

	БРУТТО	НЕТТО
Рафінадна пудра	100	100
Маса збитих вершків	—	375
Вихід	—	1000

На молоці варять рідку манну кашу, додаючи цукор, ванілін та какао, перемішують її із частиною збитих вершків. Масу розливають у форми й охолоджують.

Перед подаванням крем оформлюють збитими з рафінадною пудрою вершками.

1.420. ЖЕЛЕ ІЗ СИРУ

Сир	404	400
Молоко	368	350 ¹
Цукор	200	200
Желатин	30	30
Цукор ванільний	0,3	0,3
Маса желе	—	1000
Сироп плодово-ягідний	300	300
Вихід	—	1000/300

Сир протирають, у кип'ячене молоко вводять попередньо замочений желатин, цукор, доводять до кипіння. Масу охолоджують до температури 30—40°C і вливають, безперервно помішуючи, у протертий сир. Одержану масу розливають у форми й охолоджують.

Під час подавання желе поливають сиропом.

Запропоновано кухарями Івано-Франківської області.

НАПОЇ

Напої поділяють на гарячі й холодні. До гарячих належать чай, кава, настої та інші напої, до холодних — молоко, кисломолочні продукти, квас, соки, різні прохолодні напої.

Для приготування прохолодних напоїв використовують фрукти, овочі, ягоди. Вони збагачують напої вітамінами, органічними кислотами й мінеральними речовинами.

Великою популярністю користується квас — літній напій, мало не найдавніший і найпоширеніший.

З гарячих напоїв в українській народній кухні широко використовується чай із лікарських рослин, який застосовують як засіб від простуди.

Норми витрат води, молока, молочних продуктів, соків указано в мілілітрах, решти продуктів — у грамах.

У рецептурах розділу вихід напоїв наведено в мілілітрах.

1.421. РЯЖАНКА

Молоко	1125	1070 ¹ /800 ²
Сметана	200	200
Вихід	—	1000

¹ Маса кип'яченого молока.

² Маса топленого молока.

Кип'ячене молоко топлять у духовій шафі до кремового кольору, далі охолоджують до 35—40°C, додають сметану, добре перемішують і залишають при цій самій температурі на 6—8 год.

Готову ряжанку зберігають при температурі 5—6°C.

1.422. НАПІЙ ІЗ БУРЯКОВОГО ТА МОРКВЯНОГО СОКІВ

	БРУТТО	НЕТТО
Буряки	500	400/250 ¹
Морква	500	400/225 ¹
Лимони	59,5	25 ¹
Цукор	50	50
Вода	500	500
Вихід	—	1000

Ретельно миють щіткою буряки й моркву, обшпарюють їх окропом, обчищають, ополіскують холодною кип'яченою водою, натирають на тертці дрібними отворами й віджимають сік. Цукор розчиняють у кип'яченій воді, проціджують. Підготовлений сік з'єднують із кип'яченою водою, додають сік лимона.

1.423. НАПІЙ БУРЯКОВИЙ

Буряки	188	150
Вода	600	600
Кислота лимонна	5	5
Для сиропу:		
Вода	150	150
Цукор	75	75
Сік яблучний	250	250
Вихід	—	1000

Обчищені буряки натирають на тертці, додають лимонну кислоту, заливають холодною водою, доводять до кипіння, варять 20—30 хв, потім охолоджують і проціджують. Окремо варять цукровий сироп. В охолоджений сироп додають холодний буряковий відвар, сік яблучний.

Подають напій охолодженим до 10—12°C.

1.424. КВАС "УКРАЇНА"

Хліб житній	28	28
Дріжджі	10,1	10
Цукор	20	20
Мед	10	10
Лимони	6	5
Родзинки	1	1
Вода	240	240
Вихід	—	200

Готують квас із сухарів. Житній хліб підсмажують, не допускаючи підгоряння, подрібнюють і заливають кип'яченою водою (охолодженою до 80°C), не переставляючи помішувати. Настояють 1—1,5 год у теплому місці, періодично помішуючи. Настій проціджують, а сухарі знову заливають теплою водою.

¹ Маса соку.

настоюють вдруге 1—1,5 год. Потім обидва настої з'єднують, додаючи цукор, дріжджі. Температура для бродіння 23—25°C. Бродіння триває 8—12 год.

Після бродіння квас проціджують і охолоджують. У квас додають перебрані й промиті родзинки й заправляють медом. Подають зі скибкою лимона.

1.425. НАПІЙ "БДЖІЛКА"	БРУТТО	НЕТТО
Мед	50,5	50
Сік яблучний	400	400
Цукор	60	60
Вода	500	500
Вихід	—	1000

У цукровий сироп вливають яблучний сік, додають мед і доводять до кипіння. Потім напій ставлять у холодне місце для настоювання й охолодження.

1.426. ЧАЙ ПО-СІВЕРСЬКИ		
Липовий цвіт сушений	1	1
М'ята перцева сушена	1	1
Материнка звичайна сушена	0,5	0,5
Звіробій сушений	0,5	0,5
Цукор	25	25
Вода	200	200
Вихід	—	200

Суміш дрібно нарізаних трав кладуть у підігрітий порцеляновий чайник, заливають крутим окропом і настоюють 35 хв. Цукор до чаю подають окремо.

1.427. ЧАЙ ІЗ ЛИПОВОГО ЦВІТУ		
Липовий цвіт сушений	6	6
Цукор	15	15
Вода	210	210
Вихід	—	200

Порцеляновий чайник ополіскують гарячою водою, засипають липовий цвіт, заливають окропом приблизно на 1/3 об'єму чайника й настоюють 15—20 хв, закривши кришкою, після чого доливають окріп.

Цукор до чаю подають окремо.

1.428. НАПІЙ АРОМАТНИЙ		
М'ята перцева сушена	10	10
Липовий цвіт сушений	10	10
Кислота лимонна	0,05	0,05
Цукор	75	75
Вода	1100	1100
Вихід	—	1000

Липовий цвіт і сушену м'яту перцеву заливають окропом, закривають кришкою й варять 5—10 хв. Потім ставлять у темне місце на 1 год для настоювання. Відвар проціджують, додають цукор, кислоту лимонну й охолоджують.

Запропоновано кухарями Івано-Франківської області.

1.429. НАПІЙ ІЗ ШИПШИНИ	БРУТТО	НЕТТО
Плоди шипшини сушені	100	100
Ромашка лікарська сушена	10	10
Цукор	75	75
Вода	1000	1000
Вихід	—	1000

Промиті холодною водою плоди шипшини заливають окропом і варять у закритій посудині при слабкому кипінні 5 хв. Потім додають ромашку й знову доводять до кипіння. Настоюють суміш під закритою кришкою не менше як 1 год. Відвар проціджують і додають цукровий сироп.

Подають напій гарячим або холодним.

1.430. НАПІЙ "УКРАЇНСЬКИЙ БУКЕТ"		
М'ята перцева сушена	10	10
Чебрець сушений	10	10
Звіробій сушений	10	10
Вода	600	600
Маса відвару	—	525
Мед	25,2	25
Сік фруктовий або ягідний	500	500
Лимонна кислота	0,25	0,25
Вихід	—	1000

Сушені м'яту, чебрець, звіробій заварюють окропом, настоюють 1 год, проціджують, з'єднують із медом і соком. Потім додають лимонну кислоту й охолоджують.

Запропоновано кухарями Донецької області.

1.431. КАВА "СЮРПРИЗ"		
Кава натуральна	9	9
Шоколад натуральний	5	5
Яйця (жовтки)	1/2 шт.	8
Рафінадна пудра	20	20
Вода	80	80
Вихід	—	100

У спеціальний посуд (турку) кладуть каву натуральну, подрібнений шоколад і 1/4 частину рафінадної пудри, заливають водою й заварюють каву.

Подають каву в чашечці для кави й зверху обережно вливають збиті рафінадною пудрою жовтки. Каву п'ють не розмішуючи.