

26-3038

НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

СБОРНИК РЕЦЕПТУР

НАЦИОНАЛЬНЫХ БЛЮД
И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Для
предприятий
общественного
питания

26-3038

СБОРНИК РЕЦЕПТУР

НАЦИОНАЛЬНЫХ БЛЮД
И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Для
предприятий
общественного
питания

МОСКВА
ЛАДА

УДК 641.55
С23

Автор-разработчик и составитель
А. В. Шалыминов

С23 Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий:
Для предприятий общественного питания / Автор-разработчик и со-
ставитель А. В. Шалыминов. — К. : ИКТЦ Лада, 2026. —
848 с.

ISBN 978-5-94832-458-6.

Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий для пред-
приятий общественного питания состоит из 15-ти разделов, содержащих ре-
цептуры кухонь народов России, Украины, Беларуси, Молдовы, Эстонии,
Литвы, Латвии, Грузии, Армении, Азербайджана, Узбекистана, Казахста-
на, Туркменистана, Кыргызстана и Таджикистана, и 30 таблиц с нормами
расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовой продукции, отходов и по-
терь в процессе кулинарной обработки продуктов.

Книга предназначена для предприятий общественного питания и до-
машнего использования.

УДК 641.55

ISBN 978-5-94832-458-6

© Шалыминов А. В., 2013, 2021

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
--------------------	---

БЛЮДА УКРАИНСКОЙ КУХНИ

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА

САЛАТЫ И ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ

1.1. САЛАТ ИЗ ШПИНАТА	8
1.2. САЛАТ «МАЙСКИЙ»	8
1.3. САЛАТ ИЗ РЕДИСА И ОГУРЦОВ	8
1.4. САЛАТ ИЗ СЛАДКОГО ПЕРЦА	9
1.5. САЛАТ «ПОЛОНИНСКИЙ»	9
1.6. САЛАТ «ХМЕЛЬНИЦКИЙ»	9
1.7. САЛАТ «АССОРТИ»	9
1.8. САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ С БОБОВЫМИ	10
1.9. САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ И ПОМИДОРОВ	10
1.10. САЛАТ ИЗ КРАСНОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ И ЯБЛОК	10
1.11. САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ И ЯБЛОК	11
1.12. САЛАТ «ОСЕННИЙ»	11
1.13. САЛАТ «ДНЕСТР»	11
1.14. САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ С БОБОВЫМИ	12
1.15. САЛАТ «УКРАИНСКИЙ»	12
1.16. САЛАТ «ЧЕРНИГОВСКИЙ»	12
1.17. САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ И КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	13
1.18. САЛАТ «РУБИН»	13
1.19. САЛАТ «ЗИМНИЙ»	13
1.20. САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	14
1.21. САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ГРИБАМИ	14
1.22. САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С БОБОВЫМИ	14
1.23. САЛАТ «БУРЯЧОК» («СВЕКОЛКА»)	14
1.24. САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕРНОСЛИВОМ И ОРЕХАМИ ПО-ЮЖНОБУТСКИ	15
1.25. САЛАТ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА С ГРИБАМИ	15
1.26. САЛАТ ИЗ ФАСОЛИ С ВЕТЧИНОЙ ИЛИ СЕЛЬДЬЮ	15
1.27. САЛАТ ИЗ ЯБЛОК И ОВОЩЕЙ С СЫРОМ ТВЕРДЫМ	16
1.28. ЯБЛОКИ МОЧЕНЫЕ ПОД СОУСОМ	16
1.29. САЛАТ МЯСНОЙ СО СВЕЖИМИ ОГУРЦАМИ	16
1.30. ЗАКУСКА «ПОЛЕСЬЕ»	17
1.31. ЗАКУСКА ИЗ ПЕЧЕНИ	17
1.32. ЗАКУСКА ИЗ ПЕЧЕНИ С МОРКОВЬЮ	17
1.33. ЗАКУСКА «ХЕРСОНСКАЯ»	18
1.34. САЛАТ ИЗ ТЫКВЫ	18
1.35. САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ХРЕНОМ	18
1.36. САЛАТ «ВОЛЫНСКИЙ ПО-ДОМАШНЕМУ»	19
1.37. САЛАТ «ИВАНО-ФРАНКОВСКИЙ»	19
1.38. САЛАТ «ЯНТАРЬ»	19
1.39. САЛАТ «ГУЦУЛОЧКА»	20
1.40. САЛАТ «ПОДОЛЬСКИЙ»	20
1.41. РЕДЬКА ПОД МАЙОНЕЗОМ	20
1.42. САЛАТ «СЕЗОННЫЙ»	20
1.43. ОГУРЦЫ С МЕДОМ	21
1.44. БАКЛАЖАНЫ ИЛИ КАБАЧКИ В МАРИНАДЕ	21
1.45. БАКЛАЖАНЫ ОСТРЫЕ	21
1.46. ИКРА ИЗ ЛУКА	21

1.47. ИКРА ИЗ БАКЛАЖАНОВ И ЯБЛОК	22
1.48. ИКРА ИЗ ТЫКВЫ.	22
1.49. ИКРА ИЗ МОРКОВИ	22
1.50. ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ С МОРКОВЬЮ	23
1.51. ЗАКУСКА СВЕКОЛЬНАЯ	23
1.52. МЕЖИВО (ИКРА) ИЗ БАКЛАЖАНОВ	23
1.53. МОРКОВЬ, ТУШЕННАЯ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ.	24
1.54. ПОМИДОРЫ С ЧЕСНОЧНОЙ ПОДЛИВКОЙ	24
1.55. ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ МОРКОВЬЮ.	24
1.56. ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБНЫМ САЛАТОМ	24
1.57. ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ВЕТЧИНОЙ	25

ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ И МЯСА

1.58. СЕЛЬДЬ В МАРИНАДЕ.	26
1.59. СЕЛЬДЬ С ФАСОЛЬЮ.	26
1.60. СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ	26
1.61. СЕЛЬДЬ В СМЕТАНЕ	27
1.62. КАРП С МЕДОМ.	27
1.63. РУЛЕТ РЫБНЫЙ ЗАЛИВНОЙ.	28
1.64. ПАШТЕТ ИЗ РЫБНЫХ КОНСЕРВОВ.	28
1.65. ЗАКУСКА «ЗАГАДКА»	29
1.66. ЗАКУСКА ИЗ ПЕЧЕНИ ТРЕСКИ С ТВОРОГОМ	29
1.67. СВИНИНА ЖАРЕНАЯ, ШПИГОВАННАЯ ЧЕСНОКОМ	29
1.68. ЗАВИВАНЕЦ «ЯЛТИНСКИЙ»	30
1.69. ЗАВИВАНЕЦ ПО-ГУЦУЛЬСКИ.	30
1.70. РУЛЕТ «ПОЛТАВСКИЙ»	30
1.71. РУЛЕТ ПО-ВИННИЦКИ	31
1.72. РУЛЕТ ИЗ СВИНИНЫ С МОРКОВЬЮ	31
1.73. РУЛЕТ ДЕЛИКАТЕСНЫЙ ИЗ КУР	32
1.74. ШПИК ОТВАРНОЙ, ШПИГОВАННЫЙ ЧЕСНОКОМ.	32
1.75. КОВБЫК (ЗЕЛЬЦ) (РУБЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ МЯСОМ ГОЛОВ).	32
1.76. РУБЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ	33
1.77. КОЛБАСА ИЗ СВИНИНЫ ЖАРЕНАЯ	33
1.78. КОЛБАСКИ МЯСО-КРУПЯНЦЫЕ	34
1.79. КОЛБАСА ИЗ ПЕЧЕНИ С КРУПОЙ.	34
1.80. КОЛБАСА ИЗ РЫБЫ	35
1.81. КОЛБАСА ИЗ ОВОЩЕЙ С ЛИВЕРОМ.	35
1.82. ПОТАПЦИ (ГРЕНКИ) СО ШПИКОМ	36
1.83. ПАШТЕТ «ЮБИЛЕЙНЫЙ».	36
1.84. ЗАКУСКА «УКРАИНА».	36
1.85. ЗАКУСКА ИЗ ВЕТЧИНЫ (ГОРЯЧАЯ).	37

ЗАКУСКИ ИЗ ТВОРОГА И ЯИЦ

1.86. ЗАКУСКА ИЗ ТВОРОГА	37
1.87. ЗАКУСКА ИЗ ТВОРОГА ПО-ЗАКАРПАТСКИ.	38
1.88. ЗАКУСКА ПО-ВЕРЕЩАКОВСКИ.	38
1.89. ЗАКУСКА «ОРИГИНАЛЬНАЯ».	38
1.90. ЗАКУСКА ОСТРАЯ	39
1.91. ЗАКУСКА ПО-БУКОВИНСКИ.	39
1.92. ЯЙЦА ЗАЛИВНЫЕ	39
1.93. ЯЙЦА С ГРИБАМИ	39

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

СУПЫ

1.94. БУЛЬОН КОСТНЫЙ	42
1.95. БУЛЬОН ИЗ КУР ИЛИ ИНДЕЕК ПРОЗРАЧНЫЙ	43
1.96. РЫБНЫЙ БУЛЬОН	43

КВАСЫ

1.97. КВАС СВЕКОЛЬНЫЙ	44
1.98. КВАС-СЫРЕЦ ИЗ СУХАРЕЙ	44

БОРЩИ

1.99. БОРЩ УКРАИНСКИЙ	45
1.100. ПАМПУШКИ С ЧЕСНОКОМ	45
1.101. БОРЩ КИЕВСКИЙ	46
1.102. БОРЩ КИЕВСКИЙ С ГРИБАМИ	47
1.103. БОРЩ КИРОВОГРАДСКИЙ (С ГРЕНКАМИ)	47
1.104. БОРЩ ЛЬВОВСКИЙ	48
1.105. БОРЩ ПО-БАХМАЦКИ	48
1.106. БОРЩ ЧЕРНИГОВСКИЙ	49
1.107. БОРЩ ПОЛТАВСКИЙ С ГАЛУШКАМИ	49
1.108. БОРЩ ВОЛЫНСКИЙ	50
1.109. БОРЩ ВОЛЫНСКИЙ С ГРИБАМИ	51
1.110. БОРЩ С БАКЛАЖАНАМИ	51
1.111. БОРЩ С ГРИБАМИ	52
1.112. БОРЩ ЛЕТНИЙ	52
1.113. БОРЩ С РЫБОЙ	53
1.114. БОРЩ ДНЕПРОВСКИЙ	53
1.115. БОРЩОК С УШКАМИ	54
1.116. УШКИ С ГРИБАМИ	54

КАПУСТНИКИ

1.117. КАПУСТНИК	55
1.118. КАПУСТНИК ЗАПОРОЖСКИЙ	55
1.119. КАПУСТНИК ЛЬВОВСКИЙ	56
1.120. КАПУСТНИК С ГРИБАМИ	56

РАССОЛЬНИКИ

1.121. РАССОЛЬНИК ПО-ДОМАШНЕМУ	57
1.122. РАССОЛЬНИК ПО-МАКЕЕВСКИ	57
1.123. ОГУРЕЧНИК ПО-ДОМАШНЕМУ	58

ЮШКИ (СУПЫ)

1.124. ЮШКА СТОЛИЧНАЯ	59
1.125. ЮШКА ВОЛЫНСКАЯ	60
1.126. ЮШКА ВОЛЫНСКАЯ С ГРИБАМИ	60
1.127. ЮШКА ГРИБНАЯ С УШКАМИ	60
1.128. ЮШКА ГРИБНАЯ С ГАЛУШКАМИ	61
1.129. ГАЛУШКИ	61
1.130. ЮШКА ГРИБНАЯ С КАРТОФЕЛЬНЫМИ ГАЛУШКАМИ	61
1.131. ЮШКА С СУБПРОДУКТАМИ ПТИЦЫ	62
1.132. ЮШКА МЫСЛЫВСЬКА (ОХОТНИЧЬЯ)	63
1.133. ЮШКА ПОЛТАВСКАЯ С ГАЛУШКАМИ	63
1.134. ЮШКА ДОНЕЦКАЯ С ГОВЯДИНОЙ	64

1.135. ЮШКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С КАБАЧКАМИ	64
1.136. ЮШКА СО СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛЬЮ	64
1.137. ЮШКА ГОРОХОВАЯ СО ШПИКОМ	65
1.138. ЮШКА ИЗ КУР ПО-КОЛОМЫЙСКИ	65
1.139. ЮШКА ГУЦУЛЬСКАЯ С КАРТОФЕЛЕМ	65
1.140. ЮШКА СЭЛЯНСЬКА (КРЕСТЬЯНСКАЯ)	66
1.141. ЮШКА РЫБНАЯ ХЕРСОНСКАЯ	66
1.142. СУП ПО-КОВЕЛЬСКИ	67
1.143. СУП ФАСОЛЕВЫЙ ПО-ВЕРХОВИНСКИ	67
1.144. СУП ГРИБНОЙ ПО-ГУЦУЛЬСКИ	68
1.145. СУП С ЛАЗАНКАМИ	68
1.146. СУП ГУЛЯШ-ЛЕВЕШИ	69
1.147. СУП ИЗ РУВЦА	69

КУЛЕШИ

1.148. КУЛЕШ ИЗ ПШЕНА	70
1.149. КУЛЕШ С ГРИБАМИ	70
1.150. КУЛЕШ СИВЕРСКИЙ	71
1.151. КУЛЕШИК С ПОМИДОРАМИ	71
1.152. КУЛЕШИК ГОРОХОВЫЙ (ФАСОЛЕВЫЙ)	71

СУПЫ МОЛОЧНЫЕ

1.153. СУП МОЛОЧНЫЙ ПО-ПОЛЕССКИ	72
1.154. ЛАПША	72
1.155. ЗАТЕРУХА МОЛОЧНАЯ	72

ХОЛОДНЫЕ СУПЫ

1.156. БОРЩ ХОЛОДНЫЙ УКРАИНСКИЙ	73
1.157. БОРЩ ХОЛОДНЫЙ КРИВОРОЖСКИЙ	73
1.158. БОРЩ ХОЛОДНЫЙ С ФАСОЛЬЮ	74
1.159. БОРЩ ХОЛОДНЫЙ КРЕСТЬЯНСКИЙ	74
1.160. БОТВИНЯ НАДДНЕПРЯНСКАЯ	75
1.161. ЮШКА ХОЛОДНАЯ НА ТОМАТНОМ СОКЕ	75

БЛЮДА ИЗ КАРТОФЕЛЯ, ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

1.162. ГАЛУШКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ	76
1.163. КАША ТЫКВЕННАЯ	77
1.164. КАБАЧКИ, ТУШЕННЫЕ С КАРТОФЕЛЕМ	77
1.165. БАКЛАЖАНЫ, ТУШЕННЫЕ С КАРТОФЕЛЕМ	77
1.166. ПЕРЕЦ, ТУШЕННЫЙ С ПОМИДОРАМИ	78
1.167. ФАСОЛЬ, ТУШЕННАЯ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ	78
1.168. ОВОЩИ ПО-КАРПАТСКИ	78
1.169. МОРКОВЬ, ТУШЕННАЯ С ЧЕРНОСЛИВОМ	79
1.170. ГРИБЫ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	79
1.171. ГОЛУБЦЫ С КАРТОФЕЛЕМ	80
1.172. ГОЛУБЦЫ С ФАСОЛЬЮ И ТВОРОГОМ	80
1.173. ГОЛУБЦЫ С ГРИБАМИ	81
1.174. ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ ПО-ДОМАШНЕМУ	81
1.175. ПОМИДОРЫ, ЖАРЕННЫЕ СО ШПИКОМ	82
1.176. КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ В ТЕСТЕ	82
1.177. ОЛАДЬИ ИЗ КАБАЧКОВ	82
1.178. МОРКОВНИКИ С ЯБЛОКАМИ	83
1.179. КАРТОФЕЛЬНЫЕ БЛИНЫ	83
1.180. МАССА ДЛЯ ДЕРУНОВ	84
1.181. ДЕРУНЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ	84

1.182.	ДЕРУНЫ ПО-СЕЛЯНСКИ	84
1.183.	ДЕРУНЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ТВОРОГОМ	85
1.184.	ДЕРУНЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ МЯСОМ.	85
1.185.	КАРТОФЕЛЬНИКИ С МЯСОМ ИЛИ СУБПРОДУКТАМИ	86
1.186.	КАРТОФЕЛЬНИКИ С ГРИБАМИ И РИСОМ	87
1.187.	КОЛБАСКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С ТВОРОГОМ	87
1.188.	ВАЛЯНЦЫ С ТВОРОГОМ	88
1.189.	ЗРАЗЫ «ЗАПОРОЖСКИЕ»	88
1.190.	КОТЛЕТА «УРОЖАЙ»	89
1.191.	КАРТОФЕЛЬ СО ШПИКОМ И ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ	90
1.192.	КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В КОЖУРЕ СО ШПИКОМ	90
1.193.	КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ТВОРОГОМ	90
1.194.	ТЫКВА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ЯЙЦАМИ	91
1.195.	ТЫКВА, ЗАПЕЧЕННАЯ СО СМЕТАНОЙ	91
1.196.	ТЫКВЕННАЯ КАША (ТЫКВЕННИК)	91
1.197.	БАВКА ИЗ ТЫКВЫ И ФАСОЛИ.	92
1.198.	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТЫКВЫ С ЛАПШОЙ	92
1.199.	КАПУСТА С ГРИБАМИ ЗАПЕЧЕННАЯ	93
1.200.	ЛЕНИВЦЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ	93
1.201.	ПЕЛЮСТКИ КАПУСТЯНИ (ЛИСТЬЯ КАПУСТЫ)	94
1.202.	ГОЛУБЦЫ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ	95
1.203.	КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ МЯСОМ И ГРИБАМИ	95
1.204.	КАБАЧКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ТВОРОГОМ	96

БЛЮДА ИЗ КРУП И БОБОВЫХ

1.205.	МАННАЯ КАША С ЯБЛОКАМИ	98
1.206.	КАША ГРИБНАЯ ЧУМАЦКАЯ.	98
1.207.	КАША ПШЕННАЯ С ЧЕРНОСЛИВОМ	99
1.208.	СЛАСТЕНЫ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ	99
1.209.	КОЛБАСА ПШЕНЯНКА	100
1.210.	ЗРАЗЫ МАННЫЕ, ФАРШИРОВАННЫЕ ЛУКОМ И ЯЙЦАМИ	100
1.211.	ЗРАЗЫ МАННЫЕ, ФАРШИРОВАННЫЕ МОРКОВЬЮ И ВИШНЯМИ	101
1.212.	ЗРАЗЫ ПШЕННЫЕ С МЯСОМ	101
1.213.	КРУПЕНЯ ГРИБНАЯ	101
1.214.	БАНОШ.	102

БЛЮДА ИЗ ЗЕРНОВЫХ БОБОВЫХ КУЛЬТУР

1.215.	ФАСОЛЬ, ТУШЕННАЯ С КРУПОЙ И ОВОЦАМИ	103
1.216.	БАВКА ИЗ ФАСОЛИ, ТВОРОГА С МОРКОВЬЮ	103
1.217.	ФАСОЛЬ ПРОТЕРТАЯ	104
1.218.	ФАСОЛЬ ПО-ДОМАШНЕМУ	104
1.219.	ГОРОХЛЯНКА (ЗАПЕКАНКА ГОРОХОВАЯ)	104

БЛЮДА ИЗ ЯИЦ

1.220.	ЯИЧНИЦА С СУХАРЯМИ	105
1.221.	ЯИЧНИЦА С ПОМИДОРАМИ	106
1.222.	ПРЯЖЕНЯ (ОМЛЕТ) ПО-ГУЦУЛЬСКИ	106
1.223.	ПРЯЖЕНЯ (ОМЛЕТ) С ШАМПИНЬОНАМИ	106
1.224.	ОМЛЕТ С СОЛЕНЫМИ БАКЛАЖАНАМИ	106
1.225.	ЯЙЦА С ГРИБАМИ.	107

БЛЮДА ИЗ ТВОРОГА

1.226.	СЫРНИКИ ПО-КИЕВСКИ	107
1.227.	СЫРНИКИ С ФАСОЛЬЮ.	108
1.228.	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА И ПОВИДЛА.	108

1.229. ЗРАЗЫ ИЗ ТВОРОГА С ТЫКВОЙ И ЧЕРНОСЛИВОМ	109
1.230. ПОНЧИКИ ТВОРОЖНЫЕ	109
1.231. КОЛЬЦА ТВОРОЖНЫЕ	110

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

РЫБА ОТВАРНАЯ

1.232. РЫБА ОТВАРНАЯ	111
--------------------------------	-----

РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ

1.233. РЫБА С КИСЛО-СЛАДКИМ СОУСОМ	112
--	-----

РЫБА ТУШЕНАЯ

1.234. РЫБА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАНЕ	113
---	-----

1.235. РЫБА, ТУШЕННАЯ С ЛУКОМ И ПОМИДОРАМИ	114
--	-----

1.236. РЫБА, ТУШЕННАЯ С ГРИБАМИ И ПОМИДОРАМИ	115
--	-----

РЫБА ЖАРЕНАЯ

1.237. КАРП ФАРШИРОВАННЫЙ	116
-------------------------------------	-----

1.238. ТРУБОЧКИ РЫБНЫЕ	117
----------------------------------	-----

1.239. КОЛБАСКИ РЫБНЫЕ УКРАИНСКИЕ	118
---	-----

1.240. КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ «БУЖОК»	118
---	-----

1.241. РЫБА В БЛИНЧИКАХ.	119
----------------------------------	-----

РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ

1.242. РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД МАЙОНЕЗОМ	120
---	-----

1.243. РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД ЯИЧНЫМ БЕЛКОМ	120
---	-----

1.244. КАРАСИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ ПОД СМЕТАННЫМ СОУСОМ	121
--	-----

1.245. ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ РЫБОЙ	121
--	-----

БЛЮДА ИЗ КОТЛЕТНОЙ МАССЫ

1.246. ШАРИКИ РЫБНЫЕ	122
--------------------------------	-----

1.247. СИЧЕНИКИ РЫБНЫЕ УКРАИНСКИЕ	124
---	-----

1.248. СИЧЕНИКИ РЫБНЫЕ, ФАРШИРОВАННЫЕ МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ.	124
---	-----

1.249. СИЧЕНИКИ РЫБНЫЕ, ФАРШИРОВАННЫЕ ЛУКОМ И ШПИНАТОМ.	125
---	-----

1.250. ГАЛУШКИ ИЗ ХЕКА.	126
---------------------------------	-----

БЛЮДА ИЗ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

ВАРЕННЫЕ МЯСО И СУБПРОДУКТЫ

1.251. МЯСО ВАРЕНОЕ С ЛУКОМ И СМЕТАНОЙ	127
--	-----

ТУШЕННЫЕ МЯСО И СУБПРОДУКТЫ

1.252. БАРАНИНА С ПШЕНОМ.	128
-----------------------------------	-----

ЖАРЕННЫЕ МЯСО И СУБПРОДУКТЫ

1.253. МЯСО ЖАРЕННОЕ, ШПИГОВАННОЕ ЧЕСНОКОМ И ЛУКОМ.	129
---	-----

1.254. ПОЛЯДВИЦА	129
----------------------------	-----

1.255. БАРАНИНА С ЛУКОМ	130
-----------------------------------	-----

1.256. СВИНИНА ЖАРЕНАЯ	130
----------------------------------	-----

1.257. БИТКИ КИЕВСКИЕ.	130
--------------------------------	-----

1.258. БИТОЧКИ ПО-ВИННИЦКИ	131
--------------------------------------	-----

1.259. КОТЛЕТА «МАРИЧКА»	131
------------------------------------	-----

1.260. МЯСО ХРУСТЯЩЕЕ	131
---------------------------------	-----

1.261. КОТЛЕТЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕЧЕНЬЮ.	132
--	-----

1.262.	ГОВЯДИНА, ШПИГОВАННАЯ ЧЕСНОКОМ И ШПИКОМ	133
1.263.	БИТКИ УКРАИНСКИЕ	133
1.264.	ЗАВИВАНЕЦ ИЗ ГОВЯДИНЫ ИЛИ ТЕЛЯТИНЫ	133
1.265.	ЗАВИВАНЕЦ ИЗ БАРАНИНЫ	134
1.266.	ЗАВИВАНЕЦ УЖГОРОДСКИЙ	134
1.267.	КРУЧЕНИКИ ПРИКАРПАТСКИЕ	135
1.268.	КРУЧЕНИКИ ВОЛЫНСКИЕ	136
1.269.	КРУЧЕНИКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ И ГРИБАМИ	136
1.270.	ВЕРТУНЫ ПЕРЕЯСЛАВСКИЕ	137
1.271.	ШПУНДРА	137
1.272.	ГОВЯДИНА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАНЕ	138
1.273.	ВЕРЕЩАКА (СВИНИНА, ТУШЕННАЯ СО СВЕКОЛЬНЫМ КВАСОМ)	138
1.274.	МЯСО В ГОРШОЧКАХ	138
1.275.	СВИНИНА, ТУШЕННАЯ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	139
1.276.	СВИНИНА, ТУШЕННАЯ С КАПУСТОЙ И ЯБЛОКАМИ	139
1.277.	МЯСО, ТУШЕННОЕ С КАРТОФЕЛЕМ И СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛЬЮ	140
1.278.	ЖАРКОЕ КИЕВСКОЕ	140
1.279.	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	141
1.280.	МЯСО, ТУШЕННОЕ С ОВОЦАМИ	141
1.281.	ГОВЯДИНА, ТУШЕННАЯ С БАКЛАЖАНАМИ	142
1.282.	ГОВЯДИНА, ШПИГОВАННАЯ ЧЕСНОКОМ И ШПИКОМ	142
1.283.	ГОВЯДИНА ПОЛОНИНСКАЯ	143
1.284.	ГОВЯДИНА, ТУШЕННАЯ С ТЫКВОЙ И КРУПОЙ	143
1.285.	БАРАНИНА, ТУШЕННАЯ С ГРИБАМИ	144
1.286.	СВИНИНА «НОВИНКА»	144
1.287.	ДУШЕНИНА «ПОСПИЛЬНА»	145
1.288.	ДУШЕНИНА МАРИНОВАННАЯ, ШПИГОВАННАЯ ШПИКОМ	145
1.289.	ДУШЕНИНА С ОВОЦАМИ И ГАЛУШКАМИ	146
1.290.	СВИНИНА С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ	147
1.291.	МЯСО, ТУШЕННОЕ С ПШЕНОМ	147
1.292.	ЖАРКОЕ С ХРЕНОМ	147
1.293.	БАРАНИНА ПО-КРЫМСКИ	148
1.294.	ГОЛУБЦЫ С КУКУРУЗНОЙ КРУПОЙ И МЯСОМ	148
1.295.	ГОЛУБЦЫ С КУСОЧКАМИ СВИНИНЫ	149
1.296.	ГОЛУБЦЫ УКРАИНСКИЕ	149
1.297.	ПОДЖАРКА ЧУМАЦКАЯ	150
1.298.	ПЕЧЕНЬ, ШПИГОВАННАЯ ШПИКОМ	150
1.299.	ПЕЧЕНЬ ПО-КРАСНОЛУЧСКИ	151
1.300.	ПЕЧЕНЬ ПО-ХЕРСОНСКИ	151

БЛЮДА ИЗ РУБЛЕННОГО МЯСА И СУБПРОДУКТОВ

1.301.	КОЛБАСКИ ЛЬВОВСКИЕ	153
1.302.	КОТЛЕТА «ЛЕСНАЯ ПЕСНЯ»	153
1.303.	БИТКИ ТЕАТРАЛЬНЫЕ	154
1.304.	МАЗУРКИ ПО-ВОЛЫНСКИ	155
1.305.	БИТКИ СТАРИННЫЕ	155
1.306.	БИТКИ ИЗ ПЕЧЕНИ	156
1.307.	БИТКИ ХМЕЛЬНИЦКИЕ	156
1.308.	БИТОЧКИ ПО-СЕЛЯНСКИ	157

МЯСО ЗАПЕЧЕННОЕ

1.309.	МЯСО ПО-ШАХТЕРСКИ	158
1.310.	ГОВЯДИНА ПО-ЛУГАНСКИ	158
1.311.	ДУШЕНИНА ПО-ЗАПОРОЖСКИ	158
1.312.	МЯСО, ЗАПЕЧЕННОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	159
1.313.	СВИНИНА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ЛАПШОЙ	159

БЛЮДА ИЗ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ И КРОЛИКА

1.314. ЦЫПЛЯТА В СМЕТАНЕ	161
1.315. ЦЫПЛЯТА С ЯБЛОКАМИ В СМЕТАНЕ	161
1.316. ЦЫПЛЯТА, ТУШЕННЫЕ С ГРИБАМИ И КАРТОФЕЛЕМ	162
1.317. КУРЫ, ТУШЕННЫЕ С ГАЛУШКАМИ	162
1.318. УТКА, ТУШЕННАЯ С ВИШНЯМИ	163
1.319. УТКА ПО-СЕЛЯНСКИ (ПО-КРЕСТЬЯНСКИ)	163
1.320. УТКА ПО-ЖУРАВЛИНСКИ	163
1.321. ФИЛЕ ИНДЕЙКИ ФАРШИРОВАННОЕ	164
1.322. КОТЛЕТА «САДКО»	164
1.323. СИЧЕНИКИ ИЗ МЯСА КРОЛИКОВ И ПШЕНА	165

ГАРНИРЫ

1.324. КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	166
1.325. ОВОЩИ ОТВАРНЫЕ	167
1.326. ФАСОЛЬ ВАРЕНАЯ, ЗЕЛЕНЬЙ ГОРОШЕК, КУКУРУЗА ОТВАРНЫЕ	167
1.327. ФАСОЛЬ С ТОМАТОМ И ЛУКОМ	168
1.328. ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ	168
1.329. ПЮРЕ ИЗ МОРКОВИ (1-й ВАРИАНТ)	168
1.330. ПЮРЕ ИЗ МОРКОВИ (2-й ВАРИАНТ)	168
1.331. ПЮРЕ ИЗ МОРКОВИ (3-й ВАРИАНТ)	168
1.332. ПЮРЕ ИЗ ГОРОХА	169
1.333. СВЕКЛА ТУШЕНАЯ	169
1.334. КАПУСТА ТУШЕНАЯ	169
1.335. КАПУСТА, ТУШЕННАЯ С ГРИБАМИ	170
1.336. КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ	170
1.337. КАБАЧКИ, БАКЛАЖАНЫ, ТЫКВА ЖАРЕННЫЕ	170
1.338. КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ	171
1.339. КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ ВО ФРИТЮРЕ	171
1.340. КАША РАССЫПЧАТАЯ	171
1.341. КАША ВЯЗКАЯ	171
1.342. РИС ОТВАРНОЙ РАССЫПЧАТЫЙ	172
1.343. РИС ПРИПУЩЕННЫЙ	172

ГАРНИРЫ КОМБИНИРОВАННЫЕ

1.344. 1-й ВАРИАНТ	172
1.345. 2-й ВАРИАНТ	172
1.346. 3-й ВАРИАНТ	172
1.347. 4-й ВАРИАНТ	173
1.348. 5-й ВАРИАНТ	173
1.349. 6-й ВАРИАНТ	173
1.350. 7-й ВАРИАНТ	173
1.351. 8-й ВАРИАНТ	173
1.352. 9-й ВАРИАНТ	173
1.353. 10-й ВАРИАНТ	173
1.354. 11-й ВАРИАНТ	173
1.355. 12-й ВАРИАНТ	173
1.356. 13-й ВАРИАНТ	174
1.357. 14-й ВАРИАНТ	174
1.358. 15-й ВАРИАНТ	174
1.359. 16-й ВАРИАНТ	174
1.360. 17-й ВАРИАНТ	174
1.361. 18-й ВАРИАНТ	174
1.362. 19-й ВАРИАНТ	174
1.363. 20-й ВАРИАНТ	175

СОУСЫ

1.364. БУЛЬОН КОРИЧНЕВЫЙ	175
1.365. СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ	176
1.366. СОУС ЛУКОВЫЙ	176
1.367. СОУС ЧЕСНОЧНЫЙ	176
1.368. СОУС БЕЛЫЙ ОСНОВНОЙ	177
1.369. СОУС БЕЛЫЙ СО ЦАВЕЛЕМ	177
1.370. СОУС ТОМАТНЫЙ	177
1.371. СОУС ТОМАТНЫЙ С ГРИБАМИ	178
1.372. СОУС МОЛОЧНЫЙ	178
1.373. СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ)	178
1.374. СОУС МОЛОЧНЫЙ (ГУСТОЙ)	178
1.375. СОУС СМЕТАННЫЙ	179
1.376. СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ	179
1.377. СОУС ГРИБНОЙ	179
1.378. СОУС ГРИБНОЙ СО СМЕТАНОЙ	179
1.378 а. ГОРЧИЦА СТОЛОВАЯ	180
1.379. СОУС МАЙОНЕЗ	180
1.380. СОУС МАЙОНЕЗ СО СМЕТАНОЙ	180
1.381. СОУС ИЗ СВЕКЛЫ	181
1.382. СОУС ХРЕН	181
1.383. МАРИНАД ОВОЩНОЙ С ТОМАТОМ	181
1.384. ЗАПРАВКА ДЛЯ САЛАТОВ	182
1.385. ЗАПРАВКА ЧЕСНОЧНАЯ	182
1.386. ЖЕЛЕ ДЛЯ РЫБНЫХ И МЯСНЫХ БЛЮД	182
1.387. ЗАПРАВКА ФРУКТОВАЯ	182
1.388. ЗАПРАВКА СМЕТАННАЯ ДЛЯ ФРУКТОВЫХ САЛАТОВ	183
1.389. СОУС АБРИКОСОВЫЙ	183
1.390. СОУС ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ, ИЛИ МАЛИНОВЫЙ, ИЛИ ВИШНЕВЫЙ	183
1.391. СОУС ЧЕРНОМОРОДИНОВЫЙ	184
1.392. СОУС КЛЮКВЕННЫЙ	184
1.393. СОУС ЯБЛОЧНЫЙ	184
1.394. СОУС ШОКОЛАДНЫЙ	184

СЛАДКИЕ БЛЮДА

1.395. УЗВАР (КОМПОТ)	185
1.396. УЗВАР (КОМПОТ) «ПРИКАРПАТСКИЙ»	185
1.397. КИСЕЛЬ ИЗ ЯГОД	186
1.398. КИСЕЛИЦА	186
1.399. ПЕННИК ИЗ ТВОРОГА И МОРКОВИ	186
1.400. ДЕСЕРТ ИЗ АБРИКОСОВ	187
1.401. ДЕСЕРТ ИЗ ФРУКТОВ	187
1.402. ПОВИДЛЯНКА	187
1.403. ЯБЛОКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ТВОРОГОМ	188
1.404. БАБКА ИЗ ЯБЛОК	188
1.405. БАБКА ИЗ ВИШЕН	188
1.406. ДЕСЕРТ ИЗ ТЫКВЫ	189
1.407. ДЕСЕРТ «РЯБИНА»	189
1.408. СОЛОЖЕНИК ВИШНЕВЫЙ С СОУСОМ	189
1.409. ЧЕРНОСЛИВ, ФАРШИРОВАННЫЙ ТВОРОГОМ	190
1.410. СЛИВЫ В ТЕСТЕ	190
1.411. ПУДИНГ ИЗ ГРУШ	191
1.412. ГРУШИ СО СЛИВКАМИ И ОРЕХАМИ	191
1.413. ЯГОДЫ СО СЛИВКАМИ	192
1.414. СЛАДОСТИ ИЗ ФРУКТОВ, ДЫНЬ И АРБУЗОВ	192

1.415. ЯБЛОКИ ПО-КИЕВСКИ	192
1.416. ВИШНИ С САХАРОМ И СМЕТАНОЙ	192
1.417. ГАЛУШКИ ЯБЛОЧНЫЕ	193
1.418. «БЕЛОСНЕЖКА И СЕМЬ ГНОМОВ»	193
1.419. КРЕМ «КИЕВСКИЙ»	193
1.420. ЖЕЛЕ ИЗ ТВОРОГА	194

НАПИТКИ

1.421. РЯЖЕНКА	194
1.422. НАПИТОК ИЗ СВЕКОЛЬНОГО И МОРКОВНОГО СОКОВ	195
1.423. НАПИТОК СВЕКОЛЬНЫЙ	195
1.424. КВАС «УКРАИНА»	195
1.425. НАПИТОК «ПЧЕЛКА»	195
1.426. ЧАЙ ПО-СИВЕРСКИ	196
1.427. ЧАЙ ИЗ ЦВЕТКОВ ЛИПЫ	196
1.428. НАПИТОК АРОМАТНЫЙ	196
1.429. НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА	197
1.430. НАПИТОК «УКРАИНСКИЙ БУКЕТ»	197
1.431. КОФЕ «СЮРПРИЗ»	197

МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ И БЛЮДА

ВАРЕНИКИ

1.432. ТЕСТО ДЛЯ ВАРЕНИКОВ	199
1.433. ТЕСТО ДЛЯ ВАРЕНИКОВ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ МУКИ	199
1.434. ТЕСТО ДЛЯ ВАРЕНИКОВ ПО-ДОМАШНЕМУ	199
1.435. ТЕСТО ДЛЯ ВАРЕНИКОВ ПО-ПОДОЛЬСКИ	199
1.436. ТЕСТО ДЛЯ ВАРЕНИКОВ (ДРОЖЖЕВОЕ)	200
1.437. ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ФАРШЕМ СО ШКВАРКАМИ	200
1.438. ВАРЕНИКИ ПО-СЕЛЯНСКИ	201
1.439. ВАРЕНИКИ С ФАРШЕМ ИЗ ФАСОЛИ И КАРТОФЕЛЯ С МАКОМ	201
1.440. ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ (ПО-ДОМАШНЕМУ)	201
1.441. ВАРЕНИКИ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ И ПШЕНИЧНОЙ МУКИ С ТВОРОГОМ	202
1.442. ВАРЕНИКИ С ФАРШЕМ ИЗ СВЕЖЕЙ ИЛИ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	202
1.443. ВАРЕНИКИ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ МУКИ С ФАРШЕМ ИЗ ТВОРОГА С ИЗЮМОМ	203
1.444. ВАРЕНИКИ ПО-ДОМАШНЕМУ	203
1.445. ВАРЕНИКИ ПО-ПОДОЛЬСКИ	203
1.446. ВАРЕНИКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В СМЕТАНЕ	204
1.447. ВАРЕНИКИ С ФАРШЕМ ИЗ ЯБЛОК ИЛИ АБРИКОСОВ СО СВЕЖИМ ТВОРОГОМ	204
1.448. ВАРЕНИКИ С ФАРШЕМ ИЗ ЯГОД ИЛИ ЯБЛОК	204

ПРЫСКАНЦИ, ЛАПША

1.449. ПРЫСКАНЦИ (ОЛАДЫ) С ЯБЛОКАМИ	205
1.450. ЛАПША ДОМАШНЯЯ	205

ГАЛУШКИ

1.451. ГАЛУШКИ ВЯЗКИЕ (ПОЛУФАБРИКАТ)	206
1.452. ГАЛУШКИ ПОЛУВЯЗКИЕ (ПОЛУФАБРИКАТ)	206
1.453. ГАЛУШКИ С МАСЛОМ, ИЛИ СМЕТАНОЙ, ИЛИ СОУСОМ ГРИБНЫМ	206
1.454. ГАЛУШКИ СО ШПИКОМ И ЛУКОМ	206
1.455. ГАЛУШКИ С ТВЕРДЫМ СЫРОМ	207
1.456. ГАЛУШКИ С ВЕТЧИНОЙ	207
1.457. ГАЛУШКИ СО СВЕЖИМИ ГРИБАМИ	207
1.458. ГАЛУШКИ С КАПУСТОЙ	208

1.459. ГАЛУШКИ С ТВОРОГОМ	208
1.460. ГАЛУШКИ С ТВОРОГОМ ЗАПЕЧЕННЫЕ	208
1.461. ГАЛУШКИ ГРЕЧНЕВЫЕ СО ШПИКОМ ИЛИ МАСЛОМ	209
1.462. ЛАЗАНКИ СО ШПИКОМ И ТВОРОГОМ	209
1.463. ЛАЗАНКИ С КАПУСТОЙ И ШПИКОМ.	209
1.464. ТЕСТО ДЛЯ ГАЛУШЕК	210
1.465. ГАЛУШКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ МЯСНЫМ ФАРШЕМ ИЛИ ФАРШЕМ ИЗ ПЕЧЕНИ (ЛИВЕРНЫМ)	210

БЛИНЫ И БЛИНЧИКИ

1.466. БЛИНЧИКИ ЖАРЕННЫЕ (ПОЛУФАБРИКАТ)	211
1.467. БЛИНЧИКИ С МЯСНЫМ, ПЕЧЕНОЧНЫМ ИЛИ КАПУСТНЫМ ФАРШЕМ	211
1.468. БЛИНЧИКИ С ТЫКВЕННЫМ ФАРШЕМ	212
1.469. БЛИНЫ НА ПРОСТОКВАШЕ	212
1.470. БЛИНЫ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ И ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	212
1.471. БЛИНЧИКИ «ЛАКОМКА»	213
1.472. БЛИНЧИКИ ПОЛЕССКИЕ (ПОЛУФАБРИКАТ).	213
1.473. БЛИНЧИКИ ПОЛЕССКИЕ	214
1.474. КАРАВАЙ ИЗ БЛИНЧИКОВ С МЯСНЫМ ФАРШЕМ.	214
1.475. ЛЕПЕШКИ С МАКОМ	214
1.476. СОЧНИКИ	215
1.477. ВЕРТУН С ЯБЛОКАМИ	215

ФАРШИ

1.478. ФАРШ КАРТОФЕЛЬНЫЙ СО ШКВАРКАМИ	216
1.479. ФАРШ ИЗ ТВОРОГА (ПО-ДОМАШНЕМУ)	216
1.480. ФАРШ ИЗ ТВОРОГА	216
1.481. ФАРШ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ И КАРТОФЕЛЯ.	217
1.482. ФАРШ ИЗ ФАСОЛИ И КАРТОФЕЛЯ С МАКОМ	217
1.483. ФАРШ ИЗ ТВОРОГА С УКРОПОМ	217
1.484. ФАРШ МЯСНОЙ	217
1.485. ФАРШ ПЕЧЕНОЧНЫЙ (ЛИВЕРНЫЙ)	218
1.488. ФАРШ ПЕЧЕНОЧНЫЙ СО ШПИКОМ	219
1.489. ФАРШ ИЗ МАКА И МЕДА	219
1.490. ФАРШ ИЗ ЯБЛОК ИЛИ АБРИКОСОВ С ТВОРОГОМ	219
1.491. ФАРШИ ИЗ ПЛОДОВ ИЛИ ЯГОД	220

БЛЮДА КУХНИ НАРОДОВ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА

2.1. САЛАТ РУССКИЙ — САЛАТ ОВОЩНОЙ С ЯБЛОКАМИ (карельское блюдо)	224
2.2. САЛАТ ПО-ЧУВАШСКИ — САЛАТ ИЗ ТЫКВЫ С МЕДОМ (чувашское блюдо)	224
2.3. САЛАТ СЕЛЬСКИЙ — САЛАТ ОВОЩНОЙ.	225
2.4. САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЕДЬКОЙ.	225
2.5. САЛАТ «ПАРМА» — САЛАТ ОВОЩНОЙ С ГРИБАМИ И КЛЮКВОЙ.	225
2.6. САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ВАРЕНОЙ СВЕКЛОЙ	226
2.7. ЗАКУСКА УРАЛЬСКАЯ — ЗАКУСКА ИЗ СВЕКЛЫ И СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ	226
2.8. ЗАКУСКА СВЕКОЛЬНАЯ — ЗАКУСКА ИЗ СВЕКЛЫ И ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ	226
2.9. САЛАТ «ФАНТАЗИЯ» — САЛАТ ИЗ МАРИНОВАННОЙ МОРКОВИ	227
2.10. САЛАТ «ПЕТРОВСКИЙ» — САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ГРИБОВ, ОГУРЦОВ И КАПУСТЫ	227
2.11. САЛАТ ГРИБНОЙ С КАРТОФЕЛЕМ	228

2.12. ЧЕРИА-САЛАТ — САЛАТ РЫБНЫЙ (блюдо коми)	228
2.13. САЛАТ «АК-ИДЕЛЬ» — САЛАТ РЫБНЫЙ С РИСОМ (башкирское блюдо)	228
2.14. КАЛАЛЕЙКАТУ — САЛАТ РЫБНЫЙ С РЕДЬКОЙ (карельское блюдо)	229
2.15. САЛАТ «ЗАКУСОЧНЫЙ» — САЛАТ ОВОЩНОЙ С КАЛЬМАРАМИ	229
2.16. САЛАТ ПО-КОМИ-ПЕРМЯЦКИ — САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С МЯСОМ	230
2.17. ИКРА ЗАКУСОЧНАЯ — ИКРА ИЗ СВЕКЛЫ, МОРКОВИ И РЕДЬКИ	230
2.18. ИКРА «ДАРЫ ОСЕНИ» — ИКРА ИЗ ОВОЩЕЙ	230
2.19. ЗАКУСКА ПО-КАЛЕВАЛЬСКИ — ЗАКУСКА ИЗ РЫБЫ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ, МОРКОВИ И СЫРА (карельское блюдо)	231
2.20. ПЕЧЕНЬ ТЕРТАЯ (еврейское блюдо)	231
2.21. КАЛЖА — РУЛЕТ МЯСНОЙ (татарское блюдо)	231
2.22. СТУДЕНЬ ПО-ДОМАШНЕМУ	232

СУПЫ

2.23. ЩИ БОЯРСКИЕ	233
2.24. ЛОФЦА ЛЯМ — ЩИ С МОЛОКОМ (мордовское блюдо)	234
2.25. МАКСОНЬ ЯМ — СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ПЕЧЕНЬЮ (мордовское блюдо)	234
2.26. ПОХЛЕБКА ПО-СИБИРСКИ — СУП ОВОЩНОЙ С РЫБОЙ	234
2.27. ПОХЛЕБКА ПО-ЭРЗЯНСКИ — СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСОМ (мордовское блюдо)	235
2.28. ГРИБОВНИЦА СО ВЗБИТЫМИ ЯЙЦАМИ (удмуртское блюдо)	235
2.29. СУП САУЛЫК — СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЛАПШОЙ ДОМАШНЕЙ (татарское блюдо)	236
2.30. КОЛОН-ЛАПША — СУП-ЛАПША С РЫБОЙ (марийское блюдо)	236
2.31. СУП ГОРСКИЙ — КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЧЕЧЕВИЦЕЙ И МЯСОМ (дагестанское блюдо)	237
2.32. УРЯ С ПТИЦЕЙ — СУП ПШЕННЫЙ С ПТИЦЕЙ (башкирское блюдо)	237
2.33. ЖИЖИГ-ГАЛНАШ ИЗ ГОВЯДИНЫ, БАРАНИНЫ — БУЛЬОН С МЯСОМ И РАКУШКАМИ (чечено-ингушское блюдо)	238
2.34. ШУЛЭН — СУП-ЛАПША (бурятское блюдо)	238
2.35. МУСО ШЫД — СУП МОЛОЧНЫЙ С МОРКОВЬЮ И РИСОМ (удмуртское блюдо)	239
2.36. СУП МОЛОЧНЫЙ С ЛАПШОЙ КРАХМАЛЬНОЙ (мордовское блюдо)	239
2.37. МАХАН-ШЕЛЬТЯГАН — БУЛЬОН С МЯСОМ (калмыцкое блюдо)	240
2.38. БУХЛЕР — БАРАНИНА В БУЛЬОНЕ (бурятское блюдо)	240
2.39. ШОРПА С МЯСОМ — БУЛЬОН С МЯСОМ (балкарское блюдо)	240
2.40. СУП ЯКУТСКИЙ — СУП С МЯСОМ	241
2.41. ЛЯПС С ЛЯПСТЕПХОЙ — БУЛЬОН С МУЧНЫМИ ШАРИКАМИ (кабардинское блюдо)	241
2.42. ТШАКА БИРОШ — СУП ХОЛОДНЫЙ ГРИБНОЙ (блюдо коми)	242
2.43. СУП ХЛЕБНЫЙ ПО-КРЕСТЬЯНСКИ	242
2.44. СУП СЛАДКИЙ «КАРЕЛЬСКИЙ»	243

БЛЮДА ИЗ КАРТОФЕЛЯ, ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

2.45. КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С ГРИБАМИ В СМЕТАНЕ	243
2.46. ЗРАЗЫ РЫБАЦКИЕ — ЗРАЗЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С РЫБНЫМ ФАРШЕМ (карельское блюдо)	243
2.47. КОТЛЕТЫ «ДЮШЕС» (ОВОЩНЫЕ)	244
2.48. ЦИМЕС МОРКОВНЫЙ — МОРКОВЬ, ПАССЕРОВАННАЯ С МАННЫМИ КЛЕЦКАМИ (еврейское блюдо)	244

БЛЮДА ИЗ КРУП

2.49. КАША БОЯРСКАЯ	245
-------------------------------	-----

2.50. КАША ПУХОВАЯ	245
2.51. КАША «ЯНТАРНАЯ»	245

БЛЮДА ИЗ ЯИЦ И ТВОРОГА

2.52. ОМЛЕТ ПО-КАРЕЛЬСКИ	246
2.53. ТВОРОЖНИКИ «ПРЯЖЕННЫЕ»	246
2.54. РОГАЛИКИ ИЗ ТВОРОГА	247

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

2.55. ГРИБОЧКИ КАЛЕВАЛЬСКИЕ — РЫБА, ФАРШИРОВАННАЯ ЯЙЦАМИ (карельское блюдо)	247
2.56. ПРАЖИТОМ ЧЕРИ — РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ОМЛЕТЕ (блюдо коми)	248
2.57. ЧОРЫГ СЕЛЯНКА — РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ЯЙЦАХ (удмуртское блюдо)	248
2.58. КАЛАЛАТИККО — РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В СМЕТАНЕ (карельское блюдо)	249
2.59. РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ГРЕНКАМИ	249
2.60. РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В СОУСЕ С ГРИБАМИ	250
2.61. РЫБА ПО-ВОЛЖСКИ — РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ЯИЧНЫМИ БЕЛКАМИ	250
2.62. РЫБА «АППЕТИТНАЯ» — РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С КАПУСТОЙ	251
2.63. КОТЛЕТЫ СУРСКИЕ — КОТЛЕТЫ РЫБОКАПУСТНЫЕ (мордовское блюдо)	251
2.64. КОТЛЕТЫ «ОВСКИЕ»	252
2.65. РЫБА «ФИШ» — КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ, ТУШЕННЫЕ С ОВОЩАМИ (еврейское блюдо)	253
2.66. ВИТОЧКИ «ДАРЫ МОРЯ» — ВИТОЧКИ РЫБНЫЕ, ЖАРЕННЫЕ ВО ФРИТЮРЕ	253

БЛЮДА ИЗ МЯСА И СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ

2.67. ЗАКУСКА ПО-ИНГУШСКИ — ГОВЯДИНА ИЛИ КУРЫ ВАРЕННЫЕ ПОД СМЕТАННЫМ СОУСОМ	254
2.68. МЯСО ИЛИ КУРЫ ПО-ТАТАРСКИ — МЯСО ИЛИ КУРЫ ВАРЕННЫЕ С ОВОЩНОЙ ПРИПРАВой	254
2.69. ЭЛЕШ — ВАРЕНОЕ МЯСО С ОВОЩАМИ И БУЛЬОНОМ (башкирское блюдо)	255
2.70. ШАШЛЫК «ТАРКИ-ТАУ» — ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ С ЛАВАШЕМ (дагестанское блюдо)	255
2.71. МЯХАН ШАНАХАН ГОГОХОНТОЙ — МЯСО С ЛАПШОЙ И ЧЕСНОКОМ (бурятское блюдо)	256
2.72. ПУГУВША — ПЕЧЕНЬ В РУБАШКЕ (бурятское блюдо)	257
2.73. ЖАЛ-БАУР — ШАШЛЫК ИЗ ПЕЧЕНИ (балкарское блюдо)	257
2.74. ПЕЧЕНЬ ПО-ДОМАШНЕМУ — РУЛЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ	258
2.75. ОЛЕНИНА ШПИГОВАННАЯ МАРИНОВАННАЯ (якутское блюдо)	258
2.76. ЖАРКОЕ ПО-КРЕСТЬЯНСКИ — ЖАРКОЕ ИЗ СВИНИНЫ С ОВОЩАМИ И ГРИБАМИ	259
2.77. КУЛЛАМА — МЯСО С ЛАПШОЙ (башкирское блюдо)	259
2.78. ПЕЧЕНЬ С ГРИБАМИ	260
2.79. КРУЧЕНИКИ АППЕТИТНЫЕ — ЗРАЗЫ ОТБИВНЫЕ, ФАРШИРОВАННЫЕ ШПИКОМ И СОЛЕННЫМИ ОГУРЦАМИ	260
2.80. ШАРТАНЧИКИ ПО-ЧУВАШСКИ — ЗРАЗЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕЧЕНЬЮ И РИСОМ	261
2.81. РУЛЕТКИ «ОНАР» — ЗРАЗЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ И ШПИКОМ (марийское блюдо)	262
2.82. РУЛЕТ ИЗ ГОВЯДИНЫ	262
2.83. ШЫЛ ПУЧЕМИШ — КАША С МЯСОМ (марийское блюдо)	263
2.84. ТЫРТКАН ЧАШЕЧНЫЙ — БАРАНИНА РУБЛЕНАЯ ПАРОВАЯ (тувинское блюдо)	263
2.85. БИТКИ «РОССИЙСКИЕ» — КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ РУБЛЕННЫЕ С ОМЛЕТОМ	264

2.86. КОТЛЕТЫ ПО-ХЛЫНОВСКИ — КОТЛЕТЫ МЯСО-ОВОЩНЫЕ	264
2.87. ГЕДЛИБЖЕ — ПТИЦА ПОД СМЕТАННЫМ СОУСОМ (кабардинское блюдо)	265
2.88. ШАРКУ ИЗ КУР — КУРЫ, ТУШЕННЫЕ С КАРТОФЕЛЕМ В ГОРШОЧКАХ (чувашское блюдо)	266
2.89. ЛЫВЖА ИЗ ПТИЦЫ — ПТИЦА ПОД СМЕТАННЫМ СОУСОМ (северо-осетинское блюдо)	266
2.90. ТУТЫРГАН ТАВЫК — КУРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ОМЛЕТОМ (татарское блюдо)	266
2.91. КУРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ЛАПШОЙ ДОМАШНЕЙ	267
2.92. ПОТРОШКИ ПО-ХЛЫНОВСКИ — СУБПРОДУКТЫ ИЗ ПТИЦЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЛУКОМ	268

СЛАДКИЕ БЛЮДА

2.93. ЯБЛОКИ ЗАПЕЧЕННЫЕ — «ИЗЮМИНКА»	268
2.94. САРАТОВСКИЙ СУВЕНИР — АССОРТИ ИЗ КРЕМОВ	269
2.95. ЧАК-ЧАК — ЖАРЕННЫЕ ШАРИКИ ИЗ ТЕСТА В МЕДОВОМ СИРОПЕ (татарское блюдо)	269

НАПИТКИ

2.96. ЧАЙ ПО-ЯКУТСКИ	270
2.97. ДЖОМБА — ЧАЙ С МОЛОКОМ (калмыцкое блюдо)	270
2.98. ЧАЙ С ТРАВой ДУШИЦЫ ОБЫКНОВЕННОЙ (удмуртское блюдо)	270
2.99. НАПИТОК ИЗ КУРАГИ	270
2.100. НАПИТОК РЯБИНОВЫЙ, КАЛИНОВЫЙ (удмуртское блюдо)	271
2.101. СВИТЕНЬ	271
2.102. КВАС ЯБЛОЧНЫЙ	271
2.103. КВАС КЛЮКВЕННЫЙ	272
2.104. КВАС МЕДОВЫЙ	272

МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ И БЛЮДА

2.105. ПЕЛЬМЕНИ СТАРОРУССКИЕ — ПЕЛЬМЕНИ С ФАРШЕМ ИЗ СУБПРОДУКТОВ	272
2.106. ПЕЛЬМЕНИ ПО-МОРДОВСКИ — ПЕЛЬМЕНИ С ФАРШЕМ ИЗ МЯСА И КАРТОФЕЛЯ	273
2.107. ГРИБНЫЕ УШКИ — ПЕЛЬМЕНИ С ГРИБНЫМ ФАРШЕМ	274
2.108. БУУЗА-ПОЗЫ — ВАРЕНИКИ С МЯСНЫМ ФАРШЕМ (бурятское блюдо)	275
2.109. ВАРЕНИКИ СЫТНЫЕ — ВАРЕНИКИ С ФАРШЕМ ИЗ МЯСА И КАПУСТЫ	275
2.110. КУРЗЕ ДАГЕСТАНСКОЕ — ПЕЛЬМЕНИ С МЯСНЫМ ФАРШЕМ	276
2.111. ХУРАН-КУКЛИ — ВАРЕНИКИ С ФАРШЕМ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ЛУКА И ЯИЦ ИЛИ С ФАРШЕМ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ЛУКА И ТВОРОГА (чувашское блюдо)	277
2.112. СЕКСЕРДЫК — РОМБИКИ ИЗ ТЕСТА (калмыцкое блюдо)	278
2.113. БЛИНЫ ГУРЬЕВСКИЕ	278
2.114. БЛИНЫ ПО-СТАРОЕЛЕЦКИ	279
2.115. БЛИНЫ ПШЕННЫЕ (башкирское блюдо)	279
2.116. КОМАН МЕЛНА — БЛИНЫ ТРЕХСЛОЙНЫЕ (марийское блюдо)	280
2.117. КАРАВАЙЦЫ (БЛИНЧИКИ), ФАРШИРОВАННЫЕ ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ И ЯЙЦАМИ	281
2.118. СУМСЫ ПЕЧЕННЫЕ — ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С КАПУСТНЫМ ФАРШЕМ (башкирское изделие)	281
2.119. ПИРОЖКИ С РЫБОЙ (карельское изделие)	282
2.120. ЧЕПАЛГАШ — ПИРОЖКИ С ТВОРОЖНЫМ ИЛИ КАРТОФЕЛЬНЫМ ФАРШЕМ (чечено-ингушское изделие)	283
2.121. ХУУЖУР — ЧЕБУРЕКИ (тувинское блюдо)	284
2.122. БЕЛЯШИ КАРЕЛЬСКИЕ — БЕЛЯШИ С РЫБНЫМ ФАРШЕМ	284

2.123. ВАК-БАЛИШ — ПИРОЖКИ С ФАРШЕМ ИЗ МЯСА И РИСА (татарское изделие)	285
2.124. ПАРЕНГЕ ПЕРЕМЕЧ — ВАТРУШКА С КАРТОФЕЛЬНЫМ ФАРШЕМ (марийское изделие)	286
2.125. ЧУДУ ДАРГИНСКОЕ — ПИРОГ С ФАРШЕМ ИЗ МЯСА И КАРТОФЕЛЯ (дагестанское изделие)	287
2.126. ГУБАДЬЯ С КОРТОМ — ПИРОГ С МНОГОСЛОЙНЫМ ФАРШЕМ (татарское изделие)	287
2.127. ТУРИЯ ПОЧЫЖ КОГЫЛЬО — ПИРОГ С КЛЮКВОЙ (марийское изделие)	288
2.128. ФЫДДЖЫН — ПИРОГ С МЯСНЫМ ФАРШЕМ (северо-осетинское изделие)	289
2.129. КАБУШКАДЖЫН — ПИРОГ С ФАРШЕМ ИЗ БРЫНЗЫ И КАПУСТЫ ИЛИ КАРТОФЧИН — ПИРОГ С ФАРШЕМ ИЗ БРЫНЗЫ И КАРТОФЕЛЯ (северо-осетинские изделия)	290
2.130. СКАНЦЫ — ТРУБОЧКИ С СЫРОМ (карельское изделие)	290
2.131. КЫСТЫБЫЙ (ЛЕПЕШКИ) С КАРТОФЕЛЕМ ИЛИ КАШЕЙ ПШЕННОЙ (татарское изделие)	291
2.132. КИРЖИН — КУКУРУЗНАЯ ЛЕПЕШКА (кабардинское изделие)	292
2.133. ХОКУМ-БЕРАМ — ЛЕПЕШКИ СО СМЕТАНОЙ И ТВОРОГОМ (чечено-ингушское изделие)	292
2.134. ШАНЬГА-ЛЕПЕШКА СМЕТАННАЯ (бурятское изделие)	293
2.135. ХИЧИН (ЛЕПЕШКА) С СЫРОМ ИЛИ С СЫРОМ И КАРТОФЕЛЕМ (балкарское изделие)	293
2.136. ПЕРЕПЕЧИ — КОРЗИНОЧКА С ГРИБНЫМ ФАРШЕМ (удмуртское блюдо)	294
2.137. ЭЧПОЧМАК С ГОВЯДИНОЙ — ПИРОЖКИ С ФАРШЕМ ИЗ МЯСА И КАРТОФЕЛЯ (татарское изделие)	295
2.138. БЭККЭН С ТЫКВОЙ — ПИРОЖКИ С ТЫКВЕННЫМ ФАРШЕМ (татарское изделие)	295

БЛЮДА БЕЛОРУССКОЙ КУХНИ

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА

3.1. САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ И ЯБЛОК	297
3.2. САЛАТ ОВОЩНОЙ С СЕЛЬДЬЮ	298
3.3. САЛАТ «НЕСВИЖСКИЙ»	298
3.4. САЛАТ «НОВИНКА»	298
3.5. САЛАТ «ОСОБЫЙ»	299
3.6. САЛАТ «ПАПАРАЦЬ-КВЕТКА»	299
3.7. САЛАТ «КРЕСТЬЯНСКИЙ»	299
3.8. САЛАТ «БЕЛОРУССКИЙ»	300
3.9. САЛАТ ИЗ РЕДЬКИ С КУРИЦЕЙ	300
3.10. ЯЙЦА, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ	301
3.11. КАРП ФАРШИРОВАННЫЙ	301
3.12. РУЛЕТ ИЗ СВИНИНЫ	301
3.13. РУЛЕТ «ЗАКУСОЧНЫЙ»	302
3.14. ФИЛЕ ИЗ КУР ПОД МАЙОНЕЗОМ ЗАЛИВНОЕ	302
3.15. РУЛЕТ ИЗ МЯСА УТКИ И СВИНИНЫ	303
3.16. ПЕЧЕНЬ ФАРШИРОВАННАЯ ПО-ГОМЕЛЬСКИ	303

СУПЫ

3.17. БОРЩ «БЕЛОРУССКИЙ»	304
3.18. КАПУСТНИК «СТАРОБЕЛОРУССКИЙ»	304
3.19. СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ И ШПИКОМ	305
3.20. СУП ПЕРЛОВЫЙ С ГРИБАМИ	305
3.21. СУП ГРИБНОЙ С УШКАМИ	305
3.22. СУП МОЛОЧНЫЙ ПО-МОГИЛЕВСКИ	306

3.23. БУЛЬОН С КОЛДУНАМИ	306
3.24. ХОЛОДНИК ПО-МИНСКИ	307

БЛЮДА ИЗ КАРТОФЕЛЯ

3.25. КАРТОФЕЛЬНАЯ КАША С ЖАРЕННЫМ ШПИКОМ И ЛУКОМ	307
3.26. КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С ГРИБАМИ И ШПИКОМ	307
3.27. КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С ГОРОХОМ И ГРИБАМИ	308
3.28. ДРАНИКИ ПО-ДОМАШНЕМУ	308
3.29. ДРАНИКИ «ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ»	309
3.30. КОЛБАСА КАРТОФЕЛЬНАЯ СО ШПИКОМ (ПОЛУФАБРИКАТ)	309
3.30 а КОЛБАСА КАРТОФЕЛЬНАЯ СО ШПИКОМ ЖАРЕНАЯ	309
3.31. БАБКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С ЖАРЕННЫМ ШПИКОМ И ЛУКОМ	309
3.32. БАБКА ПО-СЛУЦКИ	310
3.33. БЛИНЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ СО ШПИКОМ	310
3.34. РУЛЕТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЯЙЦАМИ	311
3.35. БАБКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С ГРИБАМИ	311

БЛЮДА ИЗ ЯИЦ И ТВОРОГА

3.36. ОМЛЕТ «БЕЛОРУССКИЙ» СО ШПИКОМ	312
3.37. ОМЛЕТ, ФАРШИРОВАННЫЙ ГРИБАМИ И ЛУКОМ	312
3.38. ТВОРОЖНЫЕ БАТОНЧИКИ	312

БЛЮДА ИЗ МЯСА, МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ И СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ

3.39. КОТЛЕТЫ КРЕСТЬЯНСКИЕ С ГРИБАМИ	313
3.40. КОЛБАСА «ДОМАШНЯЯ» (ПОЛУФАБРИКАТ)	313
3.40 а КОЛБАСА «ДОМАШНЯЯ» ЖАРЕНАЯ	314
3.41. КОЛБАСА ИЗ ПЕЧЕНИ (ПОЛУФАБРИКАТ)	314
3.41 а КОЛБАСА ИЗ ПЕЧЕНИ ЖАРЕНАЯ	314
3.42. ЯЗЫК В ТЕСТЕ ЖАРЕННЫЙ	315
3.43. ЖАРКОЕ «ПРИБУЖЬЕ»	315
3.44. ЖАРЕНКА	316
3.45. МАЧАНКА С БЛИНАМИ, ИЛИ ОТВАРНЫМ КАРТОФЕЛЕМ, ИЛИ ДРАНИКАМИ	316
3.46. ВИТОЧКИ ПО-БЕЛОРУССКИ	316
3.47. КЛЕЦКИ С МЯСОМ	317
3.48. КЛЕЦКИ СЕЛЬСКИЕ	317
3.49. БЛИНЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С МЯСОМ И ЛУКОМ	318
3.50. ОЛАДЬИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ, ФАРШИРОВАННЫЕ МЯСОМ	318
3.51. СВИНИНА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ГРИБАМИ	319
3.52. КОТЛЕТЫ ПО-БЕЛОРУССКИ	319

СЛАДКИЕ БЛЮДА, НАПИТКИ

3.53. ЯБЛОКИ «ЛАСУНОК»	320
3.54. КИСЕЛЬ «БЕЛОРУССКИЙ»	320
3.55. НАПИТОК «ЯНТАРЬ»	321

БЛЮДА ИЗ МУКИ

3.56. БЛИНЧИКИ «ПОЛЕСКИЕ»	321
3.57. БЛИНЧИКИ С ФАРШЕМ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ГРИБАМИ	321

БЛЮДА КУХНИ НАРОДОВ МОЛДОВЫ

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА

- 4.1. САЛАТЭ МОЛДОВЕНЯСКЭ (САЛАТ МОЛДАВСКИЙ) 324
4.2. ФАСОЛЕ ФЭКЭЛУИТЭ (ФАСОЛЬ ПРОТЕРТАЯ) 324
4.3. ФАСОЛИЦА КУ ФАУМЭТУРЬ ДИН КАРНЕ (ФАСОЛЬ С МЯСНЫМИ КОПЧЕНОСТЯМИ) 325
4.4. ВИНЕТЕ ТОКАТЕ (ИКРА БАКЛАЖАННАЯ) 325
4.5. АРДЕЙ ГРАШЬ ПРЭЖИЦЬ (ПЕРЕЦ ЖАРЕННЫЙ) 326
4.6. ДОВЛЕЧЕЙ ПРЭЖИЦЬ (КАБАЧКИ ЖАРЕННЫЕ) 326
4.7. ГОГОШАРЬ МОЛДОВЕНЕШТЬ (ГОГОШАРЫ ПО-МОЛДАВСКИ) 326
4.8. РОШИЙ, УМПЛУТЕ КУ ВИНЕТЕ ТОКАТЕ (ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ИКРОЙ ИЗ БАКЛАЖАНОВ) 327
4.9. АРДЕЙ ГРАШ САУ РОШИЙ, УМПЛУТЕ КУ БРЫНЗЭ ШИ УНТ (ПЕРЕЦ ИЛИ ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ БРЫНЗОЙ И МАСЛОМ) 327
4.10. ПЕШТЕ УМПЛУТ КА АКАСЖ ИЛИ АСПИК (РЫБА, ФАРШИРОВАННАЯ ПО-ДОМАШНЕМУ, В ЖЕЛЕ) 328

СУПЫ

- 4.11. БОРЦ МОЛДОВЕНЕСК (БОРЩ МОЛДАВСКИЙ) 328
4.12. ЧОРБЭ ДЕ ЛЕГУМЕ (СУП ИЗ ОВОЩЕЙ) 329
4.13. ЗАМЭ ДЕ ГЭМИНЭ КУ ОРЕЗ САУ ТЭЕЦЕЙ (СУП ИЗ КУР С РИСОМ ИЛИ ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ) 329
4.14. ЧОРБЭ КУ ЧУПЕРЧЬ (СУП С ГРИБАМИ) 330
4.15. ЧОРБЭ КУ ФАСОЛЕ (СУП С ФАСОЛЬЮ) 330
4.16. КВАС ИЗ ОТРУБЕЙ 331

БЛЮДА ИЗ КАРТОФЕЛЯ, ОВОЩЕЙ И ЯИЦ

- 4.17. ВИНЕТЕ САУ ДОВЛЕЧЕЙ ЫН СМЫНТЫНЭ (БАКЛАЖАНЫ ИЛИ КАБАЧКИ, ТУШЕННЫЕ В СМЕТАНЕ) 331
4.18. ГИВЕЧ ДЕ ЛЕГУМЕ (РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ) 332
4.19. МУСАКА ДИН КАРТОФЬ, САУ ВИНЕТЕ, САУ ДОВЛЕЧЕЙ (КАРТОФЕЛЬ, ИЛИ БАКЛАЖАНЫ, ИЛИ КАБАЧКИ ЗАПЕЧЕННЫЕ) 332
4.20. СКРОБ КУ ЖУМЕРЕ (ОМЛЕТ СО ШПИКОМ) 333

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ, МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ, СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ

- 4.21. ПЕШТЕ «КА ЛА КИШИНЭУ» (РЫБА ПО-КИШИНЕВСКИ) 333
4.22. КИФТЕЛУЦЕ ДЕ ПЕШТЕ (ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ ПО-МОЛДАВСКИ) 334
4.23. БРИЗОЛ «МОЛДОВА» (БРИЗОЛЬ «МОЛДОВА») 334
4.24. КАСТРАВЕЦ «КА ЛА ТИРАСПОЛ» 335
4.25. ТОКАНЭ ДИН КАРНЕ ДЕ ПОРК (СВИНИНА, ЖАРЕННАЯ С ЛУКОМ И ШПИКОМ) 335
4.26. БИФТЕК МОЛДОВЕНЕШТЬ (БИФШТЕКС ПО-МОЛДАВСКИ) 336
4.27. КОСТИЦЕЖ ЛА ГРЭТАР (КОРЕЙКА, ЖАРЕННАЯ НА ГРИЛЕ) 336
4.28. МИТИТЕЙ ЛА ГРЭТАР (ШАШЛЫК РУВЛЕННЫЙ, ЖАРЕННЫЙ НА ГРИЛЕ) 336
4.29. КЫРНЭЦЕЙ ЛА ГРЭТАР (КОЛБАСКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ И СВИНИНЫ, ЖАРЕННЫЕ НА ГРИЛЕ) 337
4.30. КИФТЕЛЕ «КА ЛА КИШИНЭУ» (БИТОЧКИ ПО-КИШИНЕВСКИ) 337
4.31. ФИКАТ, ЫМПЭНАТ КУ СЛЭНИНЭ, ЛА ГРЭТАР (ПЕЧЕНЬ, ШПИГОВАННАЯ ШПИКОМ, ЖАРЕННАЯ НА ГРИЛЕ) 338
4.32. ПАПРИКАШ КУ МЭМЭЛИГУЦЭ (МЯСО, ТУШЕННОЕ С МАМАЛЫГОЙ) 338
4.33. КАРНЕ КУ ФАСОЛЕ (МЯСО, ТУШЕННОЕ С ФАСОЛЬЮ) 339
4.34. КАРНЕ КУ ЛЕГУМЕ (МЯСО, ТУШЕННОЕ С ОВОЩАМИ) 339
4.35. КАРНЕ ЫНЖБУШИТЭ КУ ГУТУЙ (МЯСО, ТУШЕННОЕ С АЙВОЙ) 340
4.36. КИФТЕЛУЦУ МОЛДОВЕНЕШТЬ (ТЕФТЕЛИ ПО-МОЛДАВСКИ) 340

4.37. МЫНЕКЭРИКЭ (ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ МЯСА И РИСА)	341
4.38. БИФТЕК «КОДРУ» (БИФШТЕКС «КОДРУ»)	341
4.39. КАВУРМА ДЕ ПУЙ (ЦЫПЛЯТА, ТУШЕННЫЕ В ВИННОМ СОУСЕ)	342
4.40. ЧУЛАМА ДЕ ПУЙ (ЦЫПЛЯТА, ТУШЕННЫЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ)	342
4.41. СЕРМЭЛУЦЕ КУ КАРНЕ ДЕ ПАСЭРЕ (ГОЛУБЦЫ С МЯСОМ ПТИЦЫ)	343

СОУСЫ

4.42. СОУС МУЖДЕЙ	343
4.43. СОУС ДЕ ЧАПЭ КУ РОШИЙ (СОУС ИЗ ЛУКА С ПОМИДОРАМИ)	344
4.44. МАРИНАТЭ ДЕ ЛЕГУМЕ (МАРИНАД ОВОЩНОЙ).	344

СЛАДКИЕ БЛЮДА

4.45. ПРУНЕ КУ НУЧЬ ЫН СИРОП (ЧЕРНОСЛИВ С ОРЕХАМИ В СИРОПЕ)	345
4.46. КИСЕЛ ДЕ ВИН РОШУ КУ ФРИШКЭ (КИСЕЛЬ ИЗ КРАСНОГО ВИНА СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ).	345
4.47. ДЕСЕРТ «ДАРУР ИЛЕ МОЛДОВЕЙ» (ДЕСЕРТ «ДАРЫ МОЛДОВЫ»)	345

МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ И БЛЮДА

4.48. МЭМЭЛИГЭ (МАМАЛЫГА)	346
4.49. МЭМЭЛИГЭ КУ УНТ, СКРОВ, БРЫНЗЭ, СМЫНМЫНЭ (МАМАЛЫГА С МАСЛОМ, ОМЛЕТОМ, БРЫНЗОЙ, СМЕТАНОЙ).	346
4.50. КОЛЦУНАШЬ МОЛДОВЕНЕШТЬ (ВАРЕНИКИ ПО-МОЛДАВСКИ)	347
4.51. АЛИВАНКЭ (ПИРОГ ИЗ МУКИ И ТВОРОГА)	347
4.52. БАБЭ МОЛДОВЕНЯСКА (БАБКА ПО-МОЛДАВСКИ).	348
4.53. ПЛИКУШОАРЕ КУ БОСТАН (КОНВЕРТИКИ С ТЫКВОЙ)	348
4.54. МАЛАЙ	349
4.55. АЛУАТ ПЕНТРУ ПЛЭЧИНТЕ ШИ ЫНВЫРТИТЭ (ТЕСТО ПРЕСНОЕ И ВЫТЯЖНОЕ).	349
4.56. ПЛЭЧИНТЕ КУ ЧАПЕ ВЕРДЕ ШИ ОУ, САУ БРЫНЗЭ ШИ МЭРАР [ПЛАЦИНДЫ (ЛЕПЕШКИ) С ФАРШЕМ ИЗ ЗЕЛЕННОГО ЛУКА И ЯИЦ ИЛИ ТВОРОГА С УКРОПОМ].	350
4.59. ЫНВЫРТИТЭ КУ ВАРЗЭ ШИ КАРНЕ, САУ КАРТОФЬ ШИ КАРНЕ (ВЕРТУТА С КАПУСТОЙ И МЯСОМ ИЛИ КАРТОФЕЛЕМ И МЯСОМ)	351
4.62. СТРУДЕЛ КУ НУЧЬ ШИ ДУЛЧАЦЭ (ШТРУДЕЛЬ С ОРЕХАМИ И ВАРЕНЬЕМ)	352

БЛЮДА ЭСТОНСКОЙ КУХНИ

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА

5.1. МАСЛО КИЛЕЧНОЕ, СЕЛЕДОЧНОЕ, ЯИЧНОЕ	353
5.2. СЫЙР	354
5.3. САЛАКА ПОД МАРИНАДОМ	354
5.4. САЛАТ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ	355
5.5. САЛАТ ИЗ БОБОВ.	355
5.6. САЛАТ ГРИБНОЙ	355
5.7. САЛАТ ИЗ КОПЧЕНОЙ САЛАКИ	355
5.8. САЛАТ ИЗ РЫБЫ.	356
5.9. САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КОЛБАСОЙ	356
5.10. ЯЙЦА ФАРШИРОВАННЫЕ.	356
5.11. САЛАКА СОЛЕНАЯ С ЛУКОМ И КАРТОФЕЛЕМ	357
5.12. РУЛЕТ «БАЛТИ»	357
5.13. НОГИ СВИНЫЕ В ЖЕЛЕ	357
5.14. СТУДЕНЬ ИЗ СВИНЫХ ГОЛОВ И ГОВЯДИНЫ	358

СУПЫ

5.15. ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ПЕРЛОВОЙ КРУПОЙ	358
5.16. ЩИ КИСЛЫЕ С БОБАМИ	359
5.17. СУП ГОРОХОВЫЙ С ПЕРЛОВОЙ КРУПОЙ	359
5.18. СУП ИЗ БРЮКВЫ ИЛИ РЕПЫ С КРУПОЙ	359
5.19. СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С САЛАКОЙ	360
5.20. СУП МОЛОЧНЫЙ С КЛЕЦКАМИ ИЗ ЯЧМЕННОЙ МУКИ	360
5.21. СУП С ПИВОМ (СЛАДКИЙ)	361

БЛЮДА ИЗ КАРТОФЕЛЯ, ЗЕРНОВЫХ БОБОВЫХ КУЛЬТУР, СЫРА И ЯИЦ

5.22. КАША КАРТОФЕЛЬНАЯ С ЖИРНОЙ СВИНИНОЙ	361
5.23. КАША «МУЛЬГИ»	361
5.24. ТОЛЧЕНКА ГОРОХОВАЯ	362
5.25. ЯЧНИК	362
5.26. ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНО-ХЛЕБНАЯ	362

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И РЫБОПРОДУКТОВ

5.27. МУХУКАСТЕ	363
5.28. РЫБА ОТВАРНАЯ С ЯИЧНЫМ СОУСОМ	363
5.29. САЛАКА, ЖАРЕННАЯ ПО-ДОМАШНЕМУ	364
5.30. РЫБА ТУШЕНАЯ	364
5.31. ЗАПЕКАНКА ИЗ САЛАКИ С ЯЙЦАМИ	365

БЛЮДА ИЗ МЯСА, МЯСОПРОДУКТОВ И СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ

5.32. МЯСО ВАРЕНОЕ С ОВОЩАМИ	365
5.33. КРОВЯНАЯ КОЛБАСА С КОПЧЕНОЙ ГРУДИНКОЙ	366
5.34. СОЛОНИНА ЖАРЕНАЯ	366
5.35. ПИККПОЙСС	366
5.36. КАРБОНАД ПО-ЭСТОНСКИ	367
5.37. БАРАНИНА С ОВОЩАМИ И ПЕРЛОВОЙ КРУПОЙ	367
5.38. МУЛЬГИ-КАПСАД	368
5.39. ХАККЛИХАКАСТЕ (ФАРШ МЯСНОЙ С СОУСОМ)	368
5.40. КООРЕКЛОПС	368
5.41. РУЛЕТИК МЯСНОЙ ФАРШИРОВАННЫЙ, ТУШЕНЫЙ	369
5.42. КАРБОНАД С ТМИННЫМ ИЛИ МАЙОРАНОВЫМ СОУСОМ	369
5.43. ТЕФТЕЛИ С ЯЙЦОМ	370
5.44. КАПУСТА, ТУШЕННАЯ С МЯСНЫМ ФАРШЕМ	370
5.45. КУРЫ, ТУШЕННЫЕ С ОВОЩАМИ	371

ГАРНИРЫ

5.46. БРЮКВА С ЯБЛОКАМИ	371
5.47. ТЫКВА МАРИНОВАННАЯ	371
5.48. СВЕКЛА ВАРЕНАЯ С ХРЕНОМ И МАЙОНЕЗОМ	372
5.49. ЯБЛОКИ РАЙСКИЕ МАРИНОВАННЫЕ	372
5.50. КАПУСТА, ТУШЕННАЯ СО СМЕТАНОЙ И ТМИНОМ	372

СЛАДКИЕ БЛЮДА

5.51. КАМА	373
5.52. КИСЕЛЬ ОВСЯНЫЙ «КАЭРАКИЛЕ»	373
5.53. КИСЕЛЬ ИЗ КАКАО	373
5.54. МУСС ХЛЕБНЫЙ	373
5.55. МУСС ИЗ РЕВЕНЯ (НА МАННОЙ КРУПЕ)	374
5.56. КРЕМ ТВОРОЖНЫЙ	374
5.57. ЯБЛОКИ ПЕЧЕНЫЕ	374

НАПИТКИ

5.58. КВАС МЕДОВЫЙ	375
5.59. ЧАЙ ТМИННЫЙ	375
5.60. МОРС ИЗ КЛЮКВЫ	375

МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ И БЛЮДА

5.61. БЛИНЫ НА ПРОСТОКВАШЕ	376
5.62. ЗАПЕКАНКА ИЗ БУЛКИ	376
5.63. ПЕЧЕНЬЕ «ХЕРКУЛО»	376
5.64. БУЛОЧКА «ВАСТЛАКУККЕЛЬ»	377

БЛЮДА ЛИТОВСКОЙ КУХНИ

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА

6.1. БУТЕРБРОД С СЕЛЬДЬЮ И ЯЙЦАМИ	378
6.2. БУТЕРБРОД СЛОЕННЫЙ	378
6.3. СЫР «ДАЙНАВА»	379
6.4. САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ	379
6.5. САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ СВЕКЛЫ	380
6.6. САЛАТ ИЗ ЯБЛОК	380
6.7. САЛАТ ЛИТОВСКИЙ	380
6.8. САЛАТ ДОМАШНИЙ	381
6.9. ВИНЕГРЕТ ИЗ ОВОЩЕЙ СО СМЕТАНОЙ	381
6.10. ВИНЕГРЕТ ПО-ДОМАШНЕМУ	381
6.11. ЯЙЦА, ФАРШИРОВАННЫЕ СЕЛЬДЬЮ	382
6.12. СЕЛЬДЬ С МАРИНОВАННЫМИ ГРИБАМИ И МАЙОНЕЗОМ	382
6.13. СЕЛЬДЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ	382
6.14. РУЛЕТ РЫБНЫЙ ЛИТОВСКИЙ	383
6.15. РУЛЕТ «НАУЕНА»	383
6.16. КОРЕЙКА ФАРШИРОВАННАЯ	384

СУПЫ

6.17. БОРЩ ЛИТОВСКИЙ	384
6.18. КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	385
6.19. БОРЩ ЛИТОВСКИЙ ВЕГЕТАРИАНСКИЙ	385
6.20. СУП МОЛОЧНЫЙ С КАРТОФЕЛЬНЫМИ КЛЕЦКАМИ	386
6.21. СУП МОЛОЧНЫЙ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ФАСОЛЬЮ	386
6.22. БОРЩ ЛИТОВСКИЙ ХОЛОДНЫЙ	386
6.23. СУП ХЛЕБНЫЙ СЛАДКИЙ	387
6.24. СУП ФРУКТОВЫЙ ИЗ РЕВЕНЯ ИЛИ КРЫЖОВНИКА	387

БЛЮДА ИЗ КАРТОФЕЛЯ

6.25. КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ СО ШКВАРКАМИ	388
6.26. ЦЕПЕЛИНЫ ИЗ ОТВАРНОГО КАРТОФЕЛЯ	388
6.27. ШВИЛЬПИКАЙ	389
6.28. БЛИНЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ	389
6.29. БАБКА КАРТОФЕЛЬНАЯ	390

БЛЮДА ИЗ ТВОРОГА

6.30. ПОНЧИКИ ТВОРОЖНЫЕ	390
6.31. ГАЛКИ ТВОРОЖНЫЕ	391

БЛЮДА ИЗ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

6.32. ЗРАЗЫ ЛИТОВСКИЕ	391
6.33. СВИНИНА, ТУШЕННАЯ С ТМИНОМ	392

6.34. ГОВЯДИНА, ТУШЕННАЯ В ГОРЧИЧНОМ СОУСЕ	392
6.35. БИТОЧКИ ЖЕМАЙЧЮ	393
6.36. БИТОЧКИ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ	393
6.37. РОЖКИ МЯСНЫЕ	394
6.38. ПУКУЧЯЙ	395
6.39. БЛИНЫ ПО-КЕДАЙНСКИ	395
6.40. КРОКЕТЫ ИЗ ПЕЧЕНИ	396

БЛЮДА ИЗ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ

6.41. КУРЫ, ТУШЕННЫЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	396
6.42. ЦЫПЛЯТА, ЖАРЕННЫЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	397

СОУСЫ

6.43. СОУС СМЕТАННО-МАСЛЯНЫЙ	397
6.44. СОУС СМЕТАННЫЙ	397
6.45. СОУС СМЕТАННЫЙ С ХРЕНОМ	398
6.46. СОУС ШКВАРКИ СО СМЕТАНОЙ	398
6.47. СОУС МАЙОНЕЗ СО СМЕТАНОЙ И ОГУРЦАМИ	398

СЛАДКИЕ БЛЮДА И НАПИТКИ

6.48. КОМПОТ ИЗ РЕВЕНЯ	398
6.49. КИСЕЛЬ ИЗ ХЛЕБА	399
6.50. МУСС ИЗ ДЖЕМА	399
6.51. КРЕМ СМЕТАННЫЙ	399
6.52. ТМИННЫЙ НАПИТОК	400

МУЧНЫЕ БЛЮДА

6.53. ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ	400
6.54. СКРИЛЯЙ	401
6.55. АБРЕДУКОЙ	401

БЛЮДА ЛАТВИЙСКОЙ КУХНИ

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА

7.1. РАСОЛС (САЛАТ «РАСОЛС»)	403
7.2. САЛАТ «ЛАТГАЛЕ»	403
7.3. СВАЙГУ КАПОСТУ, АВОЛУ УН СЕЛЕРИЮ САЛАТЫ (САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ, ЯБЛОК И СЕЛЬДЕРЕЯ)	404
7.4. ПУРАВУ УН АВОЛУ САЛАТЫ (САЛАТ ИЗ ЛУКА-ПОРЕЯ И ЯБЛОК)	404
7.5. ПУПИНЮ УН БИЕШУ САЛАТЫ (САЛАТ ИЗ ФАСОЛИ СО СВЕКЛОЙ)	404
7.6. СИЕКРА УН АВОЛУ САЛАТЫ (САЛАТ ИЗ СЫРА И ЯБЛОК)	405
7.7. ДАРЗЕНЮ АССОРТИ (АССОРТИ ОВОЩНОЕ)	405
7.8. САКНЮ РАСОЛС АР АВОЛИЕМ (САЛАТ ОВОЩНОЙ С ЯБЛОКАМИ)	406
7.9. ПИЛДИТАС ОЛАС (ЯЙЦА ФАРШИРОВАННЫЕ)	406
7.10. ОЛАС ПИЛДИТАС АР СИПОЛИЕМ (ЯЙЦА, ФАРШИРОВАННЫЕ ЛУКОМ)	406
7.11. РЕНЬГЕС МАРИНАДЕ (САЛАКА ПОД МАРИНАДОМ)	407
7.12. СИЛЬКЕ АР АВОЛИЕМ (СЕЛЬДЬ С ЯБЛОКАМИ)	407
7.13. СИЛЬКЮ ВЕЛТНИШИ (РУЛЕТ ИЗ СЕЛЬДИ)	407
7.14. ТЕЛЯ ГАЛЯС РУЛЕТЕ АР МЭЛИ УН АКНАМ (РУЛЕТ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С ЯЗЫКОМ И ПЕЧЕНЬЮ)	408

СУПЫ

7.15. ПУПИНЮ ЗУПА (СУП С ФАСОЛЬЮ)	409
7.16. ПИЕНА ЗУПА АР КАРТУПЕЛИЕМ УН ПУТРИЙМИЕМ (СУП МОЛОЧНЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ И КРУПОЙ)	409

7.17. ПИЕНА ЗУПА АЧ САКНЕМ (СУП МОЛОЧНЫЙ С ОВОЩАМИ)	409
7.18. ПИЕНА ЗУПА АР СПЕКИ (СУП МОЛОЧНЫЙ С КОПЧЕНОСТЯМИ)	410
7.19. ЗИВЮ АУНСТА ЗУПА (СУП ХОЛОДНЫЙ С РЫБОЙ).	410
7.20. МАЙЗЕС ЗУПА (СУП ХЛЕБНЫЙ)	411
7.21. АБОЛУ ЗУПА АР КЛИМПАМ (СУП ИЗ ЯБЛОК С КЛЕЦКАМИ)	411
7.22. РАБАРВЕРУ ЗУПА (СУП ИЗ РЕВЕНЯ)	412

БЛЮДА ИЗ КАРТОФЕЛЯ, ОВОЩЕЙ, ЗЕРНОВЫХ БОБОВЫХ КУЛЬТУР, КРУП

7.23. ВАРИТАС САКНЕС (ОВОЩИ С ОТВАРОМ)	412
7.24. РИВЕТУ КАРТУПЕЛЮ БИЕЗЕНИС (ПЮРЕ ИЗ ТЕРТОГО КАРТОФЕЛЯ)	413
7.25. КАРТУПЕЛЮ БИЕЗЕНЯ УН ГАЛЯС САЦЕПУМС (КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ТВОРОГОМ, СО СВИНОКОПЧЕНОСТЯМИ)	413
7.26. ЗИРНИ АР СПЕКИ (СЕРЫЙ ГОРОХ СО ШПИКОМ).	414
7.27. КОЧА (КАША ПЕРЛОВАЯ ПО-ЛАТЫШСКИ).	414
7.28. РУПМАЙЗЕС САЦЕПУМС (ЗАПЕКАНКА ИЗ РЖАНОГО ХЛЕБА И ЯБЛОК).	414

БЛЮДА ИЗ ЯИЦ, ТВОРОГА

7.29. ОМЛЕТЕ АР АУЗУ ПАРСЛАМ (ОМЛЕТ С ОВСЯНЫМИ ХЛОПЬЯМИ ЗАПЕЧЕННЫЙ)	415
7.30. САЦЕПУМС «ПАРЕЛА» (ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНАЯ С ОВСЯНЫМИ ХЛОПЬЯМИ)	415

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

7.31. АЛУ САУТЕТА КАРПА (КАРП, ТУШЕННЫЙ В ПИВЕ)	416
7.32. ЦЕПТА СИЛЬКЕ (СЕЛЬДЬ СОЛЕНАЯ ЖАРЕНАЯ)	417
7.33. ЦЕПТА ЗИВС КЕКАВАС ЧАУМЕ (РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ «ПО-КЕКАВСКИ»).	417

БЛЮДА ИЗ МЯСА, МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ, СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ

7.34. БАРИТА ТЕЛЯ ГАЛЯ АБОЛУ (ТЕЛЯТИНА ВАРЕНАЯ С ЯБЛОЧНЫМ СОУСОМ)	418
7.35. ЧЕРА ГАЛЯ КИМЕНЮ МЕРЦЕ (БАРАНИНА ВАРЕНАЯ С ТМИННЫМ СОУСОМ)	418
7.36. РОМШТЕКС «ВИДЗЕМЕ»	419
7.37. ШНИЦЕЛЕ «МАЖАВЕЛЕ» (ШНИЦЕЛЬ «ЛЕСНАЯ ЯБЛОНЯ»).	419
7.38. КУРЗЕМЕС СТРОГАНОВС (СВИНИНА ПО-СТРОГАНОВСКИ)	420
7.39. ПУКАС ШКИНКИС СИПОЛУ МЕРЦЕ (ОКОРОК В ЛУКОВОМ СОУСЕ)	420
7.40. САУТЕТА КАРБОНАДЕ (СВИНИНА ТУШЕНАЯ).	421
7.41. САУТЕТАС АКНАС (ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ)	421
7.42. ВИСТАС КОТЛЕТС «РИГА» (КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ КУРИНЫЕ «РИГА»).	421

СОУСЫ

7.43. ПИКАНТА МЕРЦЕ (СОУС ПИКАНТНЫЙ)	422
7.44. ПИКАНТА МЕРЦЕ (СОУС ПИКАНТНЫЙ)	422

СЛАДКИЕ БЛЮДА, НАПИТКИ

7.45. МЕЛЛЕНЕС АР МЕДУ УН ПИЕНУ (ЧЕРНИКА С МЕДОМ И МОЛОКОМ)	423
7.46. КИРБЬЮ УН ДЗЕРВЕНЮ КОМПОТЕ (КОМПОТ ИЗ ТЫКВЫ И КЛЮКВЫ)	423
7.47. БУРКАНУ КИСЕЛИС АР ПИЕНУ (КИСЕЛЬ МОРКОВНЫЙ С МОЛОКОМ)	423
7.48. РИСУ КРЕМС (КРЕМ РИСОВЫЙ)	424
7.49. БИЕЗПИЕНА КРЕМС (КРЕМ ТВОРОЖНЫЙ)	424
7.50. РУПМАЙЗЕС КРЕМС АР ЦУКАТИЕМ (КРЕМ ИЗ РЖАНОГО ХЛЕБА С ЦУКАТАМИ)	425
7.51. КАРАМЕЛИЗЕТИС БУРКАМИ (КАРАМЕЛИЗОВАННАЯ МОРКОВЬ).	425

- 7.52. КИРБИ ДЗЕРВЕНЮ СУЛА (ТЫКВА В КЛЮКВЕННОМ СОКЕ) 426
 7.53. ДЗЕРИЕНС «ВИДЗЕМЭ» (НАПИТОК «ВИДЗЕМСКИЙ») 426

МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

- 7.54. ПИРАДЗИНИ АР СПЕКИ (ПИРОЖКИ С КОПЧЕНОСТЯМИ) 426
 7.55. БУРКАНУ ПЛАЦЕНИС (ВАТРУШКА С МОРКОВЬЮ И КАРТОФЕЛЕМ) 427

БЛЮДА ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА

- 8.1. САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ С ОРЕХОВЫМ СОУСОМ. 430
 8.2. ДЖОНДЖОЛИ 431
 8.3. ЭКАЛА С ОРЕХАМИ 431
 8.4. ОВОЩИ С ОРЕХАМИ 431
 8.5. САЦИВИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ (БАКЛАЖАНЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ОРЕХОВЫМ СОУСОМ) 432
 8.6. КРАСНАЯ ФАСОЛЬ С МАСЛОМ. 432
 8.7. СОМ С УКСУСОМ 433
 8.8. РЫБА ОСЕТРОВЫХ ПОРОД С ОРЕХОВЫМ СОУСОМ. 433
 8.9. САЦИВИ ИЗ РЫБЫ. 433
 8.10. ПОРОСЕНОК ЖАРЕННЫЙ С СОУСОМ ТКЕМАЛИ. 434
 8.11. МУЖУЖИ (НОГИ СВИНЫЕ В ЖЕЛЕ) 434

СУПЫ

- 8.12. СУП ИЗ КРАСНОЙ ФАСОЛИ. 435
 8.13. СУП-ХАРЧО. 435
 8.14. СУП-ХАРЧО С ОРЕХАМИ. 436
 8.15. ХАПИ (СУП ИЗ СУБПРОДУКТОВ) 436
 8.16. ЧИХИРТМА (СУП ИЗ КУР). 437
 8.17. ТАТАРИАХНИ (БУЛЬОН С МЯСОМ) 437

БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ, КРУП, ЯИЦ, СЫРА

- 8.18. АДЖАБ-САНДАЛИ (ОВОЩНОЕ РАГУ С БАКЛАЖАНАМИ) 438
 8.19. ГОМИ (КАША КУКУРУЗНАЯ) 438
 8.20. ЭЛАРДЖИ (КАША КУКУРУЗНАЯ С СЫРОМ) 438
 8.21. ЧИРБУЛИ 438
 8.22. ЯИЧНИЦА С СЫРОМ СУЛУГУНИ. 439
 8.23. ГАДАЗЕЛИЛИ (СЫР С МЯТОЙ) 439
 8.24. СУЛУГУНИ ЖАРЕННЫЙ 439
 8.25. НАДУГИ С МЯТОЙ (ТВОРОЖНАЯ МАССА С МЯТОЙ) 440

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ, МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

- 8.26. РЫБА, ЖАРЕННАЯ НА ВЕРТЕЛЕ 440
 8.27. ФИЛЕ, ЖАРЕННОЕ НА ВЕРТЕЛЕ 440
 8.28. ГОВЯДИНА, ЖАРЕННАЯ НА ВЕРТЕЛЕ, «ТБИЛИСУРИ» 441
 8.29. ШАПЛЫК ИЗ СВИНИНЫ 441
 8.30. ШАПЛЫК ПО-КАВКАЗСКИ 441
 8.31. БАСТУРМА (ШАПЛЫК ИЗ МАРИНОВАННОЙ ГОВЯДИНЫ) 442
 8.32. КАУРМА ИЗ СВИНИНЫ (СВИНИНА В СОУСЕ ИЗ ЛУКА И ТОМАТА) 442
 8.33. БУГЛАМА ИЗ БАРАНИНЫ (БАРАНИНА В СОУСЕ ИЗ ЗЕЛЕНИ И ТКЕМАЛИ) 443
 8.34. ЧАКАПУЛИ 443
 8.35. ЧАНАХИ 443
 8.36. СОЛЯНКА ПО-ГРУЗИНСКИ 444
 8.37. КАУРМА ИЗ СВИНЫХ СУБПРОДУКТОВ В СОУСЕ ИЗ ЛУКА И ТОМАТА 444

8.38. ЧИЖИ-ПИЖИ	445
8.39. КУПАТЫ (КОЛБАСКИ)	445
8.40. КУПАТЫ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ (КОЛБАСКИ ИЗ СУБПРОДУКТОВ).	446

БЛЮДА ИЗ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ

28.41. САЦИВИ ИЗ КУР ИЛИ ИНДЕЕК (ПТИЦА В ОРЕХОВОМ СОУСЕ)	446
8.42. ЧАХОХБИЛИ	447
8.43. ШКМЕРУЛИ	448
8.44. ЦЫПЛЯТА ТАБАКА	448
8.45. КУЧ-МАЧИ (ТУШЕННЫЕ СУБПРОДУКТЫ ИЗ КУР)	448

СОУСЫ

8.46. СОУС ТКЕМАЛИ	449
8.47. СОУС БАЖА (ОРЕХОВЫЙ СОУС)	449

СЛАДКИЕ БЛЮДА

8.48. ЖЕЛЕ «ТАРХУНИ»	449
--------------------------------	-----

МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ И БЛЮДА

8.49. ХИНКАЛИ	450
8.50. ШОТИ (ХЛЕБ ГРУЗИНСКИЙ)	450
8.51. КАДА	451
8.52. ХАЧАПУРИ ИМЕРЕТИНСКИЕ	451
8.53. ХАЧАПУРИ СЛОЕННЫЕ	452
8.54. МЧАДИ (ЛЕПЕШКА КУКУРУЗНАЯ)	452

БЛЮДА АРМЯНСКОЙ КУХНИ

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА

9.1. ШПИНАТ С УКСУСОМ И ЧЕСНОКОМ	454
9.2. САЛАТ ИЗ КРАСНОЙ ФАСОЛИ	454
9.3. САЛАТ ИЗ СТРУЧКОВ ФАСОЛИ	454
9.4. САЛАТ ИЗ ПОРТУЛАКА ОГОРОДНОГО	454
9.5. САЛАТ ИЗ СПАРЖИ С ЯЙЦАМИ	455
9.6. СХТОРАЦ (БАКЛАЖАНЫ С ЧЕСНОЧНОЙ НАЧИНКОЙ).	455

СУПЫ

9.7. СУП ЭЧМИАДЗИНСКИЙ	455
9.8. СУП «ЕРЕВАНСКИЙ»	456
9.9. «КРЧИК» (СУП ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С КРУПОЙ)	457
9.10. БРНДЗИ АПУР (СУП РИСОВЫЙ)	457
9.11. КОЛОЛИК (БУЛЬОН С МЯСНЫМИ ШАРИКАМИ).	457
9.12. СУП ИЗ АВЕЛУКА	458
9.13. СУП МЯСНОЙ С ЧЕЧЕВИЦЕЙ	458
9.14. СУП ИЗ ГОВЯДИНЫ СО ШПИНАТОМ	459
9.15. СУП ОСТРЫЙ «ЗИМНИЙ»	459
9.16. СУП ГРИБНОЙ С АРШИТОЙ (ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ)	460
9.17. ВОСПАПУР С АРШИТОЙ (СУП ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ).	461
9.18. ХАШ (СУП ИЗ РУБЦОВ И ПУТОВЫХ СУСТАВОВ)	461
9.19. СПАС (КИСЛОМОЛОЧНЫЙ СУП)	461
9.20. СУП-ПЮРЕ ИЗ БЕЛОЙ ФАСОЛИ	462

БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ

9.21. ТЫКВА С ЧЕЧЕВИЦЕЙ	462
9.22. БОРАНИ ИЗ ОВОЩЕЙ	463

9.23. БАКЛАЖАНЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГОРОХОМ	463
9.24. ПАСУЦ ТОЛМА (ГОЛУБЦЫ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ)	464
9.25. ТОЛМА С ЧЕЧЕВИЦЕЙ (ГОЛУБЦЫ С ЧЕЧЕВИЦЕЙ)	464

БЛЮДА ИЗ КРУП

9.26. АЧАРОВ ПЛАВ (ПЛОВ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ КРУПЫ)	465
9.27. ПЛОВ ПО-АРАРАТСКИ	466
9.28. ЧРОВ ПЛАВ (ПЛОВ С СУШЕНЫМИ ФРУКТАМИ)	466

БЛЮДА ИЗ ЯИЦ

9.29. ЯИЧНИЦА С ХЛЕБОМ И ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ	467
9.30. ЯИЧНИЦА С ОРЕХАМИ	467

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ, МЯСА И СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ

9.31. ИШХАН ПРИПУЩЕННЫЙ (ФОРЕЛЬ ПРИПУЩЕННАЯ)	467
9.32. СИГ, ЖАРЕННЫЙ НА ВЕРТЕЛЕ	468
9.33. СИГ, ТУШЕННЫЙ С ОВОЩАМИ	468
9.34. КЧУЧ ИЗ ПЕСТРУШКИ (ФОРЕЛИ)	469
9.35. ВЫРЕЗКА НА ВЕРТЕЛЕ	469
9.36. КАРСИ ХОРОВАЦ (ШАШЛЫК ПО-КАРСКИ)	469
9.37. БОРАНИ «ДОРИЙСКАЯ»	470
9.38. КЕРУСУС	470
9.39. КАЗАНИ ХОРОВАЦ (ШАШЛЫК НА СКОВОРОДЕ)	471
9.40. БУМБАР (БАРАНЬИ КОЛБАСКИ)	471
9.41. ТЖВЖИК (ПОДЖАРКА ИЗ СУБПРОДУКТОВ)	472
9.42. БАРАНИНА, ТУШЕННАЯ С АЙВОЙ	472
9.43. ПАСТЫНЕР С ТЫКВОЙ	472
9.44. МУСАКА С КАРТОФЕЛЕМ	473
9.45. АРИСА (КАША ПШЕНИЧНАЯ С ПТИЦЕЙ)	473
9.46. КРЕГАН С КУРАГОЙ (МЯСО, ТУШЕННОЕ С ОВОЩАМИ И КУРАГОЙ)	474
9.47. ПАПКЕНИ «ШИРАКСКОЕ»	474
9.48. БАРАНЬИ КОТЛЕТЫ С ЧЕСНОКОМ	475
9.49. МАХОЗ (МЯСО-КРУПЯНЫЕ ШАРИКИ)	475
9.50. ТОЛМА В КАПУСТНЫХ ЛИСТЬЯХ	476
9.51. АРМЛОВ	476
9.52. ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ МЯСОМ И РИСОМ	477
9.53. БОРАНИ ИЗ ЦЫПЛЯТ С БАКЛАЖАНАМИ	478
9.54. БОРАНИ ИЗ КУР СО СТРУЧКАМИ ФАСОЛИ И ЯЙЦАМИ	478

ГАРНИРЫ

9.55. АЙЛАЗАН	478
9.56. ГАРНИР К ШАШЛЫКАМ (ЛЕТНИЙ)	479
9.57. ГАРНИР К ШАШЛЫКАМ (ЗИМНИЙ)	479

НАПИТКИ

9.58. ТАН (НАПИТОК КИСЛОМОЛОЧНЫЙ)	480
---	-----

МУЧНЫЕ БЛЮДА

9.59. АКАНДЖ (УШКИ)	480
9.60. ПАТАР МОЛОЧНЫЙ (КЛЕЦКИ МОЛОЧНЫЕ)	480

БЛЮДА АЗЕРБАЙДЖАНСКОЙ КУХНИ

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА

10.1. САЛАТ «АЗЕРБАЙДЖАН»	482
10.2. САЛАТ «БАХАР»	482
10.3. САЛАТ ПО-ШЕКИНСКИ	483
10.4. КЮКЮ ИЗ ЗЕЛЕНИ	483
10.5. КЮКЮ ИЗ ЗЕЛЕНИ С ОРЕХАМИ	483
10.6. ФИСИНДЖАН ИЗ ЛОБИЯ (ФАСОЛИ)	484

СУПЫ

10.7. КЮФТА-БОЗБАШ (СУП С МЯСНЫМИ ШАРИКАМИ И АЛЫЧОЙ)	484
10.8. ТОЮГ ШАРБА (СУП КУРИНЫЙ С РИСОМ)	485
10.9. ПИТИ (СУП ГОРОХОВЫЙ С АЛЫЧОЙ)	485
10.10. СУЛУ ХИНГАЛ (СУП ГОРОХОВЫЙ С КЛЕЦКАМИ)	486
10.11. ПАРЧА БОЗБАШ (СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ФРУКТАМИ)	486
10.12. ДОВГА С МЯСОМ (СУП ИЗ ПРОСТОКВАШИ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ)	487
10.13. ОВДУХ (ОКРОШКА)	487
10.14. ДЮШБЭРЭ (СУП С ПЕЛЬМЕНЯМИ)	488

БЛЮДА ИЗ КРУП

10.15. ШУЙУД ПЛОВ (ПЛОВ С УКРОПОМ)	488
10.16. ШИРИН ПЛОВ (СЛАДКИЙ ПЛОВ)	489

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ, МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ, СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ

10.17. ЛЯВАНГИ ИЗ КУТУМА (КУТУМ ФАРШИРОВАННЫЙ)	490
10.18. ШАШЛЫК ИЗ РЫБЫ	490
10.19. БАЛЫК МУТЯНДЖАМ (РЫБА, ТУШЕННАЯ С ЛУКОМ)	491
10.20. КЮКЮ ИЗ КУТУМА (КУТУМ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ЯЙЦАМИ И ЗЕЛЕНЬЮ)	491
10.21. ПОДЖАРКА ПО-АЗЕРБАЙДЖАНСКИ	491
10.22. ТИКЯ-КЕБАБ (ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ)	492
10.23. ШАШЛЫК ИЗ КОРЕЙКИ	492
10.24. ШАШЛЫК ИЗ ПЕЧЕНИ	493
10.25. ПЛОВ АЛИ-МУСАМБА (ПЛОВ С БАРАНИНОЙ И ФРУКТАМИ)	493
10.26. ПЛОВ ЛОБИЯ-ЧИЛОВ (ПЛОВ С БАРАНИНОЙ И ФАСОЛЬЮ)	494
10.27. ПЛОВ ФИСИНДЖАН (ПЛОВ С БАРАНИНОЙ ИЛИ КУРИЦЕЙ С ОРЕХАМИ)	494
10.28. МЯРДЖИ ПЛОВ (ПЛОВ С БАРАНИНОЙ И ЧЕЧЕВИЦЕЙ)	495
10.29. ПЛОВ ТУРШУ КОУРМА (ПЛОВ С БАРАНИНОЙ И КАШТАНАМИ)	495
10.30. ПЛОВ САБЗА КОУРМА (ПЛОВ С БАРАНИНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ)	496
10.31. ХАЛИМАШИ (БАРАНИНА, ТУШЕННАЯ С РИСОМ И ЛУКОМ)	496
10.32. РИЗА-КЮФТА (МЯСНЫЕ ШАРИКИ)	497
10.33. ЯРПАХ ДОЛМАСЫ (ГОЛУБЦЫ С ВИНОГРАДНЫМИ ЛИСТЬЯМИ)	497
10.34. БАДЫМДЖАН ДОЛМАСЫ (БАКЛАЖАНЫ ФАРШИРОВАННЫЕ)	498
10.35. БИБЯР ДОЛМАСЫ (ПЕРЕЦ ФАРШИРОВАННЫЙ)	498
10.36. КЯЛЯМ ДОЛМАСЫ (ГОЛУБЦЫ С КАПУСТОЙ)	499
10.37. ЛЮЛЯ-КЕБАБ	499
10.38. ТАВА-КЕБАБ (БИТОЧКИ ЗАПЕЧЕННЫЕ)	500
10.39. ДЖУДЖА-КЕБАБ (ЦЫПЛЯТА ЖАРЕННЫЕ)	500
10.40. ЛЯВАНГИ ИЗ ЦЫПЛЯТ (ЦЫПЛЯТА ФАРШИРОВАННЫЕ)	501
10.41. ШАШЛЫК ИЗ ИНДЕЙКИ	501

12.5. САЛАТ ПО-КАЗАХСКИ	541
12.6. КУРМА-СЭЙ (САЛАТ ИЗ ВАРЕННЫХ СУБПРОДУКТОВ С ОВОЩАМИ)	542
12.7. ТУРЛИ ЕТТЕР (АССОРТИ МЯСНОЕ).	542
12.8. АСЫП (ВАРЕНАЯ КОЛБАСА ИЗ МЯСОПРОДУКТОВ И РИСА)	542
12.9. КАБЫРГА ИЗ БАРАНИНЫ (РУЛЕТ ИЗ БАРАНИНЫ)	543
12.10. КУЙРЫК-БАУЫР (ПЕЧЕНЬ С КУРДЮЧНЫМ ЖИРОМ).	543

СУПЫ

12.11. КОУРГАН ШОРВА (СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСОМ)	544
12.12. КЕСПЕ С МЯСОМ (СУП-ЛАПША С МЯСОМ)	544
12.13. КАЗАХША-СОЛЯНКА (СОЛЯНКА ПО-КАЗАХСКИ)	545
12.14. СОРПА С БАУРСАКАМИ (БУЛЬОН С БАУРСАКАМИ).	546

БЛЮДА ИЗ ЯИЦ, МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

12.15. ДЖУСАЙ, ЖАРЕННЫЙ С ЯЙЦАМИ	547
12.16. ГАНПЕН (РИС ВАРЕННЫЙ, С ТУШЕНЫМ МЯСОМ)	547
12.17. ЛАПША «КАЗАХСТАН»	547
12.18. НАРЫН (ЛАПША С МЯСОМ)	548
12.19. ЛАГМАН ПО-УЙГУРСКИ.	549
12.20. МЯСО ПО-КАЗАХСКИ	550
12.21. БАС (ВАРЕНАЯ БАРАНЬЯ ГОЛОВА)	550
12.22. ДЖУСАЙ, ЖАРЕННЫЙ С МЯСОМ.	550
12.23. КОЙ ЕТИ ШАШЛЫГЫ (ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ)	551
12.24. БАУЫР ШАШЛЫГЫ (ШАШЛЫК ИЗ ПЕЧЕНИ)	551
12.25. ЕТТИ ПАЛАУ (ПЛОВ С МЯСОМ)	552
12.26. МАНПАР (МЯСО ТУШЕНОЕ, С РВАНЦАМИ).	552
12.27. ЛАН-СЭЙ (РУБЦЫ ТУШЕНЫЕ).	553
12.28. КУЫРДАК (ПОДЖАРКА ИЗ СУБПРОДУКТОВ).	553
12.29. КОРЫГАН-ЧАЙЗА (БАКЛАЖАНЫ, ТУШЕННЫЕ С МЯСОМ)	554

СЛАДКИЕ БЛЮДА И НАПИТКИ

12.30. ХАЛУА (ХАЛВА)	554
12.31. БАЛКАЙМАК (СЛАДКАЯ СМЕТАНА)	554
12.32. КАЗАХША-ШАЙ (ЧАЙ ПО-КАЗАХСКИ)	555
12.33. АТКАН-ЧАЙ (СОЛЕННЫЙ ЧАЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ И СЛИВКАМИ)	555
12.34. АЙРАН	555

МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ И БЛЮДА

12.35. ЧОШУРЭ С МЯСОМ (ПЕЛЬМЕНИ С МЯСОМ)	556
12.36. ТЕСТО ДЛЯ МАНТОВ	556
12.37. МАНТЫ С МЯСОМ	556
12.38. МАНТЫ С МЯСОМ И ТЫКВОЙ.	557
12.39. МАНТЫ С ТЫКВОЙ	557
12.40. МАНТЫ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА С МЯСОМ	558
12.41. ПОРЕ С МЯСОМ (БОЛЬШИЕ ПИРОЖКИ С МЯСОМ).	558
12.42. БЕЛЯШИ.	559
12.43. ТЕСТО ДЛЯ САМСЫ	559
12.44. САМСА С МЯСОМ	560
12.45. САМСА С ТЫКВОЙ.	560

БЛЮДА ТУРКМЕНСКОЙ КУХНИ

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА

13.1. ОТЛЫ СЮЗЬМЕ (САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕНИ СО СМЕТАНОЙ)	562
13.2. ТЯЗЕ ПОМИДОРЫ, ХЫЯРЛЫ, БОЛГАР БУРЧЛЫ САЛАТ (САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ) .	562
13.3. ТУРП САЛАТЫ (САЛАТ ИЗ РЕДЬКИ)	562
13.4. КЯШИРЛИ ТУРП САЛАТЫ (САЛАТ ИЗ РЕДЬКИ С МОРКОВЬЮ)	563
13.5. ЧОЛЛИ БАДАМДЖАН (СТЕПНЫЕ БАКЛАЖАНЫ)	563
13.6. САЛАТ «ЧОЛДЕКИ ГУЛ»	563
13.7. САЛАТ «СОЙГУЛИ» (САЛАТ «ЛЮБИМЫЙ»).	564
13.8. САЛАТ «АШГАБАТ»	564
13.9. САЛАТ «ГУЛЬЯР»	565
13.10. ЗАКУСКА «МАРАЛ»	566

СУПЫ

13.11. ЧОРБА (СУП ТУРКМЕНСКИЙ)	566
13.12. ЧОРБА-ГУНЕШ (СУП “СОЛНЕЧНЫЙ”).	567
13.13. КАРА-ЧОРБА (СУП ИЗ БАРАНИНЫ С ПОМИДОРАМИ)	567
13.14. ГАЙНАТМА (БУЛЬОН С МЯСОМ И ОВОЩАМИ)	568
13.15. НОХУТЛЫ-ЧОРБА (СУП ГОРОХОВЫЙ С БАРАНИНОЙ)	568
13.16. МАШЛИ-ЧОРБА (СУП МЯСНОЙ С МАШЕМ)	569
13.17. УН-АШ (СУП ИЗ ФАСОЛИ С ЛАПШОЙ)	569
13.18. КЯДЫЛИ-ЧОРБА (СУП МЯСНОЙ С ТЫКВОЙ)	570
13.19. АШХАБАДЫН ГАТЫКЛЫ СОВУК ЧОРБАСЫ (ОКРОШКА АШХАБАДСКАЯ)	570

БЛЮДА ИЗ КРУП

13.20. ЯГЛЫ ШУЛЕ (КАША РИСОВАЯ С МАСЛОМ)	571
--	-----

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ, МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ

13.21. ПЛОВ «ЙОМУДСКИЙ»	571
13.22. БЕРТМЕ (МЯСО В СОБСТВЕННОМ СОКУ)	572
13.23. КАЧМАЧ (БАРАНИНА ЖАРЕНАЯ)	572
13.24. ДЯГЛАНАН ГОЮН ЭТИ (БАРАНИНА, ЖАРЕННАЯ ПОД ПРЕССОМ)	572
13.25. ГОВУРМА (БАРАНИНА ЖАРЕНАЯ)	573
13.26. БУГЛАНАН ДУЕ ЭТИ (ВЕРБЛЮЖАТИНА ТУШЕНАЯ)	573
13.27. АХАЛ ЧИШЛИГИ (ШАШЛЫК «АХАЛЬСКИЙ»)	574
13.28. БУГЛАНАН БАГР-ОЙКЕН (ПОДЖАРКА ИЗ СУБПРОДУКТОВ)	574
13.29. ЧАЛАВ (МЯСО, ТУШЕННОЕ С ЛУКОМ)	575
13.30. ГОВУРЛАН ЭТ (БАРАНИНА, ТУШЕННАЯ С ПОМИДОРАМИ)	575
13.31. ЧЕКДИРМЕ (БАРАНИНА, ТУШЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ И ПОМИДОРАМИ)	575
13.32. БУГЛАНАН ГОЮН ЭТИ (БАРАНИНА, ТУШЕННАЯ С ОВОЩАМИ И ГОРОХОМ)	576
13.33. ЭТЛИ ШУЛЕ (КАША РИСОВАЯ С ГОВУРМОЙ)	576
13.34. ГОЮН ЭТИ САЛНАН ПАЛАВ (ПЛОВ С БАРАНИНОЙ)	576
13.35. КЕБАБ — АШГАБАТ (КОЛБАСКИ БАРАНЬИ)	577
13.36. БАДАМДЖАН ДОЛМАСЫ (БАКЛАЖАНЫ ФАРШИРОВАННЫЕ)	577
13.37. ГОММЕЧ (МЯСО ЗАПЕЧЕННОЕ)	578

СОУСЫ

- 13.38. СОУС «ГАРАЛЫ» (СОУС СЛИВОВЫЙ) 578

НАПИТКИ

- 13.39. КЯКИЛИК (ЧАЙ С МЯТОЙ ГОРНОЙ И СУШЕНОЙ ДЫНЕЙ) 578
13.40. НАПИТОК «ЧАТМА» 579
13.41. НАРЛЫ ИЧИН (НАПИТОК ГРАНАТОВЫЙ) 579
13.42. УЗЮМ ИЧГИСИ (НАПИТОК ИЗ ВИНОГРАДА) 579

МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ И БЛЮДА

- 13.43. ЭТЛИ-БОРЕК КАТЫКЛЫ (ПЕЛЬМЕНИ) 580
13.44. КАТЛАКЛЫ (ЛЕПЕШКА СЛОЕНАЯ) 580
13.45. КУЛЬЧЕ (СДОВНАЯ ЛЕПЕШКА) 581
13.46. ФИТЧИ (ПИРОГ ЗАКРЫТЫЙ С МЯСОМ) 581
13.47. КУТАПЫ (ПИРОЖКИ С ЛУКОМ) 582
13.48. ИШЛЕКДИ (ПИРОЖКИ С БАРАНИНОЙ) 582
13.49. ПЕШМЕ (ПЫШКИ ЖАРЕННЫЕ) 583

БЛЮДА КИРГИЗСКОЙ КУХНИ

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА

- 14.1. САЛАТ ЧУЙСКИЙ 585
14.2. ЗАКУСКА «НАЗИК» 585
14.3. САЛАТ «ЫРАКАТ» 585
14.4. ЗАКУСКА «ИССЫК-КУЛЬ» 586
14.5. САЛАТ ОСТРЫЙ 586
14.6. САЛАТ «НАРЫН» 587
14.7. САЛАТ «МУЗДАК» 587
14.8. ЗАКУСКА ЧУЙСКАЯ 588
14.9. ПРИПРАВА «АЧУУ-ТАТЫМАЛ» 588
14.10. САЛАТ «КЫЯЛ» 588
14.11. ЗАКУСКА «БЫЙ-ПЫЙ» 589
14.12. ЗАКУСКА «СУСАМЫР» 589

СУПЫ

- 14.13. СУП «ОЗГОЧО» 590
14.14. СУП «МЕРГЕНЧИ» (ОХОТНИЧИЙ) 590
14.15. СУП ПО-ЧАБАНСКИ 591
14.16. КЕСМЕ (СУП) 591
14.17. СУП ПО-ДОМАШНЕМУ 592
14.18. ШОРПОО (СУП) 593
14.19. ШОРПОО «ЧУЙСКОЕ» 593

БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, РЫБЫ, МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

- 14.20. ПОМИДОРЫ, ЖАРЕННЫЕ С ЯЙЦАМИ 594
14.21. ОМЛЕТ ПО-КИРГИЗСКИ 594
14.22. ИРИМЧИК БООРСОК (ТВОРОЖНЫЕ ШАРИКИ) 594
14.23. ДЕМДЕМЕ БАЛЫК (РЫБА, ТУШЕННАЯ С ОВОЩАМИ) 595
14.24. МАЙДАЛАНГАН БАЛЫК ЖЕМИШТЕР МЕНЕН (РЫБНЫЕ ТЕФТЕЛИ,
ЗАПЕЧЕННЫЕ С ОВОЩАМИ) 595
14.25. БЕШВАРМАК ПО-КИРГИЗСКИ 596
14.26. КУЛЬЧЕТАЙ 596
14.27. МЯСО ПО-КИРГИЗСКИ 597

14.28. ОРМО ЭТ МЕНЕН (РУЛЕТ С МЯСОМ)	597
14.29. ЖУМШАК-ЭТ	598
14.30. ЭТ-БОЙРОК (МЯСО, ФАРШИРОВАННОЕ ПОЧКАМИ)	599
14.31. КОТЛЕТЫ «ЮНОСТЬ»	600
14.32. КУЙРУК КОШКОН (БАРАНИНА ШПИГОВАННАЯ)	600
14.33. ЛАГМАН ПО-КИРГИЗСКИ	601
14.34. ЖАРКОП ПО-КИРГИЗСКИ	602
14.35. ОПКО КУУРДАГЫ (ПОДЖАРКА ИЗ ЛЕГКИХ)	603
14.36. БЫЖИ ПО-ЧУЙСКИ (КОЛБАСА ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ)	603
14.37. АШКАБАК МЕНЕН ЖАРКОП	604
14.38. КОТЛЕТЫ «АЛА-ТОО»	604

СЛАДКИЕ БЛЮДА И НАПИТКИ

14.39. ХАЛВА ПО-ОШСКИ	605
14.40. ШИРИН АЛМА (ДЕСЕРТ ИЗ ЯБЛОК)	605
14.41. АКТАГАН-ЧАЙ	606
14.42. КУУРМА-ЧАЙ	606
14.43. ШИРИН-ЧАЙ	606
14.44. НАПИТОК «МАКСЫМ»	606
14.45. НАПИТОК «ЖАРМА»	607
14.46. НАПИТОК «ЧАЛАП»	607

МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ И БЛЮДА

14.47. ЧУЧПАРА ИЗ УТКИ (ПЕЛЬМЕНИ С ФАРШЕМ ИЗ УТКИ)	608
14.48. АШКАБАК ОРОМОСУ (РУЛЕТ С ТЫКВОЙ)	608
14.49. КУЙМАК АЛМАМЕНЕН (ОЛАДЬИ С ЯБЛОКАМИ)	609
14.50. ПИРОГ С ТЫКВОЙ	609
14.51. ЖУПКА (ЛЕПЕШКА К ЧАЮ)	610
14.52. МАЙ ЧЕЛПЕК (НАЦИОНАЛЬНАЯ ЛЕПЕШКА)	610
14.53. АЛМАЛУ НАН (БУЛОЧКИ С ЯБЛОКАМИ)	610
14.54. КАТТАМА (ЛЕПЕШКА С ЛУКОМ)	611
14.55. ТОКОЧ (НАЦИОНАЛЬНАЯ ЛЕПЕШКА)	612
14.56. ШИРИН БООРСОК	612
14.57. БАЛ-БООРСОК	613
14.58. КЫРТЫЛДАК БООРСОК	613

БЛЮДА ТАДЖИКСКОЙ КУХНИ

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА

15.1. САЛАТ ИЗ ЧУКРИ (САЛАТ ИЗ РЕВЕНЯ)	615
15.2. САЛАТ «ХИСОР»	615
15.3. САЛАТ «САБЗАВОТ»	615
15.4. КАЛЛАУ ПОЧА (СУБПРОДУКТЫ ВАРЕНЬЕ)	616
15.5. ХАСИБ (КОЛБАСА ИЗ СУБПРОДУКТОВ)	616
15.6. ШАКАРОБ (ЛЕПЕШКИ С КИСЛЫМ МОЛОКОМ [КАТЫКОМ] ИЛИ КЕФИРОМ)	616

СУПЫ

15.7. ХОМШУРБО (СУП МЯСНОЙ)	617
15.8. ПУХТА ШУРВО	617
15.9. МАСТОВАИ ТУРУШАК	618
15.10. МОШХУРДА (СУП С МАШЕМ И РИСОМ)	618
15.11. УГРО ГЕЛАК (ЛАПША С ФРИКАДЕЛЬКАМИ)	619
15.12. ОШИ СИБЕАЛАФ (СУП ИЗ ЛЕ КАРСТВЕННОГО ЧЕРНОТРАВЬЯ)	619
15.13. ОШИ БУРИДА (СУП-ЛАПША С НУТОМ)	620

15.14. ТУШБЕРА ШУРБО	620
15.15. УГРОИ ШИРИ (СУП-ЛАПША МОЛОЧНЫЙ)	621
15.16. УМОЧ.	621

БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ

15.17. КАЛАМФУРКИМА БО САВЗАВОТ (ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ ОВОЩАМИ)	622
---	-----

БЛЮДА ИЗ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

15.18. СИХКАБОВ (ШАШЛЫК)	622
15.19. КИММА КАВОВ (ШАШЛЫК РУБЛЕННЫЙ)	623
15.20. СИХКАБОВ АЗ ГУРДА (ШАШЛЫК ИЗ ПОЧЕК)	623
15.21. СИХКАБОВ АЗ ЧИГАР (ШАШЛЫК ИЗ ПЕЧЕНИ)	623
15.22. КАВОВИ «ЛАЗЗАТ»	624
15.23. ПАЛАВИ «ДУШАНБЕ» (ПЛОВ ПО-ДУШАНБИНСКИ)	624
15.24. ПАЛАВИ ТОКИ (ПЛОВ С ГОЛУБЦАМИ ИЗ ВИНОГРАДНЫХ ЛИСТЬЕВ)	625
15.25. ШАХЛУТ (МЯСО И СУБПРОДУКТЫ В ПЛЕНКАХ ЖИРА-СЫРЦА)	626
15.26. МОШКИЧИРИ (КАША ИЗ РИСА И МАША С МЯСОМ)	626
15.27. ЛАГМАН (ЛАПША С МЯСОМ)	627
15.28. ШИМА (ЛАПША ТОНКАЯ С МЯСОМ)	627
15.29. ЧАРКОВИ «ОРЗУК» — КАЛА ПОЧА	628

СЛАДКИЕ БЛЮДА И НАПИТКИ

15.30. ЧОЙ КАБУД (ЧАЙ ЗЕЛЕНЬИЙ)	629
15.31. ШИРЧОЙ (ЧАЙ С МОЛОКОМ)	629
15.32. ГУЛИНГОВ (НАПИТОК ИЗ УРЮКА)	629
15.33. ХОЧОВ (НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА)	629
15.34. МУРАБВОИ САБЗИ (ВАРЕНЬЕ ИЗ МОРКОВИ)	630
15.35. МУРАБВОИ ВИХИГИ (ВАРЕНЬЕ ИЗ АЙВЫ)	630

МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ И БЛЮДА

15.36. ТЕСТО ДЛЯ МАНТОВ И ЛАГМАНА (ПОЛУФАБРИКАТ)	630
15.37. МАНТУИ АЛАФИ (МАНТЫ С ЗЕЛЕНЬЮ)	630
15.38. МАНТУИ КАДУГИ (МАНТЫ С ТЫКВОЙ)	631
15.39. ЧАЛПАК	631
15.40. ЛЕПЕШКИ «КУЛЬЧА ДУШАНБИНСКАЯ»	632
15.41. ЛЕПЕШКИ «ФАТИР С ЛУКОМ»	632
15.42. ЛЕПЕШКИ «ФАТИР С ТЫКВОЙ»	633
15.43. ЛЕПЕШКИ «КАЛАМА» (ЛЕПЕШКИ СЛОЕННЫЕ)	633
15.44. КАЛАМАИ ПИЕЗДОР (ЛЕПЕШКИ СЛОЕННЫЕ С ЛУКОМ)	633
15.45. САМБУСАИ КАДУГИ (ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С ТЫКВОЙ)	634
15.46. САМБУСАИ АЛАФИ (ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С ЗЕЛЕНЬЮ)	634
15.47. БАУРСОК (ШАРИКИ ИЗ ТЕСТА)	635
15.48. САЛЛА (ХВОРОСТ)	635
15.49. САНЗА (ЛАПША ЖАРЕНАЯ)	635

ПРИЛОЖЕНИЯ

<i>Таблица</i> 1. Средние нормы отходов и потерь при разделывании туш в зависимости от их категории для предприятий общественного питания, работающих на сырье	636
<i>Таблица</i> 2. Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса для предприятий общественного питания, работающих на сырье	636
<i>Таблица</i> 3. Содержание костей в отдельных полуфабрикатах в зависимости от категории	638

Таблица 4.	Содержание костей различной пищевой ценности в скелете говяжьих туш в зависимости от категории	639
Таблица 5.	Расчет расхода мяса, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из говядины, баранины и козлятины	639
Таблица 6.	Расчет расхода мяса, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из свинины	641
Таблица 7.	Расчет расхода мяса, выхода готовых изделий из поросятины	642
Таблица 8.	Расчет расхода мяса, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из телятины I категории (молочной)	642
Таблица 9.	Расчет расхода мяса, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из вырезки, замороженной блоками	643
Таблица 10.	Полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины, телятины. Расчет расхода сырья и выхода готовых изделий	644
Таблица 11.	Расчет расхода субпродуктов, колбасных изделий и свинокопченостей, выхода полуфабрикатов и готовых изделий.	647
Таблица 12.	Нормы выхода топленых жиров	653
Таблица 13.	Нормы выхода тушки, отходов и пищевых обработанных субпродуктов при обработке сельскохозяйственной птицы	654
Таблица 14.	Нормы выхода мякоти при холодной обработке сельскохозяйственной птицы	655
Таблица 15.	Структура пищевых обработанных субпродуктов тушек полупотрошеной птицы в зависимости от категории	655
Таблица 16.	Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из птицы сельскохозяйственной.	656
Таблица 17.	Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из пернатой дичи.	662
Таблица 18.	Нормы выхода тушки, отходов, мякоти и костей при холодной обработке тушек кроликов.	665
Таблица 19.	Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из тушек кролика	665
Таблица 20.	Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб с костным скелетом (всех семейств) при использовании сырья и рыбы специальной разделки.	666
Таблица 21.	Пищевые отходы при разделке рыб с костным скелетом (всех семейств)	748
Таблица 22.	Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыбной котлетной массы.	750
Таблица 23.	Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий для фаршированной рыбы.	754
Таблица 24.	Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб с хрящевым скелетом (семейства осетровых) при использовании сырья и полуфабрикатов	755
Таблица 25.	Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из морепродуктов	760
Таблица 26.	Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий.	762
Таблица 27.	Расчет расхода сырья и выхода гастрономических изделий	773
Таблица 28.	Размеры потерь при тепловой обработке блюд и мучных изделий	781
Таблица 29.	Продолжительность тепловой обработки некоторых продуктов	783
Таблица 30.	Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлений блюд	791

Перечень межгосударственных, государственных стандартов и других правовых и нормативно-правовых актов, которыми необходимо руководствоваться при производстве блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий (неисчерпывающий)	798
--	-----