

8.53. ХАЧАПУРІ ЛИСТКОВІ

	БРУТТО	НЕТТО
Борошно пшеничне вищого або 1-го сорту	4400	4400
в тому числі на підпилення	650	650
Масло вершкове	2000	2000
Сіль	53	53
Кислота лимонна	50	50
Вода	2000	2000
Маса тіста	—	8400
Для фаршу:	—	—
Сир розсільний (тушинський, імеретинський та інші)	3000	2880
Яйця	17 шт.	680
Маса фаршу	—	3520
Яйця (для змащування)	8 шт.	320
Маса напівфабрикату	—	11920
Жир (для змащування листів)	25	25
Вихід	—	100 шт. по 100 г

Щоб приготувати прісне листкове тісто, треба борошно, яйця й холодну воду з розчиненими в ній лимонною кислотою та сіллю замішати до утворення однорідної маси. Після цього тісто формують у вигляді кулі, роблять хресто-подібний надріз і залишають на 20—30 хв для набухання білків.

Масло вершкове нарізують на куски, додають борошно (10% від маси масла) й перемішують. Потім цій масі надають форми прямокутних плоских кусків (150х300 мм) завтовшки 20 мм і охолоджують до температури 12—14 С.

Шарування тіста. Тісто розкачують у прямокутні пласти (300х600 мм) завтовшки в середній частині 20—25 мм, а з країв дещо тонше (17—20 мм) і одержують при цьому пласт хрестоподібної форми з овальними краями. Із пласта знімають борошно й на середину кладуть підготовлені куски масла. Краї пласта з'єднують між собою й заціпують їх так, щоб одержати конверт із тіста, в середині якого є шар масла. Потім цей конверт підпилюють борошном і, починаючи із середини, розкачують качалкою в прямокутний пласт завтовшки 10 мм. Пласт складають вчетверо так, щоб протилежні краї з'єднувалися, її ставлять в холодильну камеру з температурою 2—4 С на 30—40 хв. Розкачування тіста, згортання його вчетверо й охолодження повторюють ще тричі. Готове тісто має 256 шарів.

Листкове тісто розкачують на пласт завтовшки 6—7 мм і розрізують на квадрати. На середину кожного квадрата кладуть фарш із сиру, подрібненого на м'ясорубці й заправленого сирими яйцями. Кути квадратів з'єднують, заціпують, змащують яйцями й випікають при температурі 240—250 С протягом 20—25 хв.

8.54. МЧАДІ (КОРЖ КУКУРУДЗЯНИЙ)

Борошно кукурудзяне	10000	10000
Вода	10300	10300
Маса тіста	—	20000
Жир (для змащування листів)	35	35
Вихід	—	100 шт. по 150 г

З кукурудзяного борошна тонкого помелу замішують тісто на теплій воді. Формують коржі масою 200 г, діаметра 100 мм, завтовшки 30 мм, заздалегідь змочивши руки у воді. Підготовлені коржі укладають на змащений жиром лист, злегка розрівнюють і випікають у духовій шафі при температурі 200—250 С протягом 30—35 хв. Подають замість хліба.

СТРАВИ ВІРМЕНСЬКОЇ КУХНІ

Самобутня національна культура вірменського народу розвивалася протягом багатьох століть під впливом культур сусідніх народів (греків, асирійців, персів та інших), що відобразилося на характері й особливостях вірменської кухні.

Вірменська кухня відрізняється від інших значним вмістом хліба в раціоні харчування населення. Так, прийоми їжі “сніданок”, “обід”, “вечеря” мають в дослівному перекладі з вірменської мови значення “їсти хліб”.

Хліб (лаваш) випікають у круглій глиняній печі (тонирі) із дріжджового тіста у вигляді коржів масою 300—400 г і завтовшки 3—4 мм, причому для кваски використовують кисле тісто.

Досі дотримуються звичаю восени випікати лаваші про запас, які зберігають 3—4 місяці. Їх висушують і складають до купи. Перед вживанням сухий лаваш зволожують питною водою, загортають у щільну тканину й вживають півгодини.

Раціон вірменів багатий овочами, де поряд із культурними рослинами широко вживаються близько 300 видів різноманітних дикорослих трав і квітів, які використовуються як приправи або навіть основні страви. Вони використовуються переважно свіжими, а також сушеними або солоними. Вживання страв з них дає змогу збагачувати їжу рослинними білками поряд із м'ясом, м'ясопродуктами й рибою.

Широко використовуються в їжу такі рослини, як бамія (гібіск їстівний) і портулак городній.

Плоди бамії (гібіску їстівного) нагадують стручки гіркої перцю з 5—11 гранями. Використовуються в основному молоді 3—6-денні зав'язі плодів як приправа до м'ясних страв і супів, а також як окремі страви варені, консервовані або смажені. У деякі страви додають молоді пагони рослини.

Портулак городній — це рослина із соковитими, м'ясистими стеблами, дрібним листям на коротких черешках. Вони використовуються для приготування салатів і маринадів.

Різноманітні страви готують із м'яса яловичини, свинини, баранини, домашньої птиці, а також диких тварин — гірського барана, оленя тощо. М'ясо вживається вареним, припущеним, тушкованим, смаженим, в'яленим і копченим. Багато різноманітних страв готують із субпродуктів.

Молоко й молочні продукти використовуються як свіжими, так і після перероблення. Основним кисломолочним продуктом є квашене молоко — мацун, закваскою для якого є молочний згусток, що утворився самоквасом. З мацуна і його похідних готують різноманітні молочні супи — “спас”, “тапа-пур” та інші.

Вірменська кухня широко використовує фрукти й ягоди. Особливо популярний виноград, що подається на стіл як у натуральному, так і в переробленому видах.

ХОЛОДНІ СТРАВИ

9.1. ШПИНАТ З ОЦТОМ І ЧАСНИКОМ

	БРУТТО	НЕТТО
Шпинат	2405	1780/890 ¹
Оцет 3%-й	110	110
Часник	18	14
Вихід	—	1000

Перебрані й промиті листя шпинату нарізують великими кусками й кладуть у киплячу воду (3—4 л на 1 кг шпинату), швидко доводять до кипіння й варять у відкритій посудині при бурхливому кипінні 5—10 хв залежно від сорту й стиглості шпинату.

Готовий шпинат відкидають на друшляк і охолоджують. Потім додають сіль та оцет. Окремо подають товчений часник.

9.2. САЛАТ ІЗ ЧЕРВОНОЇ КВАСОЛІ

Квасоля	379	375/788 ²
Цибуля ріпчаста	140	118
Олія	47	47
Оцет 3%-й	28	28
Кіндза (коріандр посівний) або петрушка — зелень	50	37
Вихід	—	1000

Квасоллю замочують протягом 5—8 год у холодній воді (2,5 л води на 1 кг квасолі) і варять. Після того як квасоля стане м'якою, варіння припиняють, додають сіль і залишають на 15—20 хв у відварі, який потім зливають. У квасоллю, що охолонула, додають ріпчасту цибулю, нарізану півкільцями, олію, оцет і посипають перцем чорним меленим.

Салат подають, прикрасивши гілочками зелені кіндзи або петрушки.

9.3. САЛАТ ІЗ СТРУЧКІВ КВАСОЛІ

Квасоля овочева (лопатка) свіжа	1158	1042/917 ²
Оцет 3%-й	85	85
Часник	10	8
Вихід	—	1000

Стручки квасолі обчищають від бокових жилок, кладуть у киплячу підсолену воду, швидко доводять до кипіння й варять 8—10 хв. Потім відвар зливають.

Квасоллю, що охолонула, заправляють оцтом і посипають перцем чорним меленим. Окремо подають товчений часник.

9.4. САЛАТ ІЗ ПОРТУЛАКУ ГОРОДНЬОГО

Портулак городній	1500	1000/950 ³
Часник	38	30
Оцет 3%-й	20	20
Кіндза (коріандр посівний) або петрушка — зелень	14	10
Вихід	—	1000

¹ У знаменнику вказана маса вареного шпинату.
² У знаменнику вказана маса вареної квасолі.
³ У знаменнику вказана маса припущеного портулаку.

Перебраний і промитий портулак городній припускають у воді з додаванням солі. Потім відвар зливають. Портулак, що охолонув, нарізують стовпчиками завдовжки 35—40 мм і заправляють товченим часником і оцтом. Під час подавання посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки або кіндзи.

9.5. САЛАТ ІЗ СПАРЖІ З ЯЙЦЯМИ

	БРУТТО	НЕТТО
Спаржа	974	711/626 ¹
Яйця	2 шт.	80
Мацун або кефір	300	300
Часник	5,1	4
Вихід	—	1000

Спаржу обчищають від шкірки, відступивши на 2—3 см від верхньої її частини (головки), промивають у холодній воді й зв'язують у пучки.

Підготовлену спаржу кладуть у киплячу підсолену воду й варять до готовності. Потім відвар зливають. Спаржу, що охолонула, дрібно нарізують, змішують із частиною січених яєць, зварених круто, і мацуном, заправленим товченим із сіллю часником. Під час подавання салат прикрашають рештою яєць.

9.6. СХТОРАЦ (БАКЛАЖАНИ ІЗ ЧАСНИКОВОЮ НАЧИНКОЮ)

Баклажани	224	190
Помідори	59	50
Часник	5,1	4
Петрушка (корінь)	4	3
Петрушка (зелень)	7	5
Олія	10	10
Вихід	—	200

Баклажани обчищають від шкірки, видаляють плодоніжку, роблять у них позовжний розріз, вибирають частину м'якоті, солять і залишають на 10—15 хв для видалення гіркоти. Після цього баклажани промивають, заповнюють начинкою, викладають у порційну сковороду, зверху кладуть помідори, нарізані частками, додають сіль, перець, невелику кількість води й тушкують до готовності.

Для начинки: м'якоть баклажанів подрібнюють, додають товчений із сіллю часник, дрібно нарізані корені петрушки або селери, дрібно нарізану зелень петрушки, перець чорний мелений і смажать на олії до готовності.

СУПИ

9.7. СУП ЕЧМІАДЗИНСЬКИЙ

Картопля	200	150
Баклажани	113	96
Квасоля овочева (лопатка) свіжа	60	54
Бамія (гібіск істівний)	44	40
Перець солодкий	53	40
Помідори	200	170

¹ У знаменнику вказана маса вареної спаржі.

	БРУТТО	НЕТТО
Цибуля ріпчаста	36	30
Масло вершкове	20	20
Вода	850	850
Петрушка (зелень)	22	16
Вихід	—	1000
На порцію 500 г:		
Баранина (грудна частина)	109	$\frac{78^1}{78 + 20}$
Масло вершкове	5	5
Маса готової баранини	—	$\frac{50^2}{50 + 19}$

Підготовлену баранячу грудну частину нарізують або нарубують на куски масою 30—40 г, заливають холодною водою й варять до напівготовності. Після цього обсмажують, заливають гарячим процідженим бульйоном, додають нарізані кубиками картоплю й баклажани, очищені від шкірки, стручки квасолі, очищені від бокових жилок і нарізані упоперек, очищену від стебел бамію, солодкий перець, нарізаний соломкою, і варять. За 5—10 хв до готовності кладуть помідори, нарізані частками, дрібно нарізану пасеровану ріпчасту цибулю, сіль, спеції.

Під час подавання суп посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки.

9.8. СУП "ЄРЕВАНСЬКИЙ"

Горох лущений	61	60
Картопля	200	150
Чорнослив	20	$\frac{20}{40^3}$
Цибуля ріпчаста	24	20
Маргарин	20	20
Томатне пюре	20	20
Яблука	57	40
Вода	850	850
Петрушка (зелень)	14	10
Вихід	—	1000
На порцію 500 г:		
Баранина (грудна частина)	109	$\frac{78^1}{78 + 20}$
Маса вареної баранини	—	$\frac{50^2}{50 + 19}$

Підготовлену баранину нарізують або нарубують на куски масою 30—40 г, заливають холодною водою й варять. Потім додають лущений горох, попередньо замочений у холодній воді протягом 3—5 год. За 20—25 хв до готовності супу кладуть картоплю, нарізану частками, підготовлений чорнослив, дрібно нарізану пасеровану з томатним пюре ріпчасту цибулю, яблука, очищені від шкірки, без насінневих гнізд, нарізані на великі частки, сіль, перець чорний мелений.

Під час подавання суп посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки.

¹ У чисельнику вказана маса напівфабрикату без кісток, у знаменнику — маса напівфабрикату з кістками (вміст кісток — 20%).

² У чисельнику вказана маса вареної баранини без кісток, у знаменнику — маса вареної баранини з кістками.

³ У знаменнику вказана маса вареного чорносливу.

9.9. "КРЧИК" (СУП ІЗ КВАШЕНОЇ КАПУСТИ З КРУПАМИ)

	БРУТТО	НЕТТО
Капуста квашена	286	200
Масло вершкове топлене	30	30
Томатне пюре	30	30
Крупи пшеничні	213	160
Картопля	48	40
Цибуля ріпчаста	700	700
Вода або бульйон № 1.94	27	20
Петрушка (зелень)	—	—
Вихід	—	1000

Підрібнену квашену капусту кладуть у посудину шаром завтовшки до 30 мм, додають невелику кількість бульйону або води, топлене масло (2/3 від норми), пасероване томатне пюре й тушкують до готовності.

У гарячу воду або бульйон кладуть підготовлені крупи пшеничні, картоплю, нарізану великими кубиками, і варять. За 10—15 хв до закінчення варіння кладуть дрібно нарізану пасеровану ріпчасту цибулю, тушковану картоплю, сіль, перець.

Під час подавання суп посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки.

9.10. БРНДЗИ АПУР (СУП РИСОВИЙ)

Крупи рисові	81	80
Цибуля ріпчаста	48	40
Жир тваринний топлений харчовий	20	20
Вода	1000	1000
Яйця (жовтки)	1 шт.	16
Вихід	—	1000

На порцію 500 г:

Яловичина (лопаткова, підлопаткова, грудна частина, крайка)	110	81
Маса вареної яловичини	—	50

Підготовлене м'ясо кладуть у гарячу воду й варять при слабкому кипінні. Сіль і спеції кладуть у бульйон за 15—20 хв до готовності м'яса. Потім м'ясо виймають, нарізують на порції й зберігають у бульйоні.

У киплячий бульйон засипають підготовлені рисові крупи й варять. За 10—15 хв до закінчення варіння додають дрібно нарізану пасеровану ріпчасту цибулю, сіль, перець. За 5—7 хв до готовності додають жовтки, розведені бульйоном або водою (співвідношення 1:1).

Під час подавання в суп кладуть кусочки яловичини.

9.11. КОЛОЛИК (БУЛЬЙОН ІЗ М'ЯСНИМИ КУЛЬКАМИ)

Крупи рисові	30	30
Для м'ясних кульок:		
Баранина (котлетне м'ясо)	141	101
Крупи пшеничні	16	40 ¹

¹ Маса розсипчастої пшеничної каші.

	БРУТТО	НЕТТО
Цибуля ріпчаста	38	32
Масло вершкове топлене	10	10
Маса пасерованої цибулі	—	16
Молоко або вода	16	16
Маса напівфабрикату	—	171
Маса готових кульок	—	150
Цибуля ріпчаста	48	40
Масло вершкове топлене	20	20
Яйця	1 шт.	40
Полин естрагон (зелень)	57	20
Петрушка (зелень)	27	20
Вода	900	900
Вихід	—	1000

У киплячу воду засипають підготовлені рисові крупи й варять до напівготовності. Потім додають м'ясні кульки, дрібно нарізану пасеровану ріпчасту цибулю й продовжують варити. За 5—7 хв до закінчення варіння супу при безперервному помішуванні додають збиті розведені холодною водою яйця (співвідношення 1:1), дрібно нарізану зелень полину естрагону й петрушки.

Для м'ясних кульок: баранину подрібнюють двічі на м'ясорубці, з'єднують із розсипчастою пшеничною кашею, дрібно нарізаною й пасерованою ріпчастою цибулею, додають молоко або воду, сіль, перець чорний мелений і ретельно перемішують. З готового фаршу формують кульки масою 40—85 г (по 2—4 шт. на порцію).

9.12. СУП З АВЕЛУКА

Авелук сушений	150	150
Картопля	267	200
Сочевиця	40	84 ¹
Борошно пшеничне	6	6
Цибуля ріпчаста	60	50
Олія	20	20
Вода	750	750
Вихід	—	1000

Сушений авелук промивають у теплій воді, нарізують великими кусками, замочують протягом 2—3 год у підсоленій воді й варять, не зливаючи воду. За 25 хв до закінчення варіння додають картоплю, нарізану кубиками.

За 10—15 хв до готовності в суп додають варену сочевицю, дрібно нарізану пасеровану ріпчасту цибулю, сіль, перець і заправляють охолодженою до 70—80°C борошняною пасеровкою, розведеною теплим відваром авелука.

9.13. СУП М'ЯСНИЙ ІЗ СОЧЕВИЦЕЮ

Сочевиця	101	100
Картопля	267	200
Цибуля ріпчаста	60	50
Масло вершкове топлене	20	20
Петрушка (зелень)	14	10
Вода	750	750
Вихід	—	1000

Маса вареної сочевиці.

	БРУТТО	НЕТТО
На порцію 500 г:		
Яловичина (крайка, лопаткова частина)	219	161
Маса вареного м'яса	—	100

У киплячий м'ясний бульйон (реп. № 9.10) кладуть попередньо замочену холодною воді протягом 3—4 год сочевицю й варять. Потім додають картоплю, нарізану кубиками, дрібно нарізану пасеровану ріпчасту цибулю, сіль, перець і варять суп до готовності.

Під час подавання в суп кладуть кусочки яловичини, посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки.

14. СУП З ЯЛОВИЧНИНИ ЗІ ШПИНАТОМ

Крупи рисові	51	50
Цибуля ріпчаста	60	50
Масло вершкове топлене	20	20
Шпинат	54	40
Борошно пшеничне	6	6
Горіхи волоські	67	30/28 ¹
Вода	900	900
Вихід	—	1000

На порцію 500 г:		
Яловичина (крайка, лопаткова частина)	219	161
Маса вареного м'яса	—	100

У киплячий м'ясний бульйон (реп. № 9.10) кладуть підготовлені рисові крупи й варять. За 10—15 хв до закінчення варіння додають дрібно нарізану пасеровану ріпчасту цибулю, підготовлене й нарізане великими кусками листя шпинату, заправляють борошняною пасеровкою, як вказано в реп. № 9.12.

Під час подавання в суп додають подрібнені обсмажені волоські горіхи. М'ясо, нарізане кусочками, можна подати окремо.

15. СУП ГОСТРИЙ "ЗИМОВИЙ"

Горох лущений	101	100
Картопля	133	100
Цибуля ріпчаста	60	50
Томатне пюре	30	30
Масло вершкове топлене	20	20
Курага	20	20
Петрушка (зелень)	14	10
Вода	700	700
Вихід	—	1000

На порцію 500 г:		
Баранина (грудна частина)	109	78/78+20 ²
Маса вареної баранини	—	50/50+19 ³

- 1 У чисельнику вказана маса нетто, у знаменнику — маса очищених і обсмажених горіхів.
- 2 У чисельнику вказана маса напівфабрикату без кісток, у знаменнику маса напівфабрикату з кістками (вміст кісток — 20%).
- 3 У чисельнику вказана маса вареної баранини без кісток, у знаменнику — маса вареної баранини з кістками.

Баранину нарізують або нарубують на кусочки масою 30—40 г (по 2—4 на порцію), заливають водою й варять до готовності. Через 30 хв після закипання додають лущений горох, попередньо замочений на 3—5 год у холодній воді.

За 20—25 хв до закінчення варіння додають картоплю, нарізану великими кубиками, ріпчасту цибулю дрібно нарізану, пасеровану з томатним пюре, дрібно нарізану курагу. За 5—10 хв до готовності додають сіль, спеції.

Під час подавання суп посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки.

9.16. СУП ГРИБНИЙ З АРИШТОЮ (ДОМАШНЬОЮ ЛОКШИНОЮ)		
	БРУТТО	НЕТТО
Гриби білі сушені	40	40
або гриби білі свіжі	141	107
або печериці свіжі	150	114
Маса варених грибів	—	80
Цибуля ріпчаста	48	40
Масло вершкове топлене	20	20
Картопля	275	206
Для аришти (локшини):		
Борошно пшеничне	48	48
в тому числі на підпилення	3	3
Вода	20	20
Сіль	1	1
Маса тіста	—	66
Вихід підсушеної аришти (локшини)	—	50
Маса вареної аришти (локшини)	—	125
Вода	650	650
Петрушка (зелень)	20	15
Вихід	—	1000

Сушені гриби варять (реп. № 1.21). Отриманий відвар проціджують, гриби промивають, нарізують соломкою й пасерують разом із дрібно нарізаною ріпчастою цибулею.

При використанні свіжих грибів їх шинкують. Шапки варять протягом 30—40 хв у киплячій воді, а дрібно нарізані ніжки грибів пасерують із дрібно нарізаною ріпчастою цибулею.

У киплячий грибний відвар кладуть картоплю, нарізану великими кубиками, і аришту (домашню локшину), попередньо проварену в киплячій воді протягом 3—5 хв. За 10—15 хв до закінчення варіння додають пасеровані з цибулею гриби, сіль, спеції й варять до готовності.

Для аришти (локшини): з борошна, води й солі замішують круте тісто й витримують його 20—30 хв для набухання білків. Куски готового тіста кладуть на стіл, посипаний борошном, і розкачують на пласт завтовшки 1—1,5 мм. Пересипані борошном пласти складають один на одній, нарізують на смуги завширшки 10—12 см, які, в свою чергу, нарізують упоперек вузькими смужками — 3—4 мм.

Аришту розкладають на посипані борошном столи шаром не більш як 10 мм і підсушують 2—3 год при температурі 40—50°C.

Під час подавання суп посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки.

9.17. ВОСПАНУР З АРИШТОЮ (СУП ІЗ СОЧЕВИЦІ З ДОМАШНЬОЮ ЛОКШИНОЮ)

	БРУТТО	НЕТТО
Сочевиця	73	72
Аришта (локшина) № 9.16	—	60
Цибуля ріпчаста	69	58
Масло вершкове топлене	15	15
Родзинки	24,5	24
Горіхи волоські	58	26/24 ¹
Петрушка (зелень)	19	14
Вода	850	850

Вихід — 1000

У киплячу воду кладуть підготовлену сочевицю (реп. № 9.13) і варять до готовності. За 20—25 хв до закінчення варіння додають аришту (реп. № 9.16), дрібно нарізану пасеровану ріпчасту цибулю, перебрані й промиті родзинки, обсмажені подрібнені горіхи, сіль, перець.

Під час подавання суп посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки.

9.18. ХАШ (СУП ІЗ РУБЦІВ І ПУТОВОГО СУГЛОБА)

Путувий суглоб яловичий	441	441/150 ²
або ноги баранячі	357	357/150 ²
Рубці	192	182/100 ²
Маса набору із субпродуктів	—	250
Вода	1200	1200
Часник	10	8

Вихід — 1000

Оброблений путувий суглоб або ноги баранячі розрубують, промивають, замочують у холодній воді (реп. № 2.22). Підготовлені рубці (реп. № 1.75) нарізують невеликими кусками. Після цього субпродукти ще раз промивають, заливають водою й варять без додавання солі при слабкому кипінні протягом 6—8 год, періодично знімаючи жир. Після закінчення варіння відділяють кістки, хрящі й сухожилля, субпродукти дрібно нарізують, заливають гарячим бульйоном і проварюють 5 хв.

До супу окремо подають товчений із сіллю часник. Суп можна подавати з нарізаною частками редькою (150 г на порцію).

9.19. СПАС (КИСЛОМОЛОЧНИЙ СУП)

Мадун	400	400
Вода	500	500
Борошно пшеничне	10	10
Яйця	1/2 шт.	20
Крупи рисові	62	61/170 ³
або крупи пшеничні	69	68/170 ³
Цибуля ріпчаста	36	30

¹ У знаменнику вказана маса очищених і обсмажених горіхів.
² У чисельнику вказана маса нетто, у знаменнику — маса варених м'ясних продуктів.
³ У чисельнику вказана маса нетто, у знаменнику — маса розсипчастої каші.

	БРУТТО	НЕТТО
Масло вершкове топлене	20	20
Петрушка або м'ята перцева — зелень	7	5
Вихід	—	1000

Мацун розводять кип'яченою водою. Борошно з'єднують з яйцями й ретельно збивають. Суміш, постійно помішуючи, вливають у розведений водою мацун і доводять до кипіння на повільному вогні. Потім додають розсипчасту рисову або пшеничну кашу, дрібно нарізану пасеровану цибулю й проварюють 7—10 хв.

Під час подавання суп посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки або м'яти.

9.20. СУП-ПЮРЕ З БІЛОЇ КВАСОЛІ

Квасоля біла	162	160
Петрушка (корінь)	13	10
Морква	25	20
Цибуля ріпчаста	71	60
Борошно пшеничне	10	10
Масло вершкове	20	20
Молоко	150	150
Яйця	¹ / ₄ шт.	10
Бульйон № 1.94 або вода	750	750
Петрушка (зелень)	7	5

Вихід	—	1000
--------------	----------	-------------

Білу квасолю перебирають, миють, замочують у холодній воді (2—3 л на 1 кг) протягом 5—8 год. Квасолю варять у тій самій воді без солі до розм'якшення, закривши посудину кришкою, після цього кладуть петрушку (корінь), нарізану соломкою, дрібно нарізані й пасеровані моркву, ріпчасту цибулю й варять 5—10 хв. Овочі протирають, з'єднують із білим соусом, додають бульйон або воду, сіль і доводять до кипіння.

Для білого соусу: у розтоплене масло всипають борошно і пасерують до кремового кольору, охолоджують до 60—70°С, поступово вливають гаряче молоко й вимішують до однорідної маси.

Під час подавання суп посипають червоним перцем і дрібно нарізаною зеленню петрушки.

СТРАВИ З ОВОЧІВ

9.21. ГАРБУЗ ІЗ СОЧЕВИЦЕЮ

Гарбуз	216	151/125 ¹
Сочевиця	20	20/42 ¹
Цибуля ріпчаста	24	20
Маргарин	10	10
Маса пасерованої цибулі	—	10
Цукор	5	5
Маса готової страви	—	180
Кріп	7	5
Мацун	100	100

Вихід	—	285
--------------	----------	------------

¹ У чисельнику вказана маса нетто, у знаменнику — маса готових продуктів.

Обчищений від шкірки й насіння гарбуз нарізують частками й варять у підсоленій воді. За 10—15 хв до закінчення варіння додають варену сочевицю (реп. № 9.13), нарізану півкільцями пасеровану ріпчасту цибулю, цукор, сіль, перемішують і варять до готовності.

Під час подавання посипають дрібно нарізаною зеленню кропу. Окремо подають мацун.

9.22. БОРАНИ З ОВОЧІВ

	БРУТТО	НЕТТО
Баклажани	108	103/80 ¹
Гарбуз	71	50/40 ¹
Борошно пшеничне	10	10
Масло вершкове топлене	20	20
Квасоля овочева (лопатка) свіжа	50	45/40 ¹
Яйця	1/2 шт.	20
Маса напівфабрикату	—	180
Маса запечених овочів	—	170
Масло вершкове	5	5
Петрушка (зелень)	7	5
Кріп	3	2
Мацун	80	80
Часник	3,8	3
Вихід	—	265

Баклажани промивають, нарізують кружальцями, солять і залишають на 10—15 хв для видалення гіркоти. Потім баклажани промивають, обсушують, обкачують у борошні й обсмажують із двох боків.

Гарбуз обчищають від шкірки, видаляють насіння, нарізують на частки, солять, обкачують у борошні й обсмажують із двох боків.

Стручки квасолі обчищають від бокових жилок, кладуть у киплячу підсолену воду, доводять до кипіння, варять 8—10 хв і зливають відвар.

Підготовлені овочі викладають шарами на порційну сковороду, попередньо змащену маслом вершковим (2 г), додають сіль, перець, заливають збитими яйцями й запікають.

Під час подавання борани поливають маслом вершковим і посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки, кропу. Окремо подають мацун із подрібненим часником.

9.23. БАКЛАЖАНИ, ФАРШИРОВАНІ ГОРОХОМ

Баклажани	168	160
Для фаршу:		
Горох лущений	15	31 ²
Цибуля ріпчаста	40	34
Томатне пюре	10	10
Маргарин	9	9
Маса пасерованої цибулі з томатним пюре	—	25
Петрушка (зелень)	7	5
Маса фаршу	—	60
Сир	3,3	3
Маса напівфабрикату	—	222
Маса запеченої страви	—	200
Мацун	100	100
Вихід	—	300

¹ У чисельнику вказана маса нетто, у знаменнику — маса готових овочів.
² Маса вареного гороху.

Баклажани розрізують вздовж на дві частини, видаляють насіння й частину м'якоті, солять, залишають на 10—15 хв для видалення гіркоти, після цього промивають і заповнюють їх фаршем.

Фаршировані баклажани викладають в один шар на лист, посипають тертим сиром, збризкують жиром (2 г) і запікають.

Для фаршу: варений горох з'єднують із дрібно нарізаною ріпчастою цибулею, пасерованою з томатним пюре, додають дрібно нарізану зелень петрушки, сіль, перець і перемішують.

Під час подавання баклажани поливають мацуном.

9.24. ПАСУЦ ТОЛМА (ГОЛУБЦІ З КВАШЕНОЇ КАПУСТИ)

	БРУТТО	НЕТТО
Капуста квашена	146	102
Для фаршу:		
Квасоля	17	36 ¹
Нут або горох лущений	8	17 ¹
Сочевиця	8	17 ¹
Крупи пшеничні	13	33 ²
Цибуля ріпчаста	10	8
Томатне пюре	4	4
Олія	3	3
Маса пасерованої цибулі з томатним пюре	—	6
Петрушка (зелень)	7	5
Маса фаршу	—	113
Маса напівфабрикату	—	215
Цибуля ріпчаста	32	27
Томатне пюре	13	13
Олія	9	9
Маса пасерованої цибулі з томатним пюре	—	20
Вода	110	110
Маса готової толми	—	200
Маса готового соусу	—	75
Вихід	—	275

Великі пелюстки квашеної капусти замочують у холодній воді протягом 3—4 год. Після цього пелюстки віджимвають, кладуть на них фарш, загортають у вигляді конверта й тушкують у воді з додаванням дрібно нарізаної ріпчастої цибулі, пасерованої з томатним пюре.

Для фаршу: заздалегідь замочені квасоллю, нут або горох, сочевицю (реп. № 9.13) окремо варять до готовності, після цього змішують із розсіпчастою пшеничною кашею, додають дрібно нарізану ріпчасту цибулю, пасеровану з томатним пюре, дрібно нарізану зелень петрушки, сіль, перець і все перемішують.

Під час подавання толму поливають соусом, в якому вона тушувалася.

9.25. ТОЛМА ІЗ СОЧЕВИЦЕЮ (ГОЛУБЦІ ІЗ СОЧЕВИЦЕЮ)

Виноградне листя	64	60
або капуста білокачанна свіжа	200	160

Маса варених бобових.
Маса розсіпчастої пшеничної каші.

Для фаршу:

	БРУТТО	НЕТТО
Сочевиця	30	63 ¹
Крупи пшеничні	15	38 ²
Цибуля ріпчаста	29	24
Масло вершкове	7	7
Масло вершкове	—	15
Маса пасерованої цибулі з жиром	11	10
Олія	10,2	10
Родзинки	7	5
Петрушка (зелень)	—	140
Маса фаршу	—	200
Маса напівфабрикату з виноградним листям	—	300
Маса напівфабрикату з капустяним листям	10	10
Курага	110	110
Вода	5	5
Олія	—	100
Маса соусу з курагою	—	—
Маса тушкованої толми з виноградним листям	—	175
Маса тушкованої толми з капустяним листям	—	275
Вихід: з виноградним листям	—	275
з капустяним листям	—	375

В обшпарене виноградне листя або проварені капустяні пелюстки кладуть готовий фарш, надаючи виробам конусної форми.

Толму викладають у посудину, зверху кладуть дрібно нарізану курагу, заливають водою, додають олію й тушкують до готовності.

Для фаршу: підготовлену сочевицю (реп. № 9.13) варять. Потім додають розсіпчасту пшеничну кашу, дрібно нарізану пасеровану ріпчасту цибулю, свіжі сливи без кісточок, перебрані й промиті родзинки, дрібно нарізану зелень петрушки, сіль, перець і добре перемішують.

Під час подавання толму поливають соусом із курагою, в якому вона тушувалася.

СТРАВИ З КРУПІВ

9.26. АЧАРОВ ПЛАВ (ПЛОВ ІЗ ПШЕНИЧНИХ КРУПІВ)

Крупи пшеничні	80	80
Маса розсіпчастої пшеничної каші	—	200
Цибуля ріпчаста	60	50
Масло вершкове топлене	15	15
Маса пасерованої цибулі	—	25
Масло вершкове	10	10
Вихід	—	235

Підготовлені пшеничні крупи замочують у воді протягом 20—30 хв і варять у киплячій підсоленій воді до готовності.

Під час подавання на плов кладуть дрібно нарізану пасеровану ріпчасту цибулю й поливають маслом вершковим.

Маса вареної сочевиці.
Маса розсіпчастої пшеничної каші.

9.27. ПЛОВ ПО-АРАРАТСЬКИ

	БРУТТО	НЕТТО
Крупи рисові	89	89
Маса розсипчастої рисової каші	—	250
Родзинки	14,3	14/22 ¹
Курага	7	7/13 ¹
Айва	83	60
Альбухара (слива)	7	6
Масло вершкове	10	10
Яблука	64	56
Маса запечених яблук	—	45
Мигдаль очищений	10	9/8 ¹
Вихід	—	380

У киплячу воду всипають перебрані промиті рисові крупи й варять до напівготовності. Після того як рис вбере всю рідину, посудину щільно закривають кришкою й доводять рис до готовності при помірному нагріванні протягом 35—40 хв. За 15—20 хв до закінчення варіння всипають підготовлені родзинки, дрібно нарізану курагу. Через 5—10 хв додають масло вершкове, очищену від шкірки без насінневої коробочки айву, нарізану частками, альбухару (сливу) з видаленою кісточкою й нарізану частками.

Під час подавання плов прикрашають запеченими яблуками без насінневих гнізд і посипають очищеними від шкірки, обсмаженими й подрібненими ядрами мигдалю.

9.28. ЧРОВ ПЛАВ

(ПЛОВ ІЗ СУШЕНИМИ ФРУКТАМИ)

Крупи рисові	75	75
Маса розсипчастої каші	—	210
Курага	15	15
Родзинки	15,3	15
Чорнослив	20	15 ²
Мигдаль очищений	12	11/10 ³
Масло вершкове	20	20
Мед	15	15
Вода	20	20
Маса соусу із сухофруктами й горіхами	—	75
Вихід	—	285

З рисових крупів готують розсипчасту кашу (рец. № 9.27). Підготовлені сухофрукти й мигдаль злегка обсмажують, після цього кладуть у мед, розведений водою, й проварюють.

Під час подавання розсипчасту рисову кашу поливають соусом із провареними в меду сухофруктами й горіхами.

¹ У чисельнику вказана маса нетто, у знаменнику — маса готових продуктів.
² Маса чорносливу з видаленими кісточками.
³ У чисельнику вказана маса нетто, у знаменнику — маса обсмаженого мигдалю.

СТРАВИ З ЯЄЦЬ

9.29. ЯЄЧНЯ З ХЛІБОМ І ЗЕЛЕНОЮ ЦИБУЛЕЮ

	БРУТТО	НЕТТО
Яйця 2 шт.	80	80
Хліб пшеничний	151	127
Масло вершкове топлене	5	5
Цибуля зелена	19	15
Сир	16,5	15 ¹
Маса готової яєчні	—	195
Масло вершкове (для поливання)	5	5
Вихід	—	200

Пшеничний хліб очищують від скорінок (які надалі використовують для приготування сухарів), нарізують на кубики з ребром завдовжки 10 мм і обсмажують із дрібно нарізаною зеленою цибулею на маслі вершковому топленому. Потім додають яйця, посипають сіллю, перцем, тертим сиром і напикають у духовій шафі.

Під час подавання поливають розтопленим маслом вершковим.

9.30. ЯЄЧНЯ З ГОРІХАМИ

Яйця 2 шт.	80	80
Горіхи волоські	62	28/26 ²
Масло вершкове топлене	15	15
Маса готової яєчні	—	105
Масло вершкове (для поливання)	5	5
Вихід	—	110

Подрібнені волоські горіхи обсмажують, після цього випускають яйця й продовжують смажити 5—7 хв.

Під час подавання поливають розтопленим маслом вершковим.

СТРАВИ З РИБИ, М'ЯСА Й СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПТИЦІ

9.31. ШІХАН ПРИПУЩЕНИЙ (ФОРЕЛЬ ПРИПУЩЕНА)

Форель (окрім морської)	123	91
Шолин естрагон (зелень)	214	75
Маса припущеної риби	—	75
Сік гранатовий	75	75
Гарнір № 1.324, 1.325, 1.328	—	75
Масло вершкове	5	5
Вихід	—	230

Оброблену непластовану рибу нарізують на куски (по одному на порцію), кладуть в один шар, наливають гарячу воду або бульйон, солять, додають шолин естрагон (половину від норми) і припускають 10—15 хв.

¹ Маса тертого сиру.
² У чисельнику вказана маса нетто, у знаменнику — маса очищених й обсмажених горіхів.

Під час подавання на рибу кладуть гілочки свіжого полину естрагону, поливають маслом вершковим. Окремо подають гранатовий сік.

Гарніри: картопля варена, пюре картопляне, овочі варені з жиром.

9.32. СИГ, СМАЖЕНИЙ НА РОЖНІ	БРУТТО	НЕТТО
Сиг амурський нерозібраний	230	122
Кислота лимонна	0,5	0,5
Вода (для лимонної кислоти)	10	10
Томатне пюре	5	5
Маса смаженої риби	—	100
Гарнір:		
Помідори	100	85
Цибуля ріпчаста	24	20
Цибуля зелена	31	25
Лимон	18	16
Масло вершкове	5	5
Вихід	—	250

Філе сига без шкіри й кісток нарізують по 2—4 куски на порцію, посипають сіллю, перцем, додають розведену водою лимонну кислоту й маринують протягом 10—20 хв.

Підготовлені куски риби нанизують на рожен, змащують томатним пюре й смажать на мангалі або в електрогрилі протягом 10—15 хв.

На гарнір подають свіжі цілі помідори, ріпчасту цибулю, нарізану кільцями, зелену цибулю, нарізану кусочками завдовжки 40—50 мм, лимон, нарізаний скибками.

Під час подавання рибу поливають маслом вершковим.

9.33. СИГ, ТУШКОВАНИЙ З ОВОЧАМИ	БРУТТО	НЕТТО
Сиг амурський нерозібраний	224	125
Вода	50	50
Морква	80	64
Цибуля ріпчаста	29	24
Часник	2,6	2
Томатне пюре	26	26
Маргарин	20	20
Борошно пшеничне	3	3
Оцет 3%-й	5	5
Гвоздика	0,01	0,01
Кориця	0,01	0,01
Перець чорний мелений	0,01	0,01
Лавровий лист	0,01	0,01
Маса тушкованої риби	—	100
Маса тушкованих овочів із соусом	—	140
Гарнір № 1.324, 1.328, 9.55	—	100
Полин естрагон (зелень)	29	10
Вихід	—	350

Порційні куски риби, нарізані з філе зі шкірою без кісток, викладують у два шари, чергуючи із шарами дрібно нарізаних пасерованих із томатним пюре овочів, додають воду, оцет, сіль і тушкують до готовності протягом 45—60 хв. За 5—7 хв до закінчення тушкування додають пасероване борошно, товчений часник, перець, гвоздику, корицю й лавровий лист.

Під час подавання рибу поливають соусом з овочами, в якому вона тушкувалася, і посипають дрібно нарізаною зеленню полину естрагону.

Гарніри: картопля варена, пюре картопляне, айлазан.

9.34. КЧУЧ ІЗ ПЕСТРУШКИ (ФОРЕЛІ)	БРУТТО	НЕТТО
Пеструшка (форель, окрім морської)	200	122
Цибуля ріпчаста	60	50
Помідори	118	100
Перець солодкий	20	15
Масло вершкове	20	20
Полин естрагон (зелень)	14	5
Вино столове червоне	25	25
Маса готової риби	—	100
Маса готових овочів із соусом	—	150
Вихід	—	250

У порційну посудину, змащену маслом вершковим, викладують шарами ріпчасту цибулю, нарізану кільцями, свіжі помідори (1/2 від норми), нарізані кружальцями, солодкий перець, нарізаний соломкою, і посипають сіллю, перцем чорним меленим. Потім зверху викладують порційні куски риби, нарізані з філе зі шкірою без кісток, які покривають нарізаними частками помідорами, дрібно нарізаними ріпчастою цибулею й зеленню полину естрагону, додають червоне столове вино.

Порційну посудину накривають кришкою, ставлять у духову шафу й доводять страву до готовності протягом 30—40 хв при температурі 250—280°C.

Подають кчуч у порційній посудині.

9.35. ВИРІЗКА НА РОЖНІ	БРУТТО	НЕТТО
Яловичина (вирізка)	162	119
Масло вершкове топлене	7	7
Оцет 3%-й	3	3
Маса смаженої яловичини	—	75
Гарнір:		
Помідори	159	100 ¹
Перець солодкий	140	100 ¹
Маса гарніру	—	200
Цибуля ріпчаста	60	50
Лимон	8	7
Вихід	—	330

М'ясо нарізують кубиками масою 30—40 г по 3—4 кусочки на порцію, посипають сіллю, перцем чорним меленим, нанизують на рожен й смажать над розпеченим вугіллям до готовності, періодично змащуючи м'ясо маслом вершковим топленим, змішаним з оцтом.

Подають вирізку зі смаженими на вугіллі й обчищеними від шкірки солодким перцем і помідорами, посипавши нарізаною кільцями ріпчастою цибулею; оформлюють скибками лимона.

9.36. КАРСИ ХОРОВАЦ (ШАШЛИК ПО-КАРСЬКИ)	БРУТТО	НЕТТО
Баранина (корейка, тазостегнова частина)	294	210
Жир-сирець курдючний	20	20

Маса смажених овочів (із наступною очисткою).

	БРУТТО	НЕТТО
Цибуля ріпчаста	43	36
Коньяк	10	10
Маса смаженої баранини	—	132
Маса смаженого жиру-сирцю	—	18
Цибуля ріпчаста	24	20
Оцет 3%-й	20	20
Петрушка (зелень)	14	10
Вихід	—	200

М'ясо й жир-сирець курдючний нарізують кубиками масою 30—40 г, посипають сіллю, перцем, додають дрібно нарізану ріпчасту цибулю, збризкують коньяком, перемішують і ставлять у холодне місце на 4—6 год. Потім м'ясо й жир-сирець нанизують на рожен й смажать над розпеченим вугіллям або в грилі.

Під час подавання пашлик гарнірують ріпчастою цибулею, нарізаною кільцями, гілочками зелені петрушки й збризкують оцтом.

9.37. БОРАНИ "ЛОРИЙСЬКА"

Баранина (корейка, тазостегнова частина)	166	119
Маса смаженого м'яса	—	75
Цибуля ріпчаста	24	20
Жир тваринний топлений харчовий	10	10
Маса пасерованої цибулі	—	10
Помідори	71	60/38 ¹
Петрушка (зелень)	7	5
Вихід	—	128

М'ясо нарізують кусочками масою 30—40 г, посипають сіллю, перцем і смажать до готовності. За 10 хв до закінчення смаження додають дрібно нарізану пасеровану ріпчасту цибулю та свіжі помідори, нарізані половинками.

Під час подавання борани посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки.

9.38. КЕРУСУС

Баранина (корейка, тазостегнова частина)	222	159
Маса смаженого м'яса	—	100
Цибуля ріпчаста	48	40
Жир тваринний топлений харчовий	15	15
Маса пасерованої цибулі	—	20
Томатне пюре	20	20
Маса пасерованої цибулі й томату	—	35
Картопля	200	145/100 ²
Жир тваринний топлений харчовий	10	10
Петрушка (зелень)	7	5
Вихід	—	240

М'ясо нарізують брусочками масою 10—15 г, посипають сіллю, перцем і смажать до готовності.

У чисельнику вказана маса нетто, у знаменнику — маса смажених половинками помідорів.
У чисельнику вказана маса нетто, у знаменнику — маса смаженої картоплі.

За 10—15 хв до закінчення смаження додають жир і нарізану брусочками картоплю, заздалегідь промиту в холодній воді і обсушену тканиною, а за 2—3 хв — дрібно нарізану пасеровану ріпчасту цибулю, томатне пюре. У процесі смаження компоненти періодично перемішують.
Під час подавання керусус посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки.

9.39. КАЗАНИ ХОРОВАЦ (ШАШЛИК НА СКОВОРОДІ)

	БРУТТО	НЕТТО
Баранина (корейка, тазостегнова частина)	222	159
Цибуля ріпчаста	83	70
Жир тваринний топлений харчовий	30	30
Сік гранатовий	25	25
Маса смаженого м'яса	—	100
Маса пасерованої цибулі із соком	—	55
Петрушка (зелень)	7	5
Гранати	133	80
Вихід	—	240

Баранину нарізують кубиками масою 30—40 г, посипають сіллю, перцем і смажать до готовності. За 10—15 хв до закінчення смаження додають нарізану кільцями ріпчасту цибулю. Наприкінці вводять гранатовий сік і доводять до кипіння.

Під час подавання пашлик посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки. Окремо подають зерна гранатів.

9.40. БУМБАР (БАРАНЯЧІ КОВБАСКИ)

Баранина (котлетне м'ясо)	210	150
Яйця	1/2 шт.	20
Кріп	14	10
Гранати	33	20
Часник	2,6	2
Перець чорний мелений	0,25	0,25
Сіль	5	5
Кишки баранячі сушені	3	3
Маса напівфабрикату	—	205
Жир тваринний топлений харчовий	5	5
Маса готової страви	—	150
Масло вершкове (для поливання)	5	5
Вихід	—	155

Баранину подрібнюють на м'ясорубці, додають яйця, дрібно нарізаний кріп, зерна гранатів, подрібнений часник, сіль, перець, ретельно перемішують і ставлять у холодне місце на 1 год.

Потім фарш ще раз перемішують, заповнюють ним підготовлені баранячі кишки, перев'язують, формуючи ковбаски завдовжки 80 мм, і обсмажують з обох боків до готовності.

Під час подавання бумбар поливають маслом вершковим. Окремо можна подати мацун (50—150 г на порцію).

9.41. ТЖВЖИК

(ПІДЖАРКА ІЗ СУБПРОДУКТІВ)	БРУТТО	НЕТТО
Печінка яловича	133	100/75 ¹
або свиняча	125	110/75 ¹
Серце	147	125/75 ¹
Легені	125	115/75 ¹
Цибуля ріпчаста	48	40
Жир тваринний топлений харчовий	30	30
Томатне пюре	20	20
Маса пасерованої цибулі й томату	—	35
Маса готових субпродуктів	—	225
Гарнір № 9.57	—	100
Петрушка (зелень)	14	10
Вихід	—	370

Підготовлені субпродукти нарізують на кусочки масою 20—30 г, посипають сіллю, перцем і смажать до готовності. За 2—3 хв до закінчення смаження додають дрібно нарізану ріпчасту цибулю, пасеровану з томатним пюре.

Під час подавання тжвжик посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки. Гарнір: гарнір до шашликів (зимовий).

9.42. БАРАНИНА, ТУШКОВАНА З АЙВОЮ

Баранина (лопаткова частина)	222	159
Жир тваринний топлений харчовий	15	15
Айва	208	150
Цибуля ріпчаста	42	35
Томатне пюре	20	20
Маса тушкованого м'яса	—	100
Маса тушованої айви й соусу	—	150
Петрушка (зелень)	7	5
Вихід	—	255

Обсмажені порційні куски баранини (1—2 шт. на порцію) тушкують із додаванням невеликої кількості води до готовності. За 10—15 хв до закінчення тушкування кладуть кусочки обчищеної айви без насінневої коробочки, дрібно нарізану цибулю, пасеровану з томатним пюре, і продовжують тушкувати.

Під час подавання на тушковану айву кладуть м'ясо, поливають соусом, в якому воно тушкувалося, і посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки.

9.43. ПАСТИНЕР ІЗ ГАРБУЗОМ

Баранина (лопаткова частина)	200	143
Цибуля ріпчаста	29	24/12 ²
Гарбуз	269	188/150 ²
Борошно пшеничне	5	5
Помідори	60	51/32 ²
Масло вершкове топлене	40	40
Маса тушкованого м'яса	—	100
Маса тушкованих овочів із соусом	—	245
Петрушка (зелень)	7	5
Вихід	—	350

¹ У чисельнику вказана маса нетто, у знаменнику — маса готових субпродуктів.
² У чисельнику вказана маса нетто, у знаменнику — маса смажених овочів.

Нарізане кубиками масою 20—30 г і обсмажене м'ясо тушкують із додаванням невеликої кількості води до готовності. За 10—15 хв до закінчення тушування кладуть шарами дрібно нарізану пасеровану ріпчасту цибулю, частки бузи, обкачані в борошні й обсмажені з обох боків, помідори, нарізані кружечками й обсмажені з обох боків, посипають сіллю й перцем. Під час подавання пастинер посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки.

9.44. МУСАКА З КАРТОПЛЕЮ

	БРУТТО	НЕТТО
Яловичина (боковий і зовнішній куски остаточної частини)	107	79
Масло вершкове топлене	5	5
Маса тушкованої яловичини	—	50
Крупи рисові	12	12
Маса розсипчастої рисової каші	—	34
Цибуля ріпчаста	24	20
Масло вершкове топлене	5	5
Маса пасерованої цибулі	—	10
Картопля	193	145
Масло вершкове топлене	10	10
Маса смаженої картоплі	—	100
Помідори	59	50
Масло вершкове топлене	5	5
Маса напівфабрикату	—	244
Маса готової страви	—	220
Петрушка, кріп (зелень)	7	5
Вихід	—	225

М'ясо нарізують дрібними кубиками масою 10—15 г, обсмажують і тушкують із додаванням невеликої кількості води до готовності. За 10—15 хв до закінчення тушкування кладуть підготовлені рисові крупи.

На порційну сковороду, змащену маслом (2 г), викладують шар нарізаної картоплі смаженої картоплі (1/2 норми), після цього — шар тушкованого м'яса з рисом і знову шар смаженої картоплі. Потім картоплю посипають дрібно нарізаною пасерованою ріпчастою цибулею, прикрашають половинками свіжих помідорів, збризкують маслом і запікають.

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

9.45. АРИСА

(КАША ПШЕНИЧНА З ПТИЦЕЮ)

Кури	159	104
або гуси	153	100
або качки	163	100
або індички	137	100
Маса вареної птиці	—	75
Крупи пшеничні	70	175 ¹
Вода	150	150
Цибуля ріпчаста	36	30
Масло вершкове топлене	10	10
Маса пасерованої цибулі	—	15
Петрушка (зелень)	7	5
Вихід	—	270

¹ Маса розсипчастої каші.

Підготовлені тушки птиці нарубують на порції (по 2 куски), кладуть в киплячу воду й доводять до кипіння. Потім всипають підготовлені пшеничні крупи й варять до готовності, періодично помішуючи.

Під час подавання арису посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки. Окремо кладуть дрібно нарізану пасеровану ріпчасту цибулю.

9.46. КРЕГАН ІЗ КУРАГОЮ

(М'ЯСО, ТУШКОВАНЕ З ОВОЧАМИ Й КУРАГОЮ)	БРУТТО	НЕТТО
Баранина (лопаткова, шийна частини)	150	107
Картопля	133	100
Цибуля ріпчаста	30	25
Перець солодкий	33	25
Помідори	59	50
Квасоля овочева (лопатка) свіжа	56	50
Курага	30	30
Маса тушкованого м'яса	—	75
Маса готових овочів і кураги	—	280
Петрушка (зелень)	7	5
Вихід	—	360

У порційний посуд викладують шарами картоплю, нарізану скибочками, ріпчасту цибулю, нарізану кільцями, солодкий перець, нарізаний соломкою, свіжі помідори, нарізані кружальцями, стручки молоді квасолі, обчищені від бічних жилок, і баранину, нарізану кусочками масою 50—60 г. Потім кладуть дрібно нарізану курагу, сіль, перець чорний мелений і тушкують із додаванням невеликої кількості води до готовності.

Під час подавання крегана посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки.

9.47. ПАПКЕНИ "ШИРАКСЬКЕ"

Баранина (котлетне м'ясо)	210	150
Крупи рисові	4	4
Маса готового розсипчастого рису	—	11
Цибуля ріпчаста	21	18
Жир тваринний топлений харчовий	3	3
Маса пасерованої цибулі	—	9
Петрушка (зелень)	7	5
Яйця	¹ / ₄ шт.	10
Кориця	0,5	0,5
Борошно пшеничне	10	10
Маса напівфабрикату	—	190
Жир тваринний топлений харчовий	10	10
Маса готової страви	—	155
Гарнір № 1.338	—	100
Петрушка (зелень)	7	5
Масло вершкове (для поливання)	10	10
Вихід	—	270

М'ясо подрібнюють на м'ясорубці, додають розсипчасту рисову кашу, дрібно нарізані пасеровану ріпчасту цибулю, зелень петрушки, яйця, корицю, сіль, перець чорний мелений і все перемішують. Потім формують папкени

2 шт. на порцію), надаючи виробам продовгуючої форми, обкачують їх у борошні й смажать до готовності.

Під час подавання поливають розтопленим маслом вершковим і посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки.

Гарнір: картопля смажена (із сирі).

9.48. БАРАНЯЧІ КОТЛЕТИ ІЗ ЧАСНИКОМ

	БРУТТО	НЕТТО
Баранина (котлетне м'ясо)	159	114
Жир-сирець баранячий	17	17
Картопля	27	20
Яйця	¹ / ₄ шт.	10
Часник	5,1	4
Молоко або вода	11	11
Борошно пшеничне	10	10
Маса напівфабрикату	—	185
Жир тваринний топлений харчовий	7	7
Маса смажених котлет	—	150
Гарнір № 1.338, 9.55	—	100
Масло вершкове (для поливання)	10	10
Вихід	—	260

М'ясо й жир-сирець подрібнюють на м'ясорубці разом із сирі картоплею, додають яйця, дрібно нарізаний часник, молоко або воду, сіль, перець і все ретельно перемішують.

З готової котлетної маси формують вироби овально-приплюснutoї форми із загостреним кінцем (котлети) по 2—3 шт. на порцію, обкачують у борошні й смажать.

Під час подавання котлети гарнірують і поливають розтопленим маслом вершковим.

Гарніри: картопля смажена (із сирі), айлазан.

9.49. МАХОЗ

(М'ЯСО-КРУП'ЯНІ КУЛЬКИ)

Баранина (котлетне м'ясо)	207	148
Цибуля ріпчаста	30	25
Яйця	¹ / ₄ шт.	10
Крупи пшеничні	13	33 ¹
Петрушка (зелень)	3	2
Вода	5	5
Маса напівфабрикату	—	216
Маса припущених кульок	—	190
Петрушка (зелень)	7	5
Масло вершкове (для поливання)	10	10
Вихід	—	205

М'ясо двічі подрібнюють на м'ясорубці, з'єднують із сирі дрібно нарізаною ріпчастою цибулею, яйцями, розсипчастою пшеничною кашею, дрібно нарізаною зеленню петрушки, водою, сіллю, перцем чорним меленим і все ретельно перемішують. Потім формують кульки масою 35—55 г (4—6 шт. на порцію) і припускають.

Маса розсипчастої каші.

Зберігають готові кульки в бульйоні, в якому вони припускалися.
 Під час подавання махоз поливають розтопленим маслом вершковим і по-
 сипають дрібно нарізаною зеленню петрушки.

9.50. ТОЛМА
В КАПУСТЯНИХ ПЕЛЮСТКАХ

	БРУТТО	НЕТТО
Капуста білокачанна свіжа	163	130/120 ¹
Для фаршу:		
Баранина (котлетне м'ясо)	109	78
Крупи рисові	15	42 ²
Цибуля ріпчаста	18	15
Кіндза (коріандр посівний) або м'ята перцева, або васильки справжні — зелень	9	7
Вода	10	10
Маса фаршу	—	150
Маса напівфабрикату	—	270
Курага	15	15
Айва	42	30
або яблука	43	30
Цибуля ріпчаста	10	8
Томатне пюре	5	5
Масло вершкове топлене	10	10
Вода	100	100
Маса тушкованої толми	—	230
Маса соусу з плодами	—	130
Вихід	—	360

Білокачанну капусту кладуть у гарячу воду, попередньо вирізавши із неї качани, варять, періодично знімаючи верхні пелюстки, що зварилися до напівготовності. Пелюстки розрізняють, злегка відбивають.

На пелюстку капусти викладають фарш і загортають його, надаючи виробу циліндричної форми. Толму кладуть у посудину, перекладають курагою, часточками айви або яблук, обчищених від шкірки, без насінневих гнізд, і тушкують протягом 40—50 хв із додаванням води, дрібно нарізаної ріпчастої цибулі, пасерованої з томатним пюре.

Для фаршу: м'ясо баранини подрібнюють на м'ясорубці, додають розсипчасту рисову кашу, дрібно нарізану ріпчасту цибулю, зелень, сіль, перець, воду та все перемішують.

Подають по 4—6 шт. на порцію разом із соусом, в якому тушувалася толма.

9.51. АРМЛОВ

Яловичина (лопаткова, грудна частини, крайка)	219	161
Маса вареної яловичини	—	100
Картопля	107	80
Маса вареної протертої картоплі	—	76
Цибуля ріпчаста	31	26
Маргарин	5	5
Маса пасерованої цибулі	—	13
Петрушка (зелень)	7	5
Яйця	¹ / ₄ шт.	10

¹ У чисельнику вказана маса нетто, у знаменнику — маса вареної до напівготовності капусти.

² Маса розсипчастої рисової каші.

	БРУТТО	НЕТТО
Маргарин	5	5
Сухарі	3	3
Маса напівфабрикату	—	210
Маса запеченої страви	—	180
Сметана	50	50
Вихід	—	230

М'ясо варять великим куском, після цього подрібнюють на м'ясорубці. Картоплю варять, обсушують і протирають. Потім додають подрібнене м'ясо, дрібно нарізану пасеровану ріпчасту цибулю, яйця, дрібно нарізану зелень петрушки, сіль, перець чорний мелений і ретельно перемішують.

Підготовлену масу кладуть на змащений жиром (2 г) і посипаний сухарями лист, розрізняють, змащують яйцями (1/10 від норми), збризкують жиром і запікають при температурі 220—250°C.

Під час подавання армлов нарізують по одному куску на порцію й поливають сметаною.

9.52. ПОМІДОРИ, ФАРШИРОВАНІ
М'ЯСОМ І РИСОМ

Помідори	240	175
Для фаршу:		
Баранина (котлетне м'ясо)	109	78
Жир тваринний топлений харчовий	7	7
Маса готового м'яса	—	50
Яйця	¹ / ₄ шт.	10
Крупи рисові	3	8 ¹
Цибуля ріпчаста	21	18
Жир тваринний топлений харчовий	5	5
Маса пасерованої з жиром цибулі	—	11
Петрушка (зелень)	9	7
Маса фаршу	—	85
Сир	3,3	3
Маса напівфабрикату	—	260
Маса запечених помідорів	—	235
Мацун	48	48
Часник	2,6	2
Вихід	—	285

Підготовлені помідори миють, верхню частину помідорів частково подрізують так, щоб вона утворила кришку. У нижній частині помідорів, навколо плодоніжки, роблять заглиблення для фаршу, виймають насінневе гніздо й частину м'якоті, яку використовують у подальшому для приготування супів і соусів.

Помідори наповнюють фаршем, викладають в один ряд у посудину, посипають тертим сиром, збризкують жиром (2 г) і запікають.

Для фаршу: м'ясо баранини подрібнюють на м'ясорубці й смажать до готовності. Потім охолоджують і перемішують із вареними подрібненими яйцями, розсипчастою рисовою кашею, дрібно нарізаною пасерованою ріпчастою цибулею й зеленню петрушки, сіллю, перцем.

Під час подавання помідори поливають мацуном із подрібненим часником.

¹ Маса розсипчастої рисової каші.

9.53. БОРАНИ З КУРЧАТ ІЗ БАКЛАЖАНАМИ

	БРУТТО	НЕТТО
Курчата	213	149
Масло вершкове	5	5
Маса тушкованих курчат	—	100
Баклажани	164	139
Маса готової страви	—	230
Мацун	100	100
Петрушка (зелень)	7	5
Часник	2,6	2
Вихід	—	335

В оброблених курчат розрізують грудку вздовж, після чого тушці надають плоскої форми, посипають сіллю й обсмажують з обох боків, після цього тушки розрубують на порційні куски.

Баклажани очищають від шкірки, нарізують кружальцями, посипають сіллю, залишають на 10—15 хв для видалення гіркоти, після чого промивають і припускають у воді (25 г на порцію).

Порційні куски курчат кладуть у посудину з припущеними баклажанами й тушкують протягом 15—20 хв.

Під час подавання борани посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки. Окремо подають мацун із товченим часником.

9.54. БОРАНИ З КУРЕЙ ЗІ СТРУЧКАМИ КВАСОЛІ Й ЯЙЦЯМИ

Кури	226	149
або курчата	213	149
Масло вершкове	10	10
Маса смаженої птиці	—	100
Цибуля ріпчаста	24	20
Маса пасерованої цибулі	—	10
Квасоля овочева (лопатка) свіжа	196	176
Маса припущеної квасолі	—	155
Яйця	1 шт.	40
Маса готової страви	—	290
Петрушка (зелень)	9	7
Масло вершкове	7	7
Вихід	—	300

Тушки курей або курчат обсмажують, нарубують на куски, викладують у посудину, додають дрібно нарізану пасеровану ріпчасту цибулю, припущену квасоллю, заливають збитими яйцями, збризкують жиром (2 г) і запікають.

Під час подавання посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки й поливають розтопленим маслом вершковим.

ГАРНІРИ

9.55. АЙЛАЗАН

Баклажани	409	348
Картопля	373	280
Цибуля ріпчаста	88	74

	БРУТТО	НЕТТО
Перець солодкий	91	68
Квасоля овочева (лопатка) свіжа	147	132
Помідори	174	148
Петрушка (зелень)	7	5
Олія	75	75
Вихід	—	1000

Баклажани, очищені від шкірки й нарізані кружальцями, солять і залишають на 10—15 хв для видалення гіркоти. Потім баклажани промивають, кладуть у посудину, додають нарізану кубиками картоплю, нарізану соломкою ріпчасту цибулю й солодкий перець, стручки квасолі, очищені від бічних шпорок, кружальця помідорів, дрібно нарізану зелень петрушки, олію, сіль, перець й тушкують із додаванням невеликої кількості води до готовності.

9.56. ГАРНІР ДО ШАШЛИКІВ (ЛІТНІЙ)

Баклажани	100	95
Жир-сирець курдючний	10	10
Помідори	47	40
Перець солодкий	35	26
Цибуля зелена	13	10
Петрушка (зелень)	27	20
Вихід	—	150

Баклажани нарізують вздовж, кладуть в отвір, що утворився, кусок курдючного жиру-сирцю й смажать разом із цілими помідорами й солодким перцем на розжареному вугіллі.

Під час подавання баклажани посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки, збоку викладають зелень цибулі, нарізану стовпчиками завдовжки 35—40 мм.

9.57. ГАРНІР ДО ШАШЛИКІВ (ЗИМОВИЙ)

Помідори	879	747
або огірки	934	747
Цибуля ріпчаста	158	133
або цибуля зелена	166	133
Лимон	111	100
Барбарис сушений	7	7
Петрушка (зелень)	36	27
Вихід	—	1000

Підготовлені свіжі помідори або огірки нарізують скибочками, ріпчасту цибулю — кільцями, зелену цибулю — стовпчиками завдовжки 35—40 мм, лимон — скибочками. Перебраний барбарис миють, заливають гарячою водою й варять 10—15 хв.

Під час подавання кожний компонент викладують гіркою й посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки.

НАПОЇ

9.58. ТАН (НАПІЙ КИСЛОМОЛОЧНИЙ)	БРУТТО	НЕТТО
Мацун	400	400
Сметана	200	200
Вода	420	420
Сіль	10	10
Вихід	—	1000

Мацун і сметану розводять холодною кип'яченою водою, додають сіль. Подають тан охолодженням.

БОРОШНЯНІ ВИРОБИ

9.59. АКАНДЖ (ВУШКА)		
Борошно пшеничне 1-го сорту	2860	2860
Яйця (жовтки)	46 ¹ / ₈ шт.	720
Сіль	40	40
Коньяк або горілка	500	500
Маса тіста	—	4000
Олія (для змащування інвентарю й обладнання)	22	22
Олія (для смаження)	444	444
Рафінадна пудра	300	300
Вихід	—	100 шт. по 40 г + 3 г пудри

З жовтків яєць, борошна, солі з додаванням коньяку або горілки замішують тісто. Тісто нарізають на кусочки масою 40 г і розкачують на столі, змащеному олією, у вигляді коржиків завтовшки 1,5—2 мм. Коржики надрізають ножом у 2—3 місцях і смажать у жиру.

Готові вироби посипають рафінадною пудрою.

9.60. ПАТАР МОЛОЧНИЙ (ГАЛУШКИ МОЛОЧНІ)

Борошно пшеничне	235	235
Цукор	15	15
Яйця	4 ¹ / ₂ шт.	180
Гідрокарбонат натрію (сода питна)	4	4
Молоко	590	590
Сіль	4	4
Маса напівфабрикату	—	1000
Олія (для змащування інвентарю й обладнання)	6	6
Олія	110	110
Рафінадна пудра	70	70
Вихід	—	1070

З борошна, цукру, яєць, соди питної (гідрокарбонату натрію), солі й молока замішують тісто до однорідної консистенції й залишають на 3—4 год в теплому місці.

Приготовлене тісто скачують у вигляді джгута, нарізають на кусочки масою 10—15 г і смажать у жиру.

Готові галушки подають по 100—120 г на порцію, посипавши рафінадною пудрою.

СТРАВИ АЗЕРБАЙДЖАНСЬКОЇ КУХНІ

Сучасна азербайджанська кулінарія відрізняється застосуванням різних цінних пряних трав, які надають стравам особливого аромату й присмаку — кіндзи (коріандру посівного), м'яти перцевої, тархуну (поліну естрагону), кяру, цибулі-порею, кропу, петрушки, рейхану (васильків справжніх) тощо. Острій пікантний смак азербайджанським стравам надають такі прянощі, як шафран посівний, кмин, аніс, лавровий лист, кориця. Поліпшують смакові властивості страв маслини й оливи, а також абгора (сік незрілого винограду), шаршараб (згущений гранатовий сік), мускатний горіх, алича, альбухара (листя сушена), кизил-акта (сушений кизил), курага, сумах (сушене листя горючої рослини), лавашана-пастила (сушені пластини з гранатового соку).

Відмінна особливість азербайджанської кухні — переважне використання баранини для приготування різних страв. Для приготування рибних страв використовуються: кутум, судак, сазан, жерех, короп, кілька каспійська, окунь, білуга, осетер, севрюга.

В азербайджанській кулінарії як основа для перших страв переважають ясні й рідше кісткові бульйони. Деякі супи готують порціями — кожну в окремії посудині (піті) або невеликою кількістю порцій (дюшбара, сулу-хин-дал). Перші страви відрізняються від звичайних супів тим, що вони більш густої консистенції (вміст рідини не більш як 150—200 г на порцію), а також до них додають дрібно нарізаний курдючний жир і заправляють різними спеціями й прянощами.

З інших національних страв найпопулярніші шапlickи, які смажать над розжареним без полум'я деревним вугіллям на спеціальних мангалах. Шапlickи готують також із риби, м'яса, сільськогосподарської птиці та овочів. Значним попитом користуються страви із січеного м'яса: люля-кебаб, риза-кебаб, тава-кебаб, ярпах долмаси тощо.

Найвідомішими з азербайджанської кухні є плови. Їх готують із різними м'ясними, рибними, овочевими й фруктовими продуктами, від яких вони й удержали свою назву. Плов коурма (зі смаженою бараниною), токог плов (з куркою), балиг плов (з рибою), мейва плов (з фруктами), гиймя плов (з обсмаженим м'ясним фаршем) та інші.

Широко використовується коров'яче, овече, козяче й буйволове молоко. З овечого молока готують сир-пендир.

Гатиг — основний кисломолочний продукт і основна сировина для приготування сюзьми (концентрованого гатига). Гурут — підсолена й висушена сюзьма, котру можна зберігати декілька років.

Широко використовуються в азербайджанській кухні плоди й ягоди: яблука, груші, айва, гранати, абрикоси, персики, апельсини, лимони, хурма, інжир, фініки, вишні, черешні, сливи, виноград, кизил, чорна смородина, ожина, суниця, полуниця, малина, агрус, шовковиця, горіхи — мигдаль (бадам), волоські, фундук, фісташки, арахіс та каштани. Все це подається до столу переважно в натуральному виді.

Серед гарячих напоїв перше місце посідає чай. Його подають у склянках "армуди" із цукром, лимоном, варенням. Чай заварюють часто із дикорослими лікувальними травами.