

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ТЕРНОПІЛЬСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ  
УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ІВАНА ПУЛЮЯ**

*Кафедра менеджменту інноваційної  
діяльності та підприємництва*

**Методичні рекомендації до виконання  
лабораторних робіт**

**з курсу**

**“КУХНІ НАРОДІВ СВІТУ”**

для студентів галузі знань 24 “Сфера обслуговування”  
спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа”  
освітнього рівня “бакалавр”

ТЕРНОПІЛЬ – 2018

Методичні рекомендації до виконання лабораторних робіт з курсу “Кухні народів світу” для студентів галузі знань 24 “Сфера обслуговування” спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа” освітнього рівня “бакалавр” / Г. Й. Островська. – Тернопіль: ТНПУ ім. Івана Пулюя. – 2018. – 25 с.

**Укладач: Г. Й. Островська**, к. е. н., доцент кафедри менеджменту інноваційної діяльності та підприємництва

**Рецензент: Р. П. Шерстюк**, д. е. н., доцент кафедри менеджменту інноваційної діяльності та підприємництва Тернопільського національного університету ім. Івана Пулюя

**Відповідальний за випуск: Б. М. Андрушків**, д. е. н., професор, завідувач кафедри менеджменту інноваційної діяльності та підприємництва ТНТУ імені Івана Пулюя

Рекомендовано до видання кафедрою менеджменту інноваційної діяльності та підприємництва (протокол № 1 від 23 серпня 2018 року) Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя

## ВСТУП

Мистецтво кулінарії є невід'ємною і важливою рисою самобутності народу. Створені ним кулінарні рецепти не випадкові, вони мають відбиток тієї чи іншої епохи і культури, що еволюціонує протягом віків, і дають нам чудові взірці правильного поєднання продуктів не тільки за смаком, а й з фізіологічної точки зору – за вмістом вітамінів, мінеральних речовин, жирів, білків та інших складових. Такі страви входять до “золотого фонду” світової кухні.

Набір продуктів зазвичай визначається тим, що дає природа і матеріальне виробництво – землеробство, тваринництво, різні промисли. Це, в свою чергу, означає, що специфічні особливості національних кухонь формуються під впливом географічного розташування країн, їхніх кліматичних та економічних умов. Так, у національних кухнях країн, що мають вихід до моря, переважають страви з риби та морепродуктів; у країнах, розміщених у лісостепових районах, – з продуктів тваринництва та лісових промислів. Народи, що населяють південні країни, для приготування національних страв використовують більше овочів та фруктів. Тим не менше ці страви об'єднує “європейське” материкове походження. Багато національних страв вже сьогодні стали інтернаціональними, адже їх можна знайти в меню закладів харчування різних країн.

Зміст курсу “Кухні народів світу” розкриває вплив географічного положення, історичного, економічного розвитку країни, національних традицій на особливості приготування їжі і харчування народів різних країн світу; вивчає особливості правил етикету; розглядає питання впливу національних традицій та правила сервірування столів, режим харчування, способи подачі страв і напоїв з використанням предметів народного побуту; сучасні форми, схеми та методи обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних комплексах.

Вивчення дисципліни сприяє формуванню у студентів уявлення щодо культури та традицій харчування народів світу, а також шляхів задоволення їхніх потреб у харчуванні. Студент повинен знати особливості традиції та культури харчування народів світу, сучасні форми, схеми та методи обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних комплексах. Студент повинен вміти вільно володіти термінологією щодо культури та традицій харчування народів світу, вільно визначати склад меню для туристів, сировину та страви, не рекомендовані для туристів з тієї чи іншої країни світу. Результатом вивчення дисципліни повинні стати знання особливостей національних кухонь, уміння давати системну характеристику будь-якої кухні, працювати з літературою по темі, уміння студентів управляти технологічними процесами, розробляти технологічну документацію на продукцію, науково-етнографічно обґрунтовану, вивірену. впроваджувати її в практику підприємств ресторанного господарства.

Метою лабораторної роботи є: закріплення теоретичних знань з технології кулінарної продукції в кухнях народів світу; придбання та

закріплення навичок розробки нормативної технологічної документації (технологічних карт), обробки кулінарних рецептів, наведених в популярній літературі, розрахунку технологічних параметрів рецептур; придбання та закріплення навичок виконання технологічних операцій, управління технологічними процесами виробництва кулінарної продукції в національних кухнях, оформлення та правил подачі страв і напоїв, культури їх споживання; складання меню, характерного для харчування в тій чи іншій країні або для іноземних туристів.

Підготовку до роботи та її виконання слід здійснювати в такому порядку:

- 1) ознайомитися з характеристикою кухні, наданої за варіантом;
- 2) виписати рецептури, наведені по варіанту, провести перерахунок кількості сировини в стандартні міри одиниць та розрахувати масу брутто та нетто для сировини, використовуючи дані Збірника рецептур;
- 3) знайти аналоги страв у збірниках рецептур та визначити, на яку кількість порцій (вихід) наведені дані рецептури, перерахувати рецептури на одну порцію;
- 4) провести розрахунок технологічних параметрів рецептур: масу набору сировини нетто, масу напівфабрикату (де це необхідно), вихід готової страви (виробу), приймаючи стандартні норми втрат. Таким чином будуть отримані робочі рецептури страв (виробів, напоїв);
- 5) розробити технологічні схеми на страви, користуючись описом технологій у варіантах, вказати технологічні режими операцій, звернувши увагу на нетрадиційні прийоми обробки, їх режими;
- 6) приготувати, оформити та подати комплексний обід. У процесі приготування уточнити рецептури, виконати необхідні зважування на різних етапах процесів, визначити реальні відходи, втрати, внести поправки в робочі рецептури та технології;
- 7) продемонструвати культуру споживання;
- 8) розробити технологічні карти на страви;
- 9) зробити висновки та внести власні рекомендації.

## ЗАВДАННЯ

### 1. ШВЕДСЬКА КУХНЯ

**1.1. Відкритий бутерброд по-скандинавськи.** Порізати по діагоналі батон на шість однакових шматків, змазати їх вершковим маслом. Покласти по листку свіжого салату на кожен шматок батона, а зверху на нього – шматок помідора і оселедця. Посипати все чорним перцем. Можна подавати і з майонезом.

Інгредієнти: французький батон – багет – 1 шт, вершкове масло, салатне листя, помідор – 1 шт, консервованій оселедець – 190 гр, майонез.

**1.2. Суп з лосося (Laxsoppa).** Суп готують з обрізків рибної тушки, які залишаються від приготування іншої страви.

М'ясо лосося дрібно порізати, промити, після чого залити холодною водою, накрити кришкою і довести до кипіння. Після того, як бульйон закипить, зняти піну і додати овочі. Варити протягом 45 хвилин, потім процідити бульйон і відокремити м'якоть від кісток.

Масло нагріти у великій каструлі, додати туди борошно, перемішати і після цього додати рибний бульйон. Дати рідини, довести до кипіння, після чого залишити бульйон кип'ятитися на повільному вогні протягом 15 хвилин. Збити яєчні жовтки разом з вершками і влити в бульйон, посолити і поперчити. В останню чергу додати варений горох і подрібнену варену моркву, зелень, а також варену рибу, що залишилася від приготування бульйону. Подавати дуже гарячим.

Інгредієнти: для бульйону: лососеві обрізки – 0.5–1 кг, цибуля ріпчаста – 1 шт, цибуля-порей (біла частина) – 1 шт, морква – 1 шт, кріп – 5 гілочок, петрушка (зелень) – 5 гілочок, перець чорний горошком або ямайський перець, для заправки: масло вершкове – 1 ст. л., борошно – 1 ст. л., вершки – 1/2 склянки; яйце (жовток) – 2 шт., морква (варена) – 1 шт., зелений горох (варений) – 1/4 склянки, петрушка або кріп – за смаком.

**1.3. Картопляні кльоцки з начинкою.** Почистити картоплю, відварити її і зробити пюре. Додайте яйце і сіль. Дати пюре охолонути, після чого змішати його з борошном. Добре перемішати отриману масу і скачати в довгу ковбаску. Дрібно порізати цибулину, свинину нарізати дрібними кубиками. Швидко обсмажити свинину разом з цибулею і додати мелений запашний перець. Нарізати підготовлену картопляну ковбаску великими шматками в палець завтовшки, в середині кожного шматка зробити поглиблення і заповнити його начинкою. Скачати кожен шматок в рівну гладку кульку так, щоб начинка виявилася в середині. Опускати підготовлені галушки в каструлю з підсоленою киплячою водою і варить на повільному вогні без кришки протягом 5-6 хвилин після того, як вони спливають на поверхню. Подавайте з брусницею і розтопленим вершковим маслом. Можна також розрізати навпіл галушки і обсмажити їх в олії.

Інгредієнти (на 4–6 порцій): 10 картоплин середньої величини, 2–3 яєчних жовтки, 250–300 гр. борошна, 1 ч. ложка солі, 1 цибулина, 200 г солоної свинячий грудинки, 2 ч. ложки запашного перцю грубого помолу.

**1.4. Млинці по-шведськи.** Із борошна, молока, жовтків з додаванням цукру і солі замішують тісто. Білки збивають, змішують з тістом і смажать млинці спочатку з одного боку, складають навпіл і обсмажують ще раз з двох боків. Подають із джемом або варенням.

Інгредієнти: 280 г молока, 166 г варення або джему, 120 г борошна, 40 г цукру, 25 г масла для смаження, 12 г яйця, сіль за смаком.

#### **1.5. Чай по-шведськи**

Молоко розвести в теплій воді і закип'ятити. Чай засипати у відповідну посудину, залити кип'яченим молоком. Витримати суміш до тих пір, поки чай не розчиниться повністю. Готовий напій розлити в чашки і подати в холодному вигляді.

Інгредієнти: згущене молоко, 3/4 л теплої води, 1 чайна ложка чорного чаю.

## **2. ФРАНЦУЗЬКА КУХНЯ**

**2.1. Суп цибулевий по-паризьки.** Ріпчасту цибулю нарізають кільцями і злегка обжарюють на вершковому маслі, посипають перцем, заливають м'ясним бульйоном і кип'ятять 15 хв. Скибочки білого хліба обжарюють з двох боків, посипають тертим сиром і запікають в духовці. Суп розливають в тарілки, окремо подають скибочки хліба.

Інгредієнти: цибуля ріпчаста – 500 г, масло вершкове – 30 г, бульйон м'ясний – 750 г, хліб білий – 120 г, сир – 30 г, сіль, перець.

**2.2. Антрекот по-бретонськи.** М'ясо злегка відбивають, натирають сіллю та перцем, поливають маслиною олією і залишають на півгодини. Обжарюють на сковороді або в жаровні з сильно розігрітим вершковим маслом з обох боків до утворення кірочки, але так, щоб всередині антрекот залишався злегка сирим.

Змішують масло вершкове з цибулею, петрушкою і дрібною перцю. Отриманою сумішшю змазують дно глибокого блюда, кладуть антрекот, накривають кришкою і ставлять блюдо на водяну баню на 5–7 хв. При відпусканні поливають м'ясним соком із сковороди і подають з картопляним пюре.

Інгредієнти: (для 4-х чоловік) – м'ясо – яловичина товстий край – 500-600 г, маслинова (кукурудзяна або інша рослинна дезодорована) олія – 1 стол. ложка, масло вершкове 50-60 г, дрібно нарізана ріпчаста цибуля – 1/4 склянки, дрібно нарізана зелень петрушки – 1 стол. ложка, сіль 1,5 чайної ложки, 0,25 чайної ложки свіжо змеленого чорного перцю.

**2.3. Паризькі палички.** Подрібнені грецькі або лісові горіхи змішують з цукровою пудрою, додають яйце і один жовток, добре перемішують і ставлять в холодильник на 30–60 хв. На посипаній цукром дошці розкладають масу шаром завтовшки 0,5 см, нарізають на смужки довжиною

3,5 см і викладають на змащений вершковим маслом лист. Випікають 10 хв. Коли палички охолонуть, їх змазують збитим яєчним білком, змішаним з ромом та лимонним соком.

Інгредієнти: горіхи грецькі – 250 г, цукрова пудра – 250 г, яйця – 2 шт, сік лимонний – 15 г, ром – 15 г, масло вершкове – 15 г, цукор – 20 г.

#### **2.4. Пиріг “Киш Лорен”**

У борошно додають пом'якшене масло, сіль, яйце та 1 ст. ложку води, замішують тісто і залишають на холоді на 1...2 години.

Тісто розкатують діаметром 30...35 см, викладають у змащену форму або сковороду, бажано з товстими стінками і дном. Краї тіста збризкують водою, акуратно загинають його надлишки всередину форми і защипують. Дно тіста наколюють виделкою та укладають зверху тонкі скибочки обсмаженого сала або шинки, на них – скибочки сиру. Окремо збивають яйця з невеликою кількістю солі та перцю, додають вершки або молоко, збивають і виливають у форму із тіста, запікають в гарячій духовці 15...20 хв. Подають безпосередньо після випікання.

Киш (kuche – пиріг) французи можуть вживати тричі в день на сніданок, обід та вечерю як самостійну страву, закуску, гарнір до супу. Як начинку можна використовувати м'ясні продукти, рибу, овочі з сиром, залиті омлетною масою.

Інгредієнти:

– для тіста: 300 г борошна, 20 г води, 10 г солі, 150 г вершкового масла, 1 яйце;

– для начинки: 1–2 ст. ложки вершків або молока, 3 яйця (або 2 яйця і 4 жовтки), 150 г копченого сала або шинки, 60 г сиру, 2 дрібки меленого перцю.

**2.5. Кава по-французьки.** Заварюють міцну каву дрібного помелу, проціджують і додають сіль. Розливають в чашки, по бажанню можна додати цукор.

Інгредієнти: кава натуральна – 5 чайних ложок, вода – 2 склянки, сіль – 1 г.

### **3. ХОРВАТСЬКА КУХНЯ**

**3.1. Салат з восьминога.** Зваріть картоплю в мундирі і наріжте шматками середньої величини. Очистіть тіло і голову восьминога: вийміть нутрощі, очі і роговий дзьоб. Щупальця очистіть від лусочок і піску. Для того, щоб восьминіг швидше зварився, опустіть його в каструлю з киплячою водою. Варіть до тих пір, поки восьминіг не стане м'яким (близько 1–2 годин залежно від розміру). Вийміть звареного восьминога з каструлі, охолодіть, поріжте середніми шматочками, додайте нарізану картоплю і цибулю, оливкову олію з дрібно нарізаним часником і петрушкою, виноградний оцет, прикрасьте гілочками розмарину і скибочками лимона.

Інгредієнти: 1 кг восьминога, 2 картоплини, 1 цибулина, 1 лимон, 50 г оливкової олії, перець, сіль, 2 зубчики часнику, петрушка, кілька гілочок розмарину (для прикраси), виноградний оцет

**3.2. Суп з морепродуктів.** На розігрітому оливковому маслі обсмажити нарізані цибулю і часник і тушкувати до тих пір, поки цибуля не стане м'якою. Додати нарізані консервовані помідори, шафран, лавровий лист, чебрець, цукор, томатну пасту, воду, сіль. Варити на слабкому вогні близько 20 хвилин. Затим додати промиті й очищені мідії та варити під кришкою близько 5 хвилин. Після цього додати рибу, вино і все разом варити до тих пір, поки риба не стане м'якою. До супу з мідій подати підсмажені шматочки хліба з часником.

Інгредієнти: мідії – 1 кг, філе білої риби – 400 г, ріпчаста цибуля – 300 г, часник – 3 зубчики, консервовані помідори без шкірки – 1 банка (800 г), вино сухе біле – 200 мл, оливкова олія – 3 ст. ложки, шафран – 1 / 2 ч. ложки, лавровий лист – 2 шт, сушений чебрець – 1 ч. ложку, цукор – 2 ч. ложки, томатна паста – 100 мл, вода – 1.5 л, сіль

**3.3. Подгаричський казанок.** Свинину нарізати невеликими шматками, а ковбаски – скибочками, обсмажити на олії разом з дрібно порізаними цибулею і часником. Очищену картоплю вимити і порізати кожен картоплину на 4 частини. Інші овочі почистити, вимити і порізати: моркву і петрушку на палички завдовжки 4 см, все інше – шматочками. Потім скласти в каструлю шарами овочі, свинину і ковбаски, посолити, поперчити, залити 1–2 столовими ложками олії, вином і водою. Накрити кришкою і варити на середньому вогні близько 2 годин. Під час готування каструлю час від часу трясти. У разі необхідності доливати трохи теплої води. У готовий “казанок” влити сметану і швидко проварити. Готовий “казанок” повинен увариться наполовину і містити невелику кількість води.

Інгредієнти: 300 г безкісткової оленини, 500 г безкісткової свинини, 250 г ковбасок для варива, 2 цибулини, 2 зубці часнику, 250 г помідорів, 3 моркви, 1 корінь петрушки, 3 картоплини, 2 великих стручка солодкого перцю, 100 мл сметани, півлітра білого вина, рослинна олія, перець, сіль

**3.4. Дубровніцкі рожата.** Покласти в молоко цукор, ванілін, лимонну цедру, закип'ятити і охолодити. Окремо збити яйця і жовтки перемішати з кип'яченим молоком. Потім цю суміш вилити в заздалегідь змащені вершковим маслом більшу чи маленькі форми і облили карамеллю. Якщо форма велика, пекти в духовці 40 хв. при температурі 220 градусів, якщо формочки маленькі, то достатньо буде і 20 хв. Коли пудинг буде наполовину готовий, помістити форми в посуд з водою і продовжувати випікати. Рожату можна приготувати і під кришкою на пару.

Інгредієнти: 1 л молока, 300 г цукру, 2 пакетика ваніліну з цукром, трохи лимонної цедри, 7 яєць, 2 жовтки, 100 г цукру для карамелі, вершкове масло.



**3.5. Холодна кава.** Воду, каву, молоко, вершки і цукор добре перемішати і вилити у високий келих. Прикрасити каву збитими вершками (тертим шоколадом).

Інгредієнти: 500 г води, 5–6 ч. л. розчинної кави, 100 г молока, 2–3 ст. л. вершків, цукор за смаком, прикраса: збиті вершки (можна ще тертим шоколадом)

## **4. НІМЕЦЬКА КУХНЯ**

**4.1. Бутерброди з сиром і маслом.** Хліб нарізають скибочками прямокутної або іншої фігурної форми товщиною 0,5 см, обжарюють з двох сторін на вершковому маслі. Кожну скибочку змазують майонезом, зверху кладуть тонкий шматочок твердого сиру. Краї бутерброда оформляють із кондитерського мішка або корнетика маслом. Для банкетного оформлення бутербродів використовують наповнювачі масла, що надають йому різноманітне забарвлення: жовток яєць, буряковий або морквяний сік, зелень петрушки, перець червоний та ін. Майонезу можна придати різні відтінки смаку шляхом введення подрібнених маринованих огірків, грибів, хрону. Бутерброди можна подати зі шпажками.

Інгредієнти: хліб чорний – 50 г, масло вершкове – 20 г, майонез – 5 г, твердий сир – 20 г, додаткові продукти на вибір виконавців.

**4.2. Консоме по-німецькому.** Готують прозорий м'ясний бульйон. Червонокочанну капусту нарізають соломкою і відварюють до готовності окремо. Відварюють сосиски і нарізають кружальцями. Хрін чистять і натирають. При подачі в прозорий бульйон додають гарнір: підготовані капусту, сосиски, хрін.

Інгредієнти: бульйон – 500 г, сосиски – 41 г, капуста червонокочанна – 120 г, хрін – 15г, сіль – 3 г.

**4.3. Ескалоп по-німецьки.** Свинину разом зі шпиком або внутрішнім жиром подрібнюють на м'ясорубці з дрібною решіткою. Цибулю пасерують до золотистого кольору, додають збите яйце і жарять на слабкому вогні до загустіння. Охолоджену яєчну масу з'єднують з м'ясним фаршем, додають сіль, перець, формують круглі ескалопи по 2 шт. на порцію і панірують в муці. Напівфабрикати жарять основним способом. Подають з червоним соусом і жареною картоплею.

Інгредієнти: свинина – 100 г, жир внутрішній або сало шпик – 40 г, масло вершкове – 10 г, яйце – 1 шт, цибуля – 15 г, борошно – 5 г, сіль, перець, соус червоний (рец. № 824 або 829) – 50 г.

**4.4. Салат-коктейль фруктовий.** В німецькій кухні популярні фруктові салати, в тому числі салати-коктейлі, які готують із різних ягід та плодів, підбираючи по смаку та кольору, їх відпускають в прозорих бокалах, шари не перемішують, посипають цукровою пудрою, поливають фруктовими сиропами, варенням, оформляють збитими вершками. Салат-коктейль можна приготувати із фруктів за бажанням виконавців.

**4.5. Кава по-берлінському.** Зварити міцну чорну каву, процідити, охолодити, додати сік або сироп із черешень, згущене молоко, розмішати. Налити в бокал, посипати цукровою пудрою і подати.

Інгредієнти: на 1 порцію: кава чорна натуральна – 70 мл; сік (сироп) із черешень – 50 мл; молоко згущене – 1 ст. ложка, пудра цукрова – 1 ч. ложка.

## **5. АЗЕРБАЙДЖАНСЬКА КУХНЯ**

**5.1. Гарбуз смажений під овочевим соусом – “Відкриття”.** Гарбуз нарізувати кружками. Обсмажити з одного боку, перевернути, посолити і посмажити з іншого боку. Викласти на паперовий рушник, а потім на блюдо. Цибулю порізати кубиком, часник – дрібно. Все разом обсмажити на оливковій олії. Додати очищені і нарізані кубиками помідори, перемішати і швидко обсмажити (аби помідори не втратили “форму”). Сіль, перець – за смаком. На гарбуз викласти помідори з цибулею. Подавати з соусом з йогурту і дрібно нарізаної зелені.

Інгредієнти: гарбуз “бейбі” – 3 шт, цибуля ріпчаста – 2 шт, помідори (великі) – 2 шт, часник – 4–5 зубчиків, сіль, перець, оливкова олія, йогурт натуральний, зелень петрушки.

**5.2. Суп гороховий з фрикадельками.** М’якоть баранини пропускають через м’ясорубку разом з цибулею і додають перець, фарш перемішують і формують у вигляді кульок. У бульйоні відварюють заздалегідь замочений горох. Додають рис, щавель або шпинат, зелень, м’ясні кульки, мацоні (кисле молоко, змішане з мукою і проварене при безперервному помішуванні), сіль і доводять блюдо до готовності. Подають суп як в теплому, так і в холодному вигляді.

Інгредієнти: баранина – 650 г., горох – 80 г., цибуля – 80 г., мацоні – 1 л, рис – 120 г., борошно – 40 г., щавель або шпинат – 200 г., зелень (кинза, кріп, кявар) – 120 г., спеції, сіль за смаком.

**5.3. Джуджа.** Курчат розробляють уподовж на 2 частини і обсмажують на гарячій сковороді. Сушені фрукти припускають з додаванням масла. Окремо готують розсипчастий рис з додаванням шафрану. При подачі плов поливають розтопленим маслом, окремо подають смаженого курчати з припущеними фруктами.

Інгредієнти: курча – 1 шт, рис – 1 стакан, масло вершкове або рослинна олія – 4–5 ст. л., родзинки (без кісточок) – 2 ст. л., курага – 10 шт, шафран – щіпка, сіль за смаком.

**5.4. Пахлава шекінська.** З рисового борошна з додаванням 120 мл води замішують рідке тісто. Тісто за допомогою спеціальної воронки, в якій є два отвори, виливають на гарячий лист і випікають сітководну ришту. Для приготування начинки горіхи подрібнюють і додають товчений кардамон та насіння кинзи. У змащений маслом круглий мідний піднос кладуть 8 шарів ришти, на них рівним шаром наносять начинку і зверху поміщають ще 5 шарів ришти і надають пахлаві круглу форму. Зверху прикрашають шафраном у формі квадрата і 15–20 хвилин випікають над розжареним

вугіллям з двох сторін. З цукру з додаванням лимонної кислоти і 100 мл води готують сироп і пахлаву заливають гарячим сиропом. Пахлаву витримують протягом 8–10 годин, аби вона просочилася цукровим сиропом.

Інгредієнти: рисове борошно – 280 г, цукор – 420 г, ядро горіхів – 140 г, лимонна кислота – 1 г, насіння кинзи – 2 г, кардамон – 0.5 г, шафран – 0.2 г.

**5.5. Гранатовий щербет.** Воду закип'ятити і розчинити в ній цукор. Гранат віджати в окремий посуд, отриманий сік додати в щербет і охолодити.

Інгредієнти: гранатовий сік – 500 мл, рожевий сироп – 1 ч. ложка, вода – 1 л., пелюстки троянд або шипшини – 1 склянка, цукор – 1 склянка.

## **6. УГОРСЬКА КУХНЯ**

**6.1. Угорський фліп.** Сире яйце збивають міксером, додають горілку, соус-кетчуп, перець червоний, сіль. Подають в високих тонких склянках з соломинкою, посипають мускатним горіхом.

Інгредієнти: горілка – 20 г, яйце – 1шт, соус кетчуп – 40 г, перець червоний – 0,5 г, горіх мускатний – 0,5 г.

**6.2. Трубочки із шинки.** Шинку нарізають тонкими скибочками, кладуть на кожну скибочку бринзи, розтерту з маслом і меленим червоним перцем. Оформляють стручковим червоним перцем, огірками, зеленню петрушки.

Інгредієнти: шинка – 200 г., бринза – 200 г., масло вершкове – 50 г., мелений перець – 10 г.

**6.3. Суп овочевий.** У м'ясний бульйон кладуть відварені овочі, нарізані фігурними кружками (овочі можна відварити в бульйоні), додають “вегету” і зелень петрушки.

Інгредієнти: м'ясний бульйон, морква, кольрабі або капуста білокачанна, цибуля, селера-корінь, зелень петрушки, сіль, “вегета”.

**6.4. Добшинське курча.** Курча або курячі стегенця нарізають на шматочки по 2..3 на порцію, солять, перчать і обсмажують до утворення рум'яної кірочки. До м'яса додають дрібно нарізану ріпчасту цибулю, нарізаний кільцями болгарський перець, твердий сир і томатний соус, тушкують на слабкому вогні до готовності, для тушкування можна додати бульйон або воду і жир.

Інгредієнти: курча – 145 г, цибуля ріпчаста – 40 г, перець болгарський – 60 г, твердий сир – 40 г, соус томатний гострий – 28 г, масло вершкове – 20 г.

**6.5. Суфле лимонно-сирне.** Протертий сир збивають міксером, додають цукрову пудру, лимонний сироп продовжують збивання 2...3 хв. Готове суфле викладають в бокали і прикрашають ізюмом.

Інгредієнти: сир – 250 г, пудра цукрова – 2 ст. ложки, сироп лимонний – 2 чайні ложки, ізюм – 50 г.

## **7. ІСПАНСЬКА КУХНЯ**

**7.1. Іспанська тортилія (іспанський омлет).** Картоплю нарізають тонкими шматочками. На сковороді підігрівають олію і смажать картоплю.

Через 4–6 хв. додають цибулю і часник та смажать далі на малому вогні. Як тільки картопля зм'якне, олію зливають.

Розбити в тарілку яйця та збити до однорідної маси. Затим в тарілку з яйцями висипають картоплю, змішують все, після чого перекладають на сковороду і смажать протягом 4–6 хвилин з кожної сторони. Приправляють сіллю і лимонним соком за смаком. Перед подачею на стіл слід почекати 8–10 хвилин.

Інгредієнти: 5 яєць, 5 картоплин, 1 велика цибулина порізана кубиками, 3 великих розтертих зубчики часнику, оливкова або соняшникова олія, сіль, перець.

**7.2. Іспанський мигдалевий суп.** Мигдаль опустити в киплячу воду на 3 хв. Відкинути на друшляк, дати трохи охолонути. Зняти з ядер шкірку, підсушити їх на розпеченій сковороді 2 хв. Покласти в чашу блендера мигдаль, очищений часник і хліб без шкірки. Розмолоти до крихт. Додати вино, масло, жовтки, цукор і збити в однорідну масу. Не припиняючи збивати, влити крижану воду. Перелити в супницю і поставити в холодильник на 30 хв. Виноград вимити, дати обсохнути. Кожну ягоду розрізати навпіл і видалити кісточку. Розлити суп по тарілках, додати виноград. Час приготування: 1 година.

Інгредієнти (на 6 порцій): жовтки яєчні 3 шт, 100 г мигдалю, часник 3 зубчики, білого хлібу 100 г, білого вина 3 ст. л., оливкової олії 6 ст. л., цукор 2 ст. л, крижана вода 300 мл, великі ягоди винограду – 18.

**7.3. М'ясо по-кордовськи.** Для приготування м'яса по-кордовськи нам знадобиться яловича вирізка. Тепер ріжемо м'ясо поперек волокон на невеликі шматки і поміщаємо на змащену олією сковороду – нехай обсмажиться (5 хв.) Тепер коли м'ясо обсмажене, вливаємо у сковороду багато червоного сухого вина. М'ясо має тушитися на середньому вогні, поки все вино не википить. У цей час, поки м'ясо тушиться в вині, наріжемо цибулю. Візьмемо 5 великих цибулин і наріжемо товстими кільцями. Коли вино випарується, кидаємо туди цибулю і смажимо, помішуючи на середньому вогні до остаточної готовності. Навіть ніякі приправи не потрібно додавати – м'ясо стає м'яким, пряним і ароматним. Гарнір – відварна зелена стручкова квасоля.

Інгредієнти на 6 порцій: 1,2 кг яловичої вирізки, 1 літр сухого червоного вина, 5 ріпчастих цибулин, 0,5 склянки рослинного масла.

**7.4. Крем каталана.** Розігріти в сотейнику 250 мл молока з корицею і ванільним екстрактом. У молоці, що залишилося розвести крохмаль. Жовтки збити з цукром. Додати молоко з крохмалем і цедру лимона й апельсина. Видалити корицю. Влити отриману суміш, збиваючи міксером, в гаряче молоко. Повернути корицю. Нагрівати, помішуючи, поки суміш не загусне. Зняти з вогню, видалити корицю. Розлити у креманки і дати охолонути. Перед подачею присипати коричневим цукром і поставити під гриль, щоб цукор карамелізувався. Час приготування: 30 хв.

Інгредієнти на 6 порцій: молоко 4 склянки, паличка кориці 1 шт, цедра 0,5 лимона, цедра 0,5 апельсина, ванільний екстракт 1 ч. л., жовтки 8 шт, крохмаль кукурудзяний 2 ст. л., коричневий цукор – 0,5 склянки.

**7.5. Сангрія.** Традиційний іспанський алкогольний напій криваво-червоного кольору. Спосіб приготування: змішайте вино, сік лайма, апельсиновий сік і бренді у великому скляному глечику. Додайте цукор і добре розмішайте, поки він не розчиниться повністю. Подавати в широких келихах з льодом. Прикрасьте кожен келих шматочком лайма.

Інгредієнти: - 3 чашки сухого червоного вина, сік 2 лаймів, 0,5 склянки свіжого апельсинового соку, 0,5 склянки бренді, 0,25 склянки цукру.

## **8. ЛАТВІЙСЬКА КУХНЯ**

**8.1. Яйця, фаршировані оселедцем та цибулею** ( Рец. № 113 (Збірник рецептур).

**8.2. Гороховий суп.** Копчену свинину заливають холодною водою і доводять до кипіння, знімають піну. Потім додають замочений горох, промиту крупу і варять близько години. Горох і крупу можна відварити окремо у воді до напівготовності. Цибулю та моркву нарізають кубиками і вводять в суп за 5...10 хв. до готовності, заправляють сіллю, спеціями. Суп подають з м'ясом.

Інгредієнти: 100 г копченої свинини, 400 г води, 40 г гороху, 15 г моркви, 10 г ріпчастої цибулі, 10 г перлової крупи.

**8.3. Рибні каштани.** Рибне філе зі шкірою без кісток пропускають крізь м'ясорубку, додають свіже сало-шпик і замочений в молоці білий хліб, другий раз подрібнюють на м'ясорубці, додають сіль і обсмажений на сухій сковороді тмин. Масу добре перемішують і розподіляють на коржик товщиною 1 см, усередину кожного коржика кладуть фарш, приготований з дрібно січених відварених яєць, копченого сала і зеленої цибулі, формують у вигляді каштанів. Напівфабрикати панірують у подвійній паніровці - борошні, яйці, нарізаному дрібним кубиком білому хлібові. "Каштани" обжарюють у великій кількості жиру (у фритюрі). Як гарнір використовують відварені чи сирі овочі, зелень.

Інгредієнти: 100 г рибного філе, 10 г свіжого сала, 40 г білого хліба, 20 г молока, сіль, тмин, 1 яйце, пшеничне борошно, жир.

Для начинки – 1/3 яйця, 5 г зеленої цибулі чи зелені петрушки, 5 г копченого сала.

Овочі для гарніру – за бажанням виконавців (картопля, морква, цвітна капуста та ін.).

**8.4. Желе багат шарове.** Желе повинно складатися із трьох і більше різних по забарвленню та смаковій гаммі шарів желе, приготованих за рец. №№ 958, 961, 962.

**8.5. Кава "Рута".** Варять чорну каву. Проціджують, всипають цукор і знову доводять до кипіння. Розливають в чашки, додають коньяк, зверху кладуть збиті білки і посипають їх цукром. Чашки ставлять на кілька хвилин

в духовку до утворення на поверхні білка золотистої кірочки. Каву подають до столу.

Продукти: кава натуральна – 1 чайна ложка, вода – 0,5 склянки, коньяк – 12 г, яйце (білок) – 1шт, цукор – 2 чайні ложки.

## **9. МАРОККАНСЬКА КУХНЯ**

**9.1. Марокканській апельсиновий салат.** Очистити 3 апельсина, з дольок акуратно видалити кісточки і розрізати кожну дольку на дві частини. Салат треба добре промити і обсушити. Гарно укласти листя салату в салатниці, в центр покласти дольки апельсина. Змішати в миски сіль, чорний перець, лимонний сік, цукрову пудру, сік четвертого апельсина, оливкову олію і воду флердоранж і полити салат. Треба його охолодити. Перемішувати все тільки під час подачі.

Інгредієнти: 2 пучки листового салату; 4 апельсини; 2 ст. л. лимонного соку; 1 ст. л. цукрової пудри; 6 ст. л. оливкової олії; 1 ст. л. води флердоранж; чорний молотий перець; сіль.

**9.2. Суп “Харіра”.** Залити горох гарячою водою і залишити не менш ніж на 4 години. Взяти велику каструлю (на 5 л). Баранину залити холодною водою, дати постояти 10 хвилин, злити воду (щоб не було багато накипу). Знову залити водою, довести до кипіння, зняти накип, посолити і варити не менш 1 години. За цей час нарізати цибулю на невеликі кубики та обсмажити на оливковій олії до золотистого кольору. Зняти бульйон з вогню, вийняти м'ясо на окрему тарілку, бульйон відцідити. Вимити каструлю, бульйон влити назад в неї. М'ясо відділити від кісток, назад покласти у каструлю, знову поставити на вогонь. Додати в бульйон куркуму, цибулю, квасоля, чечевицю і рис. Нарізати томати і додати разом з соком в каструлю. Варити до готовності всіх інгредієнтів. Перед зняттям з вогню додати порізану зелень і чорний перець. Зняти з вогню, накрити кришкою та дати настоятись 20 хвилин.

Інгредієнти: 800 г баранини або яловичини (корейка); 250 г гороху нут; 1 стакан чечевиці; 1 стакан рису; 800 г очищених від кожури помідорів; 2 цибулі; 2 ст. л. оливкового масла; куркума (на кінці ножа); 1 пучок кінзи; 1 пучок петрушки; сіль; перець.

**9.3 Кускус з бараниною.** Кускус збризнути водою (залити не треба), змішати з третиною оливкової олії і залишити набухати. Баранину промити, залити водою і варити, додавши всі спеції і залишок оливкової олії, протягом 15 – 20 хвилин. Затим додати очищені, крупно нарізані овочі: моркву, картоплю, капусту, помідори, солодкий перець і варити 10 хвилин. Додати цукіні (кабачок) і продовжувати варку на слабому вогні 30 хвилин. Кускус, який вже набух, перекинути в дуршлаг з маленькими дірочками, закріпити його над каструлею, в якій вариться м'ясо з овочами. Готовий розсипчастий кускус виложити на велике блюдо, полити соусом, який утворився при готуванні м'яса, шматочки м'яса та овочів укласти біля кускуса або на нього.

Інгредієнти: 1 – 1,5 кг баранини; 500 г крупи кускус; 100 мл оливкової олії; сіль; білий перець; шафран; 1 ч. л. імбиру; пучок кінзи; 3–4 помідори; 1–2 морквини; 4 картоплі; четвертину капусти; 1–2 стручки солодкого перцю; 2 кабачка цукіні.

**9.4. Пончики макруд.** Приготування начинки: мілко нарізати фініки, посипати молодою корицею і дуже мілко натертою цедрою апельсина. Все перемішати до отримання однорідної маси.

В велику миску насипати манну крупу, вилити в неї добре нагріту рослинну олію, перемішуючи виделкою так, щоб крупа добре пропиталась маслом. Додати теплу воду і соду. Тісто повинно бути м'яким. Розкотати його на дошці в пласт товщиною 0,5 см. Нарізати пласт смужками шириною 8 см. На кожен смужку покласти начинку з фініків і звернути рулетом, сильно прижати рукою. Нарізати рулет кружечками. Жарити в дуже гарячій рослинній олії. Обсушити пончики і вмокнути їх в теплий мед.

Інгредієнти: для тіста: 1 кг манної крупи; 0,5 склянки води; 250 г рослинної олії; 1 ч. л. харчової соди.

Для фритюру: скільки піде рослинної олії.

Для начинки: 1 кг фініків; порошок кориці; цедра з одного апельсина.

**9.5. Чай по-марокканськи з корицею і прянощами.** Попередньо вимитий апельсин і лимон очистити від цедри. Нарізати її або натерти на тертці і на якийсь час відкласти в сторону. Листя м'яти розім'яти руками, щоб весь її запашний аромат розкрився в напої. Приготувати палений цукор – нагріти звичайний на сковороді до його повного розчинення і придбання карамельного відтінку. Змішати всі інгредієнти – цедру, додати сік лимона, корицю, гвоздику і м'яту, палений цукор. Залити окропом і на відкритому вогні довести до кипіння, після чого дати настоятися хоча б хвилин 20. Налити у високі склянки і для більшої концентрації смаку додати ще м'яту.

Інгредієнти: зелений чай – 2 ст. л.; м'ята – до смаку; апельсин – 1 шт; лимон – 1 шт; паличка кориці; гвоздика – 1–2 бутона; цукор – 2–3 ст. л.; вода – 800 мл.

## **10. ГРЕЦЬКА КУХНЯ**

**10.1. Суп “Авголемоно”.** Назва цього популярного грецького супу означає "яйце і лимон", два основних інгредієнта. Це легкий, живильний суп з макаронами орзо, грецькими макаронами у формі рису (подивіться на них в енциклопедії макаронів), але ви можете використовувати будь-яку дрібну пасту.

Налити бульйон у велику каструлю, довести до кипіння. Додати макарони і варити 5 хв. Збити яйця в піну, потім додати лимонний сік і 1 ст. л. холодної води. Додати в яйця ополоник гарячого бульйону, перемішати, потім додати ще 1–2 ополоники бульйону. Перелити все назад в каструлю, зняти з вогню і перемішати. Приправити і подавати відразу ж, прикрасивши часточкою лимона.

Інгредієнти: на 4-6 порцій: 1,75 л курячого бульйону 115 г макаронів орзо (дрібних і схожих на рис) 3 яйця, сік 1 лимона великого, сіль і чорний мелений перець, шматочки лимона для прикраси

**10.2. Фарширована скумбрія.** Скумбрію почистити, промити і посолити. З помідор зняти шкірку, попередньо обшпаривши їх окропом, дрібно нарізати і перемішати з іншими продуктами, крім рослинного масла. Отриманим фаршем наповнити скумбрію, укласти рибу на листа, полити оливковою олією, запікати в помірно-нагрітій духовці приблизно 40 хвилин.

Інгредієнти: 1 кілограм скумбрії, 1 склянка оливкової олії, 3 зубки часнику, 2 середні ріпчасті цибулини, 3 помідори, материнка, перець мелений, сіль за смаком.

**10.3. Ананаси під грилем.** Покласти кружечки ананаса під гриль, посипати цукром і запекти, поки цукор не розплавиться. Подавати теплими з ложкою густого грецького йогурту.

Інгредієнти: ананас, очищений від шкірки і нарізану на тонкі кружечки коричневий цукор грецький йогурт.

**10.4. Грецька кава з льодом.** Збити всі інгредієнти в блендері з 1 / 2 склянки льоду. Перелити в чашки для кави.

Інгредієнти: 1/2 склянки кави, 1/2 склянки молока, 2 ч. л. меду.

## **11. БРАЗИЛЬСЬКА КУХНЯ**

**11.1. Салат по-бразильськи.** Яблука та селеру слід нарізати соломкою, банан – кружечками, а мандарини потрібно розділити на часточки й очистити їх від білої плівки. Далі з'єднуємо ці інгредієнти і додаємо виноград, перемішуємо і заливаємо легким майонезом. Середній час готування салату становить 25 хвилин.

Інгредієнти: банан – 1 шт., корінь селери – 60 г., яблука – 3 шт., мандарини – 100 г., майонез легкий (або йогурт) – 1 склянка, виноград без кісточок – 100 г.

**11.2. Рисовий суп.** Курча натерти зубчиком часнику, стовченого з сіллю. Часник, що залишився, обсмажити на олії до золотистого кольору. Потім додати курча і також обсмажити його до золотистого кольору. Після цього покласти моркву, картоплю, помідор, цибулю і залити 1 л води. Накрити кришкою і довести до кипіння на сильному вогні. Додати воду, що залишилася, рис, посолити і варити до готовності рису. Покласти зелень петрушки, накрити кришкою і зняти з вогню. Подавати в гарячому вигляді. Курча можна вийняти з супу і подати окремо.

Інгредієнти: 1/2 великого курча, 1 склянка рису, 1 головка ріпчастої цибулі, 1 морква, 1 картоплина, 1 дрібно нарізаний помідор без шкірки і насіння, часник, 2 ст. ложки дрібно нарізаної зелені петрушки, 4 ст. ложки оливкової олії, 2,5 л води, сіль.

**11.3. Печінка по-бразильськи.** З вина, лимонного соку, тертої цибулі, подрібнених спецій і солі приготувати маринад і витримати в ньому тонкі скибочки печінки не менше доби. Печінку обсушити, обсмажити в олії і



прокип'ятити процідженому маринаді 3-4 хвилини. У соус додати розім'ятий банан і відразу подавати з рисом.

Інгредієнти: печінка – 0,5 кг, біле вино – 1 склянка, лимон – 1 шт, цибуля – 1 шт, банан – 1 шт, перець, лавровий лист, сіль.

**11.4. Бригадерос.** У каструльку з антипригарним покриттям вилити банку згущеного молока, додати какао, перемішати, щоб не було грудочок. Почати нагрівати на середньому вогні, постійно вимішуючи масу дерев'яною ложкою, до тих пір, поки вона не почне відставати від стінок і дна. Остудити, щоб можна було брати руками. Руки змастити рослинним маслом і скачати невеликі кульки (1,5–2 см в діаметрі). Прикрашати, обвалюючи в кокосовій стружці, посипання для торта, горіховою крихті або просто в какао. Можна прикрасити родзинкою, горішком, шматочком кураги.

Викласти на пергамент і охолодити 1–2 години, або поки не затверднуть.

Інгредієнти: 1 банка згущеного молока, 2–3 ст. л. какао; для прикраси – посипання для торта, кольоровий цукор, кокосова стружка, какао, горіхова крихта тощо.

**11.5. Кава по-бразильськи.** З води, цукрового піску і какао приготувати гарячий напій, додати каву. Суміш прокип'ятити, потім процідити, якщо треба – підсолодити й розлити в чашки, але так, щоб вони залишалися неповними. Каву ароматизувати ромом, вливаючи його в бажаному кількості. Зверху покласти вершки.

Інгредієнти: 2 ч. ложки кави, 1/4 ложки какао, цукор за смаком, 1 маленька чашечка рому, 40 мл вершків, 100 мл води.

## **12. ТАЇЛАНДСЬКА КУХНЯ**

**12.1. Овочевий салат із солодкою імбирною заправкою.** Акуратно зрізати цедру з лимонів гострим ножем і зрізати з цедри білу м'якоть. Порізати лимони навпіл, і вичавити сік. Сік, цедру, часник, імбир, мед і цукор помістити у каструлю, довести до кипіння і готувати 4–5 хвилин, поки не увариться на половину. Приправити сіллю і перцем, дати охолонути, пропустити через сито в миску. Збиваючи віночком, додати оливкову олію. Покласти всі овочі в миску, перемішати і посипати порізаним арахісом

Інгредієнти: (у грамах) на 1 порцію – лимон 30, часник 2,5, імбир 3, мед 5, цукор 6,5, оливкова олія 32, червоний перець 20, бобові паростки 13, савойська капуста 75, буряк 50, огірок 25, морква 25, арахіс 13.

**12.2. Семишаровий тайський суп.** У великій глибокій ємності (краще скляній) викладіть шарами порвані листя шпинату, брикет локшини, поламаний на шматочки, солодкий перець, порізану скибочками, подрібнену зелену цибулю, моркву, терту на крупній тертці, арахіс і петрушку. Відкладіть на годину. У каструлі з'єднайте курячий бульйон з лимоном, рубаним часником, імбиром і переліком пластівцями, доведіть до кипіння. Варіть 2 хвилини, після чого влийте бульйон в ємність з підготовленими

інгредієнтами. Накрийте ємність кришкою або фольгою і залиште на 4 хвилини, щоб локшина заварилася. Подавайте не перемішуючи.

Інгредієнти в г. на 1 порцію: локшина – 60, червоний перець солодкий – 30, зелена цибуля – 30, морква – 60, арахіс – 6, петрушка – 15, бульйон – 200, лимон – 10, часник – 5, імбир – 8, перець червоний (пластівці) – 1.

**12.3. Курка з зеленню.** Розігрійте масло в сковороді вок, покладіть курку і обсмажте, періодично помішуючи на протязі 2–3 хвилин. Викладіть курку шумівкою на кухонну серветку; відставте. Додайте в вок часник і обсмажуйте до зміни кольору. Викладіть шумівкою половину часнику на кухонну серветку; відкладіть. Збільшіть вогонь під сковородою, покладіть шпинат і швидко перемішайте з олією і часником.

Викладіть курку поверх шпинату, збризніть рибним соусом, поперчіть. Уменшіть вогонь, накрийте сковороду і смажте на повільному вогні 2–3 хвилини. Викладіть зверху горіхи і відкладений часник, сервіруйте шинкованим чилі. Відразу подавайте.

Інгредієнти: в г. на 1 порцію: арахісове масло – 15, куряча грудинка – 60, часник – 45, шпинат – 175, рибний соус – 30, чорний перець – 5, арахіс – 18, перець чилі – 3.

**12.4. Вершкове морозиво з манго.** Частину манго нарізати маленькими кубиками, решту подрібнити в міксері або протерти крізь сито і додати в морозиво. Влити морозиво в невисокий посуд і поставити в морозильник. Коли морозиво застигне, вийняти його з морозилки і за допомогою міксера перетворити в однорідну масу. Знову злегка заморозити і ще раз пропустити через міксер. Потім покласти в спеціальну морозеницю з кришкою і добре заморозити.

Вийняти морозиво з морозилки за 20–30 хвилин до подачі на стіл і поставити в холодильник. Розкласти в порційний посуд і посипати смаженим мигдалем.

Інгредієнти: в г. на 1 порцію: морозиво – 150, манго – 100, мигдаль – 15.

## **13. ЧЕСЬКА КУХНЯ**

**13.1. Яйця з хроном.** Яєчню викласти на тарілку, посолити й посипати обсмаженою хрусткою булкою (попередньо порізаною на дрібні шматочки) та тертим хріном.

Інгредієнти: яйце – 3 шт, масло вершкове – 50 г, хрін – 30 г, сіль.

**13.2. Празький салат.** Телятину, свинину, огірки, цибулю, яблука й перець нарізати тонкими скибочками (соломкою), збризнути лимонним соком і заправити майонезом.

Інгредієнти: телятина смажена – 42 г, свинина смажена – 48 г, огірки солоні – 32 г, цибуля ріпчаста – 25 г, яблука – 33 г, перець стручковий солодкий – 28 г, майонез – 30 г, сік лимонний або оцет – 10 г.

**13.3. Суп “Панадель”.** У каструлі заливають яловичину 3 л холодної води, кип’ятять, знімають піну, зменшують нагрів. Накривають кришкою і

варять близько 2 годин. Кладуть очищену моркву, корінь петрушки, пучок зелені петрушки, солять і варять ще 20-30 хв до м'якості м'яса. Бульйон проціджують, приправляють мускатним горіхом і перцем. М'ясо, моркву і корінь петрушки ріжуть кубиками. Із борошна, яйця, молока та солі готують рідке тісто. Розігрівають пательню з рослинною олією, смажать на ній млинці і нарізають їх тонкими смужками. При подаванні кладуть у гарячий бульйон нарізане м'ясо, овочі, млинці.

Інгредієнти: 500 г бульйону, 250 г м'якоті яловичини, 190 г молока, 120 г борошна, 2 яйця, 1 морква, 1 корінь петрушки, 1 пучок зелені петрушки, 40 г рослинної олії, 1 г тертого мускатного горіха, мелений червоний та чорний перець, сіль за смаком

## **14. АВСТІЙСЬКА КУХНЯ**

**14.1. Салат австрійський.** Кладуть шарами: терті білки, тертий сир, рибу (олію злити), заливають майонезом. Зверху – подрібнена цибуля, дрібні шматочки вершкового масла, терті жовтки. Після цього ще раз заливають майонезом.

Інгредієнти: 240 г риби консервованої (в олії), 140 г майонезу, 100 г твердого сиру, 35 г вершкового масла, 6 курячих яєць, 1 ріпчаста цибулина.

**14.2. Картопляний суп з беконом.** Бекон, нарізаний кубиками, обсмажують в олії, додають подрібнену цибулю і смажать до золотавого кольору. Додають картоплю і моркву, попередньо обчищені та нарізані малими кубиками, і тушкують, постійно помішуючи. Доливають бульйон і додають орегано, сіль і перець. Варять до готовності. Подають, посипавши подрібненою петрушкою.

Інгредієнти: 1,2 л яловичого бульйону, 600 г картоплі, 170 г копченого бекону, 2 моркви, 1 цибуля, 50 г олії, 12 г зелені петрушки, 3 г орегано, перець, сіль за смаком.

**14.3. Вассершпатцен.** З борошна та підсоленої води замішують тісто (воно має відставати від посуду). Столову ложку вмочують у гарячу воду і з її допомогою опускають галушки в киплячу підсолену воду. Відварюють їх під кришкою протягом 10 хв. Відкидають на друшляк, дають стекти воді, після чого обсмажують на пательні в розтопленому смальці. Туди ж вбивають яйця, злегка підрум'явивши їх на вогні. Подають як гарнір до м'яса і овочів або просто з соусом.

Інгредієнти: 1,5 л води, 500 г борошна, 100 г свинячого смальцю, 6 яєць, сіль за смаком.

**14.4. Віденське ванільне печиво.** Борошно висипають у велику миску, додаючи порізане холодне масло, цукрову пудру, мелені горіхи і яйце, все перемішують. Мокрими руками швидко замішують тісто і кладуть його в холодильник на 1 годину. Після цього скачують у ковбаски завтовшки 1,5 см, ріжуть на шматки довжиною 2,5 см і скручують їх у формі півмісяця. Запікають при температурі 160°C протягом 10-15 хв до золотистого кольору. Після випікання обкачують його в цукровій пудрі та ванільному цукрі.

Інгредієнти: 210 г борошна, 150 г вершкового масла, 80 г меленого мигдалю або фундуку, 80 г цукрової пудри, 1 яйце.

Для оздоблення: 60 г цукрової пудри, 15 г ванільного цукру.

**14.5. Струдель з яблуками.** Борошно, сіль, яйце розмішують в 125 г теплої води і замішують тісто. Формують з тіста 2 кулі, які змащують рослинною олією і накривають розігрітою мискою на 1 годину. Обчищені яблука нарізають тонкими скибочками, поливають лимонним соком, змішують з цукром, горіхами, сметаною, корицею та ізюмом, який попередньо поливають ромом. Кулі з тіста поступово розкачують на великій посипаній борошном скатертині. Після чого тильною стороною рук витягують розкачане тісто до товщини 1 мм, знову кладуть на скатертину, намазують вершками і розкладають по ньому начинку. За допомогою скатертини скручують в рулет і кладуть його на деко, змащене вершковим маслом. Змащують рулет рослинною олією. Випікають у духовці за температури 200°C протягом 1 години. Коли він підрум'яниться, змащують олією і збризкують вершками.

Інгредієнти: 1 кг яблук, 250 г борошна, 125 г сметани, 125 г вершків, 100 г цукру, 50 г ізюму, 50 г тертих лісових горіхів, 1 яйце, сік 1 лимона, 25 г рому, 20 г рослинної олії, 2 г солі, 0,2 г кориці.

Для оформлення: 125 г вершків, 80 г рослинної олії, 15 г вершкового масла (змазати деко).

## Список рекомендованої літератури

1. Гаврилко П. П. Збірник рецептур національної кухні країн Європи / П. П. Гаврилко. – К.: “Центр учбової літератури”, 2016. – 620 с.
2. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. – Тернопіль: ФОП Паляниця В. А., 2018. – 268 с.
3. Мазаракі А. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / А. А. Мазаракі [та ін.], за заг. ред. Н. О. П’ятницької. – 2 -ге вид., пероб. та допов. – К.: Центр навч. л-ри, 2011. – 584 с.
4. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підруч. / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич – К.: Центр учбової літератури, 2013. – 304 с.
5. Радченко Л. О. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: навчальний посібник / Л. О. Радченко, П. П. Пивоваров, О. В. Новікова, Л. Д. Льовшина, А. М. Ніколаєнко-Ломакіна. – Х.: Світ книг, 2012. – 288 с.
6. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник / Г. Й. Островська. – Тернопіль: Підручники і посібники, 2018. – 268 с.
7. Островська Г. Й. Навчально-методичний комплекс з дисципліни “Кухні народів світу” для студентів усіх форм навчання галузі знань 24 “Сфера обслуговування” спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа” освітнього рівня “бакалавр” / Г. Й. Островська. – Тернопіль: ФОП Паляниця В. А., 2018. – 216 с.
8. Ощипок І. М. Кухні народів світу: навч. посібн. / І. М. Ощипок, П. Х. Пономарьов, М. І. Філь. – Львів: Видавництво “Магнолія 2006”. – 2014. – 248 с.
9. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. / В. Ростовський. – Кондор, 2016. – 502 с.
10. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа: Довідник офіціанта. Електронний ресурс / Я. М Сало. – Львів: Афіша, 2010. – 304 с.
11. Технологія приготування їжі. Українська кухня: навчальний посібник / В. М. Михайлов, Л. О. Радченко, О. В. Новікова. – Х.: Світ книги, 2012. – 537 с.
12. Челімбиєнко В. А. Кухні народів мира / В. А. Челімбиєнко, И. В. Зигуля. – Х.: – 2011. – 461 с.
13. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі: навч. посіб. / Г. І. Шумило. – К.: “Кондор”, 2012. – 504 с.

**Додаток А**  
Приклад розробки технологічної карти

ЗАТВЕРДЖУЮ  
Директор

“ \_\_\_\_\_ ” вересня 2018 р.

Технологічна картка № \_\_\_\_\_  
Борщ гетьманський

№ з/п	Найменування сировини і напівфабрикатів	Витрати сировини на				НД, яка регламентує вимоги до якості сировини
		1 порцію		10 порцій		
		брутто	нетто	брутто	нетто	
1.	Буряк	0,056	0,05	0,56	0,5	ДСТУ 7033:2009
2.	Капуста б/к свіжа	0,063	0,06	0,63	0,6	ДСТУ 7037:2009
3.	Картопля	0,047	0,04	0,47	0,4	ДСТУ 4013-2001
4.	Морква свіжа	0,016	0,01	0,16	0,1	ДСТУ 286-91
5.	Цибуля ріпчаста	0,019	0,015	0,19	0,15	ДСТУ 3234-95
6.	Томатне пюре	0,01	0,01	0,1	0,1	ДСТУ 5081:2008
7.	Олія соняшникова рафінована	0,005	0,005	0,05	0,05	ДСТУ 4492:2005
8.	Цукор білий	0,005	0,005	0,05	0,05	ДСТУ 2316-93
9.	Оцет харчовий, 9,0 %	0,005	0,005	0,05	0,05	ДСТУ 45-678
10	Н/ф “Бульйон”	0,05	0,05	0,5	0,5	ДСТУ 24-2008
	<b>Вихід</b>		0,2		2,0	

**Технологія приготування**

В киплячий бульйон кладуть шинковану свіжу капусту, доводять до кипіння, додають нарізану брусочком картоплю, варять 10...15 хв, кладуть пасеровані овочі, тушкований буряк і варять до готовності овочів. При подачі додають сметану та рублену зелень.

**Технологічні параметри рецептури**

№ з/п	Вид витрат	Норматив не значення, %	Інтервал припустимих значень
1.	Виробничі витрати	1,0	± 1
2.	Теплові витрати	15,0–20,0	± 2

Зовнішній вигляд: компоненти рівномірно розподілені у рідкому середовищі.

Колір: темно-червоний.

Консистенція: густа, овочів м'яка.

Запах та смак: притаманні рецептурним компонентам, без стороннього смаку та запаху.

Харчова та енергетична цінність на 100 г готової страви

Білків – 2,95 г Жирів – 3,3 г Вуглеводів – 3,7 г Енергетична цінність – 56 ккал

**Мікробіологічні показники**

Кількість МАФАМ КУО в 1 г, не більш	2x10 <sup>4</sup>
БГКП (колі-форми), в 1,0 г	Не допускаються
Staph. aureus, в 1,0 г	Не допускаються
Proteus, в 0,1 г	Не допускаються
Патогенні мікроорганізми, в т.ч. сальмонели, в 25 г	Не допускаються

Розробник \_\_\_\_\_ (Прізвище, ініціали)

**Додаток Б**  
**Порівняльна таблиця маси і міри деяких продуктів**

Продукт	Маса, г			
	Склянка (250см <sup>3</sup> )	Столова ложка	Чайна ложка	1 шт.
<b>Борошно, крупи, сухарі</b>				
Борошно пшеничне	160	25	8	-
Борошно кукурудзяне	160	30	10	-
Крохмаль картопляний	200	30	9	-
Крупа гречана	210	25	8	-
Крупа вівсяна	170	18	5	-
Крупа манна	200	25	8	-
Крупа перлова	230	25	8	-
Крупа ячна	180	20	6	-
Вівсяні пластівці “Геркулес”	100	14	4	-
Пшоно	220	25	8	-
Рис	230	25	8	-
Квасоля	220	30	10	-
Горох лущений	230	-	-	-
Горох нелущений	200	-	-	-
Сухарі панірувальні	125 – 140	20	5	-
Сухарі скибочками	-	-	-	20 – 50
Пластівці кукурудзяні	50	17	2	-
<b>Молоко, молочні продукти, жири, яйця</b>				
Вершки 20% жирності	250	18	5	-
Молоко незбиране	250	18	5	-
Молоко сухе	120	20	6	-
Молоко згущене	-	30	12	-
Сметана 30% жирності	250	25	11	-
Масло вершкове	-	20	10	-
Масло топлене	-	17	5	-
Смалець	-	20	10	-
Олія рослинна	240	17	5	-
Маргарин розтоплений	-	15	4	-
Сир кисломолочний	-	17	5	-
Яйце куряче	-	-	-	40
<b>Овочі, фрукти, ягоди</b>				
Картопля	-	-	-	75 – 100
Баклажан	-	-	-	200 – 220
Морква	-	-	-	50 – 75
Буряк	-	-	-	75 – 100
Цибуля ріпчаста	-	-	-	30 – 50
Помідор	-	-	-	75 – 100
Огірок	-	-	-	100 – 120
Редька	-	-	-	150 – 200
Ріпа	-	-	-	75 – 100
Редиска	-	-	-	15 – 25
Перець болгарський	-	-	-	50 – 150
Петрушка (корінь)	-	-	-	50 – 75

Селера (корінь)	-	-	-	75 – 100
Яблуко	-	-	-	75 – 100
Яблука сушені	70	-	-	-
Полуниця свіжа	150	25	-	-
Вишня свіжа	190	30	-	-
Родзинки	190	25	7	-
Малина свіжа	140	20	-	-
Смородина чорна свіжа	180	30	-	-
Чорнослив	250	25	-	-
Мак	155	18	5	-
Арахіс очищений	175	25	8	-
Горіхи мелені	120	20	7	-
Горіхи фундук (ядро)	170	30	-	-
Мигдаль (ядро)	160	30	10	-
Лимон	-	-	-	75 – 100
Апельсин	-	-	-	100 – 150
Цукор, прянощі тощо				
Цукор-пісок	200	25	8	-
Цукор-пудра	180	25	10	-
Сіль дрібна	325	30	10	-
Перець чорний мелений	-	12	6	-
Перець червоний мелений	-	10	5	-
Оцет	250	15	5	-
Томатний соус	-	25	8	-
Томатна паста	-	30	10	-
Питна сода	-	28	12	-
Чай сухий	-	10	3	-
Мед	350	28	7	-
Гірчиця суха	-	-	4	-
Кориця мелена	-	20	8	-
Лимона кислота (кристалічна)	-	25	8	-
Кава мелена	-	25	9	-
Какао-порошок	-	25	9	-
Желатин у порошок	-	15	5	-
Вода	250	18	5	-
Варення	350	45	20	-
Повидло	-	25	-	-
Гвоздика	-	-	-	0,06
Лавровий лист	-	-	-	0,2
Перець гіркий горошком	-	-	-	0,05
Перець духмяний горошком	-	-	-	0,06

Примітки. Маса продуктів в склянках приведені при заповненні їх до кромки верху, маси в ложках – “з верхом”, за винятком рідких продуктів.



Підписано до друку 04.09.2018. Формат 60×90, 1/16.  
Друк лазерний. Папір офсетний. Гарнітура TimesNewRoman.  
Умовно–друк. арк. 1,4. Наклад – 100 прим.  
Замовлення № 040918

\*\*\*\*\*

Друк ФОП Паляниця В. А.  
Свідоцтво ДК №4870 від 20.03.2015 р.  
м. Тернопіль, вул. Б. Хмельницького, 9а, оф.38.  
тел. (0352) 528–777.