

СТРАВИ КИРГИЗЬКОЇ КУХНІ

Киргизькі національні страви можна розділити на повсякденні, святкові й ритуальні. До популярних повсякденних страв належать кесме, шорпоо, куль-четай, до святкових — бешбармак, плов та інші. Особливу групу складають ритуальні або обрядові страви. Деякі страви, що раніше мали ритуальне призначення, поступово перетворюються на святкові або навіть повсякденні страви.

Суттєвою особливістю киргизької кухні є приготування страв, у яких продукти зберігають свій натуральний вигляд і смак, та майже повна відсутність страв із січеного м'яса й овочевих пюре. Прянощі й спеції вживаються в суворо обмеженій кількості. Соуси призначаються для підсилення смаку страви, але ні в якому разі не для його зміни.

Перші страви посідають значне місце в повсякденному меню киргизького народу. Асортимент перших страв у сучасній киргизькій кухні різноманітний, однак найпопулярніші супи-шорпоо.

У киргизькій кулінарії немає терміна "другі страви". На відміну від перших і холодних страв їх називають "ісик оока", що в перекладі на українську мову означає "гарячі страви". Для приготування других страв використовують м'ясо, м'ясні субпродукти, птицю, рибу, борошно, яйця, овочі, крупи, зелень. Застосовуються різноманітні способи теплового оброблення: варіння, припускання, варіння на парі, тушкування, смаження основним способом, у фритюрі, над вугіллям. Однією з найпопулярніших других страв є бешбармак, який має високі смакові якості. Назва бешбармак з'явилася на початку 30-х років XX століття як жартівлива: у буквальному перекладі вона означає "п'ять пальців" (страву їли руками), пізніше ця назва втратила свій жартівливий сенс і увійшла в ужиток і літературну мову.

Гарячі й прохолодні напої — невід'ємна частина киргизької кухні. Гарячі напої представлені головним чином різноманітними видами чаю — чорним і зеленим у різних поєднаннях, створеними на основі традиційного чаю—куурма-чаю.

Різнорманітними є прохолодні напої. Вони представлені традиційно киргизькими напоями з молока й кисломолочних продуктів. Своєрідність напоїв киргизької кухні в тому, що багато з них можуть бути використані як самостійні страви (жарма, максим та інші). Їх можна подавати як першу страву, оскільки наявність борошна в рецептурі підвищує калорійність.

Борошняні вироби готують із простого або здобного прісного тіста та з простого або здобного кислого тіста. Для приготування кислого тіста застосовуються дріжджі, інколи замість дріжджів використовується спеціальна закваска. Хлібні вироби готуються з прісного або кислого тіста. Випікають їх у казанах, кемечтанах (чавунних плоских круглих листах), тандирах.

ХОЛОДНІ СТРАВИ

14.1. САЛАТ ЧУЙСЬКИЙ	БРУТТО	НЕТТО
Морква	963	770
Цибуля ріпчаста	119	100
Часник	26	20
Оцет 3%-й	25	25
Олія	100	100

Вихід

1000

Підготовлені моркву, ріпчасту цибулю нарізують соломкою, додають дрібно нарізаний часник, заправляють сумішшю оцту й олії та залишають на холоді протягом 1 год для маринування.

14.2. ЗАКУСКА "НАЗИК"

Перець солодкий	373	280
Для фаршу:		
Сир твердий	586	530 ¹
Масло вершкове	130	130
Часник	103	80
Маса фаршу	—	730

Вихід

1000

Солодкий перець перебирають, промивають, підрізують навколо плодоніжки й видаляють її разом із насінням, залишаючи стручок цілим, бланширують, заповнюють фаршем і ставлять на холод на 1 год.

Для фаршу: сир натирають на тертці, з'єднують із розм'якшеним маслом вершковим, додають подрібнений часник, перемішують.

Під час подавання нарізують кружальцями й викладають на порційний посуд. Можна оформити зеленню петрушки (2—3 г нетто).

Подають по 75—100 г на порцію.

14.3. САЛАТ "ИРАКАТ"

Локшина крохмальна промислового виробництва	119	119
Маса готової локшини	—	500
Морква	163	130
Редька	307	215
Перець червоний мелений	7	7
Часник	26	20
Оцет 3%-й	30	30
Олія	100	100
Петрушка (зелень) або джусай	14	10
	11	10

Вихід

1000

Підготовлені моркву, редьку нарізують соломкою, посипають сіллю, червоним меленим перцем, додають підготовлену крохмальну локшину, дрібно нарізаний часник, заправляють оцтом, охолодженою прожареною олією й перемішують. Олію для видалення з неї вологи прожарюють при температурі 180—190°C до припинення піноутворення й охолоджують.

¹ Маса тертого сиру.

Для локшини: крохмальну локшину заливають підсоленою киплячою водою, залишають на 20—25 хв, відкидають на друшляк і дають стекти воді. Подають салат "Иракат" у салатнику, посипавши дрібно нарізаною зеленню петрушки або джусаєм.

14.4. ЗАКУСКА "ІСНИК-КУЛЬ"	БРУТТО	НЕТТО
Минтай	67	31
або хек тихоокеанський	68	30
Маса припущеної риби	—	25
Перець солодкий	40	30
Картопля	55	40 ¹
Помідори свіжі	18	15
Джусай	11	10
Майонез	35	35
Вихід	—	150

Рибу розділяють на філе без шкіри й кісток, припускають, охолоджують і нарізують скибочками. Солодкий перець перебирають, промивають, підрізують навколо плодоніжки й видаляють її разом із насінням. Картоплю відварюють і обчищають.

Підготовлені дрібно нарізаний перець і варену картоплю, нарізану скибочками, змішують із частиною дрібно нарізаного джусаю, додають рибу, заправляють майонезом (3/4 від норми) і перемішують.

Закуску викладують гіркою в салатник, поливають рештою майонезу, оформлюють скибочками риби й помідорами, нарізаними часточками, посипають рештою джусаю.

14.5. САЛАТ ГОСТРИЙ

Баранина (корейка, тазостегнова частина)	110	79
або яловичина (верхній і внутрішній куски тазостегнової частини)	107	79
Оцет 3%-й	10	10
Перець чорний мелений	0,04	0,04
Цибуля ріпчаста	24	20
Олія	5	5
Маса готового м'яса	—	50
Редька	100	70
Джусай	11	10
або цибуля зелена	13	10
Заправка для салатів № 1.384	20	20
Петрушка (зелень)	3	2
Вихід	—	150

Підготовлене м'ясо нарізують дрібними скибочками, збризкують оцтом, додають сіль, перець чорний мелений, нарізану півкільцями ріпчасту цибулю й маринують протягом 1,5—2 год. Після цього м'ясо обсмажують на олії й охолоджують. Підготовлену редьку нарізують скибочками, з'єднують з охолодженим м'ясом, дрібно нарізаними джусаєм або зеленою цибулею, заправляють салатною заправкою й перемішують.

Під час подавання салат викладують гіркою й посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки.

Маса вареної обчищеної картоплі.

14.6. САЛАТ "НАРИН"

	БРУТТО	НЕТТО
Буряки	38	30 ¹
Яловичина (боковий і зовнішній куски тазостегнової частини)	110	81
Маса вареної яловичини	—	50
Сир твердий	16,5	15
Яйця	¹ / ₄ шт.	10
Цибуля ріпчаста	6	5
Часник	2,6	2
Горіхи волоські	24	10,6/10 ²
Майонез	40	40
Петрушка (зелень)	3	2
Вихід	—	160

Підготовлені буряки варять до готовності, охолоджують і обчищають від шкірки. М'ясо великим куском варять до готовності й охолоджують.

Варені м'ясо, яйця й буряки, сир, ріпчасту цибулю нарізують дрібними кубиками (з ребром завдовжки 5 мм), часник подрібнюють, додають частину підсмажених подрібнених горіхів, заправляють майонезом і перемішують.

Під час подавання салат оформлюють дрібно нарізаною зеленню петрушки й рештою горіхів.

14.7. САЛАТ "МУЗДАК"

Яловичина (боковий і зовнішній куски тазостегнової частини)	658	484
або рубці яловичі	574	545
Маса вареного м'яса або рубців	—	300
Редька	186	130
Помідори свіжі	185	157
Морква	25	20
Цибуля ріпчаста	24	20
Локшина крохмальна промислового виробництва	47	47
Маса готової локшини	—	200
Джусай	55	50
Часник	15	12
Оцет 3%-й	15	15
Перець червоний мелений	6	6
Олія	100	100
Вихід	—	1000

М'ясо великим куском або підготовлені рубці (реп. № 1.75) відварюють до готовності, охолоджують, нарізують соломкою завдовжки 30 мм. Підготовлені моркву й редьку нарізують соломкою, помідори — тонкими скибочками, ріпчасту цибулю — півкільцями. Все з'єднують, додають підготовлену крохмальну локшину (реп. № 14.3), дрібно нарізаний джусай, подрібнений часник, оцет, червоний мелений перець, охолоджену прожарену олію й перемішують.

¹ Маса варених обчищених буряків.

² У чисельнику вказана маса нетто, у знаменнику — маса смажених горіхів.

14.8. ЗАКУСКА ЧУЙСЬКА

	БРУТТО	НЕТТО
Баранина (тазостегнова частина, корейка)	56	40
Олія	5	5
Маса готового м'яса	—	25
Цибуля ріпчаста	8	7
Редька	64	45
Томатне пюре	37	37
Джусай	2	2
або цибуля зелена	3	2
Олія	5	5
Маса готових овочів	—	50
Локшина крохмальна		
промислового виробництва	18	18
Маса готової локшини	—	75
Приправа №14.9	—	10
Вихід	—	160

Баранину нарізують дрібними кубиками масою 8—10 г і обсмажують з напатокованою ріпчастою цибулею до напівготовності. Окремо пасерують бланшировану нарізану соломкою редьку з додаванням томатного пюре й дрібно нарізаного джусая або зеленої цибулі. Після цього овочі з'єднують із м'ясом і смажать до готовності.

Крохмальну локшину готують так, як вказано в рец. № 14.3.

Під час подавання в кесе кладуть локшину, зверху — м'ясо з овочами й приправу "Ачуу-Татимал".

Подають як гарячу закуску.

14.9. ПРИПРАВА "АЧУУ-ТАТИМАЛ"

Часник	590	460
Перець червоний мелений	300	300
Олія	250	250
Вихід	—	1000

Товчений часник з'єднують із червоним меленим перцем, прожареною олією й перемішують до отримання однорідної маси.

Приправу рекомендується подавати до жаркону (печені) по-киргизьки, лагману.

14.10. САЛАТ "КИЯЛ"

Рубці	957	909
Маса варених рубців	—	500
Редька	286	200
Морква	100	80
Цибуля ріпчаста	95	80
Часник	26	20
Оцет 3%-й	10	10
Перець червоний мелений	10	10
Олія	100	100
Петрушка (зелень)	20	15
або джусай	16	15
Вихід	—	1000

Підготовлені рубці (рец. № 1.75) варять й охолоджують.

Варені рубці, редьку, моркву нарізують тонкими скибочками, ріпчасту цибулю шаткують, усе з'єднують, додаючи дрібно нарізаний часник, оцет, червоний мелений перець, охолоджену прожарену олію й перемішують.

Під час подавання салат посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки або джусаем.

14.11. ЗАКУСКА "БИЙ-ПИЙ"

	БРУТТО	НЕТТО
Печінка бараняча	77	66
або печінка яловича	80	66
Маса готової печінки	—	45
Нирки баранячі	92	83
або яловичі	97	83
Маса готових нирок	—	40
Маса готових субпродуктів	—	85
Жир-сирець курдючний	30	30
Цибуля ріпчаста	95	80
Картопля	120	90
Помідори свіжі	35	30
Петрушка (зелень)	4	3
Вихід	—	250

Підготовлену печінку, варені нирки, картоплю, помідори нарізують скибочками, ріпчасту цибулю — півкільцями. На розтопленому курдючному жиру-сирці пасерують ріпчасту цибулю, після цього кладуть печінку, нирки, смажать до напівготовності, додають картоплю, помідори, сіль, перець, воду й тушкують протягом 10—15 хв, закривши посудину кришкою.

Під час подавання посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки. Можна подавати з маринованими або солоними овочами (30—50 г на порцію).

Подають як гарячу закуску.

14.12. ЗАКУСКА "СУСАМИР"

Печінка сільськогосподарської птиці оброблена	—	63
Цибуля ріпчаста	12	10/5 ¹
Масло вершкове топлене	10	10
Маса смаженої печінки	—	50
Соус сметанний №1.375	—	25
Сир твердий	11	10 ²
Маса напівфабрикату	—	89
Вихід	—	80

Оброблену печінку сільськогосподарської птиці нарізують кубиками й обсмажують із дрібно нарізаною ріпчастою цибулею на топленому маслі. Підготовлену печінку викладують у кокотницю, заливають сметанним соусом, зверху посипають тертим сиром і запікають.

Подають гарячою в кокотницях.

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

² Маса тертого сиру.

СУПИ

4.13. СУП "ОЗГОЧО"

	БРУТТО	НЕТТО
Баранина (грудна частина)	218	156/(156+39) ¹
Маса вареної баранини	—	100/(100+38) ²
Картопля	213	160
Гарбуз	100	70
Крупи рисові	40	40
Цибуля ріпчаста	48	40
Морква	50	40
Паргарин	20	20
Вода	800	800
Петрушка (зелень)	11	8
Часник	10,3	8

Вихід

1000

М'ясо з кістками нарубують або нарізують кусочками масою 30—40 г, заливують холодною водою й варять при слабкому кипінні протягом 30—40 хв, періодично знімаючи піну. Після цього додають картоплю й гарбуз, нарізані кубиками (20x20x20 мм), і варять до готовності. За 15 хв до закінчення варіння додають підготовлені рисові крупи, за 10—12 хв — пасеровані ріпчасту цибулю й моркву, нарізані кубиками (5x5x5 мм).

Під час подавання супу наливають у кесе, посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки й заправляють товченим часником, кладуть кусочки м'яса.

4.14. СУП "МЕРГЕНЧІ" (МИСЛИВСЬКИЙ)

Курки	214	139
Маса варених курей	—	100
Картопля	200	150
Цибуля ріпчаста	24	20
Морква	25	20
Вода	400	400
Масло вершкове	5	5
Петрушка (зелень)	5	4

Вихід

600

Підготовлених курей нарубують на кусочки масою 30—40 г, кладуть у горщик, заливають холодною водою й варять до напівготовності. Картоплю, ріпчасту цибулю й моркву нарізують кубиками, кладуть у горщик і варять до готовності при слабкому кипінні. За 5 хв до закінчення варіння додають масло вершкове.

Під час подавання супу наливають у кесе й посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки. Можна подавати в горщику.

У чисельнику вказана маса напівфабрикату без кісток, у знаменнику — маса напівфабрикату з кістками (вміст кісток у напівфабрикаті 20%).
У чисельнику вказана маса вареної баранини без кісток, у знаменнику — маса вареної баранини з кістками.

14.15. СУП ПО-ЧАБАНСЬКИ

	БРУТТО	НЕТТО
Баранина (грудна й лопаткова частини) або яловичина (грудна й лопаткова частини)	218	156
Жир-сирець курдючний	219	161
Маса готового м'яса	24	24
Для варениць:	—	100
Борошно пшеничне	123	123
в тому числі на підпилення	3	3
Яйця	³ / ₈ шт.	15
Вода	30	30
Сіль	2	2
Маса тіста	—	165
Маса готових варениць	—	300
Цибуля ріпчаста	48	40
Томатне пюре	20	20
Редька	71	50
Баклажани	24	20
Перець солодкий	27	20
Помідори свіжі	24	20
або томатне пюре	11	11
Жир тваринний топлений харчовий	20	20
Бульйон № 1.94	800	800
Джусай	7	6
Часник	7,7	6

Вихід

1000

М'ясо й курдючний жир-сирець нарізують кубиками й смажать до готовності з ріпчастою цибулею й томатним пюре.

Окремо пасерують нарізану кубиками попередньо бланшировану редьку, обчищені від шкірки баклажани, солодкий перець, свіжі помідори або томатне пюре.

Обсмажене м'ясо з'єднують із пасерованими овочами, заливають бульйоном, варять до готовності, додають підготовлені варениці й варять при слабкому кипінні ще 5—10 хв.

Для варениць: з підсушеного борошна, яєць, води й солі замішують круте тісто, тонко розкачують (завтовшки 1—2 мм) і нарізують на квадрати із стороною 30—40 мм, заціпають два кінці, надаючи форми чабанської шапки.

Під час подавання супу наливають у кесе, посипають дрібно нарізаним джусаєм, заправляють товченим часником.

14.16. КЕСМЕ (СУП)

Баранина (корейка, тазостегнова частина)	218	156
Жир-сирець курдючний	24	24
Маса готового м'яса	—	100
Редька	143	100
Томатне пюре	50	50
Цибуля ріпчаста	95	80
Джусай	22	20
або цибуля зелена	25	20
Жир тваринний топлений харчовий	5	5
Для локшини:	—	—
Борошно пшеничне	55	55
в тому числі на підпилення	4	4

	БРУТТО	НЕТТО
Яйця	1/2 шт.	20
Вода	10	10
Сіль	2	2
Маса тіста	—	83
Маса готової локшини	—	150
Бульйон №1.94	—	800
Часник	21	16

Вихід	—	1000
-------	---	------

Баранину нарізують брусочками, обсмажують на жиру-сирці до напівготовності, кладуть бланшировану редьку, нарізану соломкою, після цього додають томатне пюре, сіль, перець і смажать протягом 2—3 хв. Окремо пасерують ріпчасту цибулю, нарізану півкільцями, і дрібно нарізаний джусай або зелену цибулю (частину залишають для заправки). Після цього цибулю з'єднують із м'ясом і редькою, заливають бульйоном і варять. За 10—15 хв до готовності додають локшину, за 5 хв до закінчення варіння вводять дрібно січений часник, частину джусая, що залишився, або зеленої цибулі.

Для локшини: з борошна, яєць, води й солі замішують круте тісто, тонко розкачують (завтовшки 1—2 мм), підсушують і нарізують соломкою завдовжки 35—40 мм.

Подають суп у кесе.

14.17. СУП ПО-ДОМАШНЬОМУ

Картопля	267	200
Морква	50	40
Маргарин	10	10
Для тіста:		
Борошно пшеничне	53	53
в тому числі на підпилення	2	2
Яйця	1/5 шт.	8
Вода	20	20
Сіль	2	2
Маса тіста	—	80
Для фаршу:		
Кури	289	104 ¹
Молоко	20	20
Цибуля ріпчаста	12	10
Сіль	1	1
Перець чорний мелений	0,05	0,05
Маса фаршу	—	132
Маса напівфабрикату	—	210
Маса готових трубочок	—	240
Бульйон або вода	800	800
Петрушка (зелень)	14	10

Вихід	—	1000
-------	---	------

У киплячий курячий бульйон або воду кладуть картоплю, нарізану дрібними кубиками, пасеровану моркву, нарізану соломкою, і варять. За 5—10 хв до готовності додають сіль, перець.

Для тіста: з борошна, яєць, води й солі замішують круте тісто, витримують його 30 хв для набухання клейковини, тонко розкачують (завтовшки 1,5—

¹ М'якоть без шкіри.

2 мм) і розрізують на смужки завширшки 40—50 мм. На кожну смужку кладуть фарш, скручують у вигляді рулету і нарізують на трубочки завдовжки 20—25 мм, краї злегка заціплюють і варять трубочки до готовності в підсоленій воді.

Для фаршу: м'якоть курей без шкіри подрібнюють на м'ясорубці, додають молоко, дрібно нарізану ріпчасту цибулю, сіль, перець і перемішують.

Під час подавання готові трубочки кладуть у суп, посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки.

	БРУТТО	НЕТТО
14.18. ШОРПОО (СУП)		
Баранина (грудна частина, корейка)	218	156
Маса готового м'яса	—	100
Жир-сирець курдючний	20	20
Картопля	293	200
Цибуля ріпчаста	36	30
Морква	50	40
Помідори свіжі	94	80
або томатне пюре	43	43
Вода	800	800
Петрушка (зелень)	8	6
Перець червоний мелений	0,5	0,5

Вихід	—	1000
-------	---	------

Нарізане кубиками м'ясо й жир-сирець заливають холодною водою, варять до напівготовності, після цього додають картоплю, нарізану часточками, доводять до кипіння, кладуть нарізані часточками ріпчасту цибулю, моркву, помідори або томатне пюре й доводять до готовності.

Під час подавання посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки й перцем.

14.19. ШОРПОО "ЧУЙСЬКЕ"

Баранина (корейка)	218	156
або яловичина (грудна, лопаткова частини)	219	161
Маса готового м'яса	—	100
Морква	13	10
Перець солодкий	27	20
Цибуля ріпчаста	42	35
Помідори свіжі	53	45
або томатне пюре	24	24
Для ромбиків:		
Борошно пшеничне	55	55
в тому числі на підпилення	4	4
Яйця	1/2 шт.	20
Вода	10	10
Сіль	2	2
Маса тіста	—	83
Маса готових ромбиків	—	150
Вода	900	900
Перець чорний мелений	2	2

Вихід	—	1000
-------	---	------

М'ясо нарізують по 2 куски на порцію, заливають холодною водою й варять до готовності. За 10—15 хв до закінчення варіння додають нарізані соломкою моркву, солодкий перець, половину норми ріпчастої цибулі, нарізаної

півкільцями, помідори, обчищені й нарізані часточками, або томатне пюре. За 5—7 хв до закінчення варіння кладуть ромбики.

Для ромбиків: тісто готують, як указано в рец. № 14.17, і нарізують його на ромбики зі стороною 30—40 мм.

Подають суп у кесе, посипавши ріпчастою цибулею, що залишилася, і чорним меленим перцем.

СТРАВИ З ОВОЧІВ, ЯЄЦЬ, СИРУ, РИБИ, М'ЯСА Й М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ

14.20. ПОМІДОРИ, СМАЖЕНІ З ЯЙЦЯМИ

	БРУТТО	НЕТТО
Помідори свіжі	187	159
Маса смажених помідорів	—	100
Яйця	3 шт.	120
Олія	15	15
Маса готової страви	—	206
Петрушка (зелень)	5	4
Перець червоний мелений	0,5	0,5
Вихід	—	210

Помідори, нарізані скибочками, обсмажують, заливають збитими яйцями й смажать 3—5 хв.

Під час подавання посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки й чорним меленим перцем.

14.21. ОМЛЕТ ПО-КИРГИЗЬКИ

Яйця	2 шт.	80
Молоко або вода	22	22
Борошно пшеничне	3	3
Джусай	11	10
Маргарин	5	5
Маса готового омлету	—	110
Маргарин	5	5
Вихід	—	115

До яєць додають молоко або воду, всипають борошно, ретельно перемішують. У суміш додають дрібно нарізаний джусай, сіль і перемішують. Підготовлений омлет виливають на розігрітий лист або сковороду, змащені жиром, і смажать протягом 5—7 хв.

Під час подавання поливають розтопленим жиром.

14.22. ПРИМЧИК БООРСОК (СИРНІ КУЛЬКИ)

Сир	909	900
Яйця	3 шт.	120
Цукор	90	90
Борошно пшеничне	30	30
Маса напівфабрикату	—	1130
Олія	110	110
Маса готових сирних кульок	—	1000
Рафінадна пудра	50	50

Вихід 50 шт. по 20 г
+ 1 г пудри

Сир протирають, додають яйця, цукор, борошно (1/2 від норми), ретельно перемішують, після цього ділять на кусочки масою 22—23 г, з яких формують кульки. Кульки обкачують у решті борошна й смажать у великій кількості жиру.

Подають, посипавши рафінадною пудрою.

14.23. ДЕМДЕМЕ БАЛИК (РИБА, ТУШКОВАНА З ОВОЧАМИ)

	БРУТТО	НЕТТО
Минтай	253	152
або тріска ¹	175	152
або хек сріблястий ¹	171	164
Маса тушкованої риби	—	125
Маргарин	30	30
Цибуля ріпчаста	48	40
Перець солодкий	27	20
Помідори свіжі	24	20
Маса тушкованих овочів	—	70
Петрушка (зелень)	7	5
Перець чорний мелений	0,01	0,01
Вихід	—	200

Підготовлену непластовану рибу нарізують на порційні куски, викладують у два шари в посудину, змащену маргарином, по черзі із шарами напашкованої ріпчастої цибулі, солодкого перцю, нарізаного соломкою, і помідорів, нарізаних тонкими скибочками. Після цього додають воду (30 г на порцію), сіль, перець, закривають щільно посудину кришкою й тушкують на слабкому вогні 20—30 хв.

Подають рибу з овочами, з якими вона тушкувалася, посипавши дрібно нарізаною зеленню петрушки.

14.24. МАЙДАЛАНГАН БАЛИК ЖЕМИШТЕР МЕНЕН (РИБНІ ТЮФТЕЛЬКИ, ЗАПЕЧЕНІ З ОВОЧАМИ)

Минтай	335	154
Цибуля ріпчаста	12	10
Часник	5	4
Крупи манні	10	10
Яйця	1/4 шт.	10
Маса напівфабрикату	—	185
Олія	10	10
Маса готових тюфтельок	—	150
Цибуля ріпчаста	36	30
Редька	23	16
Морква	13	10
Перець солодкий	27	20
Олія	10	10
Маса смажених овочів	—	50
Маса напівфабрикату	—	198
Маса готової страви	—	178
Петрушка (зелень)	3	2
Вихід	—	180

¹ Норми вказані на тріску й хек випотрошені й без голови.

Філе риби без шкіри й кісток подрібнюють на м'ясорубці разом із ріпчас-
тою цибулею й часником, кладуть сіль, перець, манні крупи, яйця, ретельно
перемішують і збивають. З приготовленої маси формують кульки (по 6 шт. на
порцію) і обсмажують їх до утворення добре підсмаженої кірочки. Підготов-
лені овочі нарізують скибочками і обсмажують.

На порційну сковороду, змащену жиром, викладують рибні тюфтельки,
зверху — обсмажені овочі, збризкують жиром і запікають.

Подають страву в порційній сковороді, посипають дрібно нарізаною
зеленню.

14.25. БЕШБАРМАК ПО-КИРГИЗЬКИ

	I		II	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Баранина (тазостегнова частина, корейка)	218	156	164	117
Перець чорний горошком	0,5	0,5	0,5	0,5
Маса готового м'яса	—	100	—	75
Для локшини:				
Борошно пшеничне	62	62	42	42
в тому числі на підпилення	2	2	2	2
Яйця	¹ / ₅ шт.	8	¹ / ₈ шт.	5
Вода	15	15	13	13
Сіль	1	1	0,8	0,8
Маса тіста	—	83	—	58
Маса готової локшини	—	150	—	100
Цибуля ріпчаста	36	30	30	25
Перець чорний мелений	0,5	0,5	0,5	0,5
Бульйон	150	150	150	150
Вихід	—	430	—	350

Підготовлену баранину відварюють до готовності.

Варену баранину нарізують тонкими скибочками завширшки 5 мм і зав-
довжки 50—70 мм.

З борошна, яєць, води замішують прісне тісто, тонко розкачують (завтовш-
ки 5 мм), нарізують у вигляді локшини розміром 5x70 мм і відварюють у
бульйоні.

Під час подавання варену локшину з'єднують із нарізаною бараниною.
Зверху кладуть нарізану кільцями припущену в бульйоні ріпчасту цибулю,
посипають перцем.

Локшину й м'ясо подають у кесе, а бульйон — окремо в піалі.

14.26. КУЛЬЧЕТАЙ

	БРУТТО	НЕТТО
Баранина (лопаткова й тазостегнова частини)	218	156
або яловичина (лопаткова частина)	219	161
Цибуля ріпчаста	4	3
Маса готового м'яса	—	100
Для сочнів:		
Борошно пшеничне	82	82
в тому числі на підпилення	2	2
Яйця	¹ / ₄ шт.	10
Вода	25	25
Сіль	2	2
Маса тіста	—	115
Маса готових сочнів	—	200
Цибуля ріпчаста	36	30

Перець чорний мелений
Бульйон
Петрушка (зелень)

БРУТТО	НЕТТО
0,1	0,1
150	150
14	10

Вихід

490

М'ясо кусками масою 1,5—2 кг варять до готовності й нарізують тонкими
скибочками масою 10—12 г.

Для сочнів: з борошна, яєць, води й солі замішують круте тісто, тонко
розкачують (завтовшки 1,5—2 мм), розрізують на квадратики 50x50 мм і
відварюють у бульйоні. Цибулю нарізують кільцями, припускають у невеликій
кількості бульйону з перцем.

Під час подавання в кесе кладуть сочні, варене м'ясо, припущену ріпчасту ци-
булю й посипають дрібно нарізаною зеленню. Бульйон подають окремо в піалі.

14.27. М'ЯСО ПО-КИРГИЗЬКИ

Баранина (тазостегнова частина)	218	156
або яловичина (тазостегнова частина)	219	161
Маса готового м'яса	—	100
Цибуля ріпчаста	42	35
Джусай	5	5
Перець солодкий консервований	8	4
Джанду (квасоля зелена консервована)	8	5
Маса припущених овочів	—	40
Для сочнів:		
Борошно пшеничне	82	82
в тому числі на підпилення	2	2
Яйця	¹ / ₂ шт.	20
Вода	10	10
Сіль	1	1
Маса тіста	—	110
Маса готових сочнів	—	180
Петрушка (зелень)	7	5
Бульйон	150	150

Вихід

475

Варене м'ясо нарізують тонкими скибочками масою 10—12 г, заливають
бульйоном, додають ріпчасту цибулю, нарізану кільцями, дрібно нарізаний
джусай, консервований солодкий перець, джанду, нарізані соломкою, і при-
пускають 3—5 хв.

Для сочнів: з борошна, яєць, води й солі замішують тісто, витримують
протягом 30—40 хв для набухання клейковини. Готове тісто скачують тонки-
ми джгутами, ділять їх на кусочки масою 10—11 г, розкачують на круглі
коржі діаметра 80 мм і відварюють у бульйоні.

Під час подавання в кесе кладуть варені сочні, на них викладують м'ясо
овочами, зверху накривають вареними сочнями й посипають дрібно нарізаною
зеленню.

Бульйон подають окремо в піалі.

14.28. ОРМО ЕТ МЕНЕН (РУЛЕТ ІЗ М'ЯСОМ)

Борошно пшеничне	72	72
в тому числі на підпилення	2	2
Вода	30	30

	БРУТТО	НЕТТО
Сіль	1	1
Маса тіста	—	100
Для фаршу:		
Баранина (котлетне м'ясо)	105	75
або яловичина (котлетне м'ясо)	102	75
Цибуля ріпчаста	77	65
Жир тваринний топлений харчовий	10	10
Сіль	1	1
Перець червоний мелений	0,1	0,1
Вода	10	10
Маса фаршу	—	155
Маса напівфабрикату	—	255
Маргарин	10	10
Олія (для змащування каскана)	5	5
Маса готового рулету	—	230
Цибуля ріпчаста	48	40
Редька	50	35
або редис	47	35
Перець солодкий	13	10
Томатне пюре	5	5
Помідори свіжі	18	15
Маргарин	20	20
Часник	7,7	6
Маса овочів із соусом	—	100
Приправа № 14.9	10	10
Вихід	—	340

3 борошна, води й солі замішують круте тісто, тонко розкачують (завтовшки 1—2 мм), рівномірно викладують фарш і скручують рулетом. Одержаний рулет нарізують на куски завтовшки 30—40 мм, краї злегка заціпують і обсмажують з обох боків на сковороді. Після цього куски рулету викладують на змащений жиром каскан і варять на парі протягом 50 хв.

Для фаршу: м'ясо нарізують кусками, подрібнюють на м'ясорубці з решіткою з великими отворами, додають нарізану півкільцями цибулю, сіль, перець, топлений жир, воду й перемішують.

Ріпчасту цибулю нарізують півкільцями й обсмажують до світло-коричневого кольору. Після цього кладуть попередньо бланшировану редьку або редис червоний обрізний, обчищений від шкірки, і солодкий перець, нарізані соломкою, свіжі помідори, нарізані часточками, томатне пюре, додають сіль, перець і обсмажують. Усе це заливають бульйоном (40 г на порцію) і тушкують до готовності. Наприкінці тушкування додають подрібнений часник.

Рулет викладують у кесе, заливають соусом з овочами. Подають по 2—3 куски на порцію з приправою "Ачуу-Татимал" (рец. 14.9).

14.29. ЖУМШАК-ЕТ

Баранина (корейка, тазостегнова частина)	175	125
Для фаршу:		
Крупи рисові	7	7
Маса припущеного рису	—	20
Жир-сирець курдючний	10	10
Цибуля ріпчаста	24	20
Джусай	7	6
Часник	3,8	3
Оцет 6% -й	2	2
Маса фаршу	—	60

	БРУТТО	НЕТТО
Яйця	¹ / ₅ шт.	8
Борошно пшеничне	5	5
Маса напівфабрикату	—	195
Жир тваринний топлений харчовий	10	10
Маса готового виробу	—	144
Редька	71	50
Перець солодкий	29	22
Цибуля ріпчаста	36	30
Олія	15	15
Томатне пюре	10	10
Часник	6,4	5
Маса готових овочів	—	80
Цибуля ріпчаста	13	11
Цукор	2	2
Оцет 6% -й	3	3
Маса маринованої цибулі	—	15
Горошок зелений консервований	23	15
Вихід	—	250

Порційний кусок м'яса злегка відбивають. На середину відбитого куска м'яса кладуть фарш, скручують його у вигляді ковбасок, змочують у льезоні, обкачують у борошні, обсмажують і доводять до готовності в духовій шафі.

Для фаршу: жир-сирець, ріпчасту цибулю, джусай, часник нарізують дрібними кубиками, збризкують оцтом, перемішують і маринують протягом 1—2 год. Після цього додають припущений рис.

Підготовлену редьку й солодкий перець нарізують соломкою, ріпчасту цибулю — півкільцями, смажать і за 5 хв до готовності додають томатне пюре й дрібно нарізаний часник.

Ріпчасту цибулю нарізують півкільцями, додають цукор, збризкують оцтом і маринують протягом 30—60 хв.

Подають жумшак-ет по 1 шт. на порцію зі смаженими овочами. Оформлюють маринованою цибулею й консервованим зеленим горошком.

14.30. ЕТ-БОЙРОК (М'ЯСО, ФАРШИРОВАНЕ НИРКАМИ)

Баранина (корейка, тазостегнова частина)	222	159
Нирки баранячі	71	64
Маса готових нирок	—	35
Жир-сирець курдючний	20	20
Цибуля ріпчаста	12	10
Часник	3,8	3
Джусай	5	5
Маса фаршу	—	70
Яйця	¹ / ₄ шт.	10
Сухарі	5	5
Маса напівфабрикату	—	240
Маргарин	15	15
Маса готового ет-бойрока	—	175
Редька	71	50
Перець солодкий	27	20
Баклажани	35	30
Цибуля ріпчаста	24	20

	БРУТТО	НЕТТО
Помідори свіжі	29	25
Олія	15	15
Маса готових овочів	—	80
Помідори або огірки мариновані	36	20
Петрушка (зелень)	7	5
Вихід	—	280

М'ясо нарізують по 2 куски на порцію й тонко відбивають. На тонко відбитий кусок м'яса кладуть фарш, накривають другим тонко відбитим куском м'яса, краї з'єднують, змочують у льезоні, обкачують у сухарях, обсмажують і доводять до готовності в духовій шафі.

Підготовлені редьку, солодкий перець, баклажани, заздалегідь обчищені від шкірки, нарізують соломкою, ріпчасту цибулю — півкільцями, помідори — скибочками, додають сіль, перець червоний мелений і смажать до готовності.

Для фаршу: підготовлені нирки нарізують скибочками й смажать на жиру-сирці, нарізаному кубиками, разом із нарізаною півкільцями ріпчастою цибулею. Після цього додають дрібно нарізаний часник і джусай.

Подають ет-бойрок з обсмаженими овочами, оформлюють маринованими овочами, посипають дрібно нарізаною зеленню.

14.31. КОТЛЕТИ "ЮНІСТЬ"

Яловичина (спинна й поперекова частини, верхній і внутрішній куски тазостегнової частини)	216 ¹ / ₄ шт.	159
Яйця	10	10
Масло вершкове (для фарширування)	1 ¹ / ₈ шт.	5
Яйця (для яєчно-молочної суміші)	5	5
Молоко	5	5
Борошно пшеничне	—	190
Маса напівфабрикату	10	10
Жир тваринний топлений харчовий	—	150
Маса смажених котлет	—	150
Гарнір № 1.326, 1.338, 1.339, 1.344-1.363	10	10
Масло вершкове (для поливання)	7	5
Петрушка (зелень)	—	315
Вихід	—	315

Порційні куски м'яса тонко відбивають, змащують яйцями, посипають сіллю, кладуть охолоджене масло вершкове, згортають у вигляді ковбасок. Після цього вироби змочують в яєчно-молочній суміші, обкачують у борошні, обсмажують на сковороді з обох боків до утворення добре підсмаженої кірки й доводять до готовності в духовій шафі.

Під час подавання котлети гарнірують, поливають маслом вершковим і посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки.

Гарніри: горошок зелений варений; картопля, смажена у фритюрі; складний гарнір.

14.32. КУЙРУК КОШКОН (БАРАНИНА ШПИГОВАНА)

Баранина (корейка, тазостегнова частина)	234	167
Жир-сирець курдючний	20	20
Джусай	5	5
або цибуля зелена	6	5

	БРУТТО	НЕТТО
Часник	3,8	3
Оцет 3% -й	5	5
Борошно пшеничне	5	5
Жир тваринний топлений харчовий	10	10
Маса готового шпигованого м'яса	—	125
в тому числі маса тушкованого м'яса	—	105
Гарнір № 1.324, 1.325, 1.327	—	150
Вихід	—	275

Жир-сирець нарізують брусочками, додають дрібно нарізаний джусай або цибулю зелену й подрібнений часник, посипають сіллю, перцем, збризкують оцтом, перемішують і маринують протягом 30—40 хв.

Великі куски баранини (масою 1—2 кг) шпигують підготовленою сумішшю жиру з овочами, натирають злегка борошном і обсмажують до утворення добре підсмаженої кірки. Після цього тушують із додаванням бульйону або води (куски м'яса мають бути покриті рідиною наполовину) до готовності.

Під час подавання м'ясо нарізують уперек волокон по 2—3 кусочки на порцію й подають із гарніром.

Гарніри: картопля варена, овочі варені з жиром, квасоля з томатом та цибулею.

14.33. ЛАГМАН ПО-КИРГИЗЬКИ

	I		II	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Баранина (лопаткова й грудна частини)	150	107	99	71
або яловичина (лопаткова частина, боковий і зовнішній куски тазостегнової частини)	162	119	107	79
або качка	414	256	276	171
Маргарин	30	30	25	25
Маса готового м'яса	—	75 ¹	—	50 ¹
Для локшини:				
Борошно пшеничне	92	92	65	65
Вода	42	42	30	30
Маса тіста	—	130	—	93
Олія (для змащування локшини)	2	2	2	2
Маса готової локшини з жиром	—	190	—	135
Цибуля ріпчаста	24	20	18	15
Томатне пюре	38	38	20	20
Редька	100	70	100	70
Оцет 3% -й	10	10	10	10
Джусай	4	4	4	4
Часник	10,3	8	5,1	4
Маса тушкованих овочів із соусом	—	200	—	150
Кріп, петрушка (зелень)	7	5	7	5
Вихід	—	470	—	340

¹ М'якоть без шкіри.

Замішують круте прісне тісто й витримують його 1,5—2 год для набухання клейковини. Підготовлене тісто нарізують на куски масою 2 кг і пропускають крізь лагманну машину. Лагман можна готувати також ручним способом (реп. № 12.19). Відварюють локшину в підсоленій воді протягом 5 хв, відкидають на друшляк, промивають холодною водою й змащують олією.

М'ясо баранини нарізують на маленькі кубики (7х7х7 мм), обсмажують до утворення добре підсмаженої кірки. До обсмаженого м'яса додають сіль, перець, ріпчасту цибулю, нарізану півкільцями, томатне пюре й обсмажують ще 5—10 хв. Після цього додають редьку, нарізану соломкою, і смажать ще 10 хв. Обсмажені продукти заливають бульйоном або водою (150 і 125 г на порцію відповідно до I і II варіантів) і тушкують до готовності. За 10—15 хв до закінчення тушкування додають одет, дрібно нарізаний джусай і подрібнений часник.

Підготовлену качку відварюють цілою, охолоджують, відділяють від кісток м'якоть без шкіри, нарізують її на дрібні кубики (7х7х7 мм), обсмажують, виймають із посудини. На жиру, що утворився, послідовно обсмажують ріпчасту цибулю, нарізану півкільцями, томатне пюре й редьку, нарізану соломкою. Обсмажені овочі й м'якоть качки з'єднують, заливають бульйоном, додають сіль, перець і тушкують до готовності овочів. За 5—10 хв до закінчення тушкування додають одет, дрібно нарізаний джусай і подрібнений часник.

Під час подавання готову локшину розігрівають у киплячій воді, викладають в кесе, кладуть м'ясо або птицю, заливають соусом з овочами й посипають дрібно нарізаною зеленню.

За браком редьки можна використати редис.

14.34. ЖАРКОП ПО-КИРГИЗЬКИ

	БРУТТО	НЕТТО
Баранина (тазостегнова частина, корейка) або яловичина (боковий і зовнішній куски тазостегнової частини)	200	143
Редька	216	159
Цибуля ріпчаста	50	35
Томатне пюре	30	25
Олія	25	25
Джусай	30	30
або цибуля зелена	4	4
Оцет 3%-й	5	4
Перець чорний мелений	10	10
Перець червоний мелений	1,5	1,5
Часник	1,5	1,5
Маса готового м'яса	5,1	4
Маса тушкованих овочів із соусом	—	100
Для ромбиків:	—	185
Борошно пшеничне	103	103
в тому числі на підпилення	3	3
Яйця	¹ / ₄ шт.	10
Вода	22	22
Маса тіста	—	132
Маса готових ромбиків	—	215
Яйця	1 шт.	40
Маргарин	3	3
Маса смажених яєць	—	40
Вихід	—	540

М'ясо нарізують скибочками й обсмажують на олії. Заздалегідь бланшировану редьку нарізують квадратами, ріпчасту цибулю — півкільцями, пасерують на олії з додаванням томатного пюре й оцту, з'єднують із м'ясом,

додають бульйон або воду (150 г на порцію) й тушкують до готовності. За 5—10 хв до закінчення тушкування кладуть джусай або зелену цибулю, спеціально товчений часник. Яйця збивають до однорідної маси й смажать, як омлет (реп. № 14.21).

Для ромбиків: підготовлене тісто (реп. № 14.25) тонко розкачують, нарізують ромбиками зі стороною 35 мм і відварюють у підсоленій воді.

Під час подавання на варені ромбики з тіста кладуть м'ясо з овочами соусом і нарізані соломкою смажені яйця. Подають у кесе.

14.35. ОНКО КУУРДАГИ

(ПІДЖАРКА З ЛЕГЕНІВ)

	БРУТТО	НЕТТО
Легені (баранячі або телячі)	167	154
Цибуля ріпчаста	119	100
Перець солодкий	127	95
Жир тваринний топлений харчовий	30	30
Джусай	9	8
Часник	10,3	8
Маса готових легенів	—	100
Маса готових овочів	—	136
Петрушка (зелень)	5	4

Вихід

240

Легені нарізують кубиками, ріпчасту цибулю й солодкий перець — квадратами. Легені обсмажують на сковороді до утворення добре підсмаженої кірки, додають ріпчасту цибулю, солодкий перець і смажать до готовності. Наприкінці смаження додають дрібно нарізаний джусай і часник.

Під час подавання посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки.

Подають страву в порційних баранчиках.

14.36. БИЖІ ПО-ЧУЙСЬКИ (КОВБАСА З М'ЯСА Й СУБПРОДУКТІВ)

Печінка бараняча	28	25
Серце	33	28
Баранина (котлетне м'ясо)	21	15
Жир-сирець курдючний	15	15
Цибуля ріпчаста	12	10
Крупи рисові	11	32 ¹
Сіль	0,1	0,1
Перець чорний мелений	0,1	0,1
Вода	35	35
Маса фаршу	—	158
Кишки баранячі (товсті солоні)	20	12
Маса напівфабрикату	—	170

Вихід

100

Печінку, серце дрібно нарізують, м'ясо подрібнюють на м'ясорубці, додають нарізаний курдючний жир, дрібно нарізану ріпчасту цибулю, розсипчасту рисову кашу, сіль, перець, воду й ретельно перемішують.

Оброблені солоні кишки промивають, замочують протягом 3—5 год і ще раз промивають.

Підготовлені кишки наповнюють фаршем, зав'язують з обох боків, прокладають голкою в декількох місцях, завурюють в окріп і варять протягом 50—60 хв.

¹ Маса розсипчастого рису.

14.37. АШКАБАК МЕНЕН ЖАРКОП	БРУТТО	НЕТТО
Баранина (котлетне м'ясо)	112	80
або яловичина (котлетне м'ясо)	109	80
Жир-сирець	14	14
Вода	7	7
Маса напівфабрикату	—	100
Маса припущених фрикаделей	—	75
Картопля	137	103
Гарбуз	171	120
Цибуля ріпчаста	29	24
Петрушка (зелень)	3	2
Часник	2,6	2
Маса овочів і соусу	—	240
Вихід	—	315

М'ясо й жир-сирець подрібнюють на м'ясорубці, додають воду, сіль, перемішують і формують фрикаделі масою 10 г.

Підготовлені картоплю, гарбуз нарізують часточками, ріпчасту цибулю — кільцями. У горщикок викладають фрикаделі, зверху — шарами гарбуз, картоплю, ріпчасту цибулю, додають сіль, воду (75 г), посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки й подрібненим часником, закривають горщикок кришкою й припускають на слабкому вогні протягом 45 хв, не перемішуючи.

Подають страву в горщику.

14.38. КОТЛЕТИ "АЛА-ТОО"

Баранина (котлетне м'ясо)	161	115
Молоко	26	26
Яйця (жовтки)	1 шт.	16
Маса котлетної маси	—	155
Масло вершкове	17	17
Петрушка (зелень)	5	4
Маса зеленого масла	—	20
Яйця (білки)	1 шт.	24
Маса фаршированого білка	—	44
Яйця	1/2 шт.	20
Молоко	5	5
Хліб пшеничний (для обкачування)	33	30
Маса напівфабрикату	—	250
Жир тваринний топлений харчовий	15	15
Маса готових котлет	—	210
Хліб пшеничний (для грінок)	43	36
Маргарин	6	6
Маса готових грінок	—	30
Гарнір № 1.338	—	60
Горошок зелений консервований	8	5
Огірки свіжі	32	30
або огірки солоні	33	30
Маса гарніру	—	95
Петрушка (зелень)	7	5
Вихід	—	340

М'ясо подрібнюють на м'ясорубці, додають молоко, дрібно січені жовтки зварених круто яєць, сіль, перець, ретельно перемішують.

З котлетної маси формують коржі завтовшки 10 мм (2 шт. на порцію), на середину кладуть фарширований білок. Краї коржа з'єднують, надаючи виробу овальної форми, змочують в яєчно-молочній суміші й обкачують у білих сухарях, після цього знову змочують в яєчно-молочній суміші й обкачують у білих сухарях. Котлети обсмажують з обох боків і доводять до готовності у духовій шафі.

Для зеленого масла: у розм'якшене масло вершкове додають дрібно нарізану зелень петрушки, ретельно перемішують. Після цього фарширують білки зварених круто яєць і охолоджують.

Для грінок: пшеничний хліб обчищають від скоринки, нарізують прямокутниками 40x50 мм і обсмажують.

Під час подавання котлети викладають на грінки, гарнірують картоплею, смаженою у фритюрі, горошком зеленим консервованим, огірками, нарізаними кружальцями. Оформлюють зеленню петрушки.

СОЛОДКІ СТРАВИ Й НАПОЇ

14.39. ХАЛВА ПО-ОШСЬКИ

	БРУТТО	НЕТТО
Борошно пшеничне	140	140
Жир тваринний топлений харчовий	150	150
Цукор	220	220
Вода	700	700
Ванілін	0,5	0,5

Вихід

1000

На розігрітій сковороді прожарюють жир, охолоджують, всипають борошно й пасерують його, безупинно помішуючи доти, доки борошно не набуде коричневого кольору. Після цього вливають готовий цукровий сироп, зварений із цукру й води, і варять із додаванням ваніліну на слабкому вогні до загуснення.

Халву по-ошськи подають у піалах або вазочках гарячою по 50—75 г на порцію.

14.40. ШИРИН АЛМА (ДЕСЕРТ ІЗ ЯБЛУК)

Яблука	128	113
Цукор	20	20
Маса запечених яблук	—	110
Для желе:		
Сироп плодовий або ягідний	5	5
Вода	21	21
Желатин	0,75	0,75
Маса желе	—	25
Рафінадна пудра	5	5
Вихід	—	140

З яблук, не обчищаючи їх від шкірки, видаляють насіннєві гнізда й посипають цукром підготовлені отвори. Яблука викладають на лист, підливають невелику кількість води й запікають. Після цього яблука охолоджують, отвори заповнюють желе, яке не загусло, і охолоджують до загуснення желе.

Під час подавання посипають рафінадною пудрою.

14.41. АКТАГАН-ЧАЙ

	БРУТТО	НЕТТО
Чай вищого сорту	2	2
Вода (для заварювання)	55	55
Молоко топлене	150	150
або вершки	50	50
Вода (для чаю з вершками)	100	100
Сіль	0,5	0,5
Вихід	—	200

Заварку чаю (реп. № 2.96) з'єднують із гарячим топленим молоком або вершками й водою, додають сіль і доводять до кипіння.

Подають чай у піалах.

14.42. КУУРМА-ЧАЙ

	БРУТТО	НЕТТО
Чай вищого сорту	2	2
Вода	120	120
Молоко	80	80
Вершки	20	20
Борошно пшеничне	12	12
Сіль	0,5	0,5
Вихід	—	200

Заварку чаю (реп. № 2.96) наливають у посудину, додають воду, доводять до кипіння, після цього додають молоко, вершки, пасероване борошно, сіль і кип'ятять протягом 5—7 хв.

Пшеничне борошно пасерують без жиру при температурі 150—160°C до світло-коричневого кольору.

Подають чай у піалах. До нього можна подати жупку (реп. № 14.51), май челпек (реп. № 14.52).

14.43. ШИРИН-ЧАЙ

	БРУТТО	НЕТТО
Чай вищого сорту	2	2
Вода	145	145
Вершки	80	80
Борошно пшеничне	8	8
Мед	20	20
або горіхи волоські	71	32/30 ¹
Вихід: з медом	—	200/20
з горіхами	—	200/30

Чай готують і подають, як вказано в реп. № 14.42 (але сіль не кладуть). Мед або горіхи подають окремо в розетці.

14.44. НАПІЙ "МАКСИМ"

	БРУТТО	НЕТТО
Талкан пшеничний або просяний (толокно)	25	25
Борошно пшеничне	35	35
Маргарин	10	10
Вода	1000	1000
Молоко	87	87

У чисельнику вказана маса нетто, у знаменнику — маса смажених горіхів.

Дріжджі (пресовані)
Цукор
Сіль

	БРУТТО	НЕТТО
Дріжджі (пресовані)	6	6
Цукор	6	6
Сіль	4	4
Вихід	—	1000

Талкан із додаванням борошна обсмажують на маргарині до світло-коричневого кольору, охолоджують до температури 70°C, розводять теплою кип'яченою водою у співвідношенні 1:4, ретельно розмішують до однорідної консистенції, вводять у киплячу воду, безперервно помішуючи, і варять протягом 1 год. Після цього вливають молоко й варять при слабкому нагріванні ще 30 хв. Отриману масу охолоджують до температури 35—40°C, додають сіль, цукор, попередньо розведені проціджені дріжджі, все перемішують, закривають кришкою, залишають для бродіння на 12 год при температурі 20°C і проціджують.

14.45. НАПІЙ "ЖАРМА"

	БРУТТО	НЕТТО
Борошно пшеничне	—	20
Талкан пшеничний або просяний (толокно)	—	100
Жир-сирець курдючний	—	20
Сіль	—	7
Вода	—	1000
Для закваски:		
Дріжджі сухі	—	2,5
Вода	—	30
Цукор	—	5
Борошно пшеничне	—	10
Маса закваски	—	45
Вихід	—	1000

На жиру-сирці обсмажують борошно до світло-коричневого кольору, додають воду й доводять до кипіння. У киплячу масу при безперервному помішуванні вводять заздалегідь просіяний талкан, сіль і варять протягом 30 хв при слабкому нагріванні.

В охолоджену до температури 30—35°C масу вводять закваску, перемішують, посудину закривають кришкою, залишають для бродіння на 12 год при температурі 20°C і проціджують.

Для закваски: у підігрітій до температури 35—40°C воді розчиняють дріжджі, цукор, додають борошно, перемішують, закривають кришкою й залишають для бродіння.

14.46. НАПІЙ "ЧАЛАП"

	БРУТТО	НЕТТО
Кефір	—	50
або сюзьме	—	35
Мінеральна вода (для кефіру)	—	155
Мінеральна вода (для сюзьме)	—	170
Вихід	—	200

У кефір або сюзьме додають мінеральну воду (половину від норми), розтирають до однорідної маси, додають мінеральну воду, що залишилася, й добре перемішують.

БОРОШНЯНІ СТРАВИ

14.47. ЧУЧПАРА З КАЧКИ (ПЕЛЬМЕНІ З ФАРШЕМ ІЗ КАЧКИ)

	БРУТТО	НЕТТО
Тісто для пельменів № 1.432	—	150
Для фаршу:		
Качка	263	108 ¹
Цибуля ріпчаста	39	33
Картопля	64	48
Сіль	3	3
Перець чорний мелений	0,1	0,1
Маса фаршу	—	185
Маса напівфабрикату	—	335
Олія (для змащування каскана)	4	4
Маса готових чучпара (пельменів)	—	300
Сметана	30	30
або приправа № 14.9	10	10
Вихід: зі сметаною	—	330
із приправою	—	310

Готове тісто тонко розкачують (завтовшки 1 мм) і нарізують на квадрати 40x40 мм. На середину квадрата кладуть фарш (7—8 г), згортають його у вигляді трикутника, краї заціпають і з'єднують два кути, надаючи форми кораблика. Маса 1 шт. 13—14 г. Чучпару викладують на змащену жиром решітку каскана й варять на парі протягом 25 хв.

Для фаршу: м'якоть качки, ріпчасту цибулю, картоплю подрібнюють на м'ясорубці з решіткою з великими отворами, додають сіль, перець і перемішують. Подають по 23—25 шт. на порцію зі сметаною або приправою "Ачуу-Татимал".

14.48. АШКАБАК ОРОМОСУ (РУЛЕТ ІЗ ГАРБУЗОМ)

Борошно пшеничне	245	245
в тому числі на підпилення	10	10
Вода	105	105
Сіль	3	3
Маса тіста	—	340
Для фаршу:		
Гарбуз	750	525
Цибуля ріпчаста	167	140
Маргарин	110	110
Сіль	5	5
Перець червоний мелений	0,6	0,6
Маса фаршу	—	760
Маса напівфабрикату	—	1100
Олія (для змащування каскана)	15	15
Вихід	—	1000

З борошна, води й солі замішують тісто, накривають вологою серветкою й витримують 30 хв. Готове тісто кладуть на підпилений борошном стіл, тонко розкачують (завтовшки 1—2 мм), на нього кладуть рівним шаром фарш і скручують рулетом. Отриманий рулет викладують на змащений жиром каскан і варять на парі протягом 50 хв. Готовий рулет нарізують на куски завтовшки 40—50 мм.

¹ М'якоть качки зі шкірою.

Для фаршу: гарбуз нарізують дрібною соломкою, ріпчасту цибулю — півкільцями, додають маргарин, сіль, перець і ретельно перемішують. Подають гарячим по 2—3 куски на порцію (250—300 г) зі сметаною (30 г) або маслом вершковим (15 г).

14.49. КУЙМАК АЛМАМЕНЕН (ОЛАДКИ З ЯБЛУКАМИ)

	БРУТТО	НЕТТО
Борошно пшеничне	72	72
Яйця	1/4 шт.	10
Молоко або вода	70	70
Дріжджі (пресовані)	3	3
Цукор	4	4
Сіль	1	1
Маса тіста	—	156
Яблука	29	20
Маса тіста з яблуками	—	176
Маргарин	9	9
Маса готових оладок	—	150
Масло вершкове	10	10
або сметана	20	20
Вихід: з маслом	—	160
зі сметаною	—	170

У молоці або воді, підігрітій до температури 35—40°C, розводять дріжджі, суміш пропіджують, додають яйця, цукор, сіль, перемішують, після цього всипають борошно й знову перемішують до утворення однорідної маси. Підготовлене тісто залишають у теплому місці (25—35°C) на 3—4 год. Під час бродіння тісто двічі обминають.

Яблука очищають від шкірки, видаляють насіннєві гнізда й нарізують тонкими скибочками. Підготовлені яблука перед випіканням кладуть у тісто, що піднялося, і перемішують.

Оладки випікають з обох боків на розігрітих (чавунних) сковородах, змащених жиром. Товщина готових оладок має бути не менш як 5—6 мм.

Подають оладки з маслом або зі сметаною по 3 шт. на порцію.

14.50. ПИРІГ ІЗ ГАРБУЗОМ

Борошно пшеничне	295	295
в тому числі на підпилення	10	10
Маргарин	75	75
Сметана або кефір	70	70
Яйця	1 1/2 шт.	60
Сіль	4	4
Маса тіста	—	490
Для фаршу:		
Гарбуз	714	500
Яблука	186	130
Цукор	50	50
Сухарі	20	20
Маса фаршу	—	660
Яйця (для змащування)	1/4 шт.	10
Маса напівфабрикату	—	1160
Олія (для змащування листів)	4	4
Вихід	—	1000

У сметану або кефір кладуть сіль, додають яйця, розтоплений маргарин, ретельно перемішують, всипають борошно й замішують тісто. Готове тісто ділять на дві частини й розкачують на круглі коржі завтовшки 7 мм. На більший корж кладуть фарш, після чого закривають меншим коржем, краї заціпують "мотузочкою", змащують поверхню яйцями й викладують на змащений олією кондитерський лист.

Випікають у духовій шафі при температурі 220—230°C протягом 50—60 хв. Через 20 хв після початку випікання проколюють пиріг у 2—3 місцях.

Для фаршу: очищені гарбуз і яблука без насінневих гнізд нарізують скибочками, додають цукор, сухарі й перемішують.

Під час подавання пиріг розрізують на порції масою 50—100 г і посипають рафінадною пудрою (1—2 г на порцію).

14.51. ЖУПКА (КОРЖ ДО ЧАЮ)	БРУТТО	НЕТТО
Борошно пшеничне	4625	4625
в тому числі на підпилення	125	125
Молоко	2500	2500
Сіль	30	30
Маса тіста	—	7000
Вихід	—	100 шт. по 60 г

З борошна, молока й солі замішують круте прісне тісто, накривають серветкою й витримують протягом 30 хв. Після цього тісто ділять на куски масою 70 г і тонко розкачують їх (завтовшки 2 мм).

Випікають на розжареній чавунній сковороді до готовності. Зверху кладуть другий шар і перевертають, щоб перший був зверху — і так до 7—8 шт., але можна випікати й по одному.

Жупку подають до молока, айрану, шорпоо, чаю.

Додатково до коржа можна подати 50 г каймака (кислого молока) або сметани.

14.52. МАЙ ЧЕЛПЕК (НАЦІОНАЛЬНИЙ КОРЖ)

Борошно пшеничне	165	165
в тому числі на підпилення	5	5
Сметана	75	75
Вода	15	15
Сіль	3	3
Маса тіста	—	250
Маргарин	—	30
Вихід	—	230 (1 шт.)

З борошна, сметани, води й солі замішують прісне тісто. З готового тіста розкачують корж завтовшки 3—4 мм круглої форми діаметра 180—200 мм. Випікають на розжареній чавунній сковороді, змащеній жиром.

Подають до перших і других страв та до чаю.

14.53. АЛМАЛУ НАН (БУЛОЧКА З ЯБЛУКАМИ)

Борошно пшеничне	6000	6000
в тому числі на підпилення	100	100
Молоко	2500	2500
Маргарин	520	520

	БРУТТО	НЕТТО
Сметана	650	650
Цукор	800	800
Яйця	15 шт.	600
Дріжджі (пресовані)	250	250
Сіль	50	50
Маса тіста	—	11000
Для фаршу:		
Яблука	2857	2000
Цукор	575	575
Маса фаршу	—	2500
Яйця (для змащування)	1 1/4 шт.	50
Маса напівфабрикату	—	13500
Олія (для змащування листів)	30	30

Вихід — 100 шт.
по 115 г

У діжку вливають підігріте до температури 35—40°C молоко (2/3 від норми), додають розведені в молоці й проціджені дріжджі, всипають борошно (половину від норми) і перемішують до отримання однорідної маси. Поверхню опару посипають борошном, діжку накривають кришкою й залишають на 2,5—3 год для бродіння при температурі 35—40°C. Коли опара збільшиться в об'ємі 2—2,5 рази й почне осідати, до неї додають решту молока з розчиненим сіллю й цукром, сметану, яйця, після цього все перемішують, всипають решту борошна й замішують тісто. Наприкінці замішування додають розтоплений маргарин.

Діжку закривають кришкою й залишають на 2—2,5 год для бродіння. Під час бродіння тісто 2—3 рази обминають.

Готове дріжджове тісто викладують на підпилений борошном стіл, ділять на куски масою 110 г, розкачують на коржі, на середину яких кладуть тонким шаром по 25 г фаршу, краї заціпують і надають виробу круглої форми. Сформовані вироби викладують на змащений олією кондитерський лист відстані 20—30 мм один від одного, розстоюють протягом 20—30 хв, змащують яйцями й випікають при температурі 230—250°C протягом 15—20 хв.

Для фаршу: яблука очищують від шкірки й видаляють насінневі гнізда, нарізують тонкими скибочками, змішують із цукром.

14.54. КАТТАМА (ПЕРЕПІЧКА ІЗ ЦИБУЛЕЮ)

Борошно пшеничне	3750	3750
в тому числі на підпилення	150	150
Дріжджі (пресовані)	100	100
Сіль	50	50
Вода	1650	1650
Маса тіста	—	5400
Цибуля ріпчаста	952	800
Маргарин	150	150
Маса пасерованої цибулі	—	400
Маса напівфабрикату	—	5800
Жир баранячий топлений харчовий або олія	400	400

Вихід — 100 шт.
по 50 г

У теплій воді розводять дріжджі, сіль, проціджують, додають борошно й замішують круте тісто, залишають у теплому місці для бродіння на 4 год, за цей час 3—4 рази обминають.

Готове тісто ділять на куски масою 54 г, розкачують на коржі завтовшки 1,5—2 мм, на які рівним шаром кладуть дрібно нарізану пасеровану ріпчасту цибулю, скручують рулетом, краї заціплюють, надають йому круглої форми. Після цього рулет розкачують на корж завтовшки 5 мм і смажать на сковороді з обох боків до утворення рум'яної кірки.

Каттаму можна подавати до бульйону й чаю.

14.55. ТОКОЧ (НАЦІОНАЛЬНИЙ КОРЖ)		
	БРУТТО	НЕТТО
Борошно пшеничне	163	163
в тому числі на підпилення	5	5
Молоко	63	63
Яйця	1/2 шт.	20
Дріжджі (пресовані)	7	7
Сіль	2	2
Маса тіста	—	250
Олія (для смаження)	28	28
Вихід	—	250 (1 шт.)

У підігріте до температури 35—40°C молоко додають розведені в молоці й проціджені дріжджі, сіль, яйця, всипають борошно й перемішують до однорідної консистенції. Після цього посудину закривають кришкою й залишають тісто на 3—4 год для бродіння при температурі 35—40°C. За цей час тісто обминають 2—3 рази.

Готове тісто ділять на куски масою 250 г, розкачують на коржі діаметра близько 200 мм завтовшки 5 мм, роблять надрізи в 2—3 місцях і обсмажують у фритюрі.

Подають токоч до чаю або перших страв.

14.56. ШИРИН БООРСОК		
Борошно пшеничне	—	595
Цукор	—	10
Маргарин	—	24
Яйця	1 1/4 шт.	50
Молоко	—	150
Сіль	—	10
Дріжджі (пресовані)	—	9
Вода	—	180
Маса тіста	—	1000
Олія (для змащування інвентарю й обладнання)	—	5
Олія (для смаження)	—	110
Вихід	—	1000

Дріжджове тісто готують опарним способом, як указано в рец. № 14.53, але без сметани.

Готове тісто розділяють на джгути діаметра 20 мм, нарізують на кусочки завдовжки 20 мм, розстоюють протягом 20 хв і смажать у фритюрі при безперервному помішуванні до утворення рум'яної кірки.

Подають до чаю по 100—150 г на порцію.

14.57. БАЛ-БООРСОК		
	БРУТТО	НЕТТО
Борошно пшеничне	500	500
в тому числі на підпилення	20	20
Яйця	6 шт.	240
Молоко	10	10
Маргарин	10	10
Цукор	3	3
Сіль	—	740
Маса тіста	78	78
Олія (для смаження)	—	740
Маса смаженої соломки		
Для сиропу:	250	250
Мед	50	50
Цукор	—	250
Маса сиропу	10,2	10
Родзинки (кишмиш)	—	1000
Вихід	—	1000

З борошна, яєць, молока, маргарину, цукру й солі замішують прісне тісто. Готове тісто тонко розкачують (завтовшки 2 мм), розрізують на смужки завширшки 10—15 мм, нарізують їх соломкою й обсмажують у фритюрі.

Мед з додаванням цукру уварюють до проби на тверду кульку. Обсмажену соломку викладають у широку посудину й поливають гарячим медовим сиропом, поступово перемішуючи. Після цього масу викладають на тацю, змочену холодною водою, надають їй певної форми (круглої, овальної, піраміди) й оформлюють родзинками.

Бал-боорсок подають до чаю по 100—150 г на порцію.

14.58. КИРТИЛДАК БООРСОК		
Борошно пшеничне	680	680
в тому числі на підпилення	30	30
Молоко	80	80
Яйця	6 1/2 шт.	260
Гідрокарбонат натрію (сода питна)	2	2
Сіль	2	2
Маса тіста	—	1000
Олія (для смаження)	110	110
Вихід	—	1000

З борошна, молока, яєць, солі й соди замішують круте прісне тісто, тонко розкачують його (завтовшки 1 мм), нарізують зигзагоподібним ножом стрічки 40x60 мм, надають їм форми бантика й обсмажують у фритюрі.

Під час подавання до чаю виріб можна посипати рафінадною пудрою (5 г на 1 кг виробів).