

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

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

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

СТРАВИ ГРУЗИНСЬКОЇ КУХНІ

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

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

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

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

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

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

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

жику використовують як готову приправу не тільки до м'ясних, а й до рибних, овочевих страв, вареної квасолі.

У грузинській кухні переважають холодні страви із сирих овочів, однак часто готують страви із варених, солоних та маринованих овочів і зелені, а також дикорослих трав — джонджолі. Широко використовують баклажани, квасолю, шпинат, червоні й зелені помідори, капусту та інші овочі.

Крім того, на стіл подають різноманітні варені рибні й м'ясні продукти та субпродукти, приготовлені з гострою приправою.

Більшість страв у Грузії заправляють різноманітними прянощами, сирією пряною зеленню, волоськими горіхами, соусами, оцтом, гранатовим соком. До багатьох із них окремо в соуснику подають гострі соуси.

У грузинській кухні з перших страв найпоширеніші заправні супи. Їх готують з овочами, яйцями, крупами, горіхами, гострими соусами та іншими продуктами, які роблять супи більш калорійними, збагаченими вітамінами, мінеральними речовинами, білками.

Для приготування різноманітних страв широко використовують яловичину, баранину, свинину, птицю, рибу й застосовують усі види теплового оброблення: варіння, тушкування, смаження тощо. М'ясо готують зі специфічними приправами, гострими соусами, широко використовуються також зелень і різні спеції. Під час приготування страв із птиці грузинська кулінарія крім загальних прийомів теплового оброблення птиці застосовує й інші, наприклад смаження під гнітом.

Найулюбленішими й вишуканими стравами грузинської кухні є страви, приготовлені на рожні. На рожні смажать як м'ясні, рибні, так і овочеві й навіть молочні (сир) продукти. Продукти нанизують на рожен (шампур), розміщують над вугіллям, що горить без полум'я, і смажать до готовності, періодично обертаючи рожен. Обсмажені таким способом страви смачніші, соковитіші, і для їхнього приготування треба менше часу. Перед подаванням страви прикрашають гілочками зелені. Окремо подають соуси.

Грузинська кухня багата рецептами різноманітних соусів. Основою більшості з них є плодово-ягідні соки, багаті вітамінами, мінеральними солями та іншими корисними речовинами. Соуси заправляють пряною свіжою й сушеною зеленню, товченими волоськими горіхами та іншими продуктами, що доповнюють поживні властивості різноманітних страв.

ХОЛОДНІ СТРАВИ

8.1. САЛАТ ІЗ ПОМІДОРІВ І ОГІРКІВ ІЗ ГОРІХОВИМ СОУСОМ

	БРУТТО	НЕТТО
Помідори свіжі	365	310
Огірки свіжі	300	240
Цибуля ріпчаста	119	100
Цибуля зелена	125	100
Петрушка (зелень), кріп	54	40
Перець гіркий стручковий	11	10
Оцет 3%-й	10	10
Соус № 8.47	200	200

Вихід — 1000

Підготовлені помідори й огірки нарізують тонкими скибочками, цибулю ріпчасту — кільцями. Нарізані помідори й огірки укладають упереміж, посипають дрібно нарізаними цибулею, стручковим перцем, зеленню й збризкують оцтом.

Перед подаванням поливають соусом горіховим.

8.2. ДЖОНДЖОЛІ

Джонджолі мариновані	200	140
Цибуля зелена	31	25
або цибуля ріпчаста	30	25
Оцет 3%-й	5	5
Олія	10	10

Вихід

Мариновані джонджолі віджимають, посипають дрібно нарізаною зеленою або ріпчастою цибулею, збризкують оцтом і поливають олією.

8.3. ЕКАЛА З ГОРІХАМИ

Екала свіжа	1630	1206
або екала консервована	1407	760
Маса готової екали	—	760
Для горіхової суміші:		
Горіхи волоські	222	100
Часник	22	17
Кіндза (коріандр посівний), петрушка — зелень	41	30
Цибуля ріпчаста	95	80
Оцет 3%-й	20	20
Перець червоний мелений	2	2
Хмелі-сунелі (сушена зелень)	3	3
Маса горіхової суміші	—	250

Вихід

Екалу перебирають, промивають і припускають; консервовану екалу прогрівають у відварі, після цього відкидають на друшляк і віджимають від рідини, дрібно нарізують. Подрібнену екалу заправляють горіховою сумішшю й прикрашають зеленню.

Для горіхової суміші: підготовлені волоські горіхи подрібнюють на м'ясорубці, додають товчений із сіллю часник, дрібно нарізану зелень і ріпчасту цибулю, з'єднують з оцтом, перцем, хмелі-сунелі.

8.4. ОВОЧІ З ГОРІХАМИ

Цибуля-порей	1053	800
або капуста білокачанна свіжа	1033	826
або капуста цвітна	1623	844
або буряки	969	775
або квасоля овочева (лопатка) свіжа	960	864
або спаржа	1184	864
або баклажани свіжі	1231	1169
або шпинат свіжий	2054	1520
Маса готових овочів	—	760
Для горіхової суміші:		
Горіхи волоські	222	100
Часник	22	17
Кіндза (коріандр посівний), петрушка — зелень	41	30
Цибуля ріпчаста	95	80
Оцет 3%-й	20	20

	БРУТТО	НЕТТО
Перець червоний мелений	2	2
Хмелі-сунелі (сушена зелень)	3	3
Маса горіхової суміші	—	250
Вихід	—	1000

Підготовлені овочі (цибулю-порей або капусту білокачанну, або цвітну, або буяки в шкірці, або квасолі, або спаржу, або баклажани у шкірці) варять. Буяки очищають від шкірки, шпинат припускають у невеликій кількості води, після цього відкидають і віджимають від рідини, баклажани витримують під гнітом. Овочі нарізують дрібними скибками й заправляють горіховою сумішшю.

Для горіхової суміші: підготовлені волоські горіхи подрібнюють на м'ясорубці, додають товчений із сіллю часник, дрібно нарізану зелень, ріпчасту цибулю, з'єднують з оцтом, перцем, хмелі-сунелі й перемішують.

Під час подавання овочі прикрашають зеленню.

8.5. САЦИВІ З БАКЛАЖАНІВ (БАКЛАЖАНИ, ФАРШИРОВАНІ ГОРІХОВИМ СОУСОМ)

Баклажани свіжі	243	231
Маса припущених і віджатих баклажанів	—	150
Для соусу:		
Горіхи волоські	100	45
Часник	2,6	2
Кіндза (коріандр посівний), петрушка — зелень	14	10
Перець червоний мелений	0,5	0,5
Оцет 3% -й	15	15
Хмелі-сунелі (сушена зелень)	1	1
Маса соусу	—	66
Цибуля ріпчаста	40	34
Вихід	—	250

У митих баклажанів без плодоніжки роблять поздовжні надрізи й припускають. Витримують під гнітом 2—3 год. Половину соусу з'єднують із дрібно нарізаною ріпчастою цибулею й фарширують баклажани. Фаршировані баклажани укладають у неглибоку посудину й поливають частиною соусу, що залишилася.

Для соусу: підготовлені волоські горіхи подрібнюють на м'ясорубці, додають товчений із сіллю часник, дрібно нарізану зелень, перець, оцет, хмелі-сунелі й перемішують.

Подають сациві разом із соусом.

8.6. ЧЕРВОНА КВАСОЛЯ З ОЛІЄЮ

Квасоля червона	87	86
Маса вареної квасолі	—	180
Цибуля ріпчаста	18	15
Олія	20	20
Маса пасерованої в жиру цибулі	—	20
Часник	2,6	2
Кіндза (коріандр посівний) — зелень	9	7
Хмелі-сунелі (сушена зелень)	1	1
Перець червоний мелений	0,3	0,3
Вихід	—	200

Перебрану й промиту квасолі замочують у холодній воді протягом 5—8 год. Після цього варять у закритій посудині при слабкому, але безперервному кипінні 1—2 год, відвар зливають. Цибулю пасерують на олії. До вареної охолодженої квасолі додають пасеровану цибулю, товчений із сіллю часник, дрібно нарізану зелень, хмелі-сунелі, перець і перемішують.

8.7. СОМ З ОЦТОМ

	I БРУТТО	НЕТТО	II БРУТТО	НЕТТО
Сом (крім океанічного)	310	192	206	128
Маса вареної риби	—	150	—	100
Кіндза (коріандр посівний) — зелень	27	20	20	15
Оцет 3% -й	30	30	25	25
Вихід	—	200	—	140

Підготовлену рибу нарізують на порційні куски, варять протягом 15 хв із подаванням лаврового листу, перцю, солі й охолоджують. Під час подавання посипають дрібно нарізаною зеленню кіндзи (коріандру посівного) і поливають оцтом.

8.8. РИБА ОСЕТРОВИХ ПОРІД ІЗ ГОРІХОВИМ СОУСОМ

Севрюга	203	120	153	90
або осетер	218	120	164	90
або білуга	214	120	161	90
Маса вареної риби	—	100	—	75
Соус № 8.47	—	100	—	75
Вихід	—	200	—	150

Підготовлену рибу (кільця зі шкірою без хрящів) кладуть шкірою донизу на вставну решітку рибного казана, заливають холодною водою, додають сіль і варять протягом 30—45 хв при температурі 85—90°C. За 10 хв до закінчення варіння кладуть лавровий лист і перець чорний мелений.

Після цього рибу охолоджують, нарізують на порційні куски й поливають горіховим соусом.

8.9. САЦИВІ З РИБИ

	БРУТТО	НЕТТО
Осетер	218	120
Маса готової риби	—	100
Для соусу:		
Горіхи волоські	44	20
Цибуля ріпчаста	19	16/8 ¹
Масло вершкове	10	10
Борошно пшеничне	2	2
Бульйон рибний	70	70
Оцет 3% -й	7	7
Хмелі-сунелі	0,15	0,15
Часник	2,6	2
Шафран посівний	0,03	0,03
Перець червоний мелений	0,3	0,3

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

	БРУТТО	НЕТТО
Кориця	0,15	0,15
Гвоздика	0,15	0,15
Яйця (жовтки)	1/3 шт.	5,2
Маса соусу	—	100
Вихід	—	200

Підготовлену рибу (кілька зі шкірою без хрящів) відварюють до напівготовності з додаванням лаврового листу й перцю чорного горошком, охолоджують, нарізують на порційні куски й обсмажують у духовій шафі.

Для соусу: дрібно нарізану ріпчасту цибулю пасерують на маслі вершкового, додають борошно й поступово розводять бульйоном. Горіхи подрібнюють на м'ясорубці, додають товчений часник, шафран, перець, корицю, гвоздику й поступово вводять цю масу в соус із цибулею. Після цього все протирають, додають оцет, хмелі-сунелі й варять протягом 5 хв. Сирі ясні жовтки розтирають у невеликій кількості охолодженого до 50°C соусу, після цього поступово вводять їх у гарячий соус при безперервному помішуванні.

Порційні куски риби заливають гарячим соусом, охолоджують і подають холодними разом із соусом.

8.10. ПОРОСЯ СМАЖЕНЕ ІЗ СОУСОМ ТКЕМАЛІ

	I		II	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Порося	268	214	179	143
Жир тваринний топлений харчовий	4	4	3	3
Сметана	10	10	7	7
Маса смаженого поросяти	—	150	—	100
Соус № 8.46	—	50	—	50
Вихід	—	200	—	150

Обробленим тушкам поросят надають плоскої форми, натирають зовні та всередині сіллю. Тушки поросят масою понад 4 кг перед смаженням розрубують вздовж на половинки, а ще більші тушки (понад 6 кг) — на 4—6 частин. Підготовлені тушки поросят кладуть спинкою доверху на розігрітий лист із жиром, проколюють шкіру в декількох місцях, змащують поверхню сметаною й обсмажують у духовій шафі при температурі 250—275°C. Після цього поросят досмажують при температурі 165—170°C. Щоб у поросяти утворилася хрумка кірочка, під час смаження його не перевертають і не поливають соком, а тільки змащують жиром. Залежно від маси тушок поросят смаження триває 50—60 хв.

В охолоджених готових поросят відрізають голову, розрубують тушку вздовж навпіл, а кожну половинку нарубують упоперек на порційні куски й прикрашають зеленню петрушки. Соус ткемалі подають окремо.

8.11. МУЖУЖІ (НІЖКИ СВИНЯЧІ В ЖЕЛЕ)

	БРУТТО	НЕТТО
Ніжки свинячі	330	330
Маса вареної м'якоті віжок (без кісток)	—	150
Цибуля ріпчаста	18	15
Морква	10	8
Перець духмянний	0,5	0,5
Перець чорний горошком	0,2	0,2
Лавровий лист	0,05	0,05

	БРУТТО	НЕТТО
Кориця	0,05	0,05
Оцет 3% -й	20	20
Часник	3,2	2,5
Вихід	—	250

Оброблені свинячі ніжки розрізують навпіл, вимочують у холодній воді, як рутовий суглоб (реп. № 2.22), промивають, заливають холодною водою у співвідношенні 1:2 і варять при слабкому кипінні 6—8 год. За 1 год до закінчення варіння кладуть овочі й спеції. Зварені ніжки виймають із бульйону, звільняють від кісток. Отриману м'якоть дрібно нарізують і знову з'єднують із процідженим бульйоном, додають сіль, оцет і варять 10 хв. Після закінчення варіння додають розтертий із сіллю часник.

Подають холодними (бульйон желеподібний).

СУПИ

8.12. СУП ІЗ ЧЕРВОНОЇ КВАСОЛІ

Квасоля червона	190	188
Цибуля ріпчаста	89	75
Масло вершкове	25	25
Оцет 3% -й	10	10
Кіндза (коріандр посівний),		
петрушка, кріп — зелень	20	15
Часник	7,7	6
Вода	950	950
Вихід	—	1000

Квасолю перебирають, миють, кладуть у холодну воду на 5—8 год, після цього варять у тій самій воді без солі в закритій посудині до розм'якшення. Відвар зливають. Квасолю протирають, розводять відваром, додають дрібно нарізану пасеровану ріпчасту цибулю, заправляють оцтом, дрібно нарізаною зеленню, товченим часником, спеціями, сіллю й доводять до кипіння.

Під час подавання суп посипають дрібно нарізаною зеленню.

8.13. СУП-ХАРЧО

Крупи рисові	70	70
Цибуля ріпчаста	95	80
Маргарин	40	40
Томатне пюре	30	30
Соус № 8.46	30	30
Часник	7,7	6
Спеції (перець чорний, червоний, лавровий лист)	0,6	0,6
Кіндза (коріандр посівний),		
петрушка — зелень	41	30
Вода	1000	1000
Вихід	—	1000

На порцію 500 г:		
Яловичина (грудна частина)	164	121
або баранина (грудна частина)	164	117
Маса вареної яловичини або баранини	—	75

Підготовлену грудну частину нарізують на кусочки масою 25—30 г, заливають холодною водою й варять до напівготовності, періодично знімаючи піну. У киплячий бульйон кладуть заздалегідь замочені крупи рисові, дрібно нарізану ріпчасту цибулю, пасеровану з додаванням томатного пюре, і варять до готовності. За 5 хв до закінчення варіння суп заправляють соусом ткемалі, товченим часником, додають хмелі-сунелі, перець, лавровий лист, сіль, зелень. Суп подають з м'ясом.

8.14. СУП-ХАРЧО З ГОРІХАМИ	БРУТТО	НЕТТО
Горіхи волоські	133	60
Часник	7,7	6
Хмелі-сунелі (сушена зелень)	1,5	1,5
Шафран посівний	0,15	0,15
Кориця	0,6	0,6
Гвоздика	0,6	0,6
Цибуля ріпчаста	107	90
Масло вершкове	30	30
Борошно кукурудзяне	30	30
Перець червоний і чорний мелені	0,6	0,6
Соус № 8.46	30	30
Кіндза (коріандр посівний), петрушка, кріп — зелень	24	18
Вода	1000	1000
Вихід		1000
На порцію 500 г:		
Яловичина (грудна частина)	164	121
Маса вареної яловичини	—	75

Яловичину нарізують на кусочки масою 25—30 г, заливають холодною водою й варять до напівготовності, періодично знімаючи піну. Після цього кладуть підготовлені волоські горіхи, подрібнені на м'ясорубці, товчений часник, хмелі-сунелі, шафран, корицю, гвоздику, дрібно нарізану пасеровану ріпчасту цибулю й розведене в невеликій кількості отриманого бульйону кукурудзяне борошно й доводять до готовності. За 5 хв до закінчення варіння заправляють перцем, соусом ткемалі, зеленню кіндзи, петрушки й кропу.

Суп подають із м'ясом.

8.15. ХАШІ (СУП ІЗ СУБПРОДУКТІВ)	БРУТТО	НЕТТО
Ноги яловичі	522	444/200 ¹
Рубці яловичі	574	545/300 ¹
Жир-сирець яловичий	24	24
Шоті (хліб грузинський) № 8.50	50	50
Молоко	60	60
Часник	21	16
Вода	2500	2500
Вихід	—	1000

Ноги яловичі ретельно зачищають, промивають, розрубують вздовж і вимочують у холодній воді, як путовий суглоб у рец. № 2.22. У казан кладуть подрібнений на м'ясорубці яловичий жир-сирець, зверху укладають розрубані ноги, нарізані невеликими кусками підготовлені рубці (реп. № 1.75) і припускають у власному соку в закритій посудині. Після википання соку в казані

¹ У чисельнику вказана маса нетто, у знаменнику — маса вареної м'якоти.

заливають гарячу воду й продовжують варити 6—8 год при слабкому кипінні до готовності. За 15 хв до закінчення варіння додають замочений у молоці шоті (грузинський хліб). Окремо подають товчений часник.

8.16. ЧИХИРТМА (СУП ІЗ КУРЕЙ)	БРУТТО	НЕТТО
Кури	217	143
Маса варених курей	—	100
Борошно пшеничне	11	11
Масло вершкове	11	11
Маса соусу	—	110
Цибуля ріпчаста	90	76
Масло вершкове	11	11
Перець чорний мелений	0,2	0,2
Яйця (жовтки)	2 шт.	31
Кіндза (коріандр посівний) — зелень	24	18
Оцет 3% -й	22	22
Шафран посівний	0,11	0,11
Вода	950	950
Вихід	—	1000

Оброблені тушки курей заливають холодною водою й варять до готовності при слабкому кипінні, знімаючи піну. Після цього виймають і нарубують на кусочки масою 25—50 г.

У проціджений курячий бульйон додають білий соус, приготовлений із борошна, пасерованого з жиром, і бульйону. Після цього кладуть дрібно нарізану пасеровану ріпчасту цибулю, перець чорний, доводять до кипіння й знімають із вогню. Яєчні жовтки збивають, додають дрібно нарізану зелень (половину норми), прокип'ячений оцет, шафран і поступово вводять масу в гарячий бульйон при безперервному помішуванні, щоб жовтки не зсілися. Заправлений суп до кипіння не доводять. Під час подавання в суп кладуть 1—2 куски курки й посипають дрібно нарізаною зеленню.

8.17. ТАТАРІАХНІ (БУЛЬЙОН ІЗ М'ЯСОМ)	БРУТТО	НЕТТО
Цибуля ріпчаста	53	45
Лавровий лист	0,2	0,2
Селера (зелень)	27	23
Часник	17	13
Вода	1400	1400
Вихід	—	1000
На порцію 500 г:		
Яловичина (грудна, лопаткова частина)	164	121
Маса вареного м'яса	—	75

Великі куски яловичини (грудна, лопаткова частина) заливають водою й варять при слабкому кипінні протягом 2—2,5 год. За 30—40 хв до закінчення варіння кладуть ріпчасту цибулю, за 10 хв — лавровий лист.

Під час подавання м'ясо нарізують по 2—3 кусочки на порцію, заливають процідженим і підсоленим бульйоном і посипають дрібно нарізаною зеленню. Окремо подають товчений часник.

СТРАВИ З ОВОЧІВ, КРУПІВ, ЯЄЦЬ, СИРУ

8.18. АДЖАБ-САНДАЛІ (ОВОЧЕВЕ РАГУ З БАКЛАЖАНАМИ)

	БРУТТО	НЕТТО
Цибуля ріпчаста	39	33
Олія	20	20
Баклажани	239	203
Картопля	144	108
Помідори	71	60
Петрушка (зелень)	16	12
Часник	3,8	3
Вихід	—	300

Дрібно нарізану ріпчасту цибулю пасерують на олії. Після цього додають очищені від шкірки, дрібно нарізані баклажани, картоплю, помідори, зелень петрушки, часник, перець, сіль, воду (90 г на порцію) і тушкують до готовності при слабкому кипінні.

8.19. ГОМІ (КАША КУКУРУДЗЯНА)

	I		II	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Крупи кукурудзяні	86	86	62	62
Борошно кукурудзяне	30	30	21	21
Вода	290	290	210	210
Вихід	—	350	—	250

Кукурудзяні крупи промивають у теплій воді для видалення залишків висівок, заливають водою й варять протягом 25—30 хв, періодично помішуючи. Після цього додають кукурудзяне борошно й варять до отримання в'язкої однорідної маси. Готове гомі подають замість хліба.

8.20. ЕЛАРДЖІ (КАША КУКУРУДЗЯНА ІЗ СИРОМ)

	БРУТТО	НЕТТО
Крупи кукурудзяні	50	50
Борошно кукурудзяне	17	17
Сир сулугуні	52	50
Вода	170	170
Вихід	—	250

Еларджі готують і подають, як вказано в ред. № 8.19. Наприкінці варіння додають дрібно нарізаний сир сулугуні.

8.21. ЧИРБУЛІ

Цибуля ріпчаста	30	25
Масло вершкове	10	10
Томатне пюре	5	5
Борошно пшеничне	3	3
Шафран посівний	0,05	0,05
Вода	80	80
Яйця	2 шт.	80
Перець чорний або червоний мелений	0,5	0,5

Часник
Кіндза (коріандр посівний) — зелень
Петрушка (зелень)

БРУТТО	НЕТТО
3,8	3
5,4	4
3	2

Вихід

1000

Дрібно нарізану цибулю пасерують на маслі вершковому, додають томатне пюре, пасероване без жиру пшеничне борошно, шафран, розводять водою й доводять до кипіння. Після цього вводять збиті яйця й варять протягом 5 хв. окремо змішують перець чорний або червоний, часник, кіндзу й суміш додають у приготовлену масу.

Під час подавання посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки.

8.22. ЯЄЧНЯ ІЗ СИРОМ СУЛУГУНІ

	I		II	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Сир сулугуні (розсільний)	52	50	38	36
Масло вершкове	13	13	10	10
Яйця	3 шт.	120	2 шт.	80
Вихід	—	160	—	110

Сир сулугуні нарізують тонкими скибками, злегка обсмажують на сковороді, після цього заливають збитими яйцями й запікають у духовій шафі. Подають у тій самій сковороді.

8.23. ГАДАЗЕЛЛІ (СІР ІЗ М'ЯТОЮ)

	БРУТТО	НЕТТО
Сир імеретинський молодий (розсільний)	188	180
або сир сулугуні (розсільний)	188	180
Молоко	40	40
М'ята перцева свіжа	7	6
Вихід	—	200

Сир нарізують тонкими скибками, занурюють у гаряче молоко (40—50°C) і прогрівають протягом 15 хв, не доводячи до кипіння. Тягучу масу, що утворилася, кладуть у глибоку посудину, перемішують із дрібно нарізаною м'ятою перцевою й надають форми коржа.

Під час подавання поливають молоком, в якому сир прогрівався.

8.24. СУЛУГУНІ СМАЖЕНИЙ

Сир сулугуні (розсільний)	213	204
Борошно пшеничне	3	3
Масло вершкове топлене	12	12
Петрушка (зелень)	5	4
Вихід	—	180

Сир сулугуні (молодий або слабокислий) нарізують скибками завтовшки 10—15 мм, обкачують у борошні й смажать на розжареній сковороді з обох боків до утворення добре підсмаженої кірочки.

Під час подавання сулугуні прикрашають гілочками зелені.

8.25. НАДУГИ З М'ЯТОЮ (СИРНА МАСА З М'ЯТОЮ)			
	БРУТТО	НЕТТО	
Надуги (сирна маса промислового виробництва)	200	200	
М'ята перцева свіжа	7	6	
Сметана	10	10	
Вихід		210	

У надуги (сирну масу) додають дрібно нарізану м'яту перцеву, товчену із сіллю, сметану, ретельно перемішують і укладають гіркою.

До надуги можна подавати гарячі мчаді (коржі з кукурудзяного борошна).

СТРАВИ З РИБИ, М'ЯСА Й М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ

8.26. РИБА, СМАЖЕНА НА РОЖНІ				
	I		II	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Севрюга	384	183	256	122
або осетер	413	183	276	122
або білуга	406	183	271	122
Сметана	10	10	7	7
Маса смаженої риби	—	150	—	100
Цибуля ріпчаста	48	40	36	30
Петрушка (зелень)	5	4	5	4
Лимон	7	6	7	6
Соус № 8.46	—	50	—	40
Вихід	—	250	—	180

Порційні куски риби (без шкіри й хрящів) обшпарюють, промивають, посипають сіллю, нанизують на рожен, змащують сметаною й смажать над розжареним вугіллям або в грилі.

Під час подавання гарнірують дрібно нарізаною цибулею, зеленню петрушки й скибкою лимона. Окремо в соуснику подають соус ткемалі.

8.27. ФІЛЕ, СМАЖЕНЕ НА РОЖНІ				
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Вирізка (заморожена блоками)	272	231	181	154
Масло вершкове	5	5	5	5
Маса смаженого м'яса	—	150	—	100
Петрушка (зелень)	7	5	7	5
Соус № 8.46	—	50	—	40
Вихід	—	205	—	145

Вирізку зачищають від плівок, настромлюють вздовж волокон цілим куском на рожен, посипають сіллю й перцем і смажать над розжареним вугіллям, періодично збризкуючи розтопленим вершковим маслом.

Під час подавання філе нарізують уперек волокон по 4—5 кусочків на порцію, прикрашають гілочкою петрушки. Соус ткемалі подають окремо в соуснику.

8.28. ЯЛОВИЧИНА, СМАЖЕНА НА РОЖНІ "ТБІЛІСУРІ"			
	БРУТТО	НЕТТО	
Вирізка (заморожена блоками)	281	239	
Для фаршу:			
Цибуля ріпчаста	14	12	
Гранати (зерна)	17	10	
Хмелі-сунелі (сушена зелень)	1	1	
Масло вершкове	8	8	
Маса фаршу	—	30	
Маса напівфабрикату	—	269	
Масло вершкове (для змащування)	4	4	
Маса готової яловичини	—	170	
Огірки консервовані	91	50	
Цибуля ріпчаста	30	25	
Петрушка, кіндза (коріандр посівний) — зелень	7	5	
Соус № 8.46	—	50	
Вихід	—	300	

Яловичину (вирізку) нарізують по два куски на порцію, відбивають, посипають сіллю, перцем, кладуть фарш, скручують у вигляді рулету й настромлюють на рожен. Напівфабрикат смажать над розжареним вугіллям або в грилі, змащуючи маслом вершковим.

Для фаршу: до дрібно нарізаної цибулі додають зерна граната, хмелі-сунелі, перець чорний і червоний мелені, сіль, перемішують усе з маслом вершковим.

Під час подавання прикрашають огірками консервованими, нарізаною кільцями ріпчастою цибулею й зеленню. Соус ткемалі подають окремо в соуснику.

8.29. ШАШЛИК ІЗ СВИНИНИ				
	I		II	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Свинина (корейка, тазостегнова частина)	259	221	173	147
Маса смаженого м'яса	—	150	—	100
Цибуля ріпчаста	48	40	36	30
Петрушка (зелень)	7	5	5	4
Соус № 8.46	—	50	—	40
Вихід	—	245	—	174

Свинину нарізують уперек волокон по 4—6 кусочків на порцію, посипають сіллю, перцем, настромлюють на рожен і смажать над розжареним вугіллям або в грилі.

Під час подавання посипають ріпчастою цибулею, нарізаною кільцями, і прикрашають зеленню петрушки. Соус ткемалі подають окремо в соуснику.

8.30. ШАШЛИК ПО-КАВКАЗЬКИ				
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Баранина (тазостегнова частина, корейка)	333	238	222	159
Маса смаженого м'яса	—	150	—	100
Цибуля ріпчаста	48	40	36	30
Петрушка (зелень)	11	8	7	5
Соус № 8.46	—	50	—	40
Вихід	—	248	—	175

Баранину (м'якоть) нарізують кусочками масою 35—40 г, посипають сіллю й перцем, настромлюють на рожен і смажать над розжареним вугіллям або в грилі.

Під час подавання посипають ріпчастою цибулею, нарізаною кільцями, і прикрашають зеленню петрушки. Соус ткемалі подають окремо.

8.31. БАСТУРМА (ШАШЛИК ІЗ МАРИНОВАНОЇ ЯЛОВИЧНИНИ)

	I		II	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Яловичина (спинна й поперекова частини, верхній і внутрішній куски тазостегнової частини)	323	238	216	159
Цибуля ріпчаста (для маринування)	30	25	24	20
Оцет 3%-й	30	30	20	20
Маса смаженого м'яса	—	150	—	100
Цибуля ріпчаста	48	40	36	30
Петрушка (зелень)	9	7	5	4
Лимон	9	8	7	6
Соус № 8.46	50	50	40	40
Вихід	—	255	—	180

Яловичину нарізують кусочками масою 20—30 г, додають дрібно нарізану цибулю, сіль, чорний перець, оцет, лавровий лист і ставлять на холод на 4 год. Після цього м'ясо нанизують на рожен і смажать над розжареним вугіллям або в грилі.

Під час подавання бастурму прикрашають дрібно нарізаною цибулею, зеленню петрушки й скибочкою лимона. Соус ткемалі подають окремо.

8.32. КАУРМА ІЗ СВИНИНИ (СВИНИНА В СОУСІ ІЗ ЦИБУЛІ ТА ТОМАТУ)

Свинина (грудна частина)	173	163 ¹	129	122 ¹
Маргарин	7	7	5	5
Цибуля ріпчаста	179	150	179	150
Томатне пюре	25	25	25	25
Кіндза (коріандр посівний), петрушка, кріп — зелень	14	10	14	10
Часник	2,6	2	2,6	2
Маса тушкованого м'яса	—	116 ¹	—	87 ¹
Маса соусу із цибулі та томату	—	200	—	200
Вихід	—	316	—	287

Свинину нарізують кусочками масою 25—30 г з кісточкою, посипають сіллю, обсмажують, додають дрібно нарізану ріпчасту цибулю, томатне пюре й продовжують обсмажувати. Після цього додають бульйон (50 г на порцію) і тушкують до готовності. За 5 хв до закінчення тушкування заправляють перцем, дрібно нарізаною зеленню й товченим часником.

Подають разом із соусом, в якому тушкувалося м'ясо.

¹ Маса нетто вказана з урахуванням вмісту 10% кісток, маса готового продукту — з урахуванням вмісту м'якоті 100 і 75 г відповідно по I і II колонках.

8.33. БУТЛАМА З БАРАНИНИ (БАРАНИНА В СОУСІ ІЗ ЗЕЛЕНІ Й ТКЕМАЛІ)

	I		II	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Баранина (лопаткова частина)	299	214	200	143
Масло вершкове топлене	12	12	12	12
Цибуля ріпчаста	180	151	180	151
Петрушка, кіндза (коріандр посівний), кріп — зелень	34	25	34	25
Плоди ткемалі	65	60	65	60
Часник	2,9	2,3	2,9	2,3
Маса тушкованого м'яса	—	150	—	100
Маса соусу	—	180	—	180
Вихід	—	330	—	280

Баранину нарізують кусочками масою 25—30 г, посипають сіллю, перемішують, кладуть у сотейник і смажать із жиром, закривши кришкою. Коли баранина підрум'яниться, додають дрібно нарізану ріпчасту цибулю, бульйон (50 г на порцію) і тушкують до розм'якшення баранини. Після цього додають дрібно нарізану зелень, плоди ткемалі, товчений часник, перець, сіль і тушкують до готовності. Приготовлену бутламу витримують на плиті 20—30 хв для поліпшення смаку й аромату.

Подають разом із соусом, в якому тушкувалося м'ясо.

8.34. ЧАКАПУЛІ

	БРУТТО	НЕТТО
Баранина (лопаткова частина)	200	143
Маса тушкованого м'яса	—	100
Цибуля зелена	69	55
Соус № 8.46	15	15
Плоди ткемалі	32	30
Часник	2,6	2
Тархун (полин естрагон) — зелень	29	10
Кіндза (коріандр посівний) — зелень	41	30
Перець гіркий стручковий	5,3	5
Маса соусу із зелені й ткемалі	—	130
Вихід	—	230

Баранину нарізують кусочками масою 25—30 г, посипають сіллю, обсмажують до напівготовності, додають дрібно нарізану зелену цибулю, соус ткемалі або підготовлені плоди ткемалі, товчений часник, дрібно нарізані зелень тархуну (полину естрагону), кіндзи (коріандру посівного), перець стручковий, бульйон або воду (150 г на порцію) і тушкують до готовності.

Подають разом із овочами й соусом, в якому тушкувалося м'ясо.

8.35. ЧАНАХІ

	I		II	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Баранина (грудна частина)	333	238+12 ¹	222	159+12 ¹
Маса тушкованого м'яса	—	150+12 ¹	—	100+12 ¹
Картопля	137	103	96	72
Баклажани	105	100	79	75

¹ Маса реберної кісточки.

	I		II	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Жир-сирець (курдючний)	20	20	15	15
Петрушка (зелень), кріп	16	12	11	8
Перець гіркий стручковий	1,1	1	0,71	0,65
Томатне пюре	15	15	10	10
Цибуля ріпчаста	18	15	14	12
Часник	4,4	3,4	2,9	2,3
Помідори свіжі	59	50	47	40
Маса тушкованих овочів	—	300	—	200
Вихід	—	462	—	312

У порційний глиняний горщик кладуть нарізану кубиками картоплю, зверху укладають 2—3 куски баранини (грудна частина з кісточкою), баклажани, фаршировані дрібно нарізаним курдючним жиром, частиною зелені, перцем, заливають бульйоном або водою (150—100 г на порцію відповідно). Після цього додають томатне пюре, дрібно нарізану ріпчасту цибулю, товчений часник, сіль, решту зелені й тушкують у духовій шафі, періодично поливаючи бульйоном. За 10 хв до готовності зверху кладуть свіжі помідори.

Подають чанахи в тому самому посуді, в якому вони готувались.

8.36. СОЛЯНКА ПО-ГРУЗИНСЬКИ		БРУТТО	НЕТТО
Яловичина (спинна й поперекова частини, верхній і внутрішній куски тазостегнової частини)		216	159
Маргарин		20	20
Цибуля ріпчаста		48	40
Томатне пюре		35	35
Борошно пшеничне		6	6
Часник		3,8	3
Огірки солоні		67	40
Оцет 3%-й		5	5
Бульйон		80	80
Маса готового м'яса		—	100
Маса соусу й овочів		—	144
Петрушка, кіндза (коріандр посівний) — зелень		8	6
Вихід	—	—	250

Яловичину нарізують дрібними кусочками й обсмажують разом із цибулею. Після цього додають томатне пюре, пасероване з жиром борошно, товчений часник, очищені від шкірки й нарізані огірки, нарізані ромбиками, сіль, перець, оцет, бульйон і тушкують до готовності.

Під час подавання солянку посипають дрібно нарізаною зеленню.

8.37. КАУРМА ІЗ СВИНЯЧИХ СУБПРОДУКТІВ У СОУСІ ІЗ ЦИБУЛИ Й ТОМАТУ		I		II	
		БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Печінка свиняча		58	51/35 ¹	45	40/27 ¹
Серце свиняче		59	50/30 ¹	38	32/19 ¹
Легені свинячі		59	54/35 ¹	49	45/29 ¹

¹ У чисельнику вказана маса нетто, у знаменнику — маса тушкованих субпродуктів.

	I		II	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Маргарин	18	18	15	15
Цибуля ріпчаста	150	126	131	110
Помідори свіжі	88	75	71	60
Борошно пшеничне	2	2	2	2
Бульйон або вода	40	40	30	30
Оцет 3%-й	6	6	4	4
Часник	5,1	4	3,8	3
Кіндза (коріандр посівний), петрушка, кріп — зелень	14	10	14	10
Маса тушкованих субпродуктів	—	100	—	75
Маса соусу й овочів	—	175	—	150
Вихід	—	275	—	225

Підготовлені субпродукти нарізують кубиками, обшпарюють, посипають сіллю й обсмажують до утворення кірочки. Після цього кладуть нарізану цибулю, нарізані скибками помідори та тушкують. Суху пшеничну пасеровку розводять бульйоном або водою, додають оцет, часник, дрібно нарізану зелень, спеції, з'єднують із субпродуктами й тушкують до готовності.

Подають із соусом, отриманим під час тушкування.

8.38. ЧИЖІ-ПИЖІ

Яловичина (котлетне м'ясо)	262	193	204	150
або баранина (котлетне м'ясо)	270	193	210	150
Маргарин	12	12	10	10
Цибуля ріпчаста	24	20	18	15
Яйця	1 1/2 шт.	60	1 шт.	40
Петрушка, кріп — зелень	14	10	9	7
Вихід	—	200	—	150

М'ясо, подрібнене на м'ясорубці, обсмажують, додають дрібно нарізану цибулю й продовжують смажити. Після цього кладуть на порційну сковороду, додають сіль, перець чорний мелений, заливають яйцями, збитими з дрібно нарізаною зеленню петрушки й кропу, і запікають у духовій шафі протягом 20—30 хв.

Подають у порційній сковороді.

8.39. КУПАТИ (КОВБАСКИ)

Свинина (котлетне м'ясо)	288	245	259	221
Цибуля ріпчаста	30	25	25	21
Часник	2,9	2,3	2,6	2,0
Гранати (зерна)	20	12	15	9
Хмелі-сунелі (сушена зелень)	0,5	0,5	0,4	0,4
Кориця	0,01	0,01	0,01	0,01
Гвоздика	0,01	0,01	0,01	0,01
Кишки свинячі сушені	5	5	5	5
Маса напівфабрикату	—	285	—	250
Жир тваринний топлений харчовий	4	4	3	3
Маса смажених купатів	—	215	—	190

	I		II	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Цибуля ріпчаста	60	50	48	40
Петрушка (зелень)	7	5	7	5
Соус № 8.46	—	40	—	30
Вихід	—	310	—	265

Свинину подрібнюють на м'ясорубці, додають дрібно нарізану цибулю, товчений часник, зерна гранатів, хмелі-сунелі, корицю, гвоздику, перець чорний мелений і перемішують.

Підготовленим фаршем наповнюють заздалегідь замочені сушені кишки, кінці яких зав'язують, надають їм форми підкови й смажать на сковороді з додаванням жиру. Купати можна смажити й над вугіллям, у цьому разі жир із рецептури виключається.

Під час подавання купати гарнірують ріпчастою цибулею, нарізаною кільцями, і зеленню. Соус ткемалі подають окремо в соуснику.

8.40. КУПАТИ ПО-ІМЕРЕТІНСЬКИ (КОВБАСКИ ІЗ СУБПРОДУКТІВ)

	БРУТТО	НЕТТО
Печінка свиняча	128	113/77 ¹
Серце свиняче	78	66/40 ¹
Легені свинячі	135	124/89 ¹
Гранати (зерна)	25	15
Часник	7,7	6
Хмелі-сунелі (сушена зелень)	1	1
Кишки свинячі сушені	10	10
Маса напівфабрикату	—	225
Жир тваринний топлений харчовий	3	3
Маса смажених купатів	—	180
Цибуля ріпчаста	48	40
Петрушка (зелень)	5	4
Соус № 8.46	—	50
Вихід	—	270

Підготовлені субпродукти відварюють, нарізують дрібними кубиками, додають зерна гранатів, часник, хмелі-сунелі, перець чорний мелений, сіль, ретельно перемішують. Підготовленим фаршем наповнюють кишки, кінці яких зав'язують ниткою, надають форми підкови й смажать на сковороді з додаванням жиру. Купати можна смажити й над вугіллям, у цьому разі жир із рецептури виключається.

Купати гарнірують ріпчастою цибулею, нарізаною кільцями, і зеленню; подають по дві штуки на порцію. Соус подають окремо.

СТРАВИ ІЗ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПТИЦІ

8.41. САЦІВІ З КУРЕЙ АБО ІНДИЧОК (ПТИЦЯ В ГОРІХОВОМУ СОУСІ)

	I		II	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Кури	339	224	226	149
або індички	288	212	192	141
Маса готової птиці	—	150	—	100

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

Для соусу сациві:

	I		II	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Горіхи волоські	67	30	44	20
Цибуля ріпчаста	30	25	19	16
Масло вершкове	12	12	10	10
Борошно пшеничне	3	3	2	2
Бульйон курячий	100	100	70	70
Часник	2,9	2,3	2,1	1,6
Шафран посівний	0,05	0,05	0,03	0,03
Перець червоний мелений	0,5	0,5	0,3	0,3
Кориця	0,2	0,2	0,15	0,15
Оцет 3%-й	10	10	7	7
Хмелі-сунелі (сушена зелень для сациві)	0,2	0,2	0,15	0,15
Яйця (жовтки)	1/2 шт.	8	1/3 шт.	5,3
Маса соусу	—	150	—	100
Вихід	—	300	—	200

Підготовлені тушки курей або індичок відварюють до напівготовності, смажують у духовій шафі й розрубують на порційні куски (по 2 шт. — філе й стегенце на порцію). Порційні куски птиці заливають гарячим соусом сациві й охолоджують.

Для соусу: дрібно нарізану цибулю пасерують на маслі, додають борошно й розводять бульйоном. Горіхи подрібнюють на м'ясорубці, кладуть товчений часник, сіль, шафран, перець, корицю, гвоздику, розводять невеликою кількістю бульйону й вводять цю масу в киплячий соус із цибулею. Після цього все протирають, додають прокип'ячений оцет, хмелі-сунелі й варять протягом 5 хв. Яєчні жовтки розтирають у невеликій кількості охолодженого до температури 50°C соусу сациві, потім поступово вводять їх у гарячий соус при безперервному помішуванні.

Подають холодними разом із соусом.

8.42. ЧАХОХБІЛІ

Кури	332	217	222	145
Маргарин	20	20	15	15
Маса тушкованих курей	—	150	—	100
Цибуля ріпчаста	150	126	150	126
Маса пасерованої цибулі	—	63	—	63
Помідори свіжі	71	60	71	60
Борошно пшеничне	2	2	2	2
Оцет 3%-й	10	10	10	10
Кіндза (коріандр посівний), васильки справжні — зелень	15	11	15	11
Часник	3,8	3	3,8	3
Маса соусу й овочів	—	150	—	150
Вихід	—	300	—	250

Порційні куски курей обсмажують, додають нарізану кільцями пасеровану цибулю, дрібно нарізані помідори, суху борошняну пасеровку, бульйон або воду (50 г на порцію), оцет, дрібно нарізану зелень кіндзи й васильків справжніх, товчений часник, перець чорний, сіль і тушкують до готовності.

Подають із соусом, в якому тушкувалися кури. Чахохбілі можна готувати також з інших видів птиці.

8.43. ШКМЕРУЛІ

	БРУТТО	НЕТТО
Курчата	320	224
Сметана	5	5
Масло вершкове	27	27
Маса тушкованих курчат	—	150
Часник	19	15
Вода	80	80
Масло вершкове	15	15
Маса соусу	—	100
Вихід	—	250

У підготовлених курчат розрізують грудку, посищують сіллю, змащують сметаною й обсмажують з обох боків на розжареній сковороді з жиром або в кеці (глиняній сковороді). Смажених курчат нарубують на порційні куски, заливають соусом і тушкують протягом 15—20 хв.

Для соусу: до товченого часнику, розведеного теплою водою, додають масло вершкове й варять 3—5 хв.

8.44. КУРЧАТА ТАБАКА

Курчата	414	290
Сметана	5	5
Масло вершкове	18	18
Маса смажених курчат ¹	—	200
Соус № 8.46	—	50
або часник	26	20
Вода кип'ячена	30	30
Вихід	—	250

У підготовлених курчат розрізують грудку вздовж, після чого надають гушці плоскої форми, посипають сіллю, змащують сметаною й смажать з обох боків під гнітом на розжареній сковороді з маслом або в кеці (глиняній сковороді). Смажених курчат прикрашають зеленню.

Окремо подають соус ткемалі або часник, товчений із сіллю й розведений колодною кип'яченою водою.

8.45. КУЧ-МАЧІ (ТУШКОВАНІ СУБПРОДУКТИ З КУРЕЙ)

	I		II	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Субпродукти з курей	—	288	—	192
Маргарин	20	20	15	15
Цибуля ріпчаста	62	52	52	44
Петрушка (зелень)	7	5	7	5
Часник	3,1	2,4	3,1	2,4
Хмелі-сунелі (сушена зелень)	0,3	0,3	0,3	0,3
Вихід	—	200	—	150

Курячу печінку бланширують, серце й шлунок відварюють, нарізують на кибочки й обсмажують на жиру з додаванням нашаткованої ріпчастої цибулі. Додають бульйон (30 г на порцію), дрібно нарізану зелень петрушки, товчений часник, хмелі-сунелі, перець, сіль і тушкують до готовності.

Готові субпродукти подають із соусом, в якому вони тушувалися.

Зазначена маса готового курчати може бути збільшена відповідно до фактичної маси одержаних тушок, але не більш як до 250 г.

СОУСИ

8.46. СОУС ТКЕМАЛІ

	БРУТТО	НЕТТО
Ткемалі (плоди)	753	700
Часник	33	26
Кіндза (коріандр посівний), кріп — зелень	61	45
Перець червоний мелений	1	1
Сіль	10	10
Вода	600	600
Вихід	—	1000

Плоди ткемалі перебирають, промивають, відварюють протягом 5 хв і протирають крізь сито. Після цього розводять відваром, додають товчений часник, дрібно нарізану зелень кіндзи, кропу, заправляють перцем, сіллю, доводять до кипіння й охолоджують.

8.47. СОУС БАЖА (ГОРІХОВИЙ СОУС)

Горіхи волоські	444	200
Часник	26	20
Цибуля ріпчаста	238	200
Кіндза (коріандр посівний) — зелень	47	35
Шафран посівний	0,3	0,3
Перець чорний мелений	1	1
Оцет 3%-й	100	100
Хмелі-сунелі (сушена зелень)	1	1
Бульйон № 1.94	—	500
Вихід	—	1000

Обчищені волоські горіхи подрібнюють на м'ясорубці, додають товчений із сіллю часник, дрібно нарізану цибулю, зелень кіндзи, шафран посівний, перець, оцет, хмелі-сунелі. Після цього суміш розводять охолодженим бульйоном і протирають крізь дрібне сито.

СОЛОДКІ СТРАВИ

8.48. ЖЕЛЕ "ТАРХУНИ"

Сироп із тархуну (промислового виробництва)	250	250
Вода	780	780
Желатин	30	30
Кислота лимонна	1	1
Вихід	—	1000

Сироп із тархуну розбавляють водою, з'єднують із підготовленим желатином, доводять до кипіння, додають лимонну кислоту, проціджують, розливають у форми й охолоджують.

Подають по 100—150 г на порцію із сиропом плодовим або ягідним (по 20 г на порцію).

БОРОШНЯНІ ВИРОБИ

8.49. ХІНКАЛІ

	I		II	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Борошно пшеничне вищого або 1-го сорту	2600	2600	2100	2100
в тому числі на підпилення	170	170	140	140
Вода	1020	1020	800	800
Сіль	50	50	40	40
Маса тіста	—	3500	—	2800
Для фаршу:				
Баранина (котлетне м'ясо)	2797	2000	2238	1600
або яловичина (котлетне м'ясо)	2717	2000	2174	1600
або свинина (котлетне м'ясо) та яловичина (котлетне м'ясо)	1174	1000	939	800
Цибуля ріпчаста	1359	1000	1087	800
Петрушка (зелень)	571	480	476	400
Перець чорний мелений	95	70	68	50
Вода	30	30	20	20
Сіль	650	650	550	550
Маса фаршу	50	50	40	40
Маса напівфабрикату	—	3200	—	2600
Вихід	—	6700	—	5400
		100 шт. по 85 г		100 шт. по 60 г

Борошно всипають у тістомісильну машину, додають нагріту до температури 30—35°C воду, сіль і замішують тісто до отримання однорідної консистенції. Підготовлене тісто витримують 30—40 хв для набухання клейковини й надання тісту еластичності, після чого використовують для приготування хінкалі.

Готове тісто розкачують на коржі завтовшки 2 мм, масою 28—35 г, кладуть на них по 26—32 г фаршу й загортають, надаючи виробу грушоподібної форми. Підготовлені хінкалі варять у киплячій підсоленій воді (на 1 кг хінкалі 4 л води й 20 г солі) протягом 12—15 хв.

Для фаршу: котлетне м'ясо й цибулю подрібнюють на м'ясорубці, додають дрібно нарізану зелень петрушки, перець, сіль, холодну воду й все ретельно перемішують.

Подають по 3—5 шт. на порцію.

8.50. ШОТІ (ХЛІБ ГРУЗИНСЬКИЙ)

	БРУТТО	НЕТТО
Борошно пшеничне вищого сорту	10000	10000
в тому числі на підпилення	200	200
Дріжджі пресовані	150	150
Сіль	200	200
Вода	2010	2010
Маса напівфабрикату	—	12000
Вихід	—	20 шт. по 500 г

Тісто готують опарним способом. Готову опару ретельно перемішують, всипають борошно, додають воду, що залишилася, сіль і замішують тісто до отримання однорідної маси. Бродіння тіста проходить при температурі 29—30°C протягом 2—3 год. Після цього тісто розділяють на куски масою 600 г, надавши їм кулястої форми, і розстоюють протягом 30—40 хв на спеціальних дошках, посипаних борошном. Далі надають виробу круглої форми діаметра 340—350 мм і випікають у спеціальних конвеєрних печах при температурі 220—240°C протягом 35—45 хв.

8.51. КАДА

	БРУТТО	НЕТТО
Борошно пшеничне вищого сорту	120	120
в тому числі на підпилення	5	5
Дріжджі пресовані	5	5
Сіль	3	3
Вода	50	50
Маса тіста	—	175
Для фаршу:		
Масло вершкове	45	45
Борошно пшеничне	45	45
Сіль	2	2
Маса фаршу	—	85
Маса напівфабрикату	—	260
Маса готового виробу	—	245
Масло вершкове (для змащування)	5	5
Вихід	—	250

Готове дріжджове тісто, приготовлене опарним способом, ділять на коржі масою 175 г. На середину коржа кладуть 85 г фаршу, кінці коржа з'єднують, накривши начинку, і залишають виріб на 10—15 хв для розстоювання. Після цього надають спеціальним дерев'яним інструментом із зображенням лопатки, укладають на змащений жиром лист і випікають у духовій шафі при температурі 220—240°C протягом 15—20 хв. Готові вироби змащують маслом вершковим.

Для фаршу: масло вершкове підігрівають, змішують з пасерованим без селю пшеничним борошном і додають сіль.

8.52. ХАЧАПУРІ ІМЕРЕТинське

Борошно пшеничне вищого або 1-го сорту	12000	12000
в тому числі на підпилення	500	500
Вода	4300	4300
Цукор	400	400
Дріжджі пресовані	400	400
Маса тіста	—	16000
Для фаршу:		
Сир імеретинський (розсільний)	15000	14400
Масло вершкове	500	500
Яйця	32 1/2 шт.	1300
Маса фаршу	—	16000
Яйця (для змащування)	20 шт.	800
Маса напівфабрикату	—	32000
Жир (для змащування листів)	50	50
Маса готових хачапурі	—	29500
Масло вершкове (для змащування готових хачапурі)	500	500
Вихід	—	100 шт. по 300 г

Дріжджове тісто, приготовлене опарним способом (реп. № 2.123) розділяють на коржі масою 160 г. На середину коржа кладуть 160 г фаршу, кінці коржа заціпують, надають йому круглої форми, після цього укладають вироби на змащений жиром лист, розстоюють протягом 10—15 хв, змащують яйцями й випікають при температурі 220—240°C протягом 20—25 хв. Готові хачапури змащують вершковим маслом.

Для фаршу: сир подрібнюють на м'ясорубці, змішують із сирими яйцями й маслом вершковим.

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.

Різнноманітні 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.