

1.391. СОУС ЧОРНОСМОРОДИНОВИЙ

	1-й варіант		2-й варіант	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Смородина чорна	367	360	347	340
Цукор	700	700	560	560
Вода	—	—	150	150
Вихід	—	1000	—	1000

За 1-м варіантом підготовлені ягоди протирають, додають цукор. Одержану масу ретельно перемішують, розкладають у чисті сухі банки й зберігають у прохолодному приміщенні.

За 2-м варіантом ягоди протирають, вводять гарячий розчин цукру, доводять до кипіння й охолоджують.

1.392. СОУС ЖУРАВЛИННИЙ

	БРУТТО	НЕТТО
Журавлина	126	120
Цукор	120	120
Крохмаль картопляний	30	30
Вода	850	850

Вихід — **1000**

Журавлину перебирають, промивають і віджимають сік. Вичавки заливають гарячою водою й кип'ятять 5—8 хв, потім проціджують. У відвар додають цукор і знову доводять до кипіння. Одночасно розводять крохмаль холодною кип'яченою водою або охолодженим ягідним відваром. У гарячий ягідний сироп одразу вливають проціджений крохмаль і, помішуючи, швидко доводять до кипіння. Після цього в нього вливають раніше віджатий сік.

1.393. СОУС ЯБЛУЧНИЙ

Яблука свіжі	256	225
Цукор	125	125
Крохмаль картопляний	30	30
Кориця	1	1
Кислота лимонна	1	1
Вода	800	800

Вихід — **1000**

Нарізані скибочками яблука зі шкіркою (без серцевини) заливають гарячою водою й варять 6—8 хв (залежно від сорту) у закритій посудині до готовності. Потім протирають, з'єднують з відваром, додають цукор, кислоту лимонну, доводять до кипіння, вводять попередньо розведений охолодженим відваром крохмаль, дають ще раз закипіти. У готовий соус кладуть корицю. Можна готувати соус без кориці.

1.394. СОУС ШОКОЛАДНИЙ

Какао-порошок	100	100
Цукор	200	200
Молоко незбиране згущене із цукром	455	455
Ванілін	0,15	0,15
Вода	300	300

Вихід — **1000**

Какао змішують із цукром. Молоко згущене розводять гарячою водою, нагрівають до кипіння і, безперервно помішуючи, вливають у суміш какао із цукром, доводять до кипіння, проціджують і охолоджують. В охолоджений соус вводять ванілін, розчинений у теплій воді (1:20).

СОЛОДКІ СТРАВИ

Солодкі страви в українській кухні готують переважно з фруктів, ягід і молочних продуктів.

Найпоширенішими солодкими стравами є узвари із сушених фруктів — яблук, груш, вишень, слив, родзинок, а також киселі зі свіжих фруктів і ягід.

Поряд з узварами й киселями часто готують киселицю. Ця страва являє собою желеподібну масу, приготовлену зі звареного чорносливу або зварених свіжих слив. Киселицю подають гарячою.

Фруктові солодкі страви готують також у вигляді пінників, тобто страв, приготовлених із протертих фруктів, перетворених у піноподібну масу.

Таку саму страву під назвою "повидлянка" готують із повидла, додаючи жовтки й манні крупи.

Фрукти й ягоди використовують також для приготування солодких бабок із вишень та яблук. Бабки відрізняються від пінників тим, що мають більш щільну масу, яка складається з вишень або яблук, борошна, жовтків, сметани, цукру й кориці. Готуючи бабки, у підготовлену масу вводять збиті білки й запікають у духовій шафі.

Солодкі бабки готують також із маку, горіхів, сухарів та інших продуктів.

1.395. УЗВАР

	БРУТТО	НЕТТО
Сухофрукти (яблука, чорнослив, груші, родзинки, вишні тощо)	100	250 ¹
Цукор	75	75
Мед	25,3	25
Вода	1000	1000

Вихід — **1000**

Сухофрукти перебирають (великі ріжуть), промивають 2—3 рази теплою водою, заливають гарячою водою й варять, закривши кришкою, до готовності (дотримуючись чергування закладки). Груші залежно від розміру й виду варять 1—2 год, яблука — 20—30 хв, чорнослив — 10 хв, родзинки — 5 хв.

Потім узвар заправляють цукром і медом, доводять до кипіння й ставлять у холодне місце для охолодження та настоювання.

1.396. УЗВАР "ПРИКАРПАТСЬКИЙ"

Чорнослив	126	190 ²
Чорниці у власному соку (консервовані)	50	50
Лимонна кислота	2,5	2,5
Цукор	75	75
Вода	850	850

Вихід — **1000**

¹ Маса сухофруктів варених.

² Маса вареного чорносливу.

Чорнослив перебирають і промивають у теплій воді. У приготовлений цукровий сироп закладають чорнослив і проварюють до готовності. Заправляють лимонною кислотою й додають чорницю у власному соку. Перемішують і дають настоятися протягом декількох годин у холодному місці.

Готовий узвар не проціджують.

Запропоновано кухарями Івано-Франківської області.

1.397. КИСІЛЬ З ЯГІД	БРУТТО	НЕТТО
Полуниці або малина	500	425
Вода	350	350
Вино столове	175	175
Цукор	175	175
Крохмаль картопляний	35	35

Вихід — 1000

Перебрані та промиті полуниці або малину протирають. Вичавки від ягід заливають водою, кип'ятять і проціджують. У проціджений відвар додають вино, цукор, доводять до кипіння, потім вливають крохмаль, розведений водою, та протерті полуниці або малину й знову доводять до кипіння.

Кисіль подають холодним.

1.398. КИСЕЛИЦЯ

Яблука свіжі	400	280
Сливи свіжі	420	380
Цукор	200	200
Кориця	1	1
Крупи манні	10	10
Вода	140	140
Сметана	200	200

Вихід — 1000

Яблука очищують від шкірки, видаляють серцевину, у слив видаляють кісточки. Яблука, нарізані часточками, сливи й яблучну шкірку варять до готовності. Відвар зливають, проціджують і додають у нього цукор, корицю, манні крупи й варять до готовності крупів.

Готову киселицю розливають у порційний посуд, охолоджують.

Під час подавання поливають сметаною, обкладають часточками варених яблук і слив.

1.399. ПІННИК ІЗ СИРУ ТА МОРКВИ

Сир	82	80
Морква	50	40
Цукор	10	10
Для соусу:		
Молоко	30	30
Масло вершкове	3	3
Борошно пшеничне	3	3
Вода	30	30
Маса соусу	—	50

Вихід — 175

Обчищену моркву натирають на тертці, припускають, охолоджують, змішують із пастеризованим сиром, цукром і протирають. Готують густий молочний соус і охолоджують. Масу із сиру й моркви змішують із соусом і збивають.

Подають пінник у порційному посуді.

1.400. ДЕСЕРТ ІЗ АБРИКОСІВ

	БРУТТО	НЕТТО
Абрикоси	100	86
Яйця (білки)	1 1/2 шт.	37
Цукор	40	40
Кислота лимонна	0,02	0,02
Маргарин	2	2

Вихід — 150

Промиті абрикоси без кісточок припускають, протирають, кладуть у них цукор, лимонну кислоту, перемішують та додають збиті білки. Масу викладають у змащені маргарином форми та запікають у духовій шафі.

Готову страву подають гарячою у формі відразу після приготування.

1.401. ДЕСЕРТ ІЗ ФРУКТІВ ТА ЯГІД

Яблука свіжі	357	250
Груші свіжі	342	250
Вишні свіжі	235	200
Сливи свіжі	222	200
Цукор	10	10
Соус № 1.388	—	200

Вихід — 1000

Свіжі яблука й груші очищують і видаляють із них серцевину. З вишень і слив видаляють кісточки. Груші та яблука нарізують часточками, відварюють у підсолодженій воді, а сливи занурюють в окріп на 2—3 хв. Підготовлені фрукти й ягоди змішують і поливають сметанною заправкою для фрукто-вих салатів.

1.402. ПОВИДЛЯНКА

Повидло	650	650
Крупи манні	200	200
Вино столове	50	50
Яйця	5 шт.	200
Цукор	50	50
Горіхи волоські	111	50 ¹
Маргарин	20	20

Вихід — 1000

Сирі жовтки розтирають з половиною норми цукру й змішують із розтертим повидлом, вином, підготовленим, як указано в рец. № 1.369, манними крупами й збитими білками. Одержану масу викладають у змащену маргарином форму, зверху посипають цукром, змішаним із січеними горіхами, запікають у духовій шафі. Страву можна готувати без вина.

¹ Маса горіхів, обчищених від шкаралупи.

1.403. ЯБЛУКА, ФАРШИРОВАНІ СИРОМ	БРУТТО	НЕТТО
Яблука свіжі	100	70
Для фаршу:		
Сир	66	65
Яйця	$1\frac{1}{5}$ шт.	8
Цукор	15	15
Маса фаршу	—	85
Маса напівфабрикату	—	155
Маса готової страви	—	120
Сироп ягідний	—	30
або соус № 1.390	—	50
Вихід: із сиропом	—	150
із соусом	—	170

Промиті яблука обчищують, розрізують на дві половинки і з кожної видаляють насіннєве гніздо. Для фаршу протертий сир добре перемішують із сирими яйцями й цукром. Половинки яблук заповнюють фаршем із сиру, викладають їх на змочений водою лист і запікають у духовій шафі до готовності. Під час подавання страву поливають ягідним сиропом або соусом.

1.404. БАБКА З ЯБЛУК

Яблука свіжі	800	560
Борошно пшеничне	150	150
Яйця	5 шт.	200
Цукор	175	175
Сметана	150	150
Кориця	2	2
Маргарин	20	20
Вихід	—	1000

Сирі жовтки розтирають із цукром, кладуть сметану, борошно, обчищені яблука без насіннєвих гнізд, нарізані скибочками, корицю, добре перемішують та додають збиті білки.

Підготовлену масу викладають у змащену маргарином форму й запікають у духовій шафі.

1.405. БАБКА З ВИШЕНЬ

Вишні свіжі	512	435
Цукор	175	175
Яйця	$5\frac{1}{2}$ шт.	220
Борошно пшеничне	150	150
Сметана	150	150
Кориця	5	5
Маргарин	20	20
Вихід	—	1000

Вишні промивають, видаляють із них кісточки та посипають частиною цукру. Сирі жовтки, решту цукру, товчену корицю й сметану добре перемішують, додають борошно, збиті білки та підготовлені вишні. Потім масу викладають у змащену маргарином форму та запікають у духовій шафі.

1.406. ДЕСЕРТ ІЗ ГАРБУЗІВ	БРУТТО	НЕТТО
Гарбузи	1000	700/581 ¹
Молоко	130	130
Цукор	100	100
Яйця	$3\frac{3}{5}$ шт.	144
Горіхи волоські	89	40/38 ²
Масло вершкове	65	65
Сухарі пшеничні	130	130
Кориця	2	2
Рафінадна пудра	30	30
Вихід	—	1000

Підготовлені гарбузи нарізують великими кубиками, припускають з молоком до готовності й протирають. До гарбузового пюре додають цукор, жовтки, підсмажені товчені волоські горіхи, частину вершкового масла й сухарів, корицю, добре перемішують і додають у суміш збиті білки. Одержану масу викладають на лист, змащений маслом і посипаний сухарями, та запікають.

Перед подаванням порційні куски посипають рафінадною пудрою.

1.407. ДЕСЕРТ "ГОРОБИНА"

Вершки (жирн. 35%)	750	750
Цукор	220	220
Молоко	32	30 ³
Яйця	$1\frac{1}{3}$ шт.	13
Желатин	3	3
Ванілін	0,02	0,02
Вода (для желатину)	18	18
Для оздоблення:		
Горобина	11	10
Абрикоси	15	13
Вихід	—	1000

Для приготування яечно-молочної суміші підготовлені яйця розтирають із цукром, додають тоненькою півкою гаряче кип'ячене молоко й нагрівають до температури 70—80°C. Потім у суміш, помішуючи, вводять підготовлений доведенний до кипіння желатин.

Вершки збивають на холоді до утворення густої пішної піни. До збитих вершків, безперервно помішуючи, доливають охолоджену суміш. Готову масу швидко розливають у формочки й охолоджують.

Перед подаванням оздоблюють горобиною й абрикосами.

1.408. СОЛОЖЕНИК ВИШНЕВИЙ ІЗ СОУСОМ

Батон пшеничний	37	32/20 ⁴
Вишні (з варення без сиропу)	30	20
Яйця	1 шт.	40
Масло вершкове	7,5	7,5

- ¹ Маса протертих гарбузів.
- ² Маса підсмажених горіхів.
- ³ Маса кип'яченого молока.
- ⁴ Маса підсушеного батона.

	БРУТТО	НЕТТО
Мигдаль	21	12,7/12 ¹
або арахіс	17	12,7/12 ¹
Цукор	7	7
Кориця	0,4	0,4
Цедра лимонна	0,5	0,5
Маргарин	1	1
Маса соложенника	—	100
Для соусу:		
Сироп (з варення вишневого)	30	30
Вода	20	20
Крохмаль картопляний	1,4	1,4
Маса соусу	—	50
Вихід	—	100/50

Батон зачищають від кірочки, нарізують дрібними кубиками з ребром завдовжки 0,5 см і підсушують. Жовтки яєць, масло вершкове, цукор, корицю, цедру лимона розтирають до утворення однорідної маси.

Мигдаль спочатку обпарюють кип'ятком, знімають із нього кірочку, обсмажують і подрібнюють. Арахіс обсмажують, луцять і подрібнюють. З вишень виймають кісточки. Все з'єднують з утвореною масою. Білки яєць добре збивають, кладуть у масу останніми, добре перемішують. Готову масу виливають у форму, змащену маргарином, поверхню змащують жовтками й запікають у духовій шафі протягом 15—20 в.

Готовий соложенник охолоджують, нарізують на порції, подають із соусом.

Для приготування соусу проціджений сироп із варення з'єднують із водою (частину води залишають для розведення крохмалю), доводять до кипіння і, помішуючи, відразу ж вливають підготовлений крохмаль, знову доводять до кипіння й охолоджують.

1.409. ЧОРНОСЛИВ, ФАРШИРОВАНІЙ СИРОМ

Чорнослив	81	92 ²
Сир	26	25
Яйця	¹ /8 шт.	7
Цукор	4	4
Сметана	15	15
Маса запеченого чорносливу	—	125
Сметана	20	20
Вихід	—	145

Чорнослив промивають, заливають невеликою кількістю гарячої води й у закритій посудині ставлять для набухання. Із чорносливу виймають кісточки.

Сир протирають, змішують з яйцями, цукром. Чорнослив наповнюють начинкою із сиру, викладають на сковороду, поливають сметаною й запікають 15 хв.

Подають зі сметаною.

1.410. СЛИВИ В ТІСТІ

Сливи свіжі	67	60
Горіхи волоські	24	11/10 ³

¹ Маса обчищеного смаженого мигдалю, арахісу.

² Маса набухлого чорносливу без кісточки.

³ Маса обсмажених горіхів.

	БРУТТО	НЕТТО
Борошно пшеничне	30	30
Яйця	³ /7 шт.	17
Молоко	13	13
Сметана	5	5
Цукор	3	3
Сіль	0,2	0,2
Олія	10	10
Маса слив смажених	—	110
Рафінадна пудра	5	5
Вихід	—	115

Свіжі сливи надрізують, виймають кісточки, а замість них вкладають п. кусочку обсмаженого волоського горіха (можна використовувати мигдаль).

Приготовляють тісто: у жовтки, відділені від білків, кладуть цукор, сіл сметану, борошно, ретельно перемішують і розводять молоком. Білки збивають у густу піну й обережно вводять у тісто, яке має бути достатньо густим. Сливи за допомогою кухарської голки занурюють у тісто, а потім швидко перекладають у розігрітий жир і обсмажують до утворення золотистих кірочки.

Подають сливи, посипавши рафінадною пудрою.

1.411. ПУДИНГ ІЗ ГРУШ

Груші свіжі	70	51
Яйця	³ /5 шт.	24
Цукор	10	10
Сметана	16	16
Крупи манні	5	5
Сухарі пшеничні	6	6
Рафінадна пудра	1	1
Маргарин	5	5
Вихід	—	100

Груші обчищують від шкірки, видаляють насінневі гнізда, подрібнюють, перемішують із манними крупами й припускають у воді на повільному вогні протягом 4—5 хв. Потім з'єднують із цукром, збитими яйцями й сметаною. Одержану масу викладають у форму, змащену маргарином і посипану сухарям. Запікають у духовій шафі протягом 20—25 хв при температурі 220—230°C.

Під час подавання посипають рафінадною пудрою.

1.412. ГРУШІ З ВЕРШКАМИ ТА ГОРІХАМИ

Груші свіжі	171	125/100 ¹
Вершки (жирн. 35%)	18	18
Рафінадна пудра	3	3
Маса збитих вершків	—	20
Горіхи волоські	12	5,3/5 ²
Кислота лимонна	0,1	0,1
Вихід	—	125

¹ Маса варених груш.

² Маса обсмажених горіхів.

Груші очищують від шкірочки, розрізують навпіл, видаляють серцевину й варять у підкисленій воді протягом 7—10 хв (залежно від сорту груш).

Охолоджені груші кладуть у вазочки, оздоблюють збитими з рафінадною пудрою вершками, посипають смаженими подрібненими горіхами.

1.413. ЯГОДИ З ВЕРШКАМИ	БРУТТО	НЕТТО
Полуниці або малина	588	500
Вершки (жирн. 35%)	400	400
Рафінадна пудра	100	100
Вихід	—	1000

Перебрані та промиті полуниці або малину заливають збитими в піну вершками, змішаними з рафінадною пудрою.

1.414. СОЛЮДОЦІ З ФРУКТІВ ТА БАШТАННИХ	БРУТТО	НЕТТО
Яблука свіжі	286	200
Груші свіжі	274	200
Дині свіжі	469	300
або кавуни свіжі	577	300
Сметана	100	100
Цукор	100	100
Лікер	100	100
Вихід	—	1000

Яблука й груші очищують та видаляють із них насіннєві гнізда. Дині й кавуни очищують від шкірки та насіння. Підготовлені фрукти й баштанні нарізують скибочками та заправляють сметаною, цукром та лікером.

Страву можна готувати й без лікеру.

1.415. ЯБЛУКА ПО-КИЇВСЬКИ	БРУТТО	НЕТТО
Яблука свіжі	100	70
Яйця	1/2 шт.	20
Цукор	25	25
Борошно пшеничне	10	10
Сметана	20	20
Варення	20	20
Маргарин	3	3
Вихід	—	150

У промитих та очищених яблук вирізають серцевину. Яйця із цукром збивають на парі та змішують із борошном і сметаною. Заглиблення яблук заповнюють варенням, потім яблука викладають на змащений маргарином лист, заливають підготовленою сумішшю з яєць, борошна й сметани та запікають у духовій шафі.

1.416. ВИШНІ ІЗ ЦУКРОМ ТА СМЕТАНОЮ	БРУТТО	НЕТТО
Вишні свіжі	941	800
Сметана	150	150
Цукор	50	50
Вихід	—	1000

Вишні промивають, видаляють кісточки, посипають цукром і поливають сметаною.

1.417. ГАЛУШКИ ЯБЛУЧНІ	БРУТТО	НЕТТО
Борошно пшеничне	40	40
Молоко	13	13
Яйця	1/2 шт.	20
Яблука свіжі	80	56
Цукор	2	2
Сіль	0,5	0,5
Маса напівфабрикату	—	130
Маса варених галушок	—	150
Сметана або варення	20	20
Вихід	—	170

Яблука очищують від шкірки, видаляють насіннєве гніздо й нарізують тонкими часточками. Потім додають молоко, розтерті із цукром жовтки, збиті білки яєць, сіль і перемішують, поступово додаючи борошно. Потім ложкою беруть тісто із часточками яблук, викладають у киплячу злегка підсолону воду й варять до готовності.

Подають галушки зі сметаною або варенням.

1.418. "БІЛОСНІЖКА Й СІМ ГНОМІВ"	БРУТТО	НЕТТО
Чорнослив	45	50 ¹
Горіхи волоські	36	16/15 ²
Сметана (жирн. 25%) або вершки (жирн. 35%)	70	70
Рафінадна пудра	10	10
Маса збитої сметани або вершків	—	76
Шоколад	10	10
Вихід	—	150

Перебраний і промитий чорнослив заливають гарячою кип'яченою водою й залишають у ній до повного набухання й охолодження. Потім із чорносливу видаляють кісточки. Фарширують чорнослив обсмаженими й подрібненими горіхами. Сметану або вершки охолоджують і збивають до утворення пишної піни, поступово додаючи рафінадну пудру.

Збиту сметану або вершки кладуть у креманку, зверху укладають 7 шт фаршированого чорносливу й посипають тертим шоколадом.

1.419. КРЕМ "КИЇВСЬКИЙ"	БРУТТО	НЕТТО
Молоко	535	535
Крупи манні	64	64
Цукор	54	54
Какао-порошок	25	25
Ванілін	0,15	0,15
Вершки (жирн. 35%)	294	294

¹ Маса набухлого чорносливу без кісточки.

² Маса смажених горіхів.

	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 підгоріти, 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.