ріпчасту цибулю нарізують, подрібнюють. М'ясорубці, розводять вершками до консистенції тіста для оладок, додають сіль, перець і ретельно перемішують. Підготовлену масу викладають у піалу, закривають її коржем і готують на парі протягом 35—40 хв.

Для коржа: у просіяне борошно додають воду й замішують прісне тісто, яке розкачують тонко (завтовшки 3—4 мм).

Подають страву в піалі.

2.85. БИТКИ "РОСІЙСЬКІ" — КОТЛЕТИ М'ЯСНІ СІЧЕНІ З ОМЛЕТОМ

	БРУТТО	НЕТТО
Яловичина (котлетне м'ясо)	68	50
Свинина (котлетне м'ясо)	59	50
Для омлету:		
Яйця	¹ / ₄ шт.	10
Молоко	5	5
Маргарин	5	5
Маса готового омлету	—	14
Цибуля ріпчаста	24	20/10 ¹
Сметана	8	8
Борошно пшеничне	4	4
Сухарі	4	4
Маргарин	10	10
Маса напівфабрикату	—	148
Вихід	—	105

Нарізане на куски котлетне м'ясо яловичини й свинини подрібнюють на м'ясорубці.

Підготовлену цибулю ріпчасту дрібно нарізують і пасерують. У м'ясний фарш додають подрібнений омлет, пасеровану цибулю ріпчасту, сметану, сіль, перець і ретельно перемішують. Із приготовленої маси формують битки (по 2 шт. на порцію), обкачують у суміші борошна й сухарів, викладують на сковороду, змащену маргарином, обсмажують з обох боків на плиті й доводять до готовності в духовій шафі.

Для омлету: до яєць додають молоко, суміш ретельно розмішують, виливають на сковороду, змащену маргарином, і ставлять у духову шафу (температура 180—200°C) на 8—10 хв.

2.86. КОТЛЕТИ ПО-ХЛИНІВСЬКИ — КОТЛЕТИ М'ЯСО-ОВОЧЕВІ

Яловичина (котлетне м'ясо)	76	56
Свинина (котлетне м'ясо)	12	10
Картопля	20	15
Цибуля ріпчаста	12	10
Яйця	¹ / ₈ шт.	5
Сухарі	5	5
Маса напівфабрикату	—	100
Кулінарний жир	6	6
Маса готових котлет	—	80
Гарнір № 1.325, 1.326, 1.328	—	150
Соус № 1.365, 1.366, 1.370	—	50
або масло вершкове	8	8
Вихід: із соусом	—	280
з маслом	—	238

¹ У чисельнику вказана маса нетто, у знаменнику — маса пасерованої цибулі.

Яловичину, свинину, сиру обчищену картоплю, ріпчасту цибулю нарізують, подрібнюють на м'ясорубці, додають сирі яйця, сіль, перець. Масу ретельно вимішують, формують вироби овально-приплющеної форми із загостреним кінцем, обкачують у сухарях і смажать.

Подають по 2 шт. на порцію, гарнірують і поливають соусом або маслом.

Гарніри: овочі варені, пюре картопляне.

Соуси: червоний основний, цибулевий, томатний.

2.87. ГЕДЛІБЖЕ — ПТИЦЯ ПІД СМЕТАННИМ СОУСОМ (КАБАРДИНСЬКА СТРАВА)

	БРУТТО	НЕТТО
Кури	213	139
або курчата	180	125
Маса готової птиці	—	100
Для соусу:		
Сметана	100	100
Борошно пшеничне	10	10
Цибуля ріпчаста	24	20
Масло вершкове	15	15
Бульйон	40	40
Сіль	5	5
Перець червоний мелений	0,1	0,1
Часник	1	0,8
Маса соусу	—	150
Для пасти:		
Пшоно	40	40
Крупи манні	10	10
Вода	120	120
Маса пасти	—	150
Вихід	—	400

Підготовлені тушки курей або курчат нарубують на порційні куски, солять, заливають водою й варять до готовності. На процідженому бульйоні, отриманому від варіння птиці, готують соус.

Для соусу: просіяне борошно пасерують до злегка кремового кольору, вливають у нього гарячий бульйон (¹/₄ норми), вимішують до однорідної маси, поступово додаючи бульйон, що залишився, і доводять до кипіння. Потім вводять сметану, доведену до кипіння, сіль, перець, варять протягом 3—5 хв. проціджують, кип'ятять, додають пасеровану дрібно нарізану цибулю й доводять до готовності. Наприкінці варіння додають дрібно нарізаний часник.

Для пасти: у киплячу воду засипають підготовлене пшоно й варять (без солі) при слабкому кипінні до загусання. Наприкінці варіння при безперервному помішуванні поступово всипають манні крупи й продовжують перемішування до того часу, поки маса легко відставатиме від дерев'яної лопаточки. Після цього викладують пасту в посудину гіркою, ущільнюють лопаточкою й охолоджують.

Готову пасту нарізують кусочками.

Під час подавання птицю поливають соусом і окремо подають пасту.

Соус також можна подавати окремо.

**2.88. ШАРКУ З КУРЕЙ — КУРИ,
ТУШКОВАНІ З КАРТОПЛЕЮ
В ГОРЩИЧКАХ
(ЧУВАСЬКА СТРАВА)**

	БРУТТО	НЕТТО
Кури	167	109
Маргарин	12	12
Маса готових курей	—	75
Картопля	180	135
Цибуля ріпчаста	48	40
Маса гарніру з соусом	—	200
Часник	0,6	0,5
Вихід	—	275

Підготовлені тушки курей нарубують на порції й обсмажують. Сиру очищену картоплю, ріпчасту цибулю нарізують кубиками. У горщикок кладуть шар картоплі, ріпчастої цибулі, обсмажені куски курей, після цього знову шар картоплі й цибулі, додають сіль, спеції, заливають бульйоном або водою (75 г) і тушкують у духовій шафі 50—60 хв.

Подають гарячими в горщику, посипають дрібно нарізаним часником.

**2.89. ЛИВЖА З ПТИЦІ — ПТИЦЯ
ПІД СМЕТАННИМ СОУСОМ
(ПІВНІЧНООСЕТІНСЬКА СТРАВА)**

Кури	213	139
або курчата	180	125
Картопля	200	150
Цибуля ріпчаста	42	35
Часник	2,6	2
Чабер (трава)	0,3	0,3
Перець чорний мелений	0,03	0,03
Петрушка (зелень)	4	3
Сметана	40	40
Борошно пшеничне	4	4
Маса готової птиці	—	100
Маса овочів і соусу	—	300
Вихід	—	400

Підготовлені тушки курей або курчат нарубують на кусочки масою 30—40 г, укладають у горщикок, заливають гарячою водою (125 г) і варять до напівготовності. Потім кладуть картоплю, нарізану часточками, дрібно нарізану цибулю ріпчасту й продовжують варити. За 10 хв до готовності додають злегка пасероване борошно, розведене сметаною. Наприкінці варіння кладуть сіль, перець, чабер, петрушку, подрібнений часник.

Під час подавання страви посипають дрібно нарізаною зеленню.

**2.90. ТУТИРГАН ТАВИК — КУРИ,
ФАРШИРОВАНІ ОМЛЕТОМ
(ТАТАРСЬКА СТРАВА)**

Кури	1318	870
Яйця	8 шт.	320
Молоко	124	124

	БРУТТО	НЕТТО
Сіль	10	10
Маса напівфабрикату	—	1324
Вихід	—	1050

Підготовлені тушки курей промивають, отвір на черевці зашивають. Потім відділяють шкіру від м'яса по всій тушці через шийну частину. Яйця, молоко, сіль змішують. Отриману масу заливають через шийну частину під шкіру у черевну порожнину курей. Шкіру на ший зав'язують ниткою.

Фаршированих курей загортають у серветку, заливають окропом, солять і варять до готовності при слабкому кипінні.

Після незначного охолодження серветку знімають, у курки видаляють шкіру ший, крила до ліктьового суглоба, ноги вище колінного суглоба й нарубують на куски масою 100—150 г на порцію.

**2.91. КУРИ, ФАРШИРОВАНІ
ЛОКШИНОЮ ДОМАШНЬОЮ**

Кури	1970	1300
Для фаршу:		
Локшина домашня № 1.450	—	120
Масло вершкове	10	10
Маса готової локшини з маслом	—	310
Печінка яловича	266	221/150 ¹
Цибуля ріпчаста	171	144/72 ²
Маргарин	23	23
Яйця	2 шт.	80
Масло вершкове	20	20
Перець чорний мелений	0,3	0,3
Сіль	3	3
Гвоздика	0,1	0,1
Маса фаршу	—	630
Маса напівфабрикату	—	1930
Маса смажених фаршированих курей	—	1500
Соус № 1.377	—	750
Вихід	—	2250

Оброблені тушки курей усередині посипають сіллю, перцем, фарширують, зашивають і смажать у духовій шафі протягом 45—60 хв, періодично поливаючи соком, що виділяється.

Для фаршу: домашню локшину відварюють у підсоленій воді, відкидають, промивають, заправляють розтопленим маслом вершковим. Оброблену печінку нарізують кусками, обсмажують разом із дрібно нарізаною цибулею, подрібнюють на м'ясорубці. Усі компоненти з'єднують, додають збиті яйця, масло, сіль, спеції й ретельно перемішують.

Після охолодження в курей видаляють шкіру ший, крила до ліктьового суглоба, ноги вище колінного суглоба й нарубують на куски масою 100—150 г на порцію.

Соус грибний подають окремо.

¹ У чисельнику вказана маса нетто, у знаменнику — маса смаженої печінки.
² У чисельнику вказана маса нетто, у знаменнику — маса пасерованої цибулі.

2.92. ПОТРУШКИ ПО-ХЛИНІВСЬКИ — СУБПРОДУКТИ З ПТИЦІ, ЗАПЕЧЕНІ ІЗ ЦИБУЛЕЮ

	БРУТТО	НЕТТО
Субпродукти птиці (печінка, серце, шлунок)	—	128
Маса готових субпродуктів	—	100
Цибуля ріпчаста	238	200
Майонез	80	80
Сир	22	20
Маргарин	22	22
Маса напівфабрикату	—	420
Вихід	—	360

Оброблені субпродукти птиці (печінку, серце, шлунок) ретельно промивають і нарізують, серце й шлунок укладають у сотейник, заливають гарячою водою й варять до напівготовності. Цибулю ріпчасту нарізують півкільцями.

На змащену маргарином порційну сковороду кладуть шар цибулі ріпчастої (1/2 норми) і солять. Потім кладуть шар підготовлених субпродуктів, накривають цибулею, що залишилася, поверхню змащують майонезом, посипають тертим сиром, збризкують розтопленим маргарином і запікають у духовій шафі протягом 30—40 хв.

Подають у порційній сковороді.

СОЛОДКІ СТРАВИ

2.93. ЯБЛУКА ЗАПЕЧЕНІ "РОДЗИНКА"

Яблука	142	125
Для фаршу:		
Сир	31	31
Родзинки	15,3	15
Цукор	15	15
Маса фаршу	—	60
Маса запечених яблук	—	150
Для сиропу:		
Мед	40	40
Вода	12	12
Кислота лимонна	0,1	0,1
Маса сиропу	—	50
Горіхи волоські	11,6	5,2/5 ¹
Вихід	—	205

У яблук, не обчищуючи їх від шкірки, видаляють насіннєві гнізда; отвір, що утворився, заповнюють фаршем. Яблука кладуть на лист, підливають невелику кількість води, запікають у духовій шафі протягом 15—20 хв (залежно від сорту яблук).

Для фаршу: у протертий сир додають підготовлені й обсушені родзинки, цукор і все перемішують.

Для сиропу: у гарячу воду кладуть мед, доводять до кипіння й варять при постійному помішуванні 5 хв. Наприкінці варіння додають кислоту лимонну й охолоджують.

Під час подавання яблука поливають сиропом і посипають підсушеними подрібненими горіхами.

¹ У чисельнику вказана маса нетто, у знаменнику — маса підсушених горіхів.

2.94. САРАТОВСЬКИЙ СУВЕНІР — АСОРТІ З КРЕМІВ

	БРУТТО	НЕТТО
Сметана (жирн. 36%)	500	500
Рафінадна пудра	150	150
Какао-порошок	25	25
Сироп вишневий або малиновий, або чорнопліднорябиновий	40	40
Желатин	25	25
Вода (для желатину)	200	200
Маса готового виробу	—	820
Сироп грушевий	130	130
Шоколад	50	50
Вихід	—	1000

У посудину наливають охолоджену сметану, додають рафінадну пудру, збивають до утворення пишної маси й ділять на три частини. Потім в одну з них додають какао, в дві інші — сироп (малиновий або вишневий, або чорнопліднорябиновий), після чого в кожен з них при швидкому помішуванні вводять розчинений, прокип'ячений, проціджений і остиглий до температури 15—18°C желатин.

Отримані суміші розливають у лотки й охолоджують. Із застиглих мас виїмкою вирізують кульки, ромбики, укладають їх у креманки, чергуючи по кольору.

Подають по 100 г на порцію, поливають сиропом грушевим. Зверху посипають тертим шоколадом.

2.95. ЧАК-ЧАК — СМАЖЕНІ КУЛЬКИ З ТІСТА В МЕДОВОМУ СИРОПІ (ТАТАРСЬКА СТРАВА)

Борошно пшеничне вищого сорту	400	400
в тому числі на підпилення	20	20
Яйця	4 шт.	160
Молоко	67	67
Цукор	10	10
Маса тіста	—	620
Масло вершкове топлене (для смаження)	210	210
Маса смажених чак-чак (кульок)	—	620
Для медового сиропу:		
Мед	370	370
Цукор	90	90
Маса сиропу	—	380
Вихід	—	1000

З просіяного борошна, яєць, молока й цукру замішують круте тісто. Тісто скачують тонкими джгутами, ділять на кусочки масою 5—10 г і надають форми кульок. Смажать вироби у фритюрі при безперервному помішуванні до золотистого кольору. Обсмажені кульки вводять у сироп і рівномірно перемішують. Потім вироби швидко надають круглій, квадратної або прямокутної форми й охолоджують.

Для сиропу: мед уварюють із цукром (до слабкої кульки) і охолоджують до температури 45—55°C.

Подають чак-чак по 100—150 г на порцію.

НАПОЇ

2.96. ЧАЙ ПО-ЯКУТСЬКИ

Чай вищого або 1-го сорту
Вода
Молоко
Цукор

БРУТТО	НЕТТО
2,5	2,5
200	200
21	21 ¹
20	20

Вихід — 200/20

Чай заварюють у порцелянових або емальованих чайниках, використовуючи для заварювання свіжоприготовлений окріп. Перед заварюванням чайник ополіскують гарячою водою, після цього кладуть у нього чай, заливають окропом приблизно на 1/3 об'єму чайника й залишають на 5—10 хв для настоювання, після чого доливають окропом.

Під час подавання в склянку або чашку наливають гаряче кип'ячене молоко, додають заварку (50 мл) і доливають окропом. Цукор подають окремо.

2.97. ДЖОМБА — ЧАЙ ІЗ МОЛОКОМ (КАЛМИЦЬКА СТРАВА)

Чай грузинський (плитковий)
Молоко
Вода
Масло вершкове
Сіль
Мускатний горіх

НЕТТО
4
50
160
2
0,1
0,05

Вихід — 200

Подрібнений плитковий грузинський пресований чай заливають холодною водою, доводять до кипіння, кип'ятять протягом 5 хв, додають підігріте молоко й при помішуванні знову доводять до кипіння. Потім проціджують, додають масло вершкове, сіль, мускатний горіх.

Подають у піалах.

2.98. ЧАЙ ІЗ МАТЕРИНКОЮ ЗВИЧАЙНОЮ (УДМУРТСЬКА СТРАВА)

Материнка звичайна
Вода
Цукор

НЕТТО
2
204
15

Вихід — 200/15

Материнку звичайну заварюють окропом, настоюють протягом 10 хв, після цього проціджують і доводять до кипіння.

До чаю цукор подають окремо.

2.99. НАПІЙ ІЗ КУРАГИ

Курага
Мед
Вода

75/138 ²
125
1000

Вихід — 1000

¹ Маса кип'яченого молока.

² У чисельнику вказана маса нетто, у знаменнику — маса вареної кураги.

Курагу перебирають, промивають, заливають гарячою водою, варять, протирають, щільно закривають посудину кришкою і настоюють протягом 25—30 хв. Потім проціджують, додають мед, розмішують до повного розчинення й охолоджують.

2.100. НАПІЙ ГОРОБИНОВИЙ, КАЛИНОВИЙ (УДМУРТСЬКА СТРАВА)

Горобина або калина
Цукор
Вода

БРУТТО	НЕТТО
211	200
125	125
930	930

Вихід — 1000

Підготовлену горобину або калину протирають і віджимають сік. Вичавки заливають гарячою водою, варять при слабкому кипінні протягом 10—15 хв і проціджують. У відвар додають цукор, доводять до кипіння, вливають віджатий сік, розмішують і охолоджують.

2.101. ЗБИТЕНЬ

Мед
Цукор
Гвоздика
Кориця
Кардамон або імбир
Лавровий лист
Обліпиха
Вода

100	100
75	75
3	3
5	5
5	5
1	1
110	100
1000	1000

Вихід — 1000

Гвоздику, корицю, кардамон або імбир заливають гарячою водою й кип'ятять протягом 10—12 хв. За 5 хв до закінчення варіння кладуть лавровий лист. Відвар проціджують, додають у нього цукор, мед, віджатий сік, з'єднаний із відваром з обліпихи, і доводять до кипіння.

Для соку: обліпиху перебирають, промивають, протирають і віджимають сік. Вичавки заливають гарячою водою, варять і проціджують. Отриманий відвар з'єднують із соком.

Подають збитень гарячим по 200 г на порцію.

2.102. КВАС ЯБЛУЧНИЙ

Яблука свіжі
Дріжджі пресовані
Цукор
Кислота лимонна
Вода

227	200
10	10
100	100
1	1
1000	1000

Вихід — 1000

Яблука миють, видаляють насіннєві гнізда, нарізують часточками, заливають гарячою водою, кип'ятять протягом 5 хв і залишають на 3—4 год для настоювання. Потім додають розведені в теплому відварі дріжджі, цукор, лимонну кислоту, залишають на 24 год для бродіння при температурі 20 °С і проціджують і охолоджують.

Подають квас по 200 г на порцію.

2.103. КВАС ІЗ ЖУРАВЛИНИ	БРУТТО	НЕТТО
Журавлина	132	125
Дріжджі пресовані	4	4
Вода	1015	1015
Цукор	120	120
Вихід	—	1000

Журавлину перебирають, промивають, протирають і віджимають сік. Вичавки заливають гарячою водою, варять протягом 5—8 хв і проціджують. У відвар додають розведені дріжджі, цукор, віджати́й сік, залишають на 5—6 год для бродіння при температурі 20°C, після цього проціджують і охолоджують. Подають по 200 г на порцію.

2.104. КВАС МЕДОВИЙ		
Екстракт хлібного квасу		88
Вода		900
Дріжджі пресовані		3
Цукор		11
Мед		50
Вихід		1000

Екстракт хлібного квасу розводять кип'яченою теплою водою. Дріжджі також розводять кип'яченою теплою водою, залишають на 20—30 хв і з'єднують із розведеним екстрактом.

У невелику кількість квасу додають мед, розмішують до повного розчинення, а після цього з'єднують із квасом, що залишився. Подають по 200 г на порцію.

БОРОШНЯНІ ВИРОБИ

2.105. ПЕЛЬМЕНІ СТАРОРОСІЙСЬКІ — ПЕЛЬМЕНІ З ФАРШЕМ ІЗ СУБПРОДУКТІВ

Борошно пшеничне	53	53
в тому числі на підпилення	1	1
Яйця	¹ / ₄ шт.	10
Молоко	26	26
Цукор	2	2
Масло вершкове	3	3
Сіль	1	1
Маса тіста	—	93
Для фаршу:		
Серце	69	59
Легені	80	74
Гриби білі сушені	1	2 ¹
Цибуля ріпчаста	6	5
Масло вершкове	4	4
Сіль	1	1
Перець чорний мелений	0,1	0,1
Маса фаршу	—	92

1 Маса варених грибів.

	БРУТТО	НЕТТО
Маса напівфабрикату	—	185
Маса готових пельменів	—	200
Масло вершкове	10	10
або сметана	25	25
або оцет 3%-й	25	25
Вихід: з маслом	—	210
зі сметаною	—	225
з оцтом	—	225

У просіяне борошно додають нагріте до температури 30—35°C молоко, яйця, цукор, масло вершкове, сіль і замішують тісто. Підготовлене тісто витримують 30—40 хв для набухання клейковини й надання тісту еластичності, після чого тонко розкачують (завтовшки 1,5—2 мм).

На тісто кладуть рядами кульки фаршу масою 11—12 г на відстані 30—40 мм один від одного. Потім край тіста піднімають, накривають ним фарш, після чого вирізують пельмені спеціальним пристосуванням або формочкою із загостреними краями й затупленим обідком (для натискування). Маса одного пельменя має бути 23—24 г. Обрізки тіста, які залишилися, використовують при повторному розкачуванні. Сформовані пельмені укладають в один шар на посипані борошном дерев'яні лотки й до варіння зберігають при мінусовій температурі.

Підготовлені пельмені варять у киплячій підсоленій воді (на 1 кг пельменів 4 л води й 20 г солі) при слабкому кипінні протягом 5—7 хв. Готові пельмені виймають шумівкою з великими отворами або друшляком і порціюють по 8—9 шт. на порцію.

Для фаршу: легені, серце нарізують і промивають до повного видалення згустків крові. Підготовлені субпродукти варять у підсоленій воді, охолоджують і подрібнюють на м'ясорубці. Гриби варять (реп. № 1.21), дрібно нарізують і смажать разом із дрібно нарізаною ріпчастою цибулею. Подрібнені субпродукти з'єднують із грибами й цибулею, додають сіль, перець і ретельно перемішують.

Пельмені під час подавання поливають розтопленим маслом вершковим або сметаною, або оцтом. Можна посипати дрібно нарізаною зеленню кропу або петрушки (3—4 г нетто на порцію).

2.106. ПЕЛЬМЕНІ ПО-МОРДОВСЬКИ — ПЕЛЬМЕНІ З ФАРШЕМ ІЗ М'ЯСА Й КАРТОПЛІ

Борошно пшеничне вищого сорту	40	40
в тому числі на підпилення	1	1
Яйця	¹ / ₈ шт.	5
Вода	16	16
Сіль	0,5	0,5
Маса тіста	—	60
Для фаршу:		
Свинина (котлетне м'ясо)	53	45
Картопля	55	41
Цибуля ріпчаста	12	10
Цукор	0,2	0,2
Сіль	1	1
Перець чорний мелений	0,1	0,1
Маса фаршу	—	95
Маса напівфабрикату	—	155
Маса готових пельменів	—	165

	БРУТТО	НЕТТО
Масло вершкове	10	10
Маса смажених пельменів	—	145
Масло вершкове	5	5
або соус № 1.370, 1.375, 1.376	—	50
Вихід: з маслом	—	150
або із соусом	—	195

У просіяне борошно додають нагріту до температури 30—35°C воду, яйця, сіль і замішують тісто. Підготовлене тісто витримують протягом 30—40 хв для набухання клейковини й надання тісту еластичності. Готове тісто ділять на куски, розкачують на коржі діаметра 100—120 мм завтовшки 1,5—2 мм, на середину яких викладають фарш і заціпують "мотузкою".

Підготовлені пельмені варять у киплячій підсоленій воді (на 1 кг пельменів 4 л води й 20 г солі) при слабкому кипінні протягом 5—7 хв. Готові пельмені виймають шумівкою з великими отворами або друшляком, а після цього смажать у жиру до утворення кірочки золотистого кольору та готовності фаршу.

Для фаршу: котлетне м'ясо нарізують кусочками масою 5—10 г, підготовлені картоплю, цибулю ріпчасту нарізують дрібними кубиками, після цього додають сіль, цукор, перець і ретельно перемішують.

Подають по 4 шт. на порцію, поливаючи розтопленим маслом вершковим або соусом томатним, або сметаним, або сметаним із томатом.

2.107. ГРИБНІ ВУШКА — ПЕЛЬМЕНІ З ГРИБНИМ ФАРШЕМ

Борошно пшеничне	44	44
в тому числі на підпилення	2	2
Яйця	¹ / ₃ шт.	13
Вода	9	9
Сіль	3	3
Маса тіста	—	67
Для фаршу:		
Гриби білі сушені	13	26 ¹
Цибуля ріпчаста	7	6
Сіль	0,6	0,6
Перець чорний мелений	0,03	0,03
Масло вершкове	6	6
Маса фаршу	—	30
Маса напівфабрикату	—	97
Олія	10	10
Вихід	—	95

Підготовлене тісто (реп. № 2.106) розкачують тонко (близько 2 мм), нарізують на смужки, а потім на трикутники масою 13—17 г, на які укладають грибний фарш масою 6—8 г, краї заціпують, надаючи виробу трикутної форми.

Сформовані вушка укладають на нагріту сковороду, змащену олією, і смажать протягом 15—20 хв до утворення кірочки золотистого кольору.

Для фаршу: гриби варять (реп. № 1.21), дрібно нарізують, додають підготовлену дрібно нарізану ріпчасту цибулю, сіль, перець і смажать на маслі вершковому.

Грибні вушка (по 4—5 шт. на порцію) подають до грибного бульйону. Можна відварити їх у грибному бульйоні й у ньому ж подати.

¹ Маса варених грибів.

2.108. БУУЗА-ПОЗИ — ВАРЕНИКИ З М'ЯСНИМ ФАРШЕМ (БУРЯТСЬКА СТРАВА)

	БРУТТО	НЕТТО
Борошно пшеничне	41	41
в тому числі на підпилення	2	2
Яйця	¹ / ₄ шт.	10
Вода	11	11
Сіль	0,6	0,6
Маса тіста	—	60
Для фаршу:		
М'яловичина (котлетне м'ясо)	86	63
М'яловичина (котлетне м'ясо)	65	55
Цибуля ріпчаста	12	10
Сіль	2	2
Перець чорний мелений	0,08	0,08
Вода	23	23
Маса фаршу	—	150
Маса напівфабрикату	—	210
Олія (для змащування решіток)	2,5	2,5
Вихід	—	200

Підготовлене тісто (реп. № 2.106) ділять на кусочки масою 30 г, розкачують на кружальця завтовшки 1,5—2 мм, на середину кладуть по 75 г фаршу, краї заціпують, залишаючи невеликий отвір для виходу пари, і надають виробу круглої форми.

Вироби укладають на змащену олією решітку й варять на парі протягом 20 хв до готовності.

Для фаршу: м'ясо подрібнюють на м'ясорубці з решіткою з великими отворами, додають дрібно нарізану цибулю ріпчасту, сіль, перець, воду й ретельно перемішують.

Подають по 2 шт. на порцію.

2.109. ВАРЕНИКИ СИТНІ — ВАРЕНИКИ З ФАРШЕМ ІЗ М'ЯСА Й КАПУСТИ

Борошно пшеничне	60	60
в тому числі на підпилення	1	1
Яйця	¹ / ₁₀ шт.	4
Вода	20	20
Масло вершкове	1,5	1,5
Сіль	1,3	1,3
Маса тіста	—	85
Для фаршу:		
М'яловичина (котлетне м'ясо)	65	48
Капуста квашена	60	42
Цибуля ріпчаста	24	20/10 ¹
Олія	10	10
Сіль	1	1
Перець чорний мелений	0,02	0,02
Маса фаршу	—	100
Маса напівфабрикату	—	185
Маса готових вареників	—	200
Масло вершкове	15	15
Вихід	—	215

¹ У чисельнику вказана маса нетто, у знаменнику — маса пасерованої цибулі.

У просіяне борошно додають нагріту до температури 30—35°C воду, яйця, масло вершкове, сіль і замішують тісто. Підготовлене тісто витримують протягом 30—40 хв для набухання клейковини й надання тісту еластичності.

Вареники формують так само, як і пельмені (реп. № 2.106), але більшого розміру (на 20 г тіста 25 г фаршу). Вареники варять у киплячій підсоленій воді при слабкому кипінні протягом 10—15 хв до готовності.

Для фаршу: м'ясо подрібнюють на м'ясорубці. Квашену капусту перебирають, промивають, якщо вона дуже кисла, віджимають, дрібно нарізують, кладуть у посудину з розігрітим жиром шаром не більш як 30—40 мм, злегка обсмажують, додають невелику кількість рідини (5—6% від маси капусти) і тушкують до готовності. Підготовлену ріпчасту цибулю дрібно нарізують і пасерують. Усі компоненти з'єднують, додають сіль, перець і ретельно перемішують.

Готові вареники подають по 4 шт. на порцію, поливаючи маслом вершковим.

2.110. КУРЕЙЗЕ ДАГЕСТАНСЬКЕ —

ПЕЛЬМЕНІ З М'ЯСНИМ ФАРШЕМ	БРУТТО	НЕТТО
Борошно пшеничне вищого сорту	95	95
в тому числі на підпилення	2	2
Вода	40	40
Сіль	2	2
Маса тіста	—	135
Для фаршу:		
Яловичина (котлетне м'ясо)	129	95
Цибуля ріпчаста	48	40
Петрушка або кріп (зелень)	7	5
Томатне пюре	10	10
Кулінарний жир	10	10
Сіль	4	4
Перець чорний мелений	0,1	0,1
Вода	25	25
Маса фаршу	—	185
Маса напівфабрикату (курейзе)	—	320
Маса варених курейзе	—	345
Для томатно-часникового соусу:		
Томатне пюре	21	21
Кулінарний жир	3	3
Вода	22	22
Часник	6,4	5
Сіль	1	1
Маса томатно-часникового соусу	—	50
або для сметанно-часникового соусу:		
Сметана	35	35
Часник	6,4	5
Сіль	1	1
Вода	10	10
Маса сметанно-часникового соусу	—	50
Вихід	—	395

З борошна, води й солі замішують прісне тісто. Підготовлене тісто витримують протягом 30—40 хв для набухання клейковини й надання тісту еластичності. Готове тісто ділять на кусочки масою 9—10 г, розкачують на коржі завтовшки 1,5—2 мм, на середину яких кладуть по 10—12 г фаршу, і краї

защипують фігурною кіскою, надаючи виробу овальної форми з одним загостреним кінцем. Маса одного виробу має бути 18—20 г.

Підготовлені вироби варять у киплячій підсоленій воді при слабкому кипінні протягом 6—7 хв. Готові вироби виймають шумівкою або друшляком.

Для фаршу: м'ясо й цибулю подрібнюють на м'ясорубці, додають дрібно нарізану зелень, пасероване томатне пюре, розтоплений жир, сіль, перець, воду й перемішують.

Для томатно-часникового соусу: томатне пюре пасерують, охолоджують, з'єднують із розтертим із сіллко часником і розводять кип'яченою охолодженою водою.

Для сметанно-часникового соусу: сметану змішують з розтертим із сіллко часником і розводять кип'яченою охолодженою водою.

Подають курейзе по 16—18 шт. на порцію. Приправу подають окремо.

2.111. ХУРАН-КУКЛИ — ВАРЕНИКИ
З ФАРШЕМ ІЗ ЗЕЛЕНОЇ ЦИБУЛІ
ТА ЯСЦЬ АБО З ФАРШЕМ ІЗ
ЗЕЛЕНОЇ ЦИБУЛІ ТА СИРУ
(ЧУВАСЬКА СТРАВА)

	БРУТТО	НЕТТО
Борошно пшеничне	75	75
в тому числі на підпилення	1	1
Яйця	¹ / ₄ шт.	10
Вода	26	26
Сіль	1	1
Маса тіста	—	108
Для фаршу:		
Цибуля зелена	75	60
Яйця	1 шт.	40
Масло вершкове	5	5
Сіль	1	1
або		
Цибуля зелена	19	15
Сир	81	80
Яйця	¹ / ₈ шт.	5
Масло вершкове	5	5
Сіль	1	1
Маса фаршу	—	102
Маса напівфабрикату	—	210
Маса варених хуран-кукли	—	230
Масло вершкове	10	10
або сметана	25	25
Вихід: з маслом	—	240
зі сметаною	—	255

Підготовлене тісто (реп. № 2.106) перед формуванням витримують протягом 30—40 хв для набухання клейковини й надання тісту еластичності.

Вироби формують так само, як вареники, варять у киплячій підсоленій воді при слабкому кипінні протягом 7—10 хв, потім виймають шумівкою або друшляком і подають по 7—8 шт. на порцію.

Для фаршу: цибулю ріпчасту дрібно нарізують, сир протирають, з'єднують із дрібно січеними вареними яйцями (для фаршу із зеленою цибулею й сиром — із сирими яйцями), додають розтоплене масло вершкове, сіль і ретельно перемішують.

Під час подавання хуран-кукли поливають розтопленим маслом вершковим або сметаною.

2.112. СЕКСЕРДИК — РОМБИКИ З ТІСТА (КАЛМИЦЬКА СТРАВА)

	БРУТТО	НЕТТО
Борошно пшеничне	75	75
у тому числі на підпилення	3	3
Яйця	¹ / ₂ шт.	20
Вода	14	14
Сіль	2	2
Маса тіста	—	108
Маса вареного виробу	—	270
Масло вершкове	10	10
або сметана	10	10
Вихід	—	280

Підготовлене тісто (реп. № 2.110) тонко розкачують (завтовшки 1,5 мм), нарізують ромбиками розміром 35x35 мм, відварюють у підсоленій воді, відкидають на друшляк.

Під час подавання сексердик поливають розтопленим маслом вершковим або сметаною.

2.113. МЛИНЦІ ГУР'ЄВСЬКІ

Борошно пшеничне вищого сорту	59	59
Яйця	² / ₃ шт.	27
Масло вершкове	16	16
Кефір	85	85
Цукор	4,3	4,3
Сіль	1,2	1,2
Маса тіста	—	190
Маса готових млинців	—	150
Масло вершкове	10	10
або сметана	20	20
або мед	15	15
або ікра осетрових або лососевих риб	25,5	25
або кета	38	25
або сьомга ¹	35	25
або оселедець ¹	52	25
Вихід: з маслом		160
зі сметаною	—	170
з медом	—	165
з ікрою осетрових або лососевих риб		
або кетою, або сьомгою, або оселедцем	—	175

Просіяне борошно розтирають із жовтками яєць, потім із маслом вершковим, додають кефір, цукор, сіль. В отримане тісто вводять збиті білки, перемішують до однорідної маси й проціджують.

¹ Норми закладки вказано на сьомгу солону вичищену, дрібну й оселедець солоний, пряного засолу, маринований нерозібраний середній.

Млинці випікають з обох боків на нагрітих чавунних сковорідках без жиру, товщина млинців має бути не менш як 3—4 мм.
Подають млинці по 3 шт. на порцію з маслом вершковим або сметаною, або медом, або ікрою, або кетою, або сьомгою, або оселедцем.

2.114. МЛИНЦІ ПО-СТАРОСІЛЕЦЬКИ

	БРУТТО	НЕТТО
Борошно пшеничне вищого сорту	66	66
Сметана	50	50
Кефір	37	37
Яйця	1 шт.	40
Масло вершкове	10	10
Цукор	2	2
Сіль	1,5	1,5
Гідрокарбонат натрію (сода питна)	1,5	1,5
Маса тіста	—	205
Олія	5	5
Маса готових млинців	—	150
Для соусу:		
Мед	10	10
Масло вершкове	10	10
Сметана	11	11
Маса соусу	—	30
Вихід	—	180

Кефір з'єднують зі сметаною, додають цукор, сіль, підготовлений гідрокарбонат натрію (сода питна), жовтки яєць і розтоплене масло вершкове. Потім засипають просіяне борошно, ретельно перемішують до отримання однорідної маси й проціджують. Білки збивають і обережно змішують з тістом. Випікають млинці з обох боків на нагрітих чавунних сковорідках, змащених олією. Товщина млинців має бути не менш як 3 мм.

Для соусу: мед, масло вершкове, сметану перемішують і доводять до кипіння.

Під час подавання млинці нарізують, укладають конвертиками. Соус подають окремо.

2.115. МЛИНЦІ ПШОНЯНІ (БАШКИРСЬКА СТРАВА)

Пшона	16	16
Вода	32	32
Маса каші	—	45
Борошно пшеничне	55	55
Яйця	¹ / ₈ шт.	5
Цукор	8	8
Маргарин	10	10
Молоко	65	65
Вода	3	3
Дріжджі пресовані	3	3
Сіль	1,5	1,5
Маса тіста	—	190
Кулінарний жир	4	4
Маса готових млинців	—	150

	БРУТТО	НЕТТО
Масло вершкове	10	10
або сметана	20	20
або варення	30	30
Вихід: з маслом	—	160
зі сметаною	—	170
з варенням	—	180

Варять на воді без солі пшоняну кашу й охолоджують. У воді розчиняють цукор, сіль, додають попередньо розведені дріжджі, суміш проціджують, з'єднують із молоком, підігрітим до температури 30—40°C, додають просіяне борошно (замість пшеничного борошна можна використати пшоняне борошно), яйця, кашу й ретельно перемішують. Потім вводять розтоплений жир і знову перемішують до утворення однорідної маси. Замішане тісто залишають у теплом місці (25—35°C) на 3—4 год. У процесі бродіння тісто 2—3 рази перемішують.

Млинці випікають з обох боків на нагрітих чавунних сковородах, змащених жиром, товщина млинців має бути не менш як 5 мм.

Подають по 2—3 шт. на порцію, поливають маслом або сметаною, або варенням.

2.116. КОМАН МЕЛНА — МЛИНЦІ ТРИШАРОВІ (МАРІЙСЬКА СТРАВА)

Борошно житнє або пшеничне	28	28
Яйця	¹ / ₁₀ шт.	4
Вода	15	15
Сіль	0,5	0,5
Маса тіста	—	45
Борошно вівсяне, або крупи манні	5	5
Молоко або кефір, або кисле молоко	16	16
Сметана	10	10
Маса тіста	—	30
Крупи вівсяні	16	16
Сметана	25	25
Маса тіста	—	40
Маргарин	5	5
Маса готових млинців	—	100
Масло вершкове	10	10
Вихід	—	110

У невеликій кількості води розчиняють сіль, з'єднують із водою, що залишилася, підігрітою до температури 35—40°C, додають просіяне борошно, яйця, перемішують до утворення однорідної маси. Готове тісто розкачують на коржі завтовшки 1,5—2,0 мм за розміром сковороди й випікають у духовій шафі на змащеній маргарином сковороді. Коли з'явиться рум'яна кірочка, сковороду виймають і кладуть другий шар тіста, що складається з вівсяного борошна або манних круп, розведених підігрітим молоком, або кефіром з додаванням сметани (тісто має бути за консистенцією густим, як сметана) і знову випікають.

Для третього шару вівсяні крупи протягом 8—10 год витримують у сметані. Підготовлену у виді кашки суміш кладуть на другий шар і знову випікають до утворення рум'яної кірочки. Після випікання готовий коман

млинці) перекладають на тарілку й змащують поверхню розтопленим маслом вершковим. Товщина всього тришарового млинця має бути не більш як 6—7 мм.

Гарячі млинці подають цілими або порізними на частини.

2.117. КОРОВАЙЦІ (МЛИНЦІ), ФАРШИРОВАНІ ЗЕЛЕНОЮ ЦИБУЛЕЮ ТА ЯЙЦЯМИ

	БРУТТО	НЕТТО
Борошно пшеничне вищого сорту	35	35
Яйця	¹ / ₃ шт.	13
Молоко	100	100
Крохмаль картопляний	5	5
Цукор	3	3
Сіль	1	1
Маса тіста	—	155
Маргарин	10	10
Маса готових коровайців	—	100
Для фаршу:		
Цибуля зелена	75	60
Маргарин	10	10
Маса пасерованої цибулі	—	30
Яйця	¹ / ₂ шт.	20
Сіль	2	2
Маса фаршу	—	50
Маса напівфабрикату	—	150
Маргарин	5	5
Маса готових коровайців із фаршем	—	135
Масло вершкове	10	10
або сметана	20	20
Вихід: з маслом	—	145
зі сметаною	—	155

Яйця, цукор, сіль розмішують, додають холодне (50% від норми) молоко, всипають просіяне борошно, крохмаль і ретельно перемішують до отримання однорідної маси, поступово додаючи молоко, що залишилося. Готове рідке тісто проціджують. На змащену жиром розігріту сковороду наливають тісто, розподіляють рівним шаром по всій поверхні сковороди й обсмажують з одного боку, після чого виріб знімають і охолоджують.

На підсмажений бік виробу кладуть фарш, загортають у вигляді прямокутного плоского пиріжка й обсмажують з обох боків на розігрітій із жиром сковороді до утворення рум'яної кірочки, а після цього ставлять у духову шафу на 5—6 хв.

Для фаршу: зелену цибулю дрібно нарізують, пасерують, з'єднують із дрібно січеними яйцями й ретельно перемішують.

Подають коровайці по 2 шт. на порцію, поливаючи розтопленим маслом вершковим або сметаною.

2.118. СУМСИ ПЕЧЕНІ — ПИРІЖКИ ПЕЧЕНІ З КАПУСТЯНИМ ФАРШЕМ (БАШКИРСЬКА СТРАВА)

Борошно пшеничне 1-го сорту	3750	3750
в тому числі на підпилення	170	170
Цукор	247	247
Маргарин	105	105

	БРУТТО	НЕТТО
Сіль	55	55
Дріжджі пресовані	105	105
Вода	1685	1685
Маса тіста	—	5800
Для фаршу:		
Капуста білокачанна свіжа	4500	3600
Маргарин	210	210
Маса готової капусти	—	2700
Яйця	7 1/2 шт.	300
або цибуля ріпчаста	714	600
Маргарин	90	90
Маса пасерованої цибулі	—	300
Петрушка (зелень)	41	30
Сіль	30	30
Маса фаршу	—	3000
Маса напівфабрикату	—	8800
Яйця	3 3/4	150
Жир (для змащування листів)	25	25

Вихід — 100 шт.
по 80 г

Готують дріжджове тісто безопарним способом: у підігріту до температури 35—40°C воду вводять заздалегідь розведені й проціджені дріжджі, цукор, сіль, всипають просіяне борошно й все перемішують. Після цього додають розтоплений маргарин і замішують тісто до того часу, поки воно не набуде однорідної консистенції. Посудину закривають кришкою й ставлять на 3—4 год для бродіння у тепле місце (35—40°C). Коли тісто збільшиться в об'ємі в 1,5 раза, його обминають протягом 1—2 хв і знову залишають для бродіння, під час якого обминають ще 1—2 рази.

Готове дріжджове тісто ділять на куски масою 58 г і розкачують на круглі коржі завтовшки 5—10 мм. На середину коржів кладуть фарш масою 30 г, надають виробам форми півмісяця, розстоюють 30—40 хв, змащують яйцями й випікають при температурі 200—220°C протягом 15—20 хв.

Для фаршу: підготовлену капусту дрібно нарізають, після цього кладуть шаром не більш як 30 мм на лист із розтопленим жиром і смажать до готовності. Готову капусту охолоджують, додають зварені круто й дрібно січені яйця або пасеровану цибулю ріпчасту, дрібно нарізану зелень петрушки, сіль і ретельно перемішують.

Сумси можна готувати з рибним або м'ясним фаршем.

2.119. ПИРІЖКИ З РИБОЮ (КАРЕЛЬСЬКА СТРАВА)

Тісто дріжджове № 1.436	—	10600
Борошно на підпилення	200	200
Тріска	8219	6000
або сом (крім океанського)	13333	6000
або льодяна риба	13333	6000
або хек сріблястий	12245	6000
або філе тріски без шкіри, яке випускається промисловістю	6383	6000
Сіль	70	70

¹ Норма закладки вказана на тріску випотрошену й без голови.

	БРУТТО	НЕТТО
Маргарин	300	300
Жир (для змащування листів)	35	35
Вихід	—	100 шт. по 150 г

Готове дріжджове тісто ділять на куски масою 106 г, формують у кульки, розстоюють протягом 5—10 хв і розкачують на коржі завтовшки 10 мм. На середину коржів кладуть куски риби, розібраної на філе без шкіри й кісток (якщо риба дрібна, то можна цілою), посипають сіллю, збризкують маргарином і загортають тісто у вигляді конверта.

Сформовані вироби укладають на змащений жиром лист, розстоюють і випікають при температурі 220—240°C протягом 30—40 хв.

2.120. ЧЕПАЛГАШ – ПИРІЖКИ ІЗ СИРНИМ АБО КАРТОПЛЯНИМ ФАРШЕМ (ЧЕЧЕНО-ІНГУСЬКА СТРАВА)

Борошно пшеничне вищого сорту	61	61
в тому числі на підпилення	2	2
Кефір	40	40
Гідрокарбонат натрію (сода питна)	0,5	0,5
Сіль	0,8	0,8
Маса тіста	—	100
Для фаршу із сиру:		
Жир	38	38
Яйця	1/8 шт.	5
Сіль	0,5	0,5
Маса фаршу із сиру	—	43
Для фаршу з картоплі:		
Картопля	41	31/30 ¹
Сир твердий	8,8	8 ²
Цибуля ріпчаста	14	12
Маргарин	1,5	1,5
Маса пасерованої цибулі	—	6
Сіль	0,5	0,5
Маса фаршу з картоплі	—	43
Маса напівфабрикату	—	143
Маса готового виробу	—	130
Масло вершкове (для змащування виробу)	10	10
Масло вершкове	10	10

Вихід — 100 шт.
по 150 г

Просіяне борошно змішують із підігрітим кефіром, вводять підготовлений гідрокарбонат натрію, сіль і замішують тісто до однорідної консистенції. Потім тісто ділять на куски масою 100 г, розкачують коржі завтовшки 10—15 мм. На перший корж кладуть сирний або картопляний фарш, другим накривають і краї защіпають, надаючи виробу круглої форми.

¹ Маса вареної картоплі.
² Маса тертого сиру.

Випікають вироби з обох боків на розігрітих сковородах без жиру до утворення золотистої кірочки. Гарячі вироби збризкують теплою кип'яченою водою й змащують розтопленим маслом вершковим.

Для фаршу: сир або варену картоплю протирають. Підготовлений сир з'єднують із дрібно січеними яйцями й сіллю. До картоплі додають тертий твердий сир, пасеровану дрібно нарізану цибулю ріпчасту, сіль.

Подають по 1—2 шт. на порцію. Окремо подають розтоплене масло вершкове.

2.121. ХУУЖУР — ЧЕБУРЕКИ (ТУВИНСЬКА СТРАВА)

	БРУТТО	НЕТТО
Борошно пшеничне вищого сорту	3750	3750
Яйця	10 шт.	400
Вода	1460	1460
Сіль	55	55
Маса тіста	—	5500
Для фаршу:		
Баранина (котлетне м'ясо)	5035	3600
Цибуля ріпчаста	893	750
Сіль	80	80
Перець чорний мелений	3	3
Вода	750	750
Маса фаршу	—	5000
Маса напівфабрикату	—	10500
Олія	900	900
Олія (для змащування інвентаря)	25	25

Вихід — 100 шт.
по 105 г

У холодну воду вводять сирі яйця, сіль, перемішують, додають просіяне борошно й замішують круте тісто, яке витримують протягом 20—30 хв для набування клейковини.

Готове тісто ділять на куски масою 55 г, розкачують коржі завтовшки 2 мм на змащеному олією столі, кладуть на кожний 50 г фаршу, заціпують краї "кіскою", надаючи виробам форми півмісяця. Сформовані вироби смажують у фритюрі.

Для фаршу: котлетне м'ясо разом із підготовленою ріпчастою цибулею подрібнюють на м'ясорубці, додають сіль, перець, воду й ретельно перемішують.

Подають хуужур по 2 шт. на порцію.

2.122. БІЛЯШІ КАРЕЛЬСЬКІ — БІЛЯШІ З РИБНИМ ФАРШЕМ

Тісто дріжджове № 2.118	—	40
Для фаршу:		
Тріска ¹	44	32
або минтай	70	32
або окунь морський ¹	48	32
або філе тріски без шкіри, яке випускається промисловістю	34	32
Цибуля ріпчаста	8	7

¹ Норми закладки вказано на тріску, окунь морський випотрошені й без голови.

	БРУТТО	НЕТТО
Яйця	1/20 шт.	2
Перець чорний мелений	0,3	0,3
Сіль	0,7	0,7
Вода або молоко	3	3
Маса фаршу	—	44
Маса напівфабрикату	—	84
Олія (для смаження та змащування топа й листів)	6	6

Вихід — 80

Підготовлене дріжджове тісто (реп. № 2.118) ділять на куски масою 40 г, розкачують на коржі завтовшки 1,5 мм, на середину яких кладуть по 44 г фаршу, надають виробам круглої форми, при цьому краї заціпують так, щоб фарш було видно.

Для фаршу: філе риби без шкіри й кісток нарізують на куски, подрібнюють на м'ясорубці, додають сирі яйця, сіль, перець, воду або молоко й перемішують до однорідної консистенції.

Вироби укладають на сковороду з розжареним до температури 180—190° маслом фаршем донизу й смажують з обох боків до готовності.

Подають по 1—3 шт. на порцію.

2.123. ВАК-БАЛИШІ — ПИРІЖКИ З ФАРШЕМ ІЗ М'ЯСА Й РИСУ (ТАТАРСЬКА СТРАВА)

Борошно пшеничне вищого сорту	3100	3100
Вода в тому числі на підняття	100	100
Дріжджі	100	100
Масло вершкове	260	260
Яйця	6 1/2 шт.	260
Сіль	40	40
Дріжджі пресовані	120	120
Молоко	500	500
Вода	750	750
Маса тіста	—	5000
Для фаршу:		
Повичина (тазостегнова та поперекова частини)	3057	2250
Рисові крупи	600	600
Маса вареного рису	—	1680
Цибуля ріпчаста	774	650
Масло вершкове	750	750
Перець чорний мелений	5	5
Сіль	100	100
Маса фаршу	—	5000
Олія (для змащування виробів)	2 1/2	100
Кир (для змащування листів)	25	25
Маса готового вак-балиша	—	9000
Масло вершкове (для змащування)	100	100

Вихід — 100 шт.
по 90 г

Тісто готують опарним способом. У підігріте до температури 35—40°С молоко (60—70% від загальної кількості рідини) додають розведені у воді дріжджі, всипають частину просіяного борошна (35—60%)

перемішують до отримання однорідної маси. Поверхню опари посипають борошном, посудину накривають кришкою й ставлять у тепле місце (35—40°С) на 2,5—3 год для бродіння. Коли опара збільшиться в об'ємі у 2—2,5 раза й почне опадати, до неї додають решту рідини з розчиненими в ній сіллю і цукром, яйця, після цього все перемішують, всипають решту борошна й замішують тісто. Наприкінці замішування додають розтоплене масло вершкове. Посудину закривають кришкою й залишають на 2—2,5 год для бродіння. Під час бродіння тісто обминають 2—3 рази.

Готове дріжджове тісто ділять на куски масою 50 г і розкачують їх на коржі завтовшки 4—5 мм. На середину коржів укладають по 50 г фаршу, краї коржів трохи піднімають і защіпують, надаючи виробам заокругленої форми з отвором зверху.

Вироби укладають на змащені жиром кондитерські листи для розстоювання. За 5—10 хв до початку випікання вироби змащують яйцями й випікають при температурі 200—240°С протягом 25—30 хв.

Для фаршу: яловичину нарізують дрібними кубиками, додають перебрані й промиті рисові крупи, зварені до напівготовності, дрібно нарізану сиру ріпчасту цибулю, перець, сіль, розтоплене масло вершкове й ретельно перемішують.

Готові вироби змащують розтопленим маслом вершковим.

2.124. ПАРЕНГЕ ПЕРЕМЕЧ — ВАТРУШКА З КАРТОПЛЯНИМ ФАРШЕМ (МАРІЙСЬКА СТРАВА)

	БРУТТО	НЕТТО
Тісто дріжджове № 1.436	—	11600
Борошно на підпилення	350	350
Для фаршу:		
Картопля	5600	4200/4074 ¹
Молоко	770	770
Яйця	14 1/2 шт.	580
Цибуля ріпчаста	1143	960/480 ²
Масло вершкове	290	290
Сіль	60	60
Маса фаршу	—	6000
Маса напівфабрикату	—	17600
Яйця (для змащування виробів)	3 3/4 шт.	150
Жир (для змащування листів)	50	50
Вихід	—	100 шт. по 150 г

Дріжджове тісто ділять на куски масою 116 г і розкачують їх на коржі завтовшки 10—15 мм діаметром 200—250 мм. На середину коржів кладуть картопляний фарш, краї коржів загортають усередину, защіпують, надаючи виробу форми ватрушки.

Сформовані вироби для розстоювання укладають на листи, змащені жиром. За 5—10 хв перед випіканням вироби змащують яйцями й випікають при температурі 230—250°С протягом 15—20 хв.

Для фаршу: очищену картоплю варять, відвар зливають, після цього картоплю гарячою протирають, додають молоко, яйця, підготовлену дрібно нарізану пасеровану цибулю, розтоплене масло вершкове, сіль і ретельно перемішують.

Подають вироби гарячими по 1 шт. на порцію.

¹ У чисельнику вказана маса нетто, у знаменнику — маса вареної картоплі.
² У чисельнику вказана маса нетто, у знаменнику — маса пасерованої цибулі.

125. ДИВУ ДАРГІНСЬКЕ — ПИРІГ ІЗ ФАРШЕМ ІЗ М'ЯСА Й КАРТОПЛІ (ДАГЕСТАНСЬКА СТРАВА)

	БРУТТО	НЕТТО
Борошно пшеничне вищого сорту	114	114
в тому числі на підпилення	5	5
Цукор	8	8
Маргарин	3	3
Сіль	2	2
Дріжджі пресовані	4	4
Вода	54	54
Маса тіста	—	180
Для фаршу:		
Яловичина (тазостегнова й поперекова частини)	136	100
Картопля	133	100
Цибуля ріпчаста	10	8
Яйця	1/4 шт.	10
Сіль	2	2
Перець чорний мелений	0,1	0,1
Лист (зелень)	4	3
Маса фаршу	—	218
Яйця (для змащування)	1/20 шт.	2
Маса напівфабрикату	—	400
Жир (для змащування листів)	2	2
Маса готового виробу	—	350
Маргарин	8	8
Вихід	—	358

Дріжджове тісто (реп. № 2.123) розкачують на коржі діаметра 200—220 мм завтовшки 2—2,5 мм. Фарш кладуть на одну половину коржа, іншою — накривають, краї защіпують "кіскою", надаючи виробу форми півмісяця.

Сформовані вироби укладають на змащений жиром лист, розстоюють. Після цього зверху змащують яйцями й випікають при температурі 180—200°С протягом 15—20 хв.

Для фаршу: м'ясо й сиру очищену картоплю нарізують дрібними кубиками або брусочками масою 8—10 г, підготовлену ріпчасту цибулю дрібно нарізають. М'ясо, картоплю, цибулю, сирі яйця з'єднують, додають сіль, перець, дрібно нарізаний кріп і ретельно перемішують.

Після випікання вироби змащують з обох боків маргарином.

126. ГУБАДЯ З КОРТОМ — ПИРІГ ІЗ БАГАТОШАРОВИМ ФАРШЕМ (ТАТАРСЬКА СТРАВА)

	БРУТТО	НЕТТО
Борошно пшеничне вищого сорту	172	172
в тому числі на підпилення	7	7
Цукор	6	6
Масло вершкове	25	25
Яйця	1 шт.	40
Дріжджі пресовані	5	5
Молоко	30	30
Вода	30	30
Сіль	3	3
Маса тіста	—	300

	БРУТТО	НЕТТО
Для фаршу:		
Крупи рисові	150	420 ¹
Для корта:		
Сир	170	168
Цукор	34	34
Масло топлене	11	11
Маса готового корта	—	120
Яйця	3 шт.	120
Родзинки	51	50
Масло вершкове	90	90
Маса фаршу з кортом	—	800
Масло вершкове (для змащування виробів)	5	5
Для крихт:		
Борошно пшеничне	20	20
Масло вершкове	10	10
Маса напівфабрикату	—	1130
Жир (для змащування сковороди)	3	3
Вихід	—	1000

Дріжджове тісто (реп. № 2.123) ділять на дві частини. Більшу частину тіста розкачують на корж завтовшки 10 мм і кладуть на змащену сковороду. На тісто кладуть продукти шарами у такій послідовності: підготовлений зварений до напівготовності рис, корт, зварені круто нарізані яйця, перебрані й промиті родзинки (можна ці шари повторити). Потім поливають розтопленим маслом вершковим і накривають шаром тіста завтовшки 2—3 мм. Краї коржів з'єднують, заціплюють рельєфним швом, поверхню виробу проколюють, змащують маслом вершковим, посипають крихтами (суміш борошна з маслом вершковим) і розстоюють.

Після розстоювання виробу випікають при температурі 210—230°C протягом 35—45 хв.

Для корта: до протертого сиру додають цукор, масло вершкове топлене, перемішують і уварюють на слабкому вогні до утворення розсипчастої маси світло-коричневого кольору.

Готову губадю нарізують по 100—150 г на порцію й подають гарячою.

2.127. ТУРІЯ ПОЧИЖ КОГИЛЬО — ПИРІГ ІЗ ЖУРАВЛИНОЮ (МАРІЙСЬКА СТРАВА)

Борошно пшеничне вищого сорту	450	450
в тому числі на підпилення	10	10
Яйця	3/4 шт.	30
Масло вершкове	10	10
Сметана	225	225
Гідрокарбонат натрію (сода питна)	6	6
Сіль	6	6
Маса тіста	—	700
Для фаршу:		
Журавлина	220	209
Повидло фруктове	200	200
Цукор	60	60
Маса фаршу	—	460

¹ Маса вареного рису.

	БРУТТО	НЕТТО
Яйця (для змащування пирога)	1/4 шт.	10
Жир (для змащування листів)	2,5	2,5
Вихід	—	1000

У сметану кладуть сіль, з'єднують з яйцями, ретельно перемішують і невеликими порціями (при помішуванні) вводять розтоплене масло вершкове. Потім додають просіяне борошно з гідрокарбонатом натрію і швидко замішують тісто. Готове тісто розкачують на корж завтовшки 70 мм, після чого кладуть на змащений лист і вирівнюють. На поверхню тіста кладуть фарш, краї коржа загинають. З вузьких смужок тіста роблять візерунки: гребінці, кільця або клітинки, оформлюючи ними поверхню виробу. Сформований пиріг змащують яйцями й випікають при температурі 220—240°C протягом 10—12 хв.

Для фаршу: підготовлену журавлину протирають, додають повидло фруктове, цукор і ретельно перемішують.

Готовий пиріг розрізують на порції масою 50—100 г.

2.28. ФИДДЖИН — ПИРІГ ІЗ М'ЯСНИМ ФАРШЕМ (ШВІТЧНООСЕТІНСЬКА СТРАВА)

Борошно пшеничне	335	335
в тому числі на підпилення	8	8
Сіль	165	165
Маса тіста	4,5	4,5
Для фаршу:	—	490
М'ясо (боковий і зовнішній куски лопаткової частини, лопаткова частина)	448	330
Цибуля ріпчаста	48	40
Часник	49	38
Перець чорний мелений	3,3	3,3
Бульйон	180	180
Сіль	3,8	3,8
Маса фаршу	—	590
Маса напівфабрикату	—	1080
Маса готового пирога	—	990
Масло вершкове (для змащування пирога)	10	10

Вихід — 1000

З борошна, води й солі замішують тісто й витримують його 20—30 хв. Потім ділять на дві нерівні частини. Більшу частину розкачують на корж завтовшки 5 мм, кладуть його на сковороду, щоб він накривав вінця сковороди й укладають рівномірно фарш по всій поверхні коржа. На другому коржі завтовшки 2—3 мм роблять фігурні надрізи (надрізи красивіші та їх легше робити, якщо корж скласти учетверо). Потім цим коржем накривають сковороду й качалкою проводять по вінцях сковороди, зрізуючи з них тісто, краї заціплюють.

Випікають при температурі 200—220°C протягом 15—20 хв. Готовий виріб змащують розтопленим маслом вершковим.

Для фаршу: м'ясо подрібнюють на м'ясорубці з решіткою з великими отворами, додають дрібно нарізану ріпчасту цибулю, подрібнений часник, перець, сіль, розводять бульйоном і перемішують.

Під час подавання пиріг нарізують на порції масою 100—150 г і поливають розтопленим маслом вершковим (3—5 г на порцію).

**2.129. КАБУШКАДЖИН — ПИРІГ
ІЗ ФАРШЕМ ІЗ БРИНЗИ Й КАПУСТИ
АБО КАРТОФЧИН — ПИРІГ ІЗ ФАР-
ШЕМ ІЗ БРИНЗИ Й КАРТОПЛІ
(ПВНІЧНООСЕТИНСЬКІ СТРАВИ)**

	БРУТТО	НЕТТО
Борошно пшеничне	350	350
в тому числі на підпилення	15	15
Маргарин	15	15
Яйця	3/8 шт.	15
Сіль	4,5	4,5
Дріжджі пресовані	15	15
Молоко	200	200
або вода	200	200
Маса тіста	—	580
Для фаршу (кабушкаджин):		
Бринза або сир осетинський	164	155 ¹
Капуста білокачанна свіжа	466	373
Олія	25	25
Маса готової капусти	—	280
Цибуля ріпчаста	155	130/65 ²
Олія	25	25
Для фаршу (картофчин):		
Бринза або сир осетинський	254	240 ¹
Картопля	329	247
Маса вареної картоплі	—	240
Сметана	30	30
Маса фаршу	—	490
Маса напівфабрикату	—	1070
Маса готового пирога	—	990
Масло вершкове (для змащування пирога)	10	10
Вихід	—	1000

Підготовлене дріжджове тісто (реп. № 2.124) розкачують на корж завтовшки 10 мм. На середину коржа кладуть фарш, після цього, збираючи краї коржа, поступово стягують їх на середину й з'єднують. Натиском долоні розрівнюють поверхню пирога. На верхній частині пирога посередині роблять надріз, розстоюють.

Випікають при температурі 200—240°C протягом 15—20 хв, після цього пиріг змащують маслом.

Для фаршу: терту бринзу або сир осетинський з'єднують зі смаженою капустою (кабушкаджин) або вареною протертою картоплею (картофчин), обчищеною дрібно нарізаною пасерованою ріпчастою цибулею (кабушкаджин) або сметаною (картофчин) і ретельно перемішують.

Під час подавання пиріг нарізують на порції масою 100—150 г і поливають розтопленим маслом вершковим (3—5 г на порцію).

**2.130. СКАНЦІ — ТРУБОЧКИ ІЗ СИРОМ
(КАРЕЛЬСЬКА СТРАВА)**

Борошно житнє	5090	5090
в тому числі на підпилення	205	205
Яйця	5 1/8 шт.	205

¹ Маса тертої бринзи або сиру.

² У чисельнику вказана маса нетто, у знаменнику — маса пасерованої цибулі.

	БРУТТО	НЕТТО
Молоко	1530	1530
Сіль	60	60
Маса тіста	—	6700
Маса підсушених сканців (коржів)	—	6000
Масло вершкове	500	500
Сир твердий	3180	3000 ¹
Маса готового виробу	—	9000
Масло вершкове	1000	1000

Вихід

100 шт.
по 100 г

З житнього борошна, молока, яєць і солі замішують тісто, розкачують його на коржі завтовшки 1 мм і підсушують 2—3 хв у духовій шафі. Один бік коржа змащують розтопленим маслом вершковим. На змащений бік укладають тертий сир, скручують трубочкою, укладають на лист і випікають не більш як 5 хв. Після випікання готові вироби поливають розтопленим маслом вершковим. Подають сканці гарячими по 2 шт. на порцію.

**2.131. КИСТИВИЙ (КОРЖІ) З КАРТОПЛЕЮ
АБО КАШЕЮ ПШОНЯНОЮ
(ТАТАРСЬКА СТРАВА)**

Борошно пшеничне	52	52
в тому числі на підпилення	2	2
Яйця	1/4 шт.	10
Молоко	23	23
Сіль	1,5	1,5
Маса тіста	—	84
Маргарин (для смаження)	2	2
Маса підсмаженого кистибію	—	75
Для фаршу картопляного:		
Картопля	108	81/79 ²
Молоко	15	14 ³
Цибуля ріпчаста	12	10/5 ⁴
Масло вершкове	3	3
Сіль	1	1
або для фаршу (каша пшоняна):		
Пшона	38	38
Молоко	68	68
Сукор	4	4
Маргарин	0,5	0,5
Сіль	1	1
Маса фаршу	—	95
Маса готового виробу	—	170
Масло вершкове (для поливання)	10	10

Вихід

180

Прісне тісто (реп. № 2.106) ділять на куски масою 84 г, розкачують їх на коржі завтовшки 2 мм і обсмажують на розжареній сковороді, змащений жиром, до утворення рум'яної кірочки.

Маса тертого сиру.

У чисельнику вказана маса нетто, у знаменнику — маса вареної картоплі.

Маса кип'яченого молока.

У чисельнику вказана маса нетто, у знаменнику — маса пасерованої цибулі.

На одну половину гарячого коржа кладуть підготовлений фарш картопляний або фарш пшоняний і складають корж навпіл, закривши фарш.

Для фаршу картопляного: варену картоплю протирають, додають гаряче кип'ячене молоко, пасеровану ріпчасту цибулю, поступово вводять масло, сіль і перемішують до однорідної маси. Для фаршу пшоняного: готують розсипчасту молочну пшоняну кашу.

Під час подавання виріб поливають маслом вершковим.

2.132. КІРЖІН —

КУКУРУДЗЯНИЙ КОРЖ (КАБАРДИНСЬКА СТРАВА)

	БРУТТО	НЕТТО
Борошно кукурудзяне	6100	6100
Борошно пшеничне	510	510
в тому числі на підпилення	25	25
Вода	4570	4570
Сіль	100	100
Маса тіста	—	11000
Масло вершкове топлене	500	500
Вихід	—	100 шт. по 100 г

Кукурудзяне борошно обшпарюють окропом, перемішують, додають пшеничне борошно, сіль, замішують тісто й ставлять на 5—6 год у прохолодне місце. Готове тісто ділять на куски масою 110 г, розкачують на коржі завтовшки 20 мм, рясно змочуючи їх при цьому водою. Смажать на змащеній маслом вершковим топленням сковороді з обох боків до утворення золотистої кірочки.

Подають виріб гарячим або холодним із молоком, кефіром (150—200 г на порцію) або сметаною (100 г на порцію).

2.133. ХОКУМ-БЕРАМ — КОРЖІ ЗІ СМЕТАНОЮ Й СИРОМ (ЧЕЧЕНО-ІНГУСЬКА СТРАВА)

Борошно пшеничне	155	155
або борошно кукурудзяне	155	155
в тому числі на підпилення	5	5
Гідрокарбонат натрію (сода питна)	1	1
Сіль	2	2
Кефір	80	80
Маса тіста	—	235
Яйця	1/8 шт.	5
Маса готового хокума (коржа)	—	200
Берам:		
Сметана	60	60
Сир	41	40
Часник	1,9	1,5
Сіль	1	1
Маса готового берама	—	100
Вихід	—	300

У підігрітий кефір кладуть просіяне борошно, підготовлений гідрокарбонат натрію, сіль і замішують тісто. Готове тісто розділяють на куски масою 117—118 г, розкачують їх на коржі завтовшки 25—30 мм, які укладають на скоро-

воду (без жиру) і випікають до утворення золотистої кірочки. Потім сковороду виймають, верх виробу змащують збитими яйцями і випікають у духовій шафі при температурі 200—220°C протягом 10—15 хв.

Для берама: сметану з'єднують із протертим сиром, додають товчений із часником і ретельно перемішують. Берам можна готувати й без часнику.

Подають хокум (коржі) по 2 шт. на порцію, до хокума окремо подають берам.

2.134. КОРЖ СМЕТАННИЙ (БУРЯТСЬКА СТРАВА)

	БРУТТО	НЕТТО
Борошно пшеничне	13570	13570
в тому числі на підпилення	390	390
Кефір	6785	6785
Сметана	970	970
Яйця	17 1/2 шт.	700
Дріжджі пресовані	240	240
Цукор	195	195
Сіль	100	100
Маса тіста	—	22000
Для сметанного тіста:		
Сметана	950	950
Борошно пшеничне	475	475
Яйця	3 1/8 шт.	133
Маса сметанного тіста	—	1500
Кир (для змащування листів)	50	50
Вихід	—	100 шт. по 200 г

Тісто готують безопарним способом. У кефір вводять розведені й проціджені дріжджі, цукор, сіль, додають сметану, яйця, всипають просіяне борошно й все перемішують до однорідної консистенції. Посудину закривають кришкою й ставлять на 3—4 год для бродіння у тепле місце (35—40°C). Коли тісто збільшиться за об'ємом у 1,5 раза, його обминають протягом 1—2 хв. Знову залишають для бродіння, під час якого тісто обминають ще 1—2 рази.

Готове тісто ділять на куски масою 220 г і розкачують на коржі завтовшки 10 мм. Перед випіканням поверхню змащують сметанним тістом (15 г), роблять два паралельних надрізи, укладають на змащений жиром лист випікають у духовій шафі при температурі 200—220°C протягом 20—30 хв.

Для сметанного тіста: просіяне борошно розводять сметаною, додають яйця й перемішують.

2.135. ХІЧІН (КОРЖ) ІЗ СИРОМ АБО ІЗ СИРОМ І КАРТОПЛЕЮ (БАЛКАРСЬКА СТРАВА)

Борошно пшеничне	4920	4920
в тому числі на підпилення	200	200
Вода	3280	3280
Сіль	30	30
Маса тіста	—	8000

	БРУТТО	НЕТТО
Бринза або сир кабийський або	13748	13000 ¹
Бринза або сир кабийський	9814	9280 ¹
Картопля	5471	4103
Маса вареної картоплі	—	3980
Маса фаршу	—	13000
Маса напівфабрикату	—	21000
Маса готового хічіна	—	20000
Масло вершкове (для поливання)	3000	3000
Вихід	—	100 шт. по 230 г

З борошна, води й солі готують тісто, розділяють на кусочки масою 80 г і формують їх у вигляді кульок. Дерев'яним товкачиком роблять у них заглиблення, які заповнюють фаршем (130 г). Виробам надають форми коржів і випікають на сухій сковороді.

Для фаршу: бринзу або сир кабийський звільнюють від розсолу, промивають у холодній проточній воді протягом 2 год і натирають на тертці (для хічіна із сиром) або з'єднують із вареною гарячою картоплею (для хічіна із сиром і картоплею) й подрібнюють на м'ясорубці.

Під час подавання виробу поливають розтопленим маслом вершковим.

2.136. ПЕРЕПЕЧІ — КОШИЧОК ІЗ ГРИБНИМ ФАРШЕМ (УДМУРТСЬКА СТРАВА)

Борошно пшеничне	1800	1800
в тому числі на підпилення	20	20
Яйця (жовтки)	25 шт.	390
Молоко	540	540
Маргарин	250	250
Сіль	40	40
Маса тіста	—	3000
Для фаршу:		
Гриби солоні (у бочковій тарі)	3659	3000
Цибуля ріпчаста	893	750/375 ²
Маргарин	180	180
Перець чорний мелений	1	1
Маса фаршу	—	3000
Молоко	1300	1300
Яйця	20 шт.	800
Вихід	—	100 шт. по 75 г

Готують прісне тісто з додаванням маргарину і яєчних жовтків. Готове тісто розділяють на кусочки масою 30 г, розкачують їх на круглі коржі діаметром 80—90 мм і завтовшки 1,5—2 мм. Краї коржа витягують на 8—10 мм і заціпують у вигляді кошичка. Кошички заповнюють фаршем, заливають яєчно-молочною сумішшю й випікають у духовій шафі до утворення рум'яної кірочки.

¹ Маса тертих бринзи або сиру.

² У чисельнику вказана маса нетто, у знаменнику — маса пасерованої цибулі.

Для фаршу: гриби солоні промивають, дрібно шаткують, злегка обсмажують, з'єднують із пасерованою ріпчастою цибулею, заправляють перцем і перемішують.

Подають перепечі гарячими по 1 шт. на порцію.

2.137. ЕЧПОЧМАК З ЯЛОВИЧИНОЮ — ПИРІЖКИ З ФАРШЕМ ІЗ М'ЯСА Й КАРТОПЛІ (ТАТАРСЬКА СТРАВА)

	БРУТТО	НЕТТО
Борошно пшеничне	3100	3100
в тому числі на підпилення	100	100
Яйця	6 1/2 шт.	260
Масло вершкове	260	260
Молоко	500	500
Вода	750	750
Цукор	100	100
Дріжджі пресовані	120	120
Сіль	40	40
Маса тіста	—	5000
Для фаршу:		
Яловичина (тазостегнова, попередня частина)	3057	2250
Картопля	3933	2950
Цибуля ріпчаста	1012	850
Перець чорний мелений	10	10
Масло вершкове	550	550
Сіль	100	100
Маса фаршу	—	6500
Яйця (для змащування виробів)	3 3/4 шт.	150
Жир (для змащування листів)	25	25
Маса готового ечпочмака	—	10000
Масло вершкове (для змащування готових виробів)	100	100
Вихід	—	100 шт. по 100 г

Дріжджове тісто (реп. № 2.118) ділять на кусочки масою 50 г і розкачують їх на коржі завтовшки 1—2 мм. На середину коржа кладуть по 65 г фаршу, краї коржа трохи піднімають із трьох боків, формуючи трикутник, заціпують, залишаючи зверху невеликий отвір.

Вироби укладають на змащений жиром кондитерський лист для розстоювання. За 5—10 хв до початку випікання їх змащують яйцями й випікають при температурі 200—240°C протягом 25—30 хв.

Для фаршу: яловичину й очищену картоплю нарізують дрібними кубиками, сиру ріпчасту цибулю дрібно шаткують. Всі компоненти з'єднують, додають розтоплене масло вершкове, сіль, перець і перемішують.

Готові вироби змащують розтопленим маслом вершковим. Подають як самостійну страву або до бульйону.

2.138. БЕККЕН ІЗ ГАРБУЗОМ — ПИРІЖКИ З ГАРБУЗОВИМ ФАРШЕМ (ТАТАРСЬКА СТРАВА)

Борошно пшеничне	2976	2976
в тому числі на підпилення	100	100
Яйця	6 1/4 шт.	250

	БРУТТО	НЕТТО
Масло вершкове	250	250
Молоко	480	480
Вода	720	720
Цукор	96	96
Дріжджі пресовані	115	115
Сіль	38	38
Маса тіста	—	4800
Для фаршу:		
Гарбузи	5714	4000
Маса гарбузів після видержування із сіллю	—	3400
Яйця	20 шт.	800
Крупи рисові	214	600 ¹
Цукор	50	50
Сіль	25	25
Масло вершкове	500	500
Маса фаршу	—	5000
Яйця (для змащування виробів)	2 1/2 шт.	100
Жир (для змащування листів)	25	25
Маса готового беккена	—	9000
Масло вершкове (для змащування виробів)	100	100
Вихід	—	100 шт. по 90 г

Підготовлене дріжджове тісто (реп. № 2.118) розділяють на кусочки масою 48 г і розкачують їх на коржі, на середину яких кладуть по 50 г фаршу, краї коржів трохи піднімають і заціплюють рельєфним швом, надаючи виробам форми півмісяця.

Підготовлені вироби укладають на змащений жиром кондитерський лист для розстоювання. За 5—10 хв до початку випікання вироби змащують яйцями й випікають при температурі 200—240°C протягом 25—30 хв.

Для фаршу: обчищені від шкірки й насіння гарбузи нарізують дрібними кубиками, посипають сіллю, видержують 20—30 хв, відкидають на сито й дають стекти соку. Підготовлені гарбузи з'єднують із вареним рисом, звареними круто й дрібно посіченими яйцями, додають сіль, цукор, розтоплене масло вершкове й перемішують.

Готовий виріб змащують розтопленим маслом вершковим.

СТРАВИ БІЛОРУСЬКОЇ КУХНІ

Основна особливість білоруської кухні — широке використання картоплі, яку називають другим хлібом. З картоплі готують самостійні страви, а також використовують її як гарнір. Повсякденною стравою є варена картопля або картопляна каша. Особливо популярні традиційні картопляні млинці (драники). З картоплі готують також пиріжки з різними фаршами, картопляну бабку тощо. Картопля є невід'ємним компонентом найрізноманітніших салатів. Для білоруської кухні характерне використання різних овочів, грибів, яєчних продуктів, особливо свинини й свинячого сала (шпику). Смажений шпик використовується як приправа до борошняних і картопляних страв. Зі свинини готують ковбаси, котлети, холодець та іншу кулінарну продукцію.

Популярні в білоруській кухні супи, для приготування яких окрім картоплі використовують різні овочі, крупи, гриби, молоко та інші продукти.

Поширені в білоруській кухні страви з яєць, борошняні вироби. Для приготування киселів і компотів національна кулінарія широко використовує фрукти — сливи, груші і, особливо, яблука.

Основні харчові продукти, які здавна вживалися в Білорусі, не змінилися. Змінилися лише способи приготування й особливо якісний склад окремих страв, що зберегли свої традиційні назви.

Це видно на прикладі такої популярної страви, як мачанка. Колись святкова мачанка приготувалася так. У рідке тісто з житнього або пшеничного борошна кришили дрібні кусочки вареного шпика, ковбаси, додавали цибулю, перець і смажений шпик. Усе це в закритій глиняній посудині ставили в духовку. Зараз цю страву готують інакше: м'ясо і ковбасу підсмажують, тушкують, з'єднують із соусом і доводять до готовності в духовій шафі. Млинці подають окремо.

Для приготування тих або інших страв білоруські кулінари використовують усі види теплового оброблення: варіння, смаження, тушкування тощо. Багато страв готують у глиняному посуді.

ХОЛОДНІ СТРАВИ

3.1. САЛАТ ІЗ БУРЯКІВ І ЯБЛУК	БРУТТО	НЕТТО
Буряки	651	510 ¹
Яблука свіжі	429	300
Кислота лимонна	1	1
Сметана	200	200
Вихід	—	1000

Маса варених обчищених буряків.

¹ Маса розсипчастого рису.