

Для приготування фаршу капустяного з м'ясом свинину нарізують на куски, подрібнюють на м'ясорубці (решітки діаметрів 5 і 9 мм) та обсмажують до утворення рум'яної кірочки. Попередньо нашатковану й обсмажену біло-качанну або квашену капусту, дрібно нарізану пасеровану цибулю з'єднують з обсмаженим подрібненим м'ясом, сирими яйцями, додають сіль, перець, дрібно нарізану зелень петрушки й добре перемішують.

Для приготування картопляного фаршу з м'ясом очищену картоплю відварюють, протирають гарячою, охолоджують, з'єднують із дрібно нарізаним обсмаженим м'ясом, пасерованою ріпчастою цибулею, сіллю, перцем, дрібно нарізаною зеленню петрушки й ретельно перемішують.

4.62. СТРУДЕЛ КУ НУЧ ШИ ДУЛЧАЦЕ (СТРУДЕЛЬ ІЗ ГОРІХАМИ Й ВАРЕННЯМ)

	БРУТТО	НЕТТО
Борошно пшеничне	3780	3780
Вода	970	970
Оцет 3%-й	275	275
Сіль	50	50
Яйця (жовтки)	16 1/2 шт.	257
Олія	250	250
Маса здобного витяжного тіста	—	5500
Для фаршу:		
Горіхи волоські	5000	2250
Варення	2200	2200
Печиво	1100	1100
Маса фаршу	—	5500
Масло вершкове (для розробляння тіста)	500	500
Маса напівфабрикату	—	11000
Олія (для змащування листів)	50	50
Маса готового струделя	—	9600
Пудра рафінадна	400	400
Вихід	—	10000

З борошна, води, оцту, солі замішують тісто, додають жовтки яєць, олію й добре перемішують. Тісто розстоюють для набухання клейковини протягом 40—50 хв. Потім його ділять на куски масою 0,2—0,3 кг, надаючи їм круглої форми, і витримують ще 30—40 хв.

Готове тісто розкачують, після цього переносять на чисте полотно й руками розтягують до товщини цигаркового паперу, згортають у 2 листи, заздалегідь збризкуючи розтопленим маслом вершковим. На поверхню кладуть фарш і скручують у вигляді рулету. Струдель кладуть на лист, змащений олією, й випікають при температурі 220—240°C протягом 15—20 хв.

Гарячий струдель змащують маслом вершковим (10—15% від норми) і накривають чистим рушником, щоб пом'якшилася кірочка.

Для фаршу: підготовлені горіхи подрібнюють на м'ясорубці, після цього перемішують із варенням і додають протерте сухе печиво.

Подають струдель по 100—150 г на порцію, посипавши рафінадною пудрою.

СТРАВИ ЕСТОНСЬКОЇ КУХНІ

Національні естонські страви досить незвичайні й своєрідні. Дуже популярні страви з житнього, горохового, пшеничного та ячмінного борошна ("хамма"), що вживаються зі свіжим або кислим молоком, мультги-капсад — капуста, приготовлена зі свининою й крупами, та інші.

Важливе місце у споживанні посідає свіжа, солоня, копчена риба. В Естонії, як і в інших прибалтійських державах, виготовляють різноманітні сири, що мають високі смакові властивості.

З давніх часів головним продуктом харчування вважався хліб. До нього ставились бережливо, залишки його збирали й включали до найрізноманітніших страв.

До своєрідності естонської кухні можна віднести широкий асортимент продуктів і страв зі свіжої свинини (свинячі ніжки в желе, карбонад), а також копченого й солоного м'яса (смажена солонина, грудинка копчена, смажена).

В естонській кухні значне місце посідають фрукти, овочі та ягоди. З овочів, в основному, вживають брукву, ріпу, чорну редьку, гарбузи, капусту, з фруктів і ягід — яблука, чорниці, журавлину, брусницю, чорноплідну горобину. Мариновані овочі, фрукти (гарбузи, яблука тощо) і свіжі ягоди дуже широко використовують як гарніри до м'ясних і рибних страв, закусок.

З напоїв оригінальним смаком вирізняються кминний чай і медовий квас. До урочистих подій варять домашнє пиво з ячменю й солоду, яке подають у дерев'яних келихах.

У розділі представлено найпоширеніші страви естонської кухні. У більшості рецептур не наводяться дані про норми витрат солі і спецій. Встановлені норми вказано в загальному вступі до Збірника.

ХОЛОДНІ СТРАВИ

1. МАСЛО КІЛЕЧНЕ, ОСЕЛЕДЦЕВЕ, ЯСЧНЕ

	Масло кілечне		Масло оселедцеве		Масло ясчне	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Масло вершкове	840	840	520	520	400	400
Яйця	—	—	—	—	14 шт.	560
Цибуля ріпчаста	—	—	190	160	—	—
або цибуля зелена	—	—	200	160	113	90
або кріп	—	—	—	—	122	90
Кільки (пресерви) ¹	400	180	—	—	—	—
Оселедець (вимочений) ¹	—	—	729	350	—	—
Вихід	—	1000	—	1000	—	1000

¹ Норми закладки вказані на кільки в банках та оселедці необроблені солоні середні при розбиранні на філе (м'якоть).

Масло кілечне або оселедцеве. Філе кільки або оселедців (вимочених) протирають, ретельно перемішують із розм'якшеним маслом вершковим. До оселедцевого масла додають дрібно нарізану ріпчасту або зелену цибулю. Надають форми батончика й охолоджують.

Масло яєчне. Зварені круто яйця протирають, додають сіль, дрібно нарізану зелень кропу або зелену цибулю, з'єднують із розм'якшеним маслом вершковим.

Масляні суміші використовують для приготування бутербродів або подають до вареної картоплі.

5.2. СИЙР	БРУТТО	НЕТТО
Сир жирний	1224	1200
Молоко	2526	2400 ¹
Маса сирного напівфабрикату	—	900
Масло вершкове	125	125
Яйця	2 шт.	80
Кмин	10	10
Сіль	8	8
Вихід	—	1000

Сир протирають, додають у кипляче молоко й прогрівають при слабкому нагріванні протягом 5 хв до утворення однорідної маси. Отриманий сирний напівфабрикат відкидають на сито для відділення зайвої рідини.

Масло розтоплюють у посудині на водяній бані, кладуть у нього сирний напівфабрикат і, помішуючи, підігрівають до того часу, поки маса не стане тягучою. Після цього додають збиті яйця, промитий кмин, сіль і добре перемішують до однорідної консистенції.

Готову масу викладають на чисту тканину, формують у вигляді батона або коржа, кладуть під гніт і охолоджують.

5.3. САЛАКА ПІД МАРИНАДОМ

Салака	177	124
Борошно пшеничне	6	6
Олія	6	6
Маса смаженої риби	—	100
Для маринаду:		
Цибуля ріпчаста	9	7,5
Морква	6	5
Оцет 9%-й	5	5
Цукор	1,5	1,5
Перець чорний горошком	0,25	0,25
Лавровий лист	0,05	0,05
Вода	47	47
Маса готового маринаду	—	50
Вихід	—	150

Салаку випотрошену без голови посипають сіллю, обкачують у борошні й смажать.

Для маринаду: цибулю нарізують кільцями, моркву — кружальцями або зірочками і варять протягом 15—20 хв. Наприкінці варіння додають оцет, цукор, сіль і спеції.

Під час подавання рибу нарізують на порції й поливають маринадом.

¹ Маса кип'яченого молока.

САЛАТ ІЗ СЕЛЕРИ	БРУТТО	НЕТТО
Селера (корінь)	441	300
Яблука	330	290
Горіхи волоські	236	106/100 ¹
Цукор	20	20
Майонез	300	300
Вихід	—	1000

Обчищені корені селери й яблука без насінневих гнізд нарізують соломкою, подають смажені подрібнені горіхи, цукор, заправляють майонезом і перемішують.

САЛАТ ІЗ БОБІВ	БРУТТО	НЕТТО
Боби	24,2	24/50 ²
Шинка "Ейне"	51,5	50
Яйця або шинка у формі	51,0	50
Сметана	1 шт.	40
Майонез	25	25
Лимонна кислота	50	50
Вода (для лимонної кислоти)	0,4	0,4
	2	2
Вихід	—	215

Боби перебирають, промивають, замочують у холодній воді на 5—8 год і варять до готовності.

Шинку й варені яйця нарізують кубиками, додають варені боби, заправляють сумішшю сметани й майонезу з додаванням лимонної кислоти, попередньо розчиненої у теплій кип'яченій воді, і солі.

САЛАТ ГРИБНИЙ	БРУТТО	НЕТТО
Гриби солоні (у бочковій тарі)	915	750
Цибуля ріпчаста	190	160
Сметана	100	100
Вихід	—	1000

Гриби промивають, відкидають на друшляк, після цього нарізують скибочками, додають дрібно нарізану ріпчасту цибулю, заправляють сметаною й перемішують.

САЛАТ ІЗ КОПЧЕНОЇ САЛАКИ	БРУТТО	НЕТТО
Салака холодного копчення	566	300
Картопля	495	360 ³
Яблука	143	100
Сметана	150	150
Майонез	100	100
Вихід	—	1000

¹ У чисельнику вказана маса нетто, у знаменнику — маса смажених горіхів.
² У чисельнику вказана маса нетто, у знаменнику — маса варених бобів.
³ Маса вареної обчищеної картоплі.

Копчену салаку обчищають від шкіри й кісток. Картоплю варять і обчищають від шкірки. Яблука обчищають від шкірки, видаляють насіннєві гнізда.

Підготовлені продукти нарізують скибочками й заправляють сумішню сметани та майонезу.

5.8. САЛАТ ІЗ РИБИ

	БРУТТО	НЕТТО
Рибні консерви у власному соку	309	250
Яблука	358	315
Цибуля ріпчаста	71	60
Яйця	3 шт.	120
Майонез	260	260
Петрушка (зелень) або кріп	7	5

Вихід — 1000

Рибні консерви без соку, яблука без насіннєвих гнізд, ріпчасту цибулю, варені яйця нарізують кубиками, додають майонез, сіль і перемішують.

Під час подавання посипають дрібно нарізаною зеленню.

5.9. САЛАТ КАРТОПЛЯНИЙ ІЗ КОВБАСОЮ

Ковбаса варена вищого сорту	21	20
Картопля	62	45 ¹
Морква	13	10 ¹
Огірки солоні	38	30
Майонез	30	30
Горошок зелений консервований	15	10
Яйця	1/4 шт.	10

Вихід — 150

Варені картоплю й моркву, солоні огірки обчищають, нарізують скибочками, додають зелений горошок і 2/3 норми майонезу, перемішують.

Салат укладають гіркою в порційний посуд, поливають залишком майонезу, прикрашають нарізаними скибочками ковбаси й часточками яєць.

5.10. ЯЙЦЯ ФАРШИРОВАНІ

Яйця	1 шт.	40
Масло вершкове	20	20
Майонез	14	14
Цибуля зелена	13	10
або кріп	14	10

Вихід — 80

Яйця, зварені круто, розрізують вздовж. Відділяють жовтки, протирають їх, додають збите масло вершкове, майонез, сіль і збивають. Отриманою масою фарширують яйця (білки).

Під час подавання прикрашають дрібно нарізаною цибулею або зеленню.

¹ Маса варених обчищених овочів.

5.11. САЛАКА СОЛОНА ІЗ ЦИБУЛЕЮ Й КАРТОПЛЕЮ

	БРУТТО	НЕТТО
Салака солоня	208	125
Маса вареної салаки	—	100
Цибуля ріпчаста	24	20
Картопля	207	155
Маса вареної картоплі	—	150

Вихід — 270

Солону салаку потропять, видаляють голову, опускають у киплячу воду й доводять до кипіння. Охолоджують і розбирають на філе зі шкірою без кісток. Під час подавання на салаку укладають нарізану кільцями ріпчасту цибулю, збоку — варену картоплю.

5.12. РУЛЕТ "БАЛТИ"

Яловичина (боковий і зовнішній куски безостежгової частини)	1100	810
Для фаршу:		
Сало шпик	396	380
Яйця	5 шт.	200
Морква	63	50 ¹
Маса фаршу	—	630
Маса напівфабрикату	—	1440

Вихід — 1000

Куски яловичини нарізують, ретельно відбивають, укладають на них нарізане смужками сало шпик, зварені круто яйця й варену моркву, посипають сіллю, перцем (можна використати суміш сушеної пряної зелені). Туго скручують у вигляді рулету й перев'язують шпагатом. Рулет варять у підсоленій воді, охолоджують під гнітом і нарізують уперек тонкими скибочками. Рулет подають по 75—100 г на порцію холодним або гарячим.

5.13. НІЖКИ СВИНЯЧІ В ЖЕЛЕ

Ніжки свинячі	225	200 ²
Вода	320	320
Морква	5	4
Цибуля ріпчаста	5	4
Петрушка (корінь)	3	2
Селера (корінь)	3	2
Желатин	4	4
Маса желе	—	200

Вихід — 400

Підготовлені свинячі ніжки розрубують навпіл і вимочують у холодній воді, як пуховий сутлоб (реп. № 2.22), заливають холодною водою (на 1 кг ніжок 1,5 л води) і варять до готовності.

За 30 хв до закінчення варіння кладуть овочі. З отриманого бульйону готують желе, заливають ним варені ніжки (200 г бульйону на 200 г варених ніжок) і охолоджують.

Для желе: бульйон проціджують, додають підготовлений желатин, сіль, лавровий лист, перець чорний горошком, розмішують, доводять до кипіння й проціджують.

Подають варені ніжки половинками по 200 г на порцію в желе (200 г).

¹ Маса вареної обчищеної моркви.

² Маса варених ніжок свинячих.

5.14. ХОЛОДЕЦЬ ЗІ СВИНЯЧИХ ГОЛІВ І ЯЛОВИЧИН

	БРУТТО	НЕТТО
Голови свинячі	453	444/200 ¹
Яловичина (котлетне м'ясо)	400	282/175 ¹
Морква	40	32
Цибуля ріпчаста	44	37
Желатин	12	12
Часник	5,1	4
Лавровий лист	0,2	0,2
Перець чорний горошком	0,5	0,5
Вода	1400	1400
Вихід	—	1000

Підготовлені голови розрубують, промивають, заливають водою й варять, через 1 год додають м'ясо й продовжують варити при слабкому кипінні до готовності.

За 1 год до закінчення варіння кладуть ріпчасту цибулю, моркву, нарізану кусочками.

Готові голови й м'ясо виймають, відділяють м'якоть голови від кісток, дрібно нарізують, з'єднують із процідженим бульйоном, додають сіль, спеції й варять протягом 10 хв, додають підготовлений желатин, доводять до кипіння, розливають у листи або форми й ставлять на холод для застигання.

Подають холодець по 100—150 г на порцію.

СУПИ

5.15. ЩІ З КВАШЕНОЇ КАПУСТИ ІЗ ПЕРЛОВИМИ КРУПАМИ

Свинина (лопаткова або грудна частини)	196	167
Маса вареного м'яса	—	100
Капуста квашена	257	180
Крупи перлові	41	40
Цибуля ріпчаста	24	20
Масло вершкове топлене	10	10
Цукор	30	30
Вода	1200	1200
Вихід	—	1000

Маса вареного м'яса на порцію 500 г

— 50

Підготовлене м'ясо масою не більш як 2 кг, перебрані й промиті квашену капусту й перлові крупи кладуть у киплячу воду й варять до готовності. За 10—15 хв до закінчення варіння додають пасеровану цибулю, цукор, сіль, спеції.

Подають щі з кусочком вареного м'яса.

У чисельнику вказана маса нетто, у знаменнику — маса варених продуктів.

5.16. ЩІ КИСЛІ З БОБАМИ

	БРУТТО	НЕТТО
Свинина (лопаткова частина)	196	167
Маса вареного м'яса	—	100
Боби овочеві свіжі	67	60
Капуста квашена	200	140
Крупи ячні	40	40
Вода	900	900
Вихід	—	1000
Маса вареного м'яса на порцію 500 г	—	50

Підготовлені боби заливають холодною водою й доводять до кипіння. Після цього додають підготовлені свинину, квашену капусту, ячні крупи й варять протягом 1,5—2 год. Наприкінці варіння кладуть сіль і спеції.

Подають щі з кусочком вареного м'яса.

5.17. СУП ГОРОХОВИЙ ІЗ ПЕРЛОВИМИ КРУПАМИ

Горох лущений	141	140
Крупи перлові	20	20
Цибуля ріпчаста	48	40
Морква	50	40
Маргарин	12	12
або жир кулінарний	10	10
Вода	1000	1000
Вихід	—	1000

Підготовлені горох і крупи кладуть у холодну воду й варять до готовності.

За 15—20 хв до закінчення варіння додають пасеровані овочі, спеції й сіль.

Суп можна подавати з м'ясними продуктами.

5.18. СУП ІЗ БРУКВИ АБО РІПИ З КРУПАМИ

Баранина (лопаткова або грудна частини)	218	156
Маса вареного м'яса	—	100
Крупи перлові	24	24
Бруква	199	155
або ріпа	207	155
Цибуля ріпчаста	24	20
Морква	30	24
Молоко	80	80
Вода	900	900
Бріл або петрушка (зелень)	5	4

Вихід — **1000**

Маса вареного м'яса на порцію 500 г — 50

Підготовлене м'ясо масою не більш як 2 кг заливають холодною водою й варять до готовності при слабкому кипінні. В отриманий бульйон кладуть підготовлені крупи й варять протягом 45—50 хв, додають нарізані кубиками брукву, цибулю, моркву й варять до готовності. Після цього додають молоко, сіль і доводять до кипіння.

Під час подавання кладуть кусочок вареного м'яса, посипають дрібно нарізанню зеленню.

5.19. СУП КАРТОПЛЯНИЙ ІЗ САЛАКОЮ

	БРУТТО	НЕТТО
Салака	357	250
Маса припущеної риби	—	200
Картопля	400	300
Цибуля ріпчаста	60	50
Петрушка (корінь)	13	10
Масло вершкове	16	16
Петрушка (зелень)	11	8
Вода	600	600
Вихід	—	1000

На порцію 500 г:

Маса припущеної риби	—	100
Сметана	—	20

Підготовлену салаку нарізують по 2—3 кусочки на порцію, заливають гарячою водою (0,3 л на 1 кг риби), додають сіль, спеції й припускають протягом 10—15 хв.

У киплячу воду кладуть картоплю, нарізану кубиками, доводять до кипіння, додають проціджений рибний бульйон, нарізану скибочками петрушку (корінь), пасеровану з дрібно січеною ріпчастою цибулею, і варять до готовності. За 5—10 хв до закінчення варіння додають сіль, спеції.

Подають із рибою, сметаною й посипають дрібно нарізаною зеленню.

5.20. СУП МОЛОЧНИЙ ІЗ ГАЛУШКАМИ З ЯЧМІННОГО БОРОШНА

Молоко	700	700
Вода	150	150
Цукор	10	10
Масло вершкове	20	20
Для галушок:		
Борошно ячмінне	95	95
Молоко	37	37
Масло вершкове	10	10
Яйця	1 шт.	40
Сіль	3	3
Маса тіста	—	180
Маса готових галушок	—	200
Вихід	—	1000

Галушки варять у суміші молока й води з додаванням цукру, солі й масла вершкового при слабкому кипінні протягом 5—7 хв.

Для галушок: у молоко кладуть масло вершкове, сіль і доводять до кипіння. У киплячу рідину всипають борошно, помішуючи, заварюють і прогрівають тісто протягом 5—7 хв. Після цього масу охолоджують до температури 60—70°C, додають у 3—4 прийоми сирі яйця, добре перемішують і порціюють галушки за допомогою ложки.

5.21. СУП ІЗ ПИВОМ (СОЛОДКИЙ)

	БРУТТО	НЕТТО
Молоко	658	625 ¹
Яйця	2 1/2 шт.	100
Цукор	75	75
Пиво	300	300
Хліб пшеничний	50	50
Маса підсушеного хліба	—	35
Вихід	—	1000

Молоко кип'ятять і охолоджують до температури 60°C. Яйця збивають із цукром, змішують із пивом і додають до гарячого молока. Суміш підігрівують і охолоджують. Охолодженою сумішшю заливають нарізаний кубиками, попередньо підсушений хліб.

СТРАВИ З КАРТОПЛІ, БОБОВИХ, СИРУ І ЯЄЦЬ

5.22. КАША КАРТОПЛЯНА З ЖИРНОЮ СВИНИНОЮ

Картопля	213	155 ²
Молоко	29	28 ¹
Масло вершкове	13	13
Цибуля ріпчаста	26	22
Маса готової каші	—	200
Свинина жирна	42	37
Маса смаженої свинини	—	25
Вихід	—	225

Обчищену картоплю варять до готовності, протирають, додають гаряче молоко, розтоплене масло вершкове, дрібно нарізану цибулю й сіль. Картопляну кашу ретельно перемішують і прогрівають протягом 5—7 хв.

Жирну свинину нарізують кубиками масою 10—15 г, солять і обсмажують до золотистого кольору й доводять до готовності.

Під час подавання на кашу в заглиблення кладуть кусочки смаженої свинини.

5.23. КАША "МУЛЬГИ"

Картопля	200	150
Крупи ячні	25	25
Вода	130	130
Масло вершкове	10	10
Вихід	—	260

Обчищену картоплю, нарізану часточками, заливають киплячою водою, викладують пар перебраних і промитих круп, додають половину норми масла вершкового й варять до готовності.

Під час подавання кашу поливають маслом.

Окремо можна подати кип'ячене молоко або кисле молоко по 200 г на порцію.

¹ Маса молока кип'яченого.
² Маса вареної картоплі.

5.24. ТОВЧЕНКА ГОРОХОВА

	БРУТТО	НЕТТО
Горох лущений	61	60
Вода	150	150
Масло вершкове	15	15
або сало шпик	21	20
Картопля	67	50
Молоко	53	50 ¹
Вихід	—	250

Підготовлений замочений горох варять до напівготовності. Після цього кладуть масло вершкове або нарізане дрібними кубиками сало шпик, картоплю, нарізану кубиками, і варять до готовності. Додають молоко, сіль, перемішують і прогрівають протягом 3—5 хв.

5.25. ЯЧНИК

Яйця	$\frac{4}{5}$ шт.	32
Борошно пшеничне вищого сорту	400	400
Молоко	500	500
Масло вершкове	40	40
Маса напівфабрикату	—	960
Вихід	—	1000

Яйця збивають із сіллю, додають молоко, борошно й розтоплене масло вершкове. З отриманої маси роблять кульки масою 30—40 г і варять протягом 10 хв у слабко підсоленій воді.

Подають ячник гарячим як гарнір до м'ясних страв (по 100—150 г на порцію) або як самостійну страву по 250 г на порцію з молоком або кислим молоком (200 г).

5.26. ЗАПІКАНКА СИРНО-ХЛІБНА

Сир	758	750
Хліб пшеничний	189	100 ²
Цукор	100	100
Молоко	100	100
Яйця	3 шт.	120
Маргарин	40	40 ³
Крупи манні	40	40
Сметана	40	40
Вихід	—	1000

У протертий сир кладуть підсушений тертий хліб, додають цукор, молоко, яйця й перемішують. Однорідну масу кладуть шаром 30—40 мм у посудину, змащену маргарином і посипану манними крупами. Поверхню напівфабрикату змащують сметаною й запікають у духовій шафі протягом 20—30 хв до утворення рум'яної кірочки.

Запіканку охолоджують, нарізують на порції масою 150—175 г.

Подають зі сметаною або варенням по 20 г на порцію.

¹ Маса молока кип'яченого.

² Маса підсушеного тертого хліба без скоринки.

³ У тому числі 10 г на змащування.

СТРАВИ З РИБИ Й РИБОПРОДУКТІВ

5.27. МУХУКАСТЕ

	БРУТТО	НЕТТО
Кільки пряного посолу (пресерви)	444	200
або оселедці ¹	417	200
Яйця	2 $\frac{1}{2}$ шт.	100
Кріп	169	125
або цибуля зелена	156	125
Помідори свіжі	306	260
або помідори консервовані	520	260
або огірки свіжі	325	260
або огірки мариновані	473	260
Сметана	220	220
Кріп консервований (промислового виробництва)	105	105
Вихід	—	1000

Філе кільок пряного посолу або оселедців, варені яйця, кріп або зелену цибулю, помідори або підготовлені огірки нарізують кубиками, заправляють сумішшю сметани й хрину.

Подають по 75—100 г на порцію з вареною картоплею (100—150 г).

5.28. РИБА ВАРЕНА З ЯЄЧНИМ СОУСОМ

Горбуша або кета	136	94
або судак	145	94
або скумбрія азово-чорноморська	132	94
або палтус чорнокорий ²	145	94
або ставрида океанська	154	94
або бельдюга океанська ²	99	94
З напівфабрикатів:		
Макрурус	98	94
або скумбрія далекосхідна	99	94
Морква	3	2
Цибуля ріпчаста	3	2
Петрушка (корінь)	2	1
Маса вареної риби	—	75
Для соусу:		
Яйця	$\frac{1}{2}$ шт.	20
Борошно пшеничне	3	3
Молоко	75	75
Масло вершкове	10	10
Маса соусу	—	100
Вихід	—	175

Оброблену непластовану рибу нарізують на куски (по 1 шт. на порцію), заливають гарячою водою, рівень якої має бути на 30—50 мм вище від верхні риби. Після цього додають моркву, цибулю ріпчасту, петрушку (корінь), лавровий лист, перець чорний горошком, сіль і варять протягом 15—20 хв із моменту закипання води.

¹ Норми закладки вказані на оселедець праний необроблений середнього розміру.

² Норми закладки вказані на палтус вичищений із головою, бельдюгу вичищену без голови.

Для соусу: яйця й борошно розводять молоком, додають сіль, розтоплене масло вершкове і, безперервно збиваючи вінчиком, проварюють на водяній бані при температурі 75—80°C до загуснення.

Подають рибу з яечним соусом.

5.29. САЛАКА СМАЖЕНА ПО-ДОМАШНЬОМУ

	БРУТТО	НЕТТО
Салака	170	119
Борошно пшеничне	5	5
Яйця	¹ / ₅ шт.	8
Маса напівфабрикату	—	130
Олія	6	6
Маса смаженої риби	—	110
Цибуля ріпчаста	35	29
Борошно пшеничне	1	1
Олія	2	2
Маса смаженої у фритюрі цибулі	—	10
Гарнір № 1.338	—	50
Гарнір № 5.46	—	50
Вихід	—	220

Порційні куски салаки посипають сіллю, перцем, обкачують у борошні, змочують у яйцях і смажать.

Під час подавання на смажені куски риби кладуть ріпчасту цибулю, нарізану кільцями й смажену у фритюрі, і гарнірують.

Гарнір: картопля смажена (із сирі) і бруква з яблуками.

5.30. РИБА ТУШКОВАНА

Тріска ¹	161	122
або окунь морський ¹	174	122
З напівфабрикатів:		
Тріска	140	122
або окунь морський ¹	144	122
Цибуля ріпчаста	21	18
Кріп	4	3
Перець чорний горошком	1,5	1,5
Кислота лимонна	0,5	0,5
Маса тушкованої риби	—	100
Маса тушкованої риби з овочами й бульйоном	—	125
Масло вершкове	5	5
Яйця	1 шт.	40
Гарнір № 1.324	—	150
Вихід	—	320

Порційні куски риби, нарізані з філе зі шкірою без кісток, укладають у посудину, посипають сіллю й дрібно нарізаним кропом, збризкують розчином лимонної кислоти й залишають на 15—20 хв для маринування. Після цього додають рібний бульйон або воду (20 г на порцію), нарізану половинками або четвертинками цибулю й тушкують протягом 15—20 хв. За 5—10 хв до готовності кладуть перець.

Норми закладки вказані на тріску й окунь морський випотрошені й без голів.

Під час подавання поливають розтопленим маслом вершковим і посипають січеними вареними яйцями, гарнірують.

Гарнір: картопля варена.

5.31. ЗАПІКАНКА ІЗ САЛАКИ З ЯЙЦЯМИ

	БРУТТО	НЕТТО
Салака	196	125 ¹
або салака (напівфабрикат)	137	125
Цибуля ріпчаста	10	8
Маргарин	5	5
або масло вершкове	—	4
Маса пасерованої цибулі	75	75
Молоко	¹ / ₂ шт.	20
Яйця	5	5
Борошно пшеничне	—	225
Маса напівфабрикату	—	180
Маса готової запіканки	6	5
Цибуля зелена	—	150
Гарнір № 1.324	—	—
Вихід	—	335

Салаку розробляють на філе з реберними кістками, нарізують на порційні куски, посипають сіллю, перцем і укладають у змащену форму (2 г від норми жиру). На рибу укладають пасеровану цибулю, заливають сумішшю молока, яєць, борошна й запікають.

Під час подавання посипають зеленою цибулею й гарнірують.

Можна подавати зі скибочкою лимона (10 г). Гарнір: картопля варена.

СТРАВИ З М'ЯСА, М'ЯСОПРОДУКТІВ І СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПТИЦІ

5.32. М'ЯСО ВАРЕНЕ З ОВОЧАМИ

Свинина (грудна, лопаткова частини)	147	125
або баранина (грудна, тазостегнова, лопаткова частини)	164	117
Бруква	69	54
Морква	63	50
Капуста білокачанна свіжа	70	56
Картопля	137	103
Маса вареного м'яса	—	75
Маса варених овочів	—	250
Цибуля зелена	4	3
або кріп	4	3
Вихід	—	328

Підготовлене м'ясо кладуть у гарячу воду (на 1 кг м'яса 1 л води), додають спеції й варять при слабкому кипінні до напівготовності. Додають брукву, нарізану часточками, розрізану навпіл моркву, листя капусти, нарізану вели-

¹ Норми закладки вказані на салаку необроблену (без голови).

кими кубиками картоплю й доводять до готовності. Картоплю можна варити окремо.

Подають порційні куски м'яса з овочами й бульйоном, посипають дрібно нарізаною зеленою цибулею або кропом.

5.33. КРОВ'ЯНА КОВБАСА

З КОПЧЕНОЮ ГРУДИНКОЮ

	БРУТТО	НЕТТО
Ковбаса кров'яна (промислового виробництва)	132	125
Жир свинячий топлений	10	10
Маса смаженої ковбаси	—	100
Грудинка копчена	50	39 ¹
Маса смаженої грудинки	—	35
Гарнір № 1.338	—	100
Гарнір № 5.47, 5.48	—	50
Вихід	—	285

У посудину з жиром укладають кров'яну ковбасу й смажать у духовій шафі при температурі 160—180°C. За 10 хв до закінчення смаження на ковбасу кладуть кусочки копченої грудинки й смажать до готовності.

Ковбасу нарізують на порції й подають разом із грудинкою й гарніром.

Гарнір: картопля смажена (із сирію) з гарбузом маринованим або буряками вареними з хрінном.

5.34. СОЛОНІНА СМАЖЕНА

Свинина солоня (грудна частина зі шкірою без кісток)	1471	1471
Жир кулінарний	30	30
Вихід	—	1000

Свинячу грудну частину заливають розсолон на 15—20 мм вище від поверхні й витримують дві доби при кімнатній температурі, після цього дві доби — в приміщенні, яке охолоджується. Готову солонину укладають шкірою донизу в посудину, змащену жиром, підливають водою на 15—20 мм вище від поверхні продукту (щоб шкіра не затверділа) і ставлять у духову шафу. Через 1 год після початку смаження м'ясо перевертають шкірою дотри й роблять косий малюнок гострим ножом. Після цього протягом 40—50 хв через кожні 5—10 хв м'ясо поливають соком, що виділяється.

Смажену солонину нарізують по 2 куски на порцію (100 г), подають із гарніром (150 г) у керамічному посуді, посипають зеленню.

Для розсолу: воду із сіллю (40—60 г на 1 л води) кип'ятять, охолоджують до температури 30°C, проціджують.

Солонину смажену можна подавати з гарніром по 100—150 г на порцію.

Гарнір: картопля смажена (реп. № 1.338), яблука райські мариновані (реп. № 5.49), капуста свіжа тушкована (реп. № 1.334).

5.35. ПІККПОЙСС

Яловичина (котлетне м'ясо)	920	677
Цибуля ріпчаста	179	150
Хліб пшеничний	160	160

¹ Норми закладки вказані на грудинку копчену без шкіри й кісток.

	БРУТТО	НЕТТО
Сіль	10	10
Перець чорний мелений	0,2	0,2
Вода	106	106
Маргарин	50	50
Маса напівфабрикату	—	1136
Вихід	—	1000

М'ясо подрібнюють на м'ясорубці, з'єднують із дрібно нарізаною ріпчастою цибулею, попередньо намоченим у воді пшеничним хлібом, додають сіль, перець, перемішують і формують масу у вигляді батончиків діаметрів 40—50 мм. Після цього укладають батончики на змащені маргарином розжарені сковороди, зверху кладуть кусочки маргарину й смажать у духовій шафі протягом 30—40 хв при температурі 180°C.

Під час подавання піккпойсс нарізують упоперек на порції масою 100 г, гарнірують (150 г), поливають соусом (50 г).

Гарніри: картопля варена (реп. № 1.324), каші розсипчасті (реп. № 1.340), капуста тушкована (реп. № 1.334), буряки тушковані (реп. № 1.333).

Соуси: томатний (реп. № 1.370), сметанний із томатом (реп. № 1.376).

5.36. КАРБОНАД ПО-ЕСТОНСЬКИ

Свинина (корейка)	173	147+20 ¹
Жир свинячий топлений	5	5
Маса смаженого м'яса	—	100+20 ¹
Цибуля ріпчаста	71	60
Жир свинячий топлений	5	5
Маса цибулі пасерованої	—	30
Гарнір № 1.339, 5.48, 5.49	—	150
Соус № 1.375	—	50
Вихід	—	350

Порційні куски м'яса, нарізані з кісточкою з корейки (по 1 шт. на порцію), легко відбивають, посипають сіллю, перцем і смажать з обох боків. Цибулю пасерують і кладуть гіркою на смажене м'ясо.

Під час подавання карбонад гарнірують, окремо подають соус.

Гарніри: картопля, смажена у фритюрі, буряки варені з хрінном, яблука райські мариновані.

Соус: сметанний.

5.37. БАРАНИНА З ОВОЧАМИ Й ПЕРЛОВИМИ КРУПАМИ

Баранина (лопаткова або грудна частини)	150	107
Жир тваринний топлений харчовий	10	10
Маса тушкованого м'яса	—	75
Бруква	167	130
Цибуля ріпчаста	24	20
Крупи перлові	24	24
Вихід	—	275

М'ясо нарізують кубиками розміром 25x25 мм, обсмажують із жиром, заливають водою (160 г на порцію) і тушкують. За 40—60 хв до закінчення

Маса реберної кісточки.

тушкування додають нарізані кубиками брукву, цибулю ріпчасту, підготовлені крупи, сіль, перець і тушкують до готовності.

Подають баранину з овочами й перловою кашею.

5.38. МУЛЬГИ-КАПСАД	БРУТТО	НЕТТО
Свинина (лопаткова або грудна частини)	129	110
Маса тушкованої свинини	—	75
Капуста квашена	143	100
Крупи перлові	15	15
Цукор	2	2
Маса тушкованої капусти з перловою кашею	—	130
Гарнір № 1.324	—	100
Вихід	—	305

Великі куски свинини злегка натирають сіллю. У посудину кладуть шар підготовленої квашеної капусти, цукор, свинину, засипають підготовлені перлові крупи, після цього заливають гарячою водою (170 г) і тушкують до готовності.

Готову свинину нарізують порційними кусками (1—2 шт. на порцію), прогрівають, подають із капустою, перловою кашею й гарніром.

Гарнір: картопля варена.

5.39. ХАККЛІХАКАСТЕ (ФАРШ М'ЯСНИЙ ІЗ СОУСОМ)		
Яловичина (котлетне м'ясо)	106	78
Жир тваринний топлений харчовий	8	8
Цибуля ріпчаста	10	8
Борошно пшеничне	5	5
Сметана	20	20
Бульйон	75	75
Маса готового фаршу із соусом	—	150
Гарнір № 1.324	—	150
Вихід	—	300

У подрібнене на м'ясорубці м'ясо кладуть сіль, перець, перемішують і смажують із жиром, періодично помішуючи. За 10—15 хв до готовності додають нашинтовану ріпчасту цибулю й продовжують смажити. Перед закінченням смаження додають підсушене борошно й перемішують, щоб не утворилося грудок. Отриману масу перекладають у посудину, заливають бульйоном, додають сметану й тушкують до готовності.

Подають страву з картоплею вареною.

5.40. КООРЕКЛОПС		
Яловичина (верхній і внутрішній куски тазостегнової частини)	170	125
Жир тваринний топлений харчовий	7	7
Маса готового коореклопса	—	75
Гарнір № 1.338, 5.48	—	150
Соус № 1.375	—	75
Вихід	—	300

Яловичину нарізують на порційні куски, відбивають, надають овальної форми, солять і обсмажують. Після цього додають сметанний соус, в якому тушкують клопс при слабкому кипінні протягом 1 год. Під час подавання гарнірують і поливають соусом.

Гарнір: картопля смажена (із сирі), буряки варені з хріном.

Соус: сметанний.

5.41. РУЛЕТІК М'ЯСНИЙ ФАРШИРОВАННИЙ, ТУШКОВАННИЙ	БРУТТО	НЕТТО
Яловичина (боковий і зовнішній куски тазостегнової частини)	227	167
Для фаршу:		
Свинина (жирна)	23	20
Морква	13	10
Цибуля ріпчаста	10	8
Хліб житній	10	5 ¹
Маса напівфабрикату	—	206
Маргарин	10	10
або жир кулінарний	8	8
Гірчиця столова	10	10
Маса готового рулетика	—	140
Гарнір № 1.338	—	150
Вихід	—	290

Порційний кусок яловичини відбивають, кладуть на нього нарізану невеликими брусочками жирну свинину, нарізані соломкою моркву, цибулю, підсушений житній хліб, скручують рулетиком і при необхідності перев'язують шпагатом.

Підготовлений напівфабрикат посипають сіллю й перцем, обсмажують, укладають щільно в посудину, додають воду (або бульйон), щоб покривала поверхню, і тушкують до готовності. За 5—10 хв до закінчення тушкування в посудину додають столову гірчицю.

Подають м'ясний рулетик із гарніром.

Гарнір: картопля смажена (із сирі).

5.42. КАРБОНАД ІЗ КМИННИМ АБО МАЙОРАНОВИМ СОУСОМ		
Свинина (корейка)	173	147+20 ²
Цибуля ріпчаста	24	20
Маса тушеного м'яса	—	100+20 ²
Борошно пшеничне	2	2
Масло вершкове	3	3
або маргарин	3	3
Кмин або майоран садовий	3	3
Маса соусу	—	50
Гарнір № 1.339	—	100
Гарнір № 1.334	—	50
Вихід	—	320

¹ Маса підсушеного хліба без скоринки.

² Маса реберної кісточки.

Порційний кусок корейки з реберною кісточкою злегка обсмажують із цибулею, додають воду (35 г на порцію) і тушкують до готовності. Після цього отриманий бульйон проціджують, змішують із пасерованим на жиру борошном і варять протягом 5—10 хв, додають кмин або майоран садовий, доводять до кипіння й готовим соусом заливають м'ясо. Тушкують м'ясо із соусом протягом 10—15 хв.

Гарнір: картопля, смажена у фритюрі, капуста тушкована.

5.43. ТЮФТЕЛЬКИ З ЯЙЦЕМ	БРУТТО	НЕТТО
Яловичина (котлетне м'ясо)	103	76
Цибуля ріпчаста	12	10
Маргарин	2	2
Маса пасерованої цибулі	—	5
Кріп	8	6
Молоко або вода	10	10
Яйця	1 шт.	40
Маса напівфабрикату	—	135
Маса готових тюфтельок	—	100
Гарнір № 1.325, 1.342	—	150
Соус № 1.375, 1.376	—	50
Вихід	—	300

Подрібнене на м'ясорубці м'ясо з'єднують із пасерованою цибулею, сіллю, перцем, дрібно нарізаним кропом, додають молоко або воду й перемішують.

Із фаршу формують коржі (по 2 шт. на порцію), на середину кладуть половину звареного круто яйця (розрізаного уперек). Після цього краї коржів з'єднують, надають форми кульок і варять у підсоленій воді до готовності. Подають гарячими з гарніром і соусом.

Можна подавати як холодну страву. При цьому тюфтельки ріжуть на чотири частини й подають із маринованими яблуками, сливами й гарбузом (50 г).

Гарнір: овочі варені з жиром, рис варений.

Соус: сметанный або сметанный із томатом.

5.44. КАПУСТА, ТУШКОВАНА З М'ЯСНИМ ФАРШЕМ	БРУТТО	НЕТТО
Капуста білокачанна свіжа	281	225
Цибуля ріпчаста	19	16
Маргарин	10	10
або жир тваринний топлений харчовий	8	8
Маса пасерованої цибулі	—	8
Яловичина (котлетне м'ясо)	109	80
Маса тушкованого фаршу	—	67
Маса тушованої капусти із соусом	—	215
Борошно пшеничне	5	5
Гарнір № 1.324	—	100
Вихід	—	380

Свіжу капусту нарізують пашками, кладуть у посудину, додають воду (30% від маси сирової капусти) і тушкують із пасерованою цибулею до готовності. З котлетного м'яса готують фарш, обсмажують його при постійному помішуванні, додають сіль і спеції, з'єднують із тушкованою капустою, приготовленим соусом і тушкують до готовності.

Для соусу: борошно, підсушене без зміни кольору, з'єднують із процідженим м'ясним соком, що утворився після обсмажування фаршу, і варять до готовності.

Подають із вареною картоплею.

5.45. КУРИ, ТУШКОВАНІ З ОВОЧАМИ	БРУТТО	НЕТТО
Кури	332	217
Цибуля ріпчаста	24	20
Морква	31	25
Петрушка (корінь)	7	5
Маргарин	15	15
Борошно пшеничне	5	5
Сметана	20	20
Маса тушкованих курей	—	150
Маса соусу	—	150
Гарнір № 1.324	—	100
Гарнір № 5.4	—	50
Вихід	—	450

Підготовлені тушки курей нарубують на порційні куски, обсмажують разом із цибулею, морквою й петрушкою, нарізаними соломкою, заливають бульйоном або водою (110 г на порцію) і тушкують протягом 30—40 хв.

Після цього бульйон проціджують, змішують із пасерованим на жиру борошном, сметаною, спеціями, заливають курей і тушкують протягом 15—20 хв.

Під час подавання птицю поливають соусом і гарнірують.

Гарнір: варена картопля, салат із селери або свіжі овочі.

ГАРНІРИ

5.46. БРУКВА З ЯБЛУКАМИ	БРУТТО	НЕТТО
Бруква	551	430
Яблука свіжі	455	400
Цукор	20	20
Сметана	160	160
Вихід	—	1000

Підготовлені брукву й яблука без насіннєвих гнізд дрібно нарізують, додають цукор і сметану.

Подають порціями по 50—100 г у складі комбінованих гарнірів до рибних страв.

5.47. ГАРБУЗ МАРИНОВАНИЙ	БРУТТО	НЕТТО
Гарбуз	1721	1205
Маса вареного гарбуза	—	1000
Цукор	250	250
Оцет 9%-й	17	17
Гвоздика	0,11	0,11
Вода	290	290
Сіль	11	11
Маса маринаду	—	430
Вихід	—	1000

СОЛОДКІ СТРАВИ

5.51. КАМА

	БРУТТО	НЕТТО
Кефір	570	550
Сметана	230	230
Борошно кама	180	180
Цукор	70	70

Вихід

1000

Кефір і сметану перемішують і розливають у склянки або креманки. Під час подавання на суміш насипають гіркою борошно кама й цукор.

5.52. КИСІЛЬ ВІВСЯНИЙ "КАЕРАКІЛЕ"

Пластівці вівсяні "Геркулес"	343	343
Вода	1370	1370
Цукор	28	28
Сіль	11	11
Масло вершкове	23	23

Вихід

1000

Вівсяні пластівці "Геркулес" заливають теплою водою, витримують при температурі 18—20°C протягом 24 год, періодично перемішуючи, після цього проціджують і віджимають. У рідину додають цукор, сіль і варять, помішуючи, до загуснення. Після цього кладуть масло, суміш виливають у тарілку й охолоджують.

Подають порціями по 200 г з охолодженим кип'яченим молоком (200 г) або з варенням (30 г).

5.53. КИСІЛЬ ІЗ КАКАО

Какао-порошок	15	15
Молоко	1000	950 ¹
Цукор	90	90
Крохмаль картопляний	75	75

Вихід

1000

Крохмаль розводять частиною холодного молока (200 г). Какао-порошок змішують із цукром, додають гаряче молоко (100 мл) і розтирають усе в однорідну масу. Молоко доводять до кипіння й при безперервному помішуванні вливають його в какао. Після цього вводять розведений крохмаль і доводять кисіль до кипіння.

Кисіль подають порціями по 150—200 г.

5.54. МУС ХЛІБНИЙ

Хліб житній	245	130 ²
Вода	1000	1000
Цукор	150	150
Сік яблучний	250	250
Кориця	1	1
Крупи манні	40	40

Вихід

1000

¹ Маса молока кип'яченого.

² Маса підсушеного хліба без скоринки.

Воду із сіллю, цукром, оцтом, прянощами доводять до кипіння, кладуть очищений від шкірки й зерен гарбуз, нарізаний кубиками з ребром завдовжки 15—20 мм, знову доводять до кипіння й варять до готовності. Після цього гарбуз із маринадом охолоджують і витримують у холодному місці протягом 5—6 год.

Подають гарбуз охолодженим порціями без маринаду по 50—100 г у складі комбінованих гарнірів до м'ясних страв.

5.48. БУРЯКИ ВАРЕНІ

З ХРІНОМ І МАЙОНЕЗОМ	БРУТТО	НЕТТО
Буряки	790	632
Оцет	22	22
Маса варених очищених буряків	—	600
Майонез	185	185
Хрін консервований (промислового виробництва)	185	185
Цукор	40	40
Вихід	—	1000

Буряки очищають, варять у воді з додаванням оцту (35 г на 1000 г буряків) для збереження кольору, охолоджують. Варені буряки нарізують соломкою й заправляють майонезом із додаванням хрину й цукру.

Подають порціями по 50—100 г у складі комбінованих гарнірів до м'ясних страв.

5.49. ЯБЛУКА РАЙСЬКІ МАРИНОВАНІ

Яблука райські	1196	1136
Цукор	120	120
Гвоздика	0,6	0,6
Кислота лимонна	0,8	0,8
Вода	600	600
Маса варених яблук	—	1000
Вихід	—	1000

Яблука перебирають, миють. Воду із цукром доводять до кипіння, додають лимонну кислоту, гвоздику, кладуть цілі яблука, варять при слабкому кипінні протягом 3—5 хв і охолоджують.

Готові яблука подають як гарнір до м'ясних страв.

5.50. КАПУСТА, ТУШКОВАНА
ЗІ СМЕТАНОЮ Й КМИНОМ

Капуста білокачанна свіжа	1270	1016
Масло вершкове	60	60
або маргарин	60	60
Сметана	150	150
Кмин	5	5
Вихід	—	1000

Свіжу капусту шаткують, додають воду (20% від маси сирої капусти) і припускають до напівготовності. Після цього додають жир, сметану, кмин, сіль і тушкують до готовності.

З хліба зрізують скоринки і сушать його. Підсушений хліб кладуть у холодну воду й варять протягом 2—3 хв, після цього протирають крізь сито. Протерту суміш варять ще декілька хвилин, додають цукор, яблучний сік, корицю. У киплячу суміш вводять манні крупи, варять протягом 15—20 хв, після цього охолоджують до температури 40°C і збивають до утворення густої піноподібної маси, яку розливають у форми.

Подають порціями по 150—200 г з охолодженим кип'яченим молоком (200 г).

5.55. МУС ІЗ РЕВЕНЮ

(НА МАННИХ КРУПАХ)

	БРУТТО	НЕТТО
Ревінь	400	300
Цукор	165	165
Крупи манні	80	80
Кислота лимонна	1,5	1,5
Вода	750	750
Вихід	—	1000

Ревінь нарізують кусочками, варять із цукром, додають лимонну кислоту й варять до розм'якшення. Відвар проціджують, ревінь протирають, змішують із відваром, доводять до кипіння й тонким струмочком вводять просіяні манні крупи й варять протягом 15—20 хв, помішуючи. Суміш охолоджують до температури 40°C і збивають до утворення густої піноподібної маси, яку розливають у форми й охолоджують.

Подають мус по 150 г з охолодженим кип'яченим молоком (150 г).

5.56. КРЕМ СИРНИЙ

Сир	768	760
Молоко	168	160 ¹
Рафінадна пудра	100	100
Вихід	—	1000

До протертого сиру додають охолоджене кип'ячене молоко й рафінадну пудру.

Подають крем порціями по 200 г з киселем (150 г) або варенням (20 г).

5.57. ЯБЛУКА ПЕЧЕНІ

Яблука свіжі	142	125
Цукор	15	15
Кориця мелена	0,3	0,3
Маса печених яблук із цукром	—	115
Вершки (жирн. 35%)	27	27
Рафінадна пудра	4,5	4,5
Маса збитих вершків	—	30
Вихід	—	145

Яблука розрізують навпіл, видаляють насіннєві гнізда, укладають на лист шкіркою донизу, посипають сумішшю цукру й кориці, запікають у духовій шафі протягом 15—20 хв.

Подають охолодженими зі збитими вершками.

¹ Маса кип'яченого молока.

НАПОЇ

5.58. КВАС МЕДОВИЙ

	БРУТТО	НЕТТО
Мед	120	120
Вода	1100	1100
Гвоздика	0,5	0,5
Кориця	1	1
Маса відвару	—	1015
Цукор	10	10
Дріжджі	2,5	2,5
Вихід	—	1000

Мед і прянощі додають у воду й доводять до кипіння. Відвар проціджують, охолоджують до температури 30°C і додають змішані із цукром дріжджі. Суміш залишають на добу бродити в посудині, накритій марлею. Після цього бродіння припиняють охолодженням у холодильнику.

Готовий квас проціджують, розливають у пляшки, закупорюють і витримують протягом 4—5 діб.

Подають охолодженим.

5.59. ЧАЙ КМИННИЙ

Кмин	40	40
Вода	890	890
Цукор	110	110
Вихід	—	1000

У киплячу воду кладуть кмин, настоюють протягом 10 хв, проціджують і додають цукор.

Подають чай гарячим.

5.60. МОРС ІЗ ЖУРАВЛИНИ

Журавлина	235	223
Цукор	100	100
Вода	760	760
Вихід	—	1000

Підготовлені ягоди протирають і віджимають сік. Вичавки заливають гарячим цукровим сиропом, варять протягом 5—8 хв і проціджують. Після цього вливають віджатий сік і охолоджують.

БОРОШНЯНІ ВИРОБИ

5.61. МЛИНЦІ

НА КИСЛОМУ МОЛОЦІ	БРУТТО	НЕТТО
Борошно пшеничне	400	400
Яйця	3 шт.	120
Кисле молоко	674	640
Цукор	40	40
Гідрокарбонат натрію (сода питна)	10	10
Сіль	9	9
Маса тіста	—	1200
Масло вершкове	90	90
або маргарин	90	90
Вихід	—	1000

Яйця збивають, додають кисле молоко, цукор, сіль і борошно, змішане з гідрокарбонатом натрію. Замішують тісто й смажать млинці масою 40—50 г.

Подають по 3 шт. на порцію з варенням (30 г).

5.62. ЗАПІКАНКА З БУЛКИ

Булка	50	50
Молоко	100	100
Яйця	1/4 шт.	10
Цукор	15	15
Варення або джем або повидло	25	25
Масло вершкове	5	5
або маргарин	5	5
Сухарі мелені	1,5	1,5
Маса напівфабрикату	—	203
Маса готової запіканки	—	175
Молоко	105	100
Вихід	—	275

Злегка підсушену булку нарізують кубиками з ребром завдовжки 10 мм, заливають молочно-ячною сумішшю із цукром. Підготовлені продукти викладають у змащену жиром форму трьома парами, покриваючи поверхню кожного варенням, джемом або повидлом. Зверху посипають сухарями, кладуть кусочки масла й запікають.

Подають запіканку охолодженою. Молоко наливають у тарілку із запіканкою або подають окремо.

5.63. ПЕЧИВО “ХЕРКУЛО”

Борошно пшеничне	1000	1000
Пластівці вівсяні “Геркулес”	4800	4800
Маргарин	2000	2000
Цукор	2500	2500
Яйця	75 шт.	3000
Маса тіста	—	13300
Вихід	—	10000

Розм'якшений маргарин збивають із цукром, поступово додаючи яйця. До збитої маси так само поступово додають пластівці “Геркулес”, просіяне борошно й вимішують тісто протягом 5—7 хв. З кондитерського мішка відсаджують на лист кругле печиво діаметра 35 мм.

Випікають протягом 18—20 хв при температурі 220—240°C.

5.64. БУЛОЧКА “ВАСТЛАКУККЕЛЬ”

	БРУТТО	НЕТТО
Борошно пшеничне вищого сорту	6200	6200
Борошно пшеничне на підпилення	400	400
Цукор	1200	1200
Масло вершкове або маргарин	1000	1000
Яйця	17 шт.	680
Сіль	100	100
Дріжджі	200	200
Молоко	2000	2000
Маса тіста	—	11160
Яйця (для змащування булочок)	4 1/2	180
Маса напівфабрикату	—	11330
Маргарин (для змащування листів)	50	50
Маса готових булочок	—	9820
Вершки (жирн. 35%)	4000	4000
Рафінадна пудра	400	400
Маса збитих вершків	4180	4180
Рафінадна пудра	200	200
Вихід	—	200 шт. по 70 г

Готують дріжджове тісто опарним способом (реп. № 2.123). Тісто ріжуть на куски й формують кульки, розстоюють протягом 20—30 хв, змащують яйцями й випікають при температурі 200—220°C протягом 10—15 хв.

Булочку охолоджують, зверху зрізують верхню частину, кладуть на зріз 20 г збитих вершків, накривають відрізаною частиною й посипають рафінадною пудрою.