

	НЕТТО
1.356. 13-й ВАРІАНТ	
Картопля смажена	50
Морква тушкована із чорносливом	50
Квасоля або горошок зелений варені	50
Вихід	150

1.357. 14-й ВАРІАНТ	
Картопля варена або картопляне пюре	50
Горошок зелений консервований	50
Буяки тушковані	50
Вихід	150

1.358. 15-й ВАРІАНТ	
Квасоля з томатом і цибулею	50
Капуста варена	50
Картопля варена	50
Вихід	150

1.359. 16-й ВАРІАНТ	
Картопля смажена	50
Гриби в сметанному соусі	50
Буяки тушковані	50
Вихід	150

1.360. 17-й ВАРІАНТ	
Картопля смажена або картопляне пюре	50
Капуста тушкована	50
Горошок зелений або квасоля стручкова варені	50
Вихід	150

1.361. 18-й ВАРІАНТ	
Капуста цвітна варена	50
Морква тушкована із чорносливом	30
Горошок зелений консервований	30
Картопля смажена	40
Вихід	150

1.362. 19-й ВАРІАНТ	
Картопля смажена	50
Капуста цвітна варена	40
Квасоля стручкова варена	30
Салат із червонокочанної капусти та яблук	30
Вихід	150

	НЕТТО
1.363. 20-й ВАРІАНТ	
Помідори свіжі	30
Горошок зелений варений	30
Картопля смажена	50
Капуста тушкована	40
Вихід	150

СОУСИ

Соуси є доповненням до багатьох гарячих, холодних і солодких страв. Вони надають стравам різноманітних присмаків та соковитості консистенції, підвищують їх калорійність, оскільки до їх складу входять такі цінні продукти, як масло вершкове, сметана, яйця, борошно та інші.

Соуси, які приготовлені на м'ясних бульйонах із значним вмістом екстрактивних речовин, містять багато різних спецій, прянощів, приправ, збуджують апетит, покращують засвоєння страв. За допомогою соусів можна урізноманітнити страви, поліпшити їхній зовнішній вигляд, оскільки більшість соусів мають яскраве забарвлення, яке вигідно відтіняє колір основних продуктів.

Соуси поділяють на гарячі та холодні. Гарячі соуси подають тільки до гарячих страв, а холодні — як до холодних, так і до гарячих. Соуси на м'ясному бульйоні поділяють на червоні й білі.

За технологією приготування соуси поділяють на основні та похідні від них. Похідний соус готують з основного додаванням різноманітних продуктів, які змінюють його смак, колір, аромат тощо.

Витрата спецій на 1 кг соусу така: солі — 10 г, перець чорного меленого — 0,5 г, лаврового листу — 0,2 г; на маринад, крім того, гвоздики — 1 г, кориці — 1 г. Для приготування соусу молочного із спецій використовують тільки сіль — 8 г.

Нижче наводяться способи приготування соусів, що широко використовуються в українській кухні.

1.364. БУЛЬЙОН КОРИЧНЕВИЙ	БРУТТО	НЕТТО
Кістки харчові ¹	750	750
Вода	1500	1500
Морква	15	12
Цибуля ріпчаста	14	12
Петрушка (корінь)	16	12
або селера (корінь)	18	12
Вихід	—	1000

Сирі кістки, промиті й порубані на куски завдовжки 5—7 см, смажать у духовій шафі при 160—170°C з додаванням моркви, петрушки, цибулі ріпчастої, нарізаних на куски довільної форми.

Кістки баранячі, телячі, свинячі, з птиці й дичини обсмажують 30 хв, яловичі — 1 год, періодично перевертаючи їх. Коли кістки стануть світло-коричневого кольору, обсмажування закінчують, а жир, що виділився, зливають.

Обсмажені кістки з підпеченими коренями й ріпчастою цибулею кладуть у котел, заливають гарячою водою й варять 2,5—4 год (залежно від виду кісток) при слабкому кипінні, періодично знімаючи жир і піну.

¹ Кістки яловичі, баранячі, телячі, свинячі, птиці й дичини.

У коричневий бульйон для покращання його властивостей можна додати м'ясний сік, що виділився після обсмажування м'ясних продуктів. Готовий бульйон проціджують.

Використовують для приготування соусу червоного основного.

1.365. СОУС ЧЕРВОНІЙ ОСНОВНИЙ

	БРУТТО	НЕТТО
Бульйон коричневий № 1.364	—	1000
Жир тваринний топлений харчовий	25	25
Борошно пшеничне	50	50
Томатне пюре	150	150
Морква	100	80
Цибуля ріпчаста	36	30
Петрушка (корінь)	20	15
Цукор	20	20

Вихід — 1000

Нарізану ріпчасту цибулю, моркву, петрушку пасерують із жиром, додають томатне пюре й продовжують пасерувати ще 10—15 хв.

Просіяне борошно пасерують при температурі 150—160°C до світло-коричневого кольору, періодично помішуючи.

Охолоджену до 70—80°C борошняну пасеровку розводять теплим бульйоном у співвідношенні 1 : 4, ретельно розмішують і вводять у киплячий коричневий бульйон, потім додають пасеровані з томатним пюре овочі й варять 20 хв при слабкому кипінні. Наприкінці варіння додають сіль, цукор, перець чорний горошком, лавровий лист. Соус проціджують, протирають у нього розварені овочі й доводять до кипіння.

Соус червоний основний використовують для приготування похідних соусів. У разі використання його як самостійного соусу заправляють маргарином столовим (50 г).

Подають соус до страв із котлетної маси, субпродуктів, сосисок, сардельок тощо.

1.366. СОУС ІЗ ЦИБУЛИ

Соус червоний основний № 1.365	—	850
Цибуля ріпчаста	298	250
Маргарин	38	38
Оцет 9%-й	70	70
Масло вершкове або маргарин	20	20

Вихід — 1000

Дрібно нарізану ріпчасту цибулю злегка пасерують, додають оцет, перець чорний горошком, кип'ятять 5—7 хв, закладають у соус червоний основний і варять 10—15 хв. Соус заправляють маслом вершковим або маргарином.

Подають соус до битків, котлет, смаженої й вареної свинини та інших м'ясних страв. Крім того, соус використовують для запікання м'ясних страв.

1.367. СОУС ЧАСНИКОВИЙ

Часник	86	67
Олія	167	167
Сіль	33	33
Вода	833	833

Вихід — 1000

Часник розтирають із сіллю, з'єднують з олією й холодною кип'яченою водою.

1.368. СОУС БІЛИЙ ОСНОВНИЙ

	БРУТТО	НЕТТО
Бульйон № 1.94	—	1100
Маргарин	50	50
Борошно пшеничне	50	50
Цибуля ріпчаста	36	30
Петрушка (корінь)	27	20
або селера (корінь)	29	20

Вихід — 1000

Борошно всипають у розтоплений маргарин і пасерують, помішуючи й не припускаючи зміни кольору. Пасероване борошно охолоджують до температури 60—70°C, вливають у нього четверту частину гарячого бульйону, розмішують до утворення однорідної маси, потім поступово вливають решту бульйону. Після цього в суміш додають дрібно нарізані корені петрушки або селери, цибулю й варять 20 хв. Наприкінці варіння додають сіль, перець чорний горошком, лавровий лист. Соус проціджують, протирають розварені овочі, і доводять до кипіння. Готовий соус використовують для приготування похідних соусів. Якщо соус використовується як самостійний, то його заправляють лимонною кислотою (1 г) і жиром (50 г).

Соус білий основний подають до страв із вареного й припущеного м'яса й птиці.

1.369. СОУС БІЛИЙ ЗІ ЩАВЛЕМ

Соус білий основний № 1.368	—	930
Щавель	54	41/21 ¹
Вино (біле сухе)	50	50
Масло вершкове або маргарин	50	50

Вихід — 1000

У соус білий основний додають щавель, нарізаний соломкою й припущений із маслом, варять 3—5 хв і заправляють підготовленим вином. Для цього вино наливають у нагріту посудину, яку закривають кришкою, дають закипіти й швидко вливають його в соус.

Соус можна готувати без вина, додаючи лимонну кислоту.

1.370. СОУС ТОМАТНИЙ

Бульйон № 1.94	—	700
Маргарин	35	35
Борошно пшеничне	35	35
Морква	63	50
Цибуля ріпчаста	36	30
Петрушка (корінь)	27	20
Томатне пюре	350	350
Масло вершкове або маргарин	20	20
Цукор	10	10

Вихід — 1000

¹ Маса припущеного щавлю.

Дрібно нарізані цибулю й корені пасерують, додають томатне пюре й пасерують ще (5—10 хв), потім змішують із пасерованим борошном, розведеним бульйоном (реп. № 1.368) і варять (20 хв). Наприкінці варіння соус солять, заправляють цукром, перцем чорним меленим. Соус проціджують, протираючи при цьому овочі, й доводять до кипіння.

Соус томатний є основою для приготування похідних соусів. У разі використання його як самостійного соусу заправляють кислотою лимонною (0,5 г) і жиром (50 г). Можна додати вино біле сухе (75 г).

Подають соус до страв із м'яса, субпродуктів, овочів.

1.371. СОУС ТОМАТНИЙ ІЗ ГРИБАМИ	БРУТТО	НЕТТО
Соус томатний № 1.370	—	800
Цибуля ріпчаста	179	150
Гриби білі або печериці свіжі	158	120
Маргарин	35	35
Вино (біле сухе)	50	50
Масло вершкове або маргарин	30	30
Часник	4	3
Вихід	—	1000

Дрібно нарізані цибулю й підготовлені гриби смажать, змішують із соусом томатним і варять 10—15 хв. Наприкінці варіння солять, додають розтертий часник, підготовлене, як описано в реп. № 1.369, вино й заправляють маслом вершковим або маргарином. Соус можна готувати без вина.

Подають соус до страв із м'яса, птиці, виробів із котлетної маси.

1.372. СОУС МОЛОЧНИЙ (ДЛЯ ПОДАВАННЯ ДО СТРАВИ)

Молоко	750	750
Масло вершкове	50	50
Борошно пшеничне	50	50
Бульйон або вода	250	250
Цукор	10	10
Вихід	—	1000

Пасероване на маслі борошно розводять гарячим молоком із водою або бульйоном, варять 7—10 хв при помірному кипінні, після чого солять, заправляють цукром, проціджують і доводять до кипіння.

Подають соус до котлет натуральних і смаженого м'яса.

1.373. СОУС МОЛОЧНИЙ (СОЛОДКИЙ)

Молоко	750	750
Масло вершкове	40	40
Борошно пшеничне	40	40
Вода	250	250
Цукор	100	100
Ванілін	0,05	0,05
Вихід	—	1000

У соус молочний, приготовлений, як указано в реп. № 1.372, додають цукор і ванілін, попередньо розчинений у гарячій кип'яченій воді.

Подають до запіканок, круп'яних і овочевих страв.

1.374. СОУС МОЛОЧНИЙ (ГУСТИЙ)

	БРУТТО	НЕТТО
Молоко	750	750
Масло вершкове	130	130
Борошно пшеничне	130	130
Бульйон або вода	150	150
Вихід	—	1000

Соус готують так, як соус молочний (реп. № 1.372). Використовують його для приготування фаршированих страв із птиці, дичини тощо.

1.375. СОУС СМЕТАННИЙ

Сметана	1000	1000
Масло вершкове	50	50
Борошно пшеничне	50	50
Вихід	—	1000

Для соусу сметанного натурального борошно злегка пасерують без масла, охолоджують, змішують із маслом, кладуть у сметану, доведену до кипіння, розмішують, заправляють сіллю й перцем, варять 3—5 хв, проціджують і доводять до кипіння.

Подають соус до м'ясних, овочевих і рибних страв або використовують для приготування грибних гарячих закусок, для запікання риби, м'яса й овочів.

1.376. СОУС СМЕТАННИЙ ІЗ ТОМАТОМ

	1-й варіант		2-й варіант	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Сметана	1000	1000	—	—
Масло вершкове	50	50	—	—
Борошно пшеничне	50	50	—	—
Томатне пюре	100	100	100	100
Соус № 1.375	—	—	—	1000
Вихід	—	1000	—	1000

Для приготування соусу за 1-м варіантом у пасероване на маслі вершковому борошно додають томатне пюре й продовжують пасерування 7—10 хв. Готову охолоджену до 70°C пасеровку розводять гарячою сметаною.

За 2-м варіантом томатне пюре уварюють до половини об'єму, з'єднують із соусом сметанним. Соус проварюють, проціджують і доводять до кипіння.

Використовують для приготування запечених страв з овочів.

1.377. СОУС ГРИБНИЙ

	БРУТТО	НЕТТО
Гриби білі сушені	30	30
Вода	—	920
Відвар грибний	—	800
Маргарин	40	40
Борошно пшеничне	40	40
Цибуля ріпчаста	298	250
Маргарин	25	25
Масло вершкове або маргарин	20	20
Вихід	—	1000

Підготовлені гриби відварюють (реп. № 1.21). Грибний відвар проціджують. Нарізану ріпчасту цибулю пасерують, додають варені подрібнені гриби й продовжують смажити ще 3—5 хв. Пасероване на жиру борошно розводять гарячим грибним відваром, варять 7—10 хв, солять і проціджують, потім кладуть пасеровану цибулю з грибами й варять 10—15 хв.

Готовий соус заправляють маслом вершковим або маргарином.

Подають до картопляних, круп'яних страв, а також до страв із м'яса.

1.378. СОУС ГРИБНИЙ ЗІ СМЕТАНОЮ	БРУТТО	НЕТТО
Соус грибний № 1.377	—	950
Сметана	50	50
Вихід	—	1000

У готовий грибний соус додають сметану, розмішують і доводять до кипіння.

1.379. СОУС МАЙОНЕЗ	1-й варіант		2-й варіант	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Олія	750	750	563	563
Яйця (жовтки)	6 шт.	96	4 1/2 шт.	72
Гірчиця	25	25	25	25
Цукор	20	20	20	20
Оцет 3% -й	150	150	—	—
Бульйон	—	—	—	300
Оцет 9% -й	—	—	50	50
Борошно пшеничне	—	—	25	25
Вихід	—	1000	—	1000

Сирі жовтки розтирають із сіллю, цукром і гірчицею. Потім, постійно помішуючи, вливають тонкою цівкою олію. В одержану густу однорідну масу за 1-м варіантом додають оцет, за 2-м варіантом масу змішують з охолодженим процідженим білим соусом. Для білого соусу борошно пасерують без жиру, не допускаючи зміни кольору. В охолоджений бульйон, змішаний з оцтом, поступово помішуючи, вливають розведене бульйоном пасероване борошно, доводять до кипіння й охолоджують. Замість борошна можна використовувати крохмаль картопляний.

Подають до холодних страв із риби, м'яса, птиці, дичини, овочів.

Готують соус тільки в разі відсутності майонезу промислового виробництва.

1.380. СОУС МАЙОНЕЗ ЗІ СМЕТАНОЮ	БРУТТО	НЕТТО
Майонез ¹	470	470
Сметана	550	550
Вихід	—	1000

У майонез додають сметану й перемішують.

Подають соус до холодних страв із м'яса, риби, а також використовують для заправки салатів.

¹ Майонез промислового виробництва.

1.381. СОУС ІЗ БУРЯКІВ	БРУТТО	НЕТТО
Буряки	553	442/433 ¹
Цибуля ріпчаста	79	66
Масло вершкове	35	35
Маса пасерованої цибулі	—	33
Борошно пшеничне	13	13
Масло вершкове	10	10
Бульйон	—	333
Сметана	133	133
Оцет 9% -й	11	11
Мед	17,2	17
Вихід	—	1000

Буряки печуть або варять, обчищують і подрібнюють на тертці з дрібними отворами. Окремо пасерують на маслі вершковому борошно та цибулю й з'єднують із буряками, бульйоном і варять 5 хв, проціджують, протираючи овочі крізь сито, потім додають сметану, оцет, мед, розмішують і доводять до кипіння.

Соус подають гарячим у соуснику. Під час подавання посипають посіченою зеленню.

1.382. СОУС ХРІН	1-й варіант		2-й варіант	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Хрін (корінь)	547	350	469	300
Оцет 9% -й	—	—	250	250
Буряки	—	—	255	200
Сметана	650	650	—	—
Сіль	15	15	20	20
Цукор	15	15	20	20
Вода (окріп)	—	—	250	250
Вихід	—	1000	—	1000

За 1-м варіантом у сметану додають натертий хрін і заправляють сіллю та цукром.

За 2-м варіантом натертий хрін заварюють окропом, накривають кришкою, дають охолонути. Потім додають оцет, натерті варені буряки, цукор, сіль і розмішують.

Подають соус до м'ясних і рибних холодних страв.

1.383. МАРИНАД ОВОЧЕВИЙ ІЗ ТОМАТОМ	БРУТТО	НЕТТО
Морква	625	500
Цибуля ріпчаста	238	200
або цибуля-порей	263	200
Томатне пюре	200	200
Олія	100	100
Оцет 9% -й	100	100
Цукор	30	30
Бульйон рибний № 1.96 або вода	100	100
Вихід	—	1000

¹ Маса печених або варених обчищених буряків.

Підготовлені овочі нарізують соломкою й пасерують на олії, наприкінці пасерування додають томатне пюре. У пасеровані овочі вливають рибний бульйон або воду, оцет і варять 15—20 хв. Наприкінці варіння кладуть сіль, цукор, лавровий лист, перець.

Використовують для приготування рибних холодних закусок.

1.384. ЗАПРАВА ДЛЯ САЛАТІВ	БРУТТО	НЕТТО
Олія	350	350
Оцет 3% -й	650	650
Цукор	45	45
Перець чорний мелений	2	2
Сіль	20	20
Вихід	—	1000

Заправу для салатів готують із суміші олії, оцту з додаванням солі, цукру й перцю чорного. Використовують для салатів і вінегретів.

1.385. ЗАПРАВА ЧАСНИКОВА

Заправа для салатів № 1.384	—	980
Часник	32	25
Вихід	—	1000

У заправу № 1.384 додають посічений або розтертий часник.

1.386. ЖЕЛЕ ДЛЯ РИБНИХ ТА М'ЯСНИХ СТРАВ

Кістки яловичі	1000	1000
або рибні відходи (кістки, шкіра та луска риби)	1000	1000
Маса бульйону	—	1000
Желатин	40	40
Морква	25	20
Цибуля ріпчаста	24	20
Петрушка (корінь)	13	10
або селера (корінь)	15	10
Оцет 9% -й	15	15
Яйця (білки)	3 шт.	72
Лавровий лист	0,3	0,3
Вихід	—	1000

Варять бульйон із додаванням коренів. У готовий гарячий бульйон, проціджений і знежирений, додають попередньо розмочений у холодній кип'яченій воді желатин і розмішують до повного його розчинення.

Потім додають сіль, лавровий лист, оцет і вводять половину норми яєчних білків, розмішаних із п'ятикратною кількістю охолодженого бульйону (відтяжки). Суміш розмішують, доводять до кипіння, додають решту відтяжки, знову доводять до кипіння й проціджують.

1.387. ЗАПРАВА ФРУКТОВА

Заправа для салатів № 1.384	—	780
Мед	161	160
Лимони	119	50
Вихід	—	1000

До заправки № 1.384 додають мед і лимонний сік. Лимонну цедру подрібнюють, обпарюють і кладуть у заправу. Використовують для фруктових салатів.

1.388. ЗАПРАВА СМЕТАННА ДЛЯ ФРУКТОВИХ САЛАТІВ

	БРУТТО	НЕТТО
Сметана	800	800
Полуниці або малина	127	100 ¹
Лимони	71	30 ¹
Апельсини	68	30 ¹
або мандарини	53	30 ¹
Цукор	50	50
Кориця	1	1
Лікер	40	40
Вихід	—	1000

У сметану додають ягідний, лимонний, апельсиновий або мандариновий сік.

Лимонну або апельсинову цедру подрібнюють, обпарюють, після охолодження змішують зі сметаною й суміш заправляють цукром, корицею та лікером.

1.389. СОУС АБРИКОСОВИЙ

Абрикоси свіжі	599	515
або курага	110	110
Вода для кураги	400	400
Цукор	600	600
Вихід	—	1000

Свіжі абрикоси занурюють на 30—40 с в окріп, знімають з них шкірку, розрізають на 4 частини, видаляють кісточку, засипають цукром, витримують 2—3 год і кип'ятять 5—8 хв.

Курагу перебирають, промивають, заливають холодною водою й залишають на 2—3 год. Потім її варять у тій самій воді до готовності, протирають, додають цукор і, помішуючи, проварюють до загуснення. Готовий соус охолоджують.

Подають до круп'яних страв, страв зі свіжих плодів та ягід, кремів, морожива тощо.

1.390. СОУС ПОЛУНИЧНИЙ АБО МАЛИНОВИЙ, АБО ВИШНЕВИЙ

Полуниці або малина або вишні	600	510
Цукор	600	600
Вихід	—	1000

Полуниці або малину, або вишні перебирають, миють, у вишень видаляють кісточку, пересипають цукром і залишають у холодному місці на 2—3 год для виділення соку, потім варять 15—20 хв. Готовий соус охолоджують.

¹ Маса соку.

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 звареного чорносливу.