

	БРУТТО	НЕТТО
Перець чорний мелений	2	2
Сіль	32	32
Маса фаршу	—	3200
Маса напівфабрикату	—	8200
Вихід		100 шт. по 65 г

З борошна й води з додаванням солі та яєць замішують тісто, залишають його на 30—40 хв для розстоювання, тонко розкачують (завтовшки 3—4 мм), змащують маргарином, скручують рулетом і залишають на холоді протягом 5—6 год. Після цього тісто викладують на підпилений борошном стіл, розрізують на кусочки масою 50 г, розкачують їх на коржиків, на середину яких кладуть по 32 г фаршу, і краї тіста накладають один на одний, надаючи форми трикутника або квадрата.

Для фаршу: підготовлену картоплю нарізують кубиками або соломкою, додають нарізаний кубиками жир-сирець або розм'якшений маргарин, дрібно нарізану ріпчасту цибулю, перець, сіль і перемішують.

Самсу викладують на лист і випікають у духовій шафі при температурі 200—240°C протягом 20—25 хв.

Подають по 1 шт. на порцію.

11.56. ГУШТЛІ ОДДІЙ СОМСА (САМСА ДУХОВА З М'ЯСОМ)

Борошно пшеничне	4600	4600
в тому числі на підпилення	300	300
Вода	2100	2100
Сіль	140	140
Маса тіста	—	6500
Для фаршу:		
Баранина (котлетне м'ясо)	4196	3000
або яловичина (котлетне м'ясо)	4076	3000
Жир-сирець баранячий або яловичий	700	700
Цибуля ріпчаста	5000	4200
Зира	6	6
Перець чорний мелений	4	4
Сіль	100	100
Маса фаршу	—	7700
Маса напівфабрикату	—	14200
Олія (для змащування самси й інвентарю)	100	100
Вихід		100 шт. по 120 г

З борошна й води з додаванням солі замішують круте тісто й залишають для розстоювання на 30—40 хв. Тісто викладують на стіл, підпилений борошном, розділяють його на джгути, нарізують на кусочки масою 65 г, розкачують у вигляді коржиків із тонкими краями, на середину яких кладуть по 77 г фаршу, краї коржиків складають, надаючи форми трикутника.

Перед випіканням самсу рясно збризкують холодною водою й випікають у духовій шафі протягом 30—35 хв. Готову самсу змащують олією.

Для фаршу: м'ясо подрібнюють на м'ясорубці, з'єднують із нарізаним кубиками жиром-сирцем, дрібно нарізаною цибулею, зирою, сіллю, спеціями й перемішують.

Подають по 1 шт. на порцію.

СТРАВИ КАЗАХСЬКОЇ КУХНІ

Казахська кухня протягом тривалого часу була орієнтована на страви, виготовлені з м'яса й молока. Конина й баранина, кобиляче, овече, коров'яче, обробляючи молоко й продукти їхньої переробки — ось той обмежений та різноманітний асортимент продуктів, якими могли користуватися казахи. Обмежувала розвиток казахської кулінарії недостатня кількість кухонного посуду, за допомогою якого можна було б урізноманітнювати асортимент страв: у казахів, внаслідок їхнього кочового способу життя, спочатку існував тільки дерев'яний і дерев'яний посуд, тобто посуд, який не б'ється, що використовувався головним чином, для зберігання їжі й лише частково для її приготування.

Казахська кулінарія розвивалась у напрямку розробки таких напівфабрикатів із м'яса й молока, які могли б зберігатися досить тривалий час в умовах постійного кочування, і водночас були смачні та не приїдалися при часому вживанні. Так виникло й розвивалося виготовлення копчених, солонко-копчених і копчено-варених напівфабрикатів із різноманітних частин конини (кази, чужук — кінська ковбаса тощо), смажених пресервів з баранини й баранячого ліверу.

Молоко ж казахи ніколи не вживали в їжу в натуральному виді. Таке ставлення до молока збереглося й до наших днів. Набули поширення кислотно-молочні напівфабрикати й продукти, найзручніші для зберігання й перевезення в кочівних умовах: кумис, скороспілі сири або сухі молочні концентрати. Для всіх цих продуктів характерна ще одна загальна властивість — вони зручні для вживання в холодному виді. Таким чином, казахська кухня із сучасного погляду була значною мірою кухнею холодного харчування.

Характерно, що м'ясо в казахській кухні нарізують і відварюють кусками по 1,5—2 кг, а подрібнюють безпосередньо перед їдою, причому вживають його в натуральному виді.

Для казахської кухні характерні страви, які за своєю консистенцією посідають ніби проміжне положення між супами й другими стравами. До складу таких страв входить багато м'яса, тіста або зерна й відносно незначна кількість насиченого жирного бульйону, приправленого кисломолочними продуктами.

Для більшості страв продукти нарізують дрібними кубиками, соломкою або ромбиками. При цьому особлива увага приділяється рівномірності нарізання, бо це створює оптимальні умови для правильного теплового оброблення.

Із прянощів застосовують зелені кіндзи (коріандру посівного), петрушки, селери, рейхана (васильків справжніх), які подрібненими додають у салати, гарячі закуски, перші й другі страви (по 2—3 г нетто на порцію).

Дуже популярні в казахській кухні борошняні страви, особливо різноманітні коржі, приправлені цибулею або джусаєм, самса, манти тощо. Часто казахи їдять тари — підсмажені зерна, які запивають чаєм або молоком.

Улітку майже в кожній родині готують айран — кисле молоко. З гарячих напоїв популярний чай. Його готують із топленим молоком або вершками та сіллю.

ХОЛОДНІ СТРАВИ

12.1. СЕЙ (САЛАТ ІЗ ПОМІДОРІВ)

БРУТТО НЕТТО

1-й варіант

Помідори свіжі	929	790
Перець стручковий (гіркий)	7	5
Цибуля ріпчаста	132	110
Часник	19	15
Олія	100	100

Вихід

1000

Помідори м'яють, вирізують місце прикріплення плодоніжки, нарізують тонкими скибочками. Стручковий гіркий перець підрізують навколо плодоніжки, щоб видалити її разом із насіннєвим гніздом, і дрібно нарізують. Овочі з'єднують із шаткованою ріпчастою цибулею, подрібненим часником, заправляють прожареною олією й перемішують.

Олію з метою видалення з неї вологи прожарюють при температурі 180—190°C до припинення піноутворення й охолоджують.

12.2. СЕЙ (САЛАТ ІЗ ПОМІДОРІВ Й ОГІРКІВ)

2-й варіант

Помідори свіжі	482	410
Огірки свіжі ¹	350	280
Цибуля ріпчаста	119	100
або цибуля зелена	125	100
Часник	19	15
Перець стручковий (гіркий)	7	5
Сметана	200	200

Вихід

1000

Підготовлені свіжі помідори й огірки нарізують тонкими скибочками, ріпчасту цибулю — кільцями, зелену цибулю шаткують, часник подрібнюють. Стручковий перець підготовляють, як вказано в рец. № 12.1.

Підготовлені продукти з'єднують, заправляють сметаною й перемішують.

12.3. ЧАМГУ-СЕЙ (САЛАТ ІЗ РЕДЬКИ)

Редька	643	450
Морква	438	350
Перець червоний мелений	3	3
Цибуля ріпчаста	161	135
Олія	20	20
Маса пасерованої до напівготовності цибулі	—	100
Оцет 12%-й	10	10
Олія	100	100

Вихід

1000

¹ Передбачене використання огірків обчищених.

Підготовлені обчищені редьку й моркву нарізують тонкою соломкою, посипають сіллю, перцем, з'єднують із пасерованою до напівготовності ріпчастою цибулею, заправляють оцтом і прожареною олією й перемішують.

12.4. СЕЙ-ЛАЗА (САЛАТ ІЗ ПЕРЦЮ)

БРУТТО НЕТТО

Перець солодкий	1067	800
Перець стручковий (гіркий)	67	50
Часник	64	50
Оцет 12%-й	10	10
Олія	100	100

Вихід

1000

Солодкий перець м'яють, підрізують навколо плодоніжки й видаляють її разом із насіннєвим гніздом. Перець нарізують тонкою соломкою, з'єднують із підготовленим дрібно нарізаним стручковим перцем (рец. № 12.1) і подрібненим часником, посипають сіллю, заправляють оцтом, прожареною олією й перемішують.

Подають салат як гостру закуску до м'ясних страв.

12.5. САЛАТ ПО-КАЗАХСЬКИ

Слов'янина (лопаткова й підлопаткова частини)	65	48
або баранина (тазостегнова, лопаткова частини)	66	47
Маса вареного м'яса	—	30 ¹
Картопля	37	27 ¹
Морква	13	10 ¹
Яблука	17	15
Огірки мариновані	36	20
Сметана	15	15
Майонез	20	20
Для омлету:		
Яйця	³ / ₈ шт.	15
Молоко або вода	6	6
Маса омлетної суміші	—	21
Маргарин або масло вершкове	1	1
Маса готового омлету	—	20
Горошок зелений консервований	8	5

Вихід

160

Варене м'ясо, варені обчищені картоплю й моркву, яблука без насіннєвих гнізд, мариновані огірки нарізують тонкими скибочками, додають сіль, перець, заправляють сметаною й майонезом, перемішують.

Для омлету: до яєць додають молоко або воду, сіль. Суміш ретельно розмішують, виливають тонким шаром (3—3,5 мм) на сковороду з розтопленим жиром і смажать протягом 5—7 хв. Омлет охолоджують, нарізують соломкою.

Салат укладають гіркою, оформлюють консервованим зеленим горошком, скибочками м'яса й яблук, омлетом. Можна посипати дрібно нарізаною зеленню.

¹ Маса варених обчищених овочів.

12.6. КУРМА-СЕЙ (САЛАТ ІЗ ВАРЕНИХ СУБПРОДУКТІВ З ОВОЧАМИ)

	БРУТТО	НЕТТО
Язик яловичий	843	843
або язык баранячий	956	956
або язык телячий	848	848
або рубці	957	909
Морква	25	20
Цибуля ріпчаста	24	20
Маса готових субпродуктів	—	500
Морква	250	200
Цибуля ріпчаста	238	200
Часник	26	20
Оцет 12%-й	10	10
Перець червоний мелений	8	8
Олія	75	75
Вихід	—	1000

Підготовлені язики варять до готовності, після варіння їх занурюють у холодну воду і, не даючи їм зовсім охолонути, знімають шкіру.

Підготовлені рубці (реп. № 1.75) заливають холодною водою, солять і варять протягом 4—5 год. За 15—20 хв до закінчення варіння додають моркву й ріпчасту цибулю.

Підготовлені варені язики або рубці, моркву нарізують соломкою (30х3 мм), ріпчасту цибулю — півкільцями, додають дрібно січений часник, перець червоний мелений, заправляють оцтом, прожареною олією й перемішують.

12.7. ТУРЛІ ЕТТЕР (АСОРТІ М'ЯСНЕ)

Яловичина (лопаткова, підлопаткова частини)	65	48
або баранина (корейка, тазостегнова частина)	65	47
Морква	4	3
Цибуля ріпчаста	2	2
Маса вареного м'яса	—	30
Язик яловичий	68	68
Маса вареного язика	—	40
Кури	67	44
Маса варених курей	—	30
Маса варених м'ясопродуктів	—	100
Огірки свіжі	26	25
або огірки консервовані	45	25
Помідори свіжі	29	25
або помідори консервовані	50	25
Вихід	—	150

Підготовлені м'ясо, язики, тушки курей відварюють із додаванням коренів до готовності, охолоджують.

Варені та охолоджені м'ясопродукти нарізують тонкими скибочками, м'ясо курей нарубують на порційні куски, після цього укладають на тарілку й гарнірують огірками й помідорами.

12.8. АСИП (ВАРЕНА КОВБАСА З М'ЯСОПРОДУКТІВ І РИСУ)

Баранина (котлетне м'ясо)	22	19
Серце	22	19
Легені	25	23

	БРУТТО	НЕТТО
Печінка бараняча	19	17
Жир-сирець курдючний	15	15
Цибуля ріпчаста	12	10
Групи рисові	11	31 ¹
Сіль	1	1
Перець чорний мелений	0,1	0,1
Вода	29	29
Маса фаршу	—	157
Кишки баранячі (солоні)	12	12
Маса напівфабрикату	—	168
Вихід	—	100

М'якоть баранини, серце, легені, печінку подрібнюють на м'ясорубці, додають нарізані дрібними кубиками курдючний жир, ріпчасту цибулю, варений розсипчастий рис, сіль, перець чорний мелений, воду й перемішують.

Підготовлені солоні кишки промивають, замочують протягом 3—5 год, ще раз промивають і розрізують на відрізки завдовжки 10—15 см.

За допомогою ковбасного шприца начиняють промиті кишки фаршем, зав'язують шпигатом з обох боків, проколюють голкою в декількох місцях, занурюють у киплячу воду й варять протягом 1 год.

Асип подають холодним.

12.9. КАБИРГА З БАРАНИНИ (РУЛЕТ ІЗ БАРАНИНИ)

Баранина (грудна частина й корейка)	222	159+12 ²
Перець червоний мелений	0,2	0,2
Часник	1,3	1
Жир тваринний топлений харчовий	4	4
Маса готового рулету	—	100+12 ²
Помідори свіжі	59	50
або помідори консервовані	100	50
Огірки свіжі	53	50
або огірки консервовані	91	50
Вихід	—	212

У баранини видаляють реберні кістки, залишивши їхні кінці в корейці. Звільнену від кісток м'якоть злегка відбивають, посипають сіллю, перцем червоним меленим і подрібненим часником, скручують у вигляді рулету, не закриваючи кінців ребер, і перев'язують шпигатом. Сформований рулет обсмажують на жиру до утворення підсмаженої кірочки, додають воду (30 г на порцію) і тушкують при слабкому кипінні до готовності.

Готовий рулет звільняють від шпигату, нарізують по 1—2 куски на порцію, гарнірують помідорами й огірками.

12.10. КУЙРИК-БАУИР (ПЕЧІНКА З КУРДЮЧНИМ ЖИРОМ)

Печінка бараняча	134	118
Маса вареної печінки	—	80
Жир-сирець курдючний	46	46
Маса вареного жиру	—	40
Вихід	—	120

1 Маса вареного розсипчастого рису.
2 Маса реберної кісточки.

Печінку зачищають від плівок, вирізують кровоносні судини, промивають, після цього заливають гарячою водою й варять близько 1 год. Підготовлений курдючний жир нарізують на куски масою 1 кг і варять до готовності протягом 1,5 год. Печінку й курдючний жир охолоджують. Печінку нарізують тонкими скибочками розміром 50х60 мм, курдючний жир — скибочками розміром 30х40 мм.

Під час подавання на кожний кусок печінки кладуть скибочку курдючного жиру. Можна оформити зеленою цибулею (10 г нетто) і зеленню (5 г нетто). Подають як холодну закуску.

СУПИ

12.11. КОУРГАН ШОРВА

(СУП КАРТОПЛЯНИЙ ІЗ М'ЯСОМ)

	БРУТТО	НЕТТО
Яловичина (лопаткова та підлопаткова частини, крайка)	216	159
або баранина (лопаткова частина)	218	156
Маса готового м'яса	—	100
Картопля	467	350
Цибуля ріпчаста	60	50
Перець червоний мелений	2	2
Морква	63	50
Помідори свіжі	94	80
Маргарин	16	16
Бульйон № 1.94	700	700
Вихід	—	1000

М'ясо нарізують кубиками масою 20—30 г, обсмажують до утворення підсмаженої кірочки, кладуть напатковану ріпчасту цибулю, посипають перцем червоним меленим, смажать 3—4 хв, додають нарізану дрібними кубиками моркву, обсмажують, кладуть помідори, нарізані скибочками, і смажать ще 5—8 хв. Потім заливають бульйоном, кладуть нарізану кубиками картоплю й варять до готовності.

Під час подавання можна посипати дрібно нарізаною зеленню.

12.12. КЕСПЕ З М'ЯСОМ

(СУП-ЛОКШИНА З М'ЯСОМ)

Кістки харчові	360	360
Морква	11	9
Петрушка (корінь)	9	7
Цибуля ріпчаста	11	9
Вода	1100	1100
Маса бульйону	—	900
Для тіста:		
Борошно пшеничне	80	80
в тому числі на піднілення	2	2
Яйця	⁹ / ₂₀ шт.	18
Вода	14	14
Сіль	2	2
Маса тіста	—	110
Маса готової локшини	—	220
Морква	50	40

	БРУТТО	НЕТТО
Цибуля ріпчаста	36	30
Жир тваринний топлений харчовий	20	20
Перець чорний мелений	1	1
Вихід	—	1000
Маса вареного м'яса на порцію 500 г	—	35

Кістки подрібнюють, ретельно промивають, заливають холодною водою й варять протягом 3,5—4 год. За 30—40 хв до закінчення варіння додають сіль, нарізані підпечені ріпчасту цибулю й моркву, петрушку (корінь). Готовий бульйон проціджують.

У киплячий бульйон кладуть пасеровану моркву, нарізану соломкою, підготовлену локшину й варять до готовності. За 5—10 хв до закінчення варіння додають напатковану півкільцями ріпчасту цибулю й спеції.

Для локшини: у холодну воду вводять сирі яйця, сіль, перемішують, додають борошно (не нижче 1-го сорту) і замішують круте тісто, яке розстоюють протягом 20—30 хв. Готове тісто тонко розкатують (завтовшки 1—1,5 мм), нарізують на смужки завширшки 80—100 мм і ріжуть упоперек смужками завширшки 3—4 мм.

Під час подавання в суп кладуть 1—2 кусочки м'яса. Можна посипати дрібно нарізаною зеленню.

12.13. КАЗАХША-СОЛЯНКА

(СОЛЯНКА ПО-КАЗАХСЬКИ)

Яловичина (лопаткова, підлопаткова частини)	153	113
або баранина (тазостегнова й лопаткова частини)	152	109
Маса вареного м'яса	109	109
Язик яловичий	—	65
Маса вареного язика	68	65
Ковбаса бараняча	—	200
Маса готових м'ясопродуктів	158	95
Огірки солоні	95	80
Цибуля ріпчаста	50	50
Томатне пюре	30	30
Жир тваринний топлений харчовий	—	—
Для галушок:		
Борошно пшеничне	37	37
Масло вершкове або маргарин	4	4
Яйця	¹ / ₄ шт.	10
Вода	58	58
Сіль	1	1
Маса тіста	—	108
Маса готових галушок	—	120
Бульйон № 1.94	700	700
Вихід	—	1000
Сметава	60	60

М'ясо варять і нарізують тонкими скибочками. Підготовлені язики варять до готовності, після цього на деякий час занурюють у холодну воду, щоб полегшити зняття шкіри.

Солоні огірки, очищені від шкірки й насіння, нарізують скибочками або ромбиками й припускають. Ріпчасту цибулю шаткують і пасерують із додаванням томатного пюре.

У киплячий бульйон кладуть пасеровані ріпчасту цибулю й томатне пюре, припущені солоні огірки, нарізані тонкими скибочками варені м'ясопродукти й ковбасу, спеції і варять протягом 5—10 хв.

Для галушок: у киплячу підсолону воду кладуть масло вершкове або маргарин, всипають пшеничне борошно й проварюють 3 хв. Тісто охолоджують до температури 66—70°C, вводять яйця й добре перемішують. З отриманого тіста чайною ложкою формують галушки, занурюють їх у киплячу підсолону воду й варять при слабкому кипінні протягом 5—8 хв.

Під час подавання у солянку кладуть гарячі варені галушки й сметану. Можна посипати дрібно нарізаною зеленню.

12.14. СОРПА З БАУРСАКАМИ (БУЛЬЙОН ІЗ БАУРСАКАМИ)

	БРУТТО	НЕТТО
Кістки харчові	360	360
Цибуля ріпчаста	11	9
Морква	11	9
Петрушка (корінь)	9	7
Вода	1100	1100
Маса бульйону	—	900
Для баурсаків:		
Борошно пшеничне	86	86
в тому числі на підпилення	1	1
Яйця	1/8 шт.	5
Маргарин	7	7
Цукор	2	2
Дріжджі (пресовані)	1,2	1,2
Сіль	1,2	1,2
Вода	22	22
Маса тіста	—	120
Жир тваринний топлений харчовий (для смаження)	17	17
Маса баурсаків	—	120
Вихід	—	1000
Маса вареного м'яса на порцію 500 г	—	35

Бульйон варять, як описано в рец. № 12.12. Варене м'ясо нарізують скибочками по 1—2 кусочки на порцію.

Тісто на баурсаки готують опарним способом. У підігріту до температури 35—40°C воду (60—70% від загальної кількості рідини) додають розведені у воді й проціджені дріжджі, всипають просіяне борошно (35—60% від норми) і перемішують до отримання однорідної маси. Поверхню опари посипають борошном, накривають і ставлять у тепле місце (35—40°C) на 2,5—3 год для бродіння. Коли опара збільшиться в об'ємі у 2—2,5 раза й почне осідати, то до неї додають решту рідини з розчиненими сіллю й цукром, яйця, після цього перемішують, всипають решту борошна й замішують тісто. Наприкінці замішування додають розтоплений маргарин. Під час бродіння тісто обминають 2—3 рази.

Готове тісто розділяють на джгути, нарізують на кусочки (завдовжки 15—20 мм) і надають їм круглої форми. Розстоюють протягом 15—20 хв і смажать у фритюрі, періодично помішуючи.

Під час подавання в бульйон кладуть м'ясо. Можна посипати дрібно нарізаною зеленню. Окремо подають баурсаки.

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

2.15. ДЖУСАЙ, СМАЖЕНИЙ З ЯЙЦЯМИ	БРУТТО	НЕТТО
Джусай	159	145
Олія	10	10
Маса смаженого джусая	—	100
Яйця	1 шт.	40
Олія	3	3
Перець червоний мелений	0,5	0,5
Вихід	—	125

Джусай перебирають, зачищають зрізи, промивають, дрібно нарізують, кладуть у прожарений жир і обсмажують протягом 2—3 хв, постійно помішуючи. Потім додають яйця, перець червоний мелений і, припиняючи помішувати, смажать ще 3—5 хв. Подають як гарячу закуску.

2.16. ГАНПЕН (РИС ВАРЕНИЙ ІЗ ТУШКОВАНИМ М'ЯСОМ)

Яловичина (боковий і зовнішній куски тазостегнової частини, лопаткова й підлопаткова частини)	107	79
або баранина (лопаткова частини)	99	71
Маса готового м'яса	—	50
Олія	10	10
Цибуля ріпчаста	24	20
Томатне пюре	26	26
Часник	1	0,8
Маса соусу	—	75
Крупи рисові	71	71
Вода	150	150
Маргарин	10	10
Маса готового рису	—	200
Вихід	—	325

М'ясо нарізують кубиками масою 10—15 г, обсмажують разом із нарізаною напівкільцями ріпчастою цибулею, посипають сіллю, перцем, додають томатне пюре, заливають водою (85 г на порцію) і тушкують до готовності. За 5 хв до закінчення тушкування додають подрібнений часник.

Підготовлені рисові крупи засипають у підсолону гарячу воду й варять при слабкому кипінні, помішуючи. Під час варіння додають жир. Як тільки зерна набухнуть, перемішування припиняють, посудину закривають кришкою й доводять до готовності протягом 30—40 хв на слабкому вогні.

Під час подавання готовий рис укладають у глибоку тарілку або кесе, звернувши — м'ясо із соусом.

12.17. ЛОКШИНА "КАЗАХСТАН"

Яловичина (боковий і зовнішній куски тазостегнової частини, лопаткова й підлопаткова частини)	216	159
або баранина (корейка, тазостегнова й лопаткова частини)	200	143
Маса готового м'яса	—	100
Олія	16	16

	БРУТТО	НЕТТО
Цибуля ріпчаста	48	40'
Томатне пюре	8	8
Перець червоний мелений	0,03	0,03
Часник	1	0,8
Маса готового соусу	—	50
Для локшини:		
Борошно пшеничне	80	80
в тому числі на підпилення	2	2
Яйця	1/2 шт.	20
Вода	20	20
Сіль	1	1
Маса тіста	—	118
Маса підсушеної локшини	—	110
Маса вареної локшини	—	200
Капуста тушкована № 1.334	—	50
Вихід	—	400

М'ясо нарізують тонкими брусочками завдовжки 20—30 мм, обсмажують у прожареній олії з напаткованою ріпчастою цибулею, додають томатне пюре, сіль, перець, воду (30 г на порцію) і тушкують до готовності. Перед закінченням тушкування додають січений часник.

З борошна, яєць, води й солі замішують круте тісто й витримують 30—40 хв. Куски готового тіста тонко розкачують (завтовшки 1,5 мм), злегка підсушують, скручують рулетом і нарізують на смужки завширшки 10 мм. Підготовлену локшину відварюють у підсоленій воді.

Під час подавання в кесе кладуть локшину, на неї — гіркою тушковану капусту, зверху — м'ясо із соусом. Можна посипати дрібно нарізаною зеленню.

12.18. НАРИН (ЛОКШИНА З М'ЯСОМ)

Кістки харчові	61	61
Морква	3	2
Петрушка (корінь)	1	1
Цибуля ріпчаста	2	2
Вода	185	185
Маса бульйону	—	150
Баранина (лопаткова й грудна частини)	65	47/30 ¹
Грудинка копчена (без шкіри й кісток)	57	57/42 ¹
Жир-сирець курдючний	9	9/8 ¹
Маса готових м'ясопродуктів	—	80
Цибуля ріпчаста	24	20
Жир тваринний топлений харчовий	4	4
Маса пасерованої цибулі	—	10
Для локшини:		
Борошно пшеничне	61	61
в тому числі на підпилення	2	2
Вода	20	20
Сіль	1	1
Маса тіста	—	80
Олія (для змащування локшини)	2	2
Маса готової локшини з жиром	—	160
Вихід	—	400

¹ У чисельнику вказана маса продуктів нетто, у знаменнику — маса варених м'ясопродуктів.

Бульйон варять, як вказано в рец. № 12.12. Копчену грудинку й курдючний жир відварюють окремо. Варені м'ясопродукти охолоджують і нарізують кубиками масою 10—15 г. Дрібно нарізану ріпчасту цибулю пасерують.

Для локшини: з борошна, води й солі замішують круте тісто, накривають його вологою тканиною й витримують 30—40 хв. Готове тісто тонко розкачують (завтовшки 1 мм), нарізують на смужки завширшки 30—40 мм, а після цього — соломкою або квадратами. Підготовлену локшину відварюють у підсоленій воді протягом 3—5 хв, відкидають на друшляк, промивають і змащують олією.

Під час подавання в глибоку тарілку або кесе кладуть локшину, варені м'ясопродукти, пасеровану ріпчасту цибулю, посипають перцем чорним меленим і заливають гарячим бульйоном.

12.19. ЛАГМАН ПО-УЙГУРСЬКИ

	БРУТТО	НЕТТО
М'ясо (боковий і зовнішній куски лопаткової частини, лопаткова й підлопаткова частини)	107	79
або баранина (лопаткова частина)	99	71
Маса готового м'яса	—	50
Олія	10	10
Цибуля ріпчаста	24	20
Томатне пюре	15	15
Перець червоний мелений	1	1
Часник	1	0,8
Маса готового соусу	—	75
Для лагмана (локшини):		
Борошно пшеничне	150	150
Вода	60	60
Сіль	2	2
Маса тіста	—	205
Олія (для змащування лагмана)	3	3
Маса готового лагмана з жиром	—	270
Вихід	—	395

М'ясо нарізують кубиками масою 10—15 г, обсмажують на жиру разом із напаткованою ріпчастою цибулею протягом 9—10 хв, після цього посипають сіллю, перцем, кладуть томатне пюре, додають воду (85 г на порцію) і тушкують до готовності протягом 20—30 хв. За 5 хв до закінчення тушкування додають січений часник.

Локшину відварюють у підсоленій воді протягом 10 хв, відкидають на друшляк, промивають, змащують олією.

Приготування локшини механічним способом. Замишують круте тісто з борошна, води й солі та витримують 2—2,5 год для набухання клейковини. Готове тісто розділяють на куски масою 2—2,5 кг і подрібнюють на м'ясорубці зі спеціальною решіткою.

Приготування локшини вручну. Куски тіста розкачують у джгути, змочують солоним розчином, витягують їх провисанням, кінці джгута беруть у руки, петлю, що утворилася, скручують, повторюють цю операцію декілька разів, після цього тісто витягують на столі до отримання локшини необхідної товщини.

Перед подаванням готову локшину розігрівають у киплячій підсоленій воді, кладуть у глибоку тарілку або кесе, зверху — м'ясо із соусом.

12.20. М'ЯСО ПО-КАЗАХСЬКИ	БРУТТО	НЕТТО
Кістки харчові	100	100
Морква	4	3
Петрушка (корінь)	3	2
Цибуля ріпчаста	4	3
Вода	305	305
Маса бульйону	—	250
Яловичина (лопаткова й підлопаткова частини)	219	161
або баранина (тазостегнова й лопаткова частини)	218	156
Маса готового м'яса	—	100
Для ромбиків:		
Борошно пшеничне	83	83
в тому числі на підсилення	3	3
Яйця	1/4 шт.	10
Вода	25	25
Сіль	2	2
Маса тіста	—	116
Маса готових ромбиків	—	200
Цибуля ріпчаста	36	30
Перець чорний мелений	0,1	0,1
Вихід	—	480

Бульйон варять, як описано в рец. № 12.12. Готове м'ясо виймають, бульйон проціджують. М'ясо нарізують тонкими широкими скибочками, заливають частиною бульйону й прогрівають.

Тісто готують, як на локшину домашню, тонко розкачують (завтовшки 1—1,5 мм), нарізують у вигляді ромбиків зі стороною 80x80 мм і відварюють у частині бульйону до готовності. Ріпчасту цибулю шаткують кільцями й злегка прогрівають у бульйоні.

Під час подавання в тарілку кладуть варені ромбики, на них — м'ясо, після цього ріпчасту цибулю й посипають перцем чорним меленим. Окремо в піалі подають бульйон (150 г).

12.21. БАС (ВАРЕНА БАРАНЯЧА ГОЛОВА)

Голови баранячі	1635	1362
Вихід	—	1000

Баранячу голову ретельно зачищають від залишків вовни, розрізують щічки уперек, але не до кінця, видаляють кістки нижньої щелепи, вирізують залишки гортані, вибивають зуби верхньої щелепи, добре промивають, надають вигляду цілої голови і перев'язують шпагатом. Підготовлену голову занурюють у гарячу воду й варять протягом 2,5—3 год при слабкому кипінні. За 30 хв до закінчення варіння додають сіль.

3 готових голів знімають шпагат і подають цілими.

2.22. ДЖУСАЙ СМАЖЕНИЙ ІЗ М'ЯСОМ

Джусай	135	123
Яловичина (боковий і зовнішній куски тазостегнової частини)	85	63

	БРУТТО	НЕТТО
Маса готового джусая	10	10
Маса готового м'яса	—	85
Перець червоний мелений	0,5	40
Вихід	—	125

Джусай перебирають, зачищають зрізи, промивають і дрібно нарізують. М'ясо нарізують брусочками розміром 30x7x7 мм (масою 7—10 г), обсмажують у розжареній олії, після цього додають джусай, сіль, перець і, постійно помішуючи, смажать протягом 3—5 хв. Подають як гарячу закуску.

23. КОЙ ЕТІ ШАПЛИГИ (ШАПЛИК ІЗ БАРАНИНИ)

Баранина (корейка, тазостегнова частина)	222	159
Перець червоний мелений	0,05	0,05
Сметана 3%-й	10	10
Цибуля ріпчаста	36	30
Маса готового шашлику	—	100
Цибуля ріпчаста	24	20
Сметана 3%-й	2	2
Сукор	1	1
Маса маринованої цибулі	—	20
Вихід	—	120

М'ясо нарізують на кусочки масою 15 г, посипають сіллю, перцем, збризкують оцтом, додають дрібно нарізану ріпчасту цибулю, перемішують і ставлять у холодне місце на 4—5 год.

Підготовлене м'ясо нанизують на рожен й смажать над розжареним вугіллям. Ріпчасту цибулю нарізують кільцями, збризкують оцтом, додають сукор і маринують.

Подають із маринованою цибулею.

23.24. БАУТР ШАПЛИГИ (ШАПЛИК ІЗ ПЕЧІНКИ)

Печінка яловича	71	59
Жир-сирець курдючний	20	20
Сметана 3%-й	15	15
Перець червоний мелений	0,03	0,03
Маса готової печінки	—	40
Маса готового жиру	—	15
Вихід	—	55

Підготовлену печінку відбивають, нарізують на кубики масою 19—20 г. Курдючний жир зачищають, нарізують на кубики масою 10 г, злегка солять, збризкують оцтом і маринують 30—40 хв.

Нарізані печінку (3 кусочки) і курдючний жир (2 кусочки), по черзі нанизують на рожен. Смажать до готовності над розжареним вугіллям, періодично поливаючи розчином солі (100 г солі на 1 л води), але не пересмажують, бо у цьому разі печінка стане жорсткою. Шашлики можна подавати з таким гарніром: овочі варені (№ 1.325), пюре з картоплі (1.328), картопля смажена (1.338).

12.25. ЕРТИ ПАЛАУ (ПЛОВ ІЗ М'ЯСОМ)

	БРУТТО	НЕТТО
Яловичина (боковий і зовнішній куски тазостегнової частини)	107	79
або баранина (лопаткова й грудна частини)	99	71
Крупи рисові	100	100
Олія	30	30
Цибуля ріпчаста	30	25
Морква	100	80
Маса готового м'яса	—	50
Маса гарніру	—	300
Вихід	—	350

Перебрані рисові крупи промивають, замочують протягом 1,5—2 год у підсоленій воді (10 г солі на 1 л води). М'ясо нарізують на кусочки масою 20—25 г, посипають сіллю, обсмажують до золотистої кірочки й додають напхатковану ріпчасту цибулю. Коли цибуля обсмажиться, кладуть нарізану соломкою моркву й смажать ще 5—7 хв.

М'ясо й овочі заливають гарячою водою (співвідношення води й рису 1,5:1), доводять до кипіння й всипають підготовлені рисові крупи. Після того як крупи вберуть всю рідину, їх підбирають гіркою до центру, проколюють ножом у 5—6 місцях до дна, щільно закривають кришкою й доводять до готовності при слабкому нагріванні протягом 30—40 хв.

Подають, рівномірно розподіляючи м'ясо, разом із рисом і овочами.

12.26. МАНПАР (М'ЯСО ТУШКОВАНЕ З РВАНЦЯМИ)

Яловичина (боковий і зовнішній куски тазостегнової частини)	162	119
або баранина (лопаткова й грудна частини)	150	107
Маса готового м'яса	—	75
Жир тваринний топлений харчовий	15	15
Цибуля ріпчаста	36	30
Редька	43	30
Томатне пюре	35	35
Перець чорний мелений	0,3	0,3
Лавровий лист	0,01	0,01
Часник	3	2
Маса соусу з овочами	—	205
Тісто (для рванців):		
Борошно пшеничне	90	90
Вода	42	42
Сіль	1	1
Маса тіста	—	130
Маса готових рванців	—	200
Вихід	—	480

М'ясо нарізують на дрібні кубики масою 8—10 г, обсмажують із нарізаною кільцями ріпчастою цибулею й нарізаною соломкою редькою. Потім додають томатне пюре, перець, заливають бульйоном (230 г на порцію) і тушкують до готовності. За 3—5 хв до закінчення тушкування додають лавровий лист і чечений часник.

Для рванців: з борошна, води й солі замішують круте тісто, витримують його 2—3 год для набухання клейковини. Готове тісто розкачують джгутами діаметра 10 мм, які рвуть на плоскі заокруглені кусочки завдовжки 10 мм і відварюють їх у підсоленій воді. Варені рванці промивають водою.

Подають рванці у кесе або глибокій тарілці, зверху кладуть м'ясо із соусом і овочами. Можна посипати дрібно нарізаною зеленню (3—5 г нетто на порцію).

12.27. ЛАН-СЕЙ (РУБЦІ ТУШКОВАНІ)

	БРУТТО	НЕТТО
Рубці	239	227
Морква	6	5
Цибуля ріпчаста	6	5
Маса готових рубців	—	125
Олія	15	15
Цибуля ріпчаста	60	50
Маса пасерованої цибулі	—	25
Часник	13	10
Перець червоний мелений	0,5	0,5
Маса соусу з цибулею й часником	—	75
Вихід	—	200

Рубці готують так само, як вказано в рец. № 12.6.

Готові рубці нарізують соломкою, злегка обсмажують з пасерованою цибулею, заливають бульйоном (50 г на порцію) і тушкують протягом 10—15 хв. Перед закінченням тушкування додають січений часник і перець червоний мелений.

12.28. КУИРДАК (ПІДЖАРКА ІЗ СУБПРОДУКТІВ)

Серце	49	42
Маса готового серця	—	25
Легені	134	123
Маса готових легенів	—	80
Печінка бараняча	92	81
Маса готової печінки	—	55
Жир-сирець курдючний	52	52
Маса готового жиру	—	45
Маса тушкованих субпродуктів із жиром	—	205
Баранина (корейка, тазостегнова частина)	34	24
Жир тваринний топлений харчовий	22	22
Маса готової баранини	—	15
Маса тушкованих субпродуктів із бараниною	—	175
Цибуля ріпчаста	36	30
Перець чорний мелений	0,1	0,1
Маса соусу із цибулею	—	75
Вихід: з жиром	—	280
з бараниною	—	250

Курдючний жир нарізують дрібними кусочками, обсмажують до витоплювання жиру, додають нарізані кубиками з ребром завдовжки 15—20 мм серце, легені й обсмажують. Через 15 хв кладуть печінку, нарізану кубиками, шат-

ковану ріпчасту цибулю, сіль, перець, обсмажують; після цього додають бульйон (100 г на порцію) і тушкують до готовності.

При використанні баранини м'ясо нарізують дрібними кубиками масою 10—15 г, смажать на жиру, після цього кладуть серце, легені й далі, як ука-зано вище.

12.29. КОРИГАН-ЧАЙЗА

(БАКЛАЖАНИ,
ТУШКОВАНІ З М'ЯСОМ)

	БРУТТО	НЕТТО
Яловичина (лопаткова й підлопаткова частини) або баранина (тазостегнова або лопаткова частини)	76	56
Олія	78	56
Баклажани	26	26
Цибуля ріпчаста	111	105
Помідори свіжі	18	15
Перець солодкий	88	75
Перець стручковий (гіркий)	47	35
Часник	20	15
Селера (зелень)	9	7
Маса тушкованого м'яса	6	5
Маса соусу та тушкованих овочів	—	35
Вихід	—	215
		250

М'ясо нарізують на брусочки завдовжки 15—20 мм і обсмажують у розжа-реній олії. Потім кладуть дрібно нарізану ріпчасту цибулю, злегка обсмажу-ють. Додають помідори, нарізані часточками, баклажани, нарізані тонкими скибочками, дрібно шаткований перець солодкий і гіркий, воду (75 г на порцію) і тушкують до готовності. За 5 хв до закінчення тушкування додають січений часник. Наприкінці тушкування посипають дрібно нарізаною зеленню селери.

СОЛОДКІ СТРАВИ Й НАПОЇ

12.30. ХАЛУА (ХАЛВА)

Масло вершкове топлене	150	150
Борошно пшеничне	140	140
Цукор	200	200
Вода	710	710
Вихід	—	1000

У кипляче масло всипають просіяне підсушене борошно, ретельно перемішують і пасерують, не зменшуючи нагрівання, до утворення світло-жов-того кольору. Потім вводять розведений гарячою кип'яченою водою цукор і варять на слабкому вогні до загуснення.

Подають страву гарячою у шалах або вазочках по 50—75 г на порцію до чаю.

12.31. БАЛКАЙМАК (СОЛОДКА СМЕТАНА)

Сметана (жирн. 20%)	1600
Борошно пшеничне	100
Цукор	200
Вихід	1000

Сметану кип'ятять, періодично помішуючи, до появи на поверхні краплинок масла. Потім додають борошно, цукор, перемішують і варять ще 5—10 хв.

Подають страву гарячою в креманках або розетках по 100—150 г на порцію.

12.32. КАЗАХША-ШАЙ (ЧАЙ ПО-КАЗАХСЬКИ)

	НЕТТО
Чай вищого сорту	3
Вода	82
Цукор	16
Молоко	82/50 ¹
або вершки	20
Вода (для чаю з молоком)	75
Вода (для чаю з вершками)	105
Вихід	200/16

Гаряче топлене молоко або вершки наливають у піалу, додають свіжу за-варку чаю, після цього доливають окропу. Окремо подають цукор.

Для приготування топленого молока кип'ячене молоко топлять у духовій шафі до отримання світло-жовтого кольору пінки.

12.33. АТКАН-ЧАЙ (СОЛОНІЙ ЧАЙНИЙ НАПІЙ ІЗ МОЛОКОМ І ВЕРШКАМИ)

Чай вищого сорту	3
Вода	82
Молоко	148/90 ¹
Вершки (жирн. 10%)	25
Сіль	0,3
Вихід	200

У свіжу заварку чаю наливають топлене молоко (рец. № 12.32) і вершки доводять до кипіння і додають сіль.

Напій подають у кесе. До аткан-чаю окремо подають масло вершкове (20 г на порцію), коржі (1 шт. на порцію).

12.34. АЙРАН

	БРУТТО	НЕТТО
Молоко	895	850 ²
Кефір або сметана	160	160
Вихід	—	1000

Молоко доводять до кипіння, охолоджують, додають для заквашуванн кефір або сметану, розмішують, розливають у скляний, порцеляновий аб керамічний посуд, закривають кришкою і витримують для визрівання протя-гом 5—6 год.

Подають айран у кесе.

¹ У чисельнику вказана маса брутто, у знаменнику — маса нетто топленого молока.
² Маса кип'яченого молока.

БОРОШНЯНІ ВИРОБИ

12.35. ЧОШУРЕ З М'ЯСОМ

(ПЕЛЬМЕНІ З М'ЯСОМ)

	БРУТТО	НЕТТО
Тісто № 1.432	—	83
Для фаршу:		
Баранина (котлетне м'ясо)	97	69
або яловичина (котлетне м'ясо)	94	69
Цибуля ріпчаста	23	19
Сіль	2	2
Перець червоний мелений	0,04	0,04
Перець чорний мелений	0,04	0,04
Петрушка (зелень)	1,4	1
Вода	17	17
Маса фаршу	—	104
Маса напівфабрикату	—	185
Маса готових пельменів	—	200
Сметана	25	25

Вихід — **225**

Готове тісто тонко розкачують (завтовшки 1—1,5 мм), нарізують на квадратики 40x40 мм. На середину кожного квадратики кладуть фарш, згортають із кута на кут, заціплюють краї й надають форми кораблика (маса 1 шт. 12—13 г).

Пельмені відварюють у підсоленій воді протягом 5—7 хв.

Для фаршу: м'ясо й ріпчасту цибулю подрібнюють на м'ясорубці, додають сіль, перець, воду, дрібно нарізану зелень і ретельно перемішують.

Подають по 14—15 шт. на порцію зі сметаною.

12.36. ТІСТО ДЛЯ МАНТІВ

Борошно пшеничне	750	750
в тому числі на підпилення	50	50
Вода	300	300
Сіль	10	10

Вихід — **1000**

З борошна, води й солі замішують круте тісто, накривають вологою тканиною й витримують протягом 40—60 хв для набухання клейковини.

12.37. МАНТИ З М'ЯСОМ

Тісто № 12.36	—	100
Борошно на підпилення	5	5
Для фаршу:		
Баранина (лопаткова й тазостегнова частини)	200	143
Цибуля ріпчаста	77	65
Перець червоний мелений	1	1
Сіль	1,5	1,5
Вода	20	20
Маса фаршу	—	228
Маса напівфабрикату	—	328
Олія (для змащування каскана)	5	5
Маса готових мантив	—	300
Оцет 3%-й	15	15

Вихід — **315 (5 шт.)**

З готового тіста (реп. № 12.36) формують тонкі джгути, ділять їх на куски масою 20 г і розкачують на круглі коржі зі стоншеними краями. На середину кожного з коржів кладуть по 45—46 г фаршу, краї заціплюють посередині, надаючи виробу круглої або овальної форми. Манти викладають на змащену жиром решітку, вставлену в спеціальний котел (каска) і варять на парі протягом 30—40 хв.

Для фаршу: баранину нарізують дрібними кубиками з ребром завдовжки 5—7 мм, змішують із дрібно нарізаною ріпчастою цибулею, додають сіль, перець, воду й перемішують до отримання однорідної маси.

Подають манти по 3—5 шт. на порцію з оцтом. Можна подавати зі сметаною (30—50 г).

12.38. МАНТИ З М'ЯСОМ І ГАРБУЗОМ

	БРУТТО	НЕТТО
Тісто № 12.36	—	100
Борошно на підпилення	5	5
Для фаршу:		
Баранина (лопаткова й тазостегнова частини)	168	120 ¹
Гарбуз	79	55
Цибуля ріпчаста	36	30
Перець червоний мелений	1	1
Сіль	1,5	1,5
Вода	15	15
Маса фаршу	—	220
Маса напівфабрикату	—	320
Олія (для змащування каскана)	5	5
Маса готових мантив	—	300
Оцет 3%-й	15	15

Вихід — **315 (5 шт.)**

Приготовляють і подають манти з м'ясом і гарбузом так само, як і манти з м'ясом (реп. № 12.37).

Для фаршу: баранину й обчищений від шкірки й насіння гарбуз нарізують дрібними кубиками з ребром завдовжки 5—7 мм, додають дрібно нарізану ріпчасту цибулю, сіль, воду, перець червоний мелений і перемішують.

12.39. МАНТИ З ГАРБУЗОМ

Тісто № 12.36	—	100
Борошно на підпилення	5	5
Для фаршу:		
Гарбуз	229	160
Жир-сирець курдючний	30	30
Цибуля ріпчаста	42	35
Сіль	1,5	1,5
Перець червоний мелений	0,3	0,3
Маса фаршу	—	220
Маса напівфабрикату	—	320
Олія (для змащування каскана)	5	5
Маса готових мантив	—	300
Сметана	50	50
або кисле молоко	100	100

Вихід: зі сметаною — **350 (5 шт.)**
з кислим молоком — **400 (5 шт.)**

¹ Використовується баранина жирна. При використанні м'яса нежирного додають 10 г жиру-сирцю курдючного, відповідно зменшивши закладку м'яса.

Приготовляють і подають манти з гарбузом так само, як і манти з м'ясом (реп. № 12.37).

Для фаршу: гарбуз нарізують дрібними кубиками з ребром завдовжки 5—7 мм, додають дрібно нарізаний курдючний жир, дрібно нарізану ріпчасту цибулю, перець, сіль і перемішують.

12.40. МАНТИ З М'ЯСОМ

ІЗ ДРІЖДЖОВОГО ТІСТА	БРУТТО	НЕТТО
Борошно пшеничне	75	75
в тому числі на підпилення	5	5
Вода	40	40
Сіль	1	1
Дріжджі (пресовані)	2	2
Маса тіста	—	110
Баранина (лопаткова й тазостегнова частини)	168	120
або яловичина (лопаткова й підлопаткова частини)	168	120
Цибуля ріпчаста	77	65
Жир-сирець курдючний	12	12
Перець чорний мелений	0,5	0,5
Сіль	1,5	1,5
Вода	20	20
Маса фаршу	—	215
Маса напівфабрикату	—	325
Олія (для змащування каскана)	5	5
Маса готових мантив	—	300
Оцет 3%-й	15	15

Вихід — 315 (5 шт.)

У підігріту до 35—40°C воду вливають попередньо розведені в воді й проціджені дріжджі, сіль, всипають борошно й перемішують протягом 10—15 хв до отримання однорідної консистенції. Потім тісто залишають у теплому місці (35—40°C) на 3—4 год для бродіння, під час якого тісто 2—3 рази обминають.

Готове дріжджове тісто ділять на куски масою 22 г, розкачують на круглі коржі зі стопченими краями, на середину яких кладуть по 43 г м'ясного фаршу, краї заціпують, надаючи виробу круглої форми.

Готують та подають манти з дріжджового тіста, як вказано в реп. № 12.37.

12.41. ПОРЕ З М'ЯСОМ

(ВЕЛИКІ ПИРІЖКИ З М'ЯСОМ)

Борошно пшеничне	4850	4850
в тому числі на підпилення	150	150
Яйця	12,5 шт.	500
Вода	1800	1800
Сіль	50	50
Маса тіста	—	7000
Для фаршу:		
Яловичина (котлетне м'ясо)	4301	3200
або баранина (котлетне м'ясо)	4501	3200
Цибуля ріпчаста	1429	1200
Перець червоний мелений	5	5
Сіль	50	50
Петрушка (зелень)	135	100
Вода	500	500
Маса фаршу	—	4900

	БРУТТО	НЕТТО
Яйця (для змащування)	2,5 шт.	100
Маса напівфабрикату	—	12000
Олія (для смаження)	750	750
Олія (для змащування каскана)	50	50

Вихід 100 шт. по 110 г

З борошна, яєць, води й солі замішують круте прісне тісто, накривають вологою тканиною й витримують 30—40 хв для набухання клейковини.

Готове тісто розкачують у вигляді коржів масою 70 г і завтовшки 2 мм. Краї розкачених коржів змащують яйцями, змішаними з водою (у співвідношенні 1:0,3), кладуть на одну половину коржа 49 г фаршу, накривають другою половиною коржа, краї з'єднують і надають виробу форми "півмісяця".

Обсмажують пиріжки у фритюрі. Потім укладають на каскан і витримують на парі 15 хв.

Для фаршу: м'ясо й ріпчасту цибулю подрібнюють на м'ясорубці, додають сіль, перець, дрібно нарізану зелень, воду, після цього перемішують.

Подають поре гарячим по 1—2 шт. на порцію.

12.42. БІЛЯШІ

Борошно пшеничне	80	80
Вода або молоко	40	40
Дріжджі (пресовані)	2	2
Цукор	2	2
Сіль	1	1
Маса тіста	—	120
Яловичина (котлетне м'ясо)	149	110
або баранина (котлетне м'ясо)	154	110
Цибуля ріпчаста	24	20
Перець чорний мелений	0,5	0,5
Сіль	2	2
Вода	15	15
Маса фаршу	—	144
Маса напівфабрикату	—	264
Олія	17	17

Вихід — 240 (3 шт.)

З борошна, води або молока, дріжджів, цукру й солі замішують дріжджове тісто опарним або безопарним способом.

Готове дріжджове тісто розділяють на коржі масою 40 г, на середину коржів кладуть по 48 г фаршу, надають виробам заокругленої форми з отвором посередині.

Біляші викладають на сковороду з розжареним до температури 180—190°C жиром отвором донизу й смажать з обох боків до готовності.

Для фаршу: м'ясо подрібнюють на м'ясорубці з решіткою з великими отворами, додають дрібно січену ріпчасту цибулю, сіль, перець, воду й перемішують до однорідної консистенції.

Подають по 3 шт. на порцію. Можна подавати поштучно.

12.43. ТІСТО ДЛЯ САМСИ

Борошно пшеничне	720	720
в тому числі на підпилення	50	50
Вода	330	330
Сіль	10	10

Вихід — 1000

З борошна, води й солі замішують круте тісто, накривають вологою тканиною і витримують протягом 30—40 хв для набухання клейковини й надання тісту еластичності. Під час витримування тісто обминають 2—3 рази.

12.44. САМСА З М'ЯСОМ	БРУТТО	НЕТТО
Тісто № 12.43	—	5000
Для фаршу:		
Баранина (корейка, лопаткова й тазостегнова частини)	4196	3000
Жир-сирець курдючний	1000	1000
Цибуля ріпчаста	3274	2750
Сіль	100	100
Перець чорний мелений	25	25
Вода	250	250
Маса фаршу	—	7000
Маса напівфабрикату	—	12000
Олія (для змащування листів)	50	50

Вихід — 100 шт. по 100 г

Приготовлене тісто (реп. № 12.43) ділять на кусочки масою 50 г і розкачують коржі зі стоншеними краями. На середину коржа кладуть 70 г фаршу, краї коржа змочують підсоленою водою, складають вироби у вигляді трикутника (квадрата, шестикутника) із згорненими до центру кутами.

Випікають у духовій шафі при температурі 220—240°C протягом 30—40 хв. Можна випікати в тандирі.

Для фаршу: м'ясо й курдючний жир нарізують кубиками зі стороною 5—7 мм, додають дрібно січену ріпчасту цибулю, сіль, перець, воду й перемішують.

Подають гарячими по 2 шт. на порцію або поштучно.

12.45. САМСА З ГАРБУЗОМ

Тісто № 12.43	—	5000
Для фаршу:		
Гарбуз	7143	5000
Жир-сирець курдючний	1000	1000
або масло вершкове	1000	1000
Цибуля ріпчаста	1310	1100
Сіль	100	100
Перець чорний мелений	25	25
Маса фаршу	—	7000
Маса напівфабрикату	—	12000
Олія (для змащування листів)	50	50

Вихід — 100 шт. по 100 г

Самсу з гарбузом готують так само, як самсу з м'ясом (реп. № 12.44).

Випікають у духовій шафі при температурі 200—220°C протягом 25—30 хв. Можна випікати в тандирі.

Для фаршу: підготовлений гарбуз, курдючний жир нарізують дрібними кубиками з ребром завдовжки 5—7 мм, додають дрібно січену ріпчасту цибулю, сіль, перець і перемішують.

Подають гарячими або холодними по 2 шт. на порцію або поштучно.

СТРАВИ ТУРКМЕНСЬКОЇ КУХНІ

Туркменська кухня за технологією й у значній мірі за асортиментом продуктів, що використовуються, схожа з кухнею інших середньоазіатських народів — узбеків і таджиків.

Однак порівняно з узбецькою й таджицькою туркменська кухня все ж має низку особливостей, пов'язаних, передусім, зі своєрідністю природних умов. Величезні пустельні простори з рідкими оазисами зумовили заняття скотарством і сприяли тому, що основними продуктами харчування стали м'ясо й молоко.

Туркмени цінують, передусім, бараняче м'ясо. Туркменській кухні, більш ніж кухням інших середньоазіатських народів, властиві м'ясні страви здебільшого з натурального м'яса без використання інших продуктів або гарнірів.

У Туркменії переважають загальні для всієї Середньої Азії способи приготування м'яса — обсмажування його у власному жиру невеликими кусочками з подальшим тушкуванням у глиняному посуді (говурма) або смаження м'яса молодих тварин над розжареним вугіллям (кебали або кулі). Нарешті, в Туркменії, як і в Таджикистані, нерідко запікають м'ясо в спеціальних печах — тандирах.

Водночас у туркменів існують національні способи приготування й консервування м'яса, які не зустрічаються у сусідніх народів і зумовлені такими специфічними природними умовами, як висока температура повітря й піску, сухі гарячі вітри тощо. Один із способів, розповсюджений у йомудів, полягає у висушуванні м'яса на вітрі під пекучим сонцем. Дуже великі куски м'яса разом із кісткою настромлюють на вістря високої жердини й залишають так на декілька днів. Таке в'ялене-сушене м'ясо називається "качмач".

У сучасній туркменській кухні вже застосовується поєднання м'яса з іншими продуктами: м'ясо-борошняні, м'ясо-круп'яні й м'ясо-овочеві страви. Ці страви схожі на плови, манти, бешбармак, але у туркменів є свої відмінності та інші назви. Так, плови називаються "аш", манти — "берек", бешбармак у більшості туркменів — "гулак", у текінців — "бельке", а в північних йомудів — "куртук".

Дуже популярні в Туркменії різноманітні молочні продукти. Оригінальність приготування молочних виробів туркменської кухні зумовлена не тільки своєрідністю вихідного продукту — верблюдячого молока, а й неповторністю кліматичних умов Туркменії — сухих субтропіків, що створюють особливі умови для кисломолочного й дріжджового бродіння. На відміну від узбецької і таджицької кухонь у туркменській використовується значно менше овочів. Частіше використовують редьку, помідори, гарбуз і моркву, бобових — квасоллю, маш, горох. Характерна велика кількість цибулі, зелені й спецій. Набір прянощів також свій особливий. Поряд із обов'язковою цибулею й червоним перцем широко використовуються зелень м'яти перцевої, петрушки, ажгон, бужгун (гали фісташкового дерева), шафран посівний, асафетида або її заміник — часник.