

СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ КУХОНЬ НАРОДОВ РОССИИ

ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Под редакцией профессора А. Т. Васюковой



УДК 641.5
ББК 36.99
С23

С23 **Сборник** рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 4-е изд., стер. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. — 208 с.

ISBN 978-5-394-03746-7

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России разработан специалистами и практическими работниками отрасли общественного питания. В него вошли наиболее распространенные рецептуры блюд кафе, столовых и ресторанов различных регионов России.

Сертификат соответствия № РОСС RU.АВ51.НО5316

Подписано в печать 10.09.2019. Формат 60×84 1/16. Печать офсетная.
Бумага офсетная № 1. Печ. л. 13. Тираж 100 экз.

Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°»
129347, Москва, Ярославское шоссе, д. 142, к. 732
Тел.: 8 (495) 668-12-30, 8 (499) 183-93-23
E-mail: sales@dashkov.ru — отдел продаж;
office@dashkov.ru — офис; <http://www.dashkov.ru>



ISBN 978-5-394-03746-7

© Васюкова А. Т., 2013

© ООО «ИТК «Дашков и К°», 2013

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	12
-----------------------	----

АБХАЗСКАЯ КУХНЯ

1. Вареные яйца с орехом (акутагъчапа)	38
2. Отварная курица или индейка по-абхазски	38
3. Паштет из субпродуктов (архварахчапа)	39
4. Амгуачапа (субпродукты, варенные с ореховой массой — акачпей)	40
5. Форель, жаренная на вертеле	41
6. Яичница по-абхазски (акутагджи)	42
7. Яичница с сыром и орехом (акурчача)	42
8. Бурдючный сыр, приправленный аджикой и мятой (ачаюр, или ашвцыгра)	43
9. Баклава, или пахлава, по-сухумски (абаклауа)	43
10. Халва по-абхазски (ахалуа)	44
11. Соус из спелой алычи (асызбал)	45
12. Соус из ежевики (амаахыр сызбал)	46
13. Соус из зеленого (молодого) винограда с орехом (акухь сызбал)	46
14. Соус из крапивы и щиряцы с орехом (ахаршьыл сызбал)	46
15. Соус из грецкого ореха с аджикой (арашых сызбал)	47
16. Суп из баранины с фасолью	48
17. Суп из баранины с крупой	49
18. Акудрца — суп из фасоли	49
19. Ахудзрца — суп из пшена	50
20. Окрошка по-абхазски	51
21. Говядина, тушенная по-абхазски	51
22. Козленок, жаренный (целиком) на вертеле	52
23. Акутеицарш — курица под ореховым соусом	53

24. Цыпленок под томатным соусом (акучышыицарш) 54
 25. Курица или индейка, жаренные на вертеле. 1-й вариант . . . 54
 26. Курица или индейка, жаренные на вертеле. 2-й вариант . . . 55
 27. Цыпленок, жаренный на вертеле, по-абхазски 56

АДЫГЕЙСКАЯ КУХНЯ

28. Чэтлибж по-адыгейски 56
 29. Лилибж по-адыгейски 57

АЛТАЙСКАЯ ТРАДИЦИОННАЯ КУХНЯ

30. Чегень (кислое молоко) 57
 31. Арчи 58
 32. Курут 58
 33. Быштак 59
 34. Каймак 59
 35. Эдигей 59
 36. Кого молочное 60
 37. Боорсок 60
 38. Теертнек (алтайский национальный хлеб). 1-й вариант . . . 60
 39. Теертнек (алтайский национальный хлеб). 2-й вариант . . . 61
 40. Кан (кровяная колбаса) 61
 41. Ток-чок 62
 42. Чай по-алтайски 62
 43. Чай с талканом 63
 44. Чарак 63

БАШКИРСКАЯ КУХНЯ

45. Закуска уфимская 64
 46. Куырылган 64
 47. Тукмач с птицей 65
 48. Тукмас с яйцом 65
 49. Куырылган 66
 50. Куллама 66
 51. Телятина по-башкирски 67
 52. Куриные котлеты с орехами 68
 53. Пельмени мясные с картофелем 69
 54. Пельмени в горшочке 70
 55. Пельмени по-уфимски 70
 56. Вак-балеш (пирожки с начинкой) 70
 57. Губадия по-башкирски 71

58. Усбосмак	72
59. Коймак	73

БУРЯТСКАЯ КУХНЯ

60. Монгольский салат из зеленой фасоли	73
61. Шулэп (суп-лапша по-бурятски)	74
62. Колбаса кровяная	74
63. Колбаска мясная	75
64. Мясо строганое с лапшой	75
65. Сметана с черемухой и сахаром	76
66. Чай зеленый с молоком	76

ДАГЕСТАНСКАЯ КУХНЯ

67. Суп рисовый с курицей и курагой	76
68. Лакский хинкал (гъавккури)	77
69. Аварский хинкал	78
70. Чуду с мясом и картофелем (даргинское)	80
71. Баранина с тыквой (кумыкское блюдо)	80
72. Плов по-лезгински	81
73. Хоегушт зеленый (из татской кухни)	82

ДОНСКАЯ КУХНЯ

74. Постный борщ	82
75. Карп с белым столовым вином	83
76. Солянка казачья	84
77. Стерлядь на шампанском	84
78. Лещ, запеченный с кашей	85
79. Лещ с хреном и яблоками	85
80. Рыба донская тушеная	86
81. Щука печеная со свиным салом	86
82. Кулеш рыбацкий	86
83. Раки по-праздничному	87
84. Пряники Донские	87
85. Пирог походный	88
86. Нардек (арбузный мед)	88
87. Освежающий напиток	89
88. Напиток с донским вином	89
89. Квас из терна	89
90. Напитки из трав	90

ЕВРЕЙСКАЯ КУХНЯ

91. Гекахте лебер	90
92. Жареные огурцы	91
93. Запеченная гефилте-фиш	92
94. Пирог с ананасами	92

ИНГУШСКАЯ КУХНЯ

95. Салат по-ингушки	93
96. Сыскл кодар	94
97. Чиепалгаш (лепешки с картофелем или творогом)	94
98. Дулх-халтам (мясо с галушками по-ингушки)	95

КАБАРДИНО-БАЛКАРСКАЯ КУХНЯ

99. Салат из редиса	96
100. Салат из свежих огурцов и помидоров	97
101. Суп с мясом	97
102. Ляпс с ляпстехой (суп)	98
103. Сохта (колбаса)	98
104. Шашлык по-балкарски (балкарская кухня)	99
105. Жарков (жаркое из баранины)	99
106. Жал-баур (шашлык из печени)	100
107. Птица жареная по-кабардински	100
108. Плов с курицей	101
109. Курица, тушенная в соусе гядлибжа	101
110. Койжапха (соус сметанный)	102
111. Кой-далян (пирожки круглые с творогом)	102
112. Хычин с сыром и картофелем (пресный пирог)	103
113. Кой-далян (пирожки с творогом)	103
114. Жамуко	104
115. Халва домашняя	104
116. Закерис	105
117. Курица, тушенная с картофелем	105
118. Индейка отварная по-кабардински	106
119. Индейка жареная по-кабардински	107
120. Лицуклибжа	108

КАЛМЫКСКАЯ КУХНЯ

121. Ця	109
---------------	-----

КАРАЧАЕВО-ЧЕРКЕССКАЯ КУХНЯ

122. Гедлибже 109
123. Курица под соусом 111

КАРЕЛЬСКАЯ КУХНЯ

124. Творожные бутерброды 111
125. «Мраморные» бутерброды 112
126. Ягодные бутерброды 113
127. Уха из налима 113
128. Уха молочная (kalakeitto (с.к.), kalazuarencu) 114
129. Мясной суп с грибами 114
130. Канунник по-карельски (aattolohko) 115
131. Жаркое из баранины и свинины (lammaspaisti) 116
132. Мясо трубочкой 116
133. Курица в сметане 117
134. Котлеты куриные 117
135. Котлеты из лосятины 118
136. Жаркое из лосятины 119
137. Грибная похлебка по-петровски 119
138. Запеканка из брюквы по-фински (lanttulaatikko) 120
139. Паста (пасха). 1-я рецептура 121
140. Паста (пасха). 2-я рецептура 121
141. Кислопряженцы с молоком 122
142. Репный квас 122
143. Морковно-ягодный напиток 123

КУБАНСКАЯ КУХНЯ

144. Салат «Кубанский» 123
145. Сельдь по-кубански 124
146. Салат из языка 124
147. Борщ с грибами 125
148. Затирка кубанская 126
149. Похлебка из осетрины с грибами 126
150. Колбаски по-кубански 127
151. Штрумбы мясные кубанские 127
152. Жаркое по-кубански с баклажанами и алычой 128
153. Нутрия по-кубански 129
154. Судак по-казацки 129

155. Блины по-кубански	130
156. Вареники с картофелем и грибами или капустой	131
157. Вареники «Матаз»	131
158. Кабачки, фаршированные овощами и рисом	132

КУРДСКАЯ КУХНЯ

159. Пилав по-курдски	133
160. Адас пилав по-курдски	133
161. Хавиг поло по-курдски	134
162. Кюфта шурева по-курдски	135
163. Хореш бурани по-курдски	136
164. Кюфта таабел по-курдски	136
165. Абгушт по-курдски	137
166. Хореш субзи по-курдски	137

КУХНЯ НАРОДА КОМИ

167. Йола кукань яй (телятина в молоке)	138
168. Оленина, тушенная с картофелем	138
169. Борщ по обычаям коми	139
170. Коми борщ	139

МАРИЙСКАЯ КУХНЯ

171. Салат из зеленого лука	140
172. Салат картофельный с кальмарами	140
173. Салат из стерляди (шолтымo стерлядь)	141
174. Винегрет овощной	142
175. Помидоры, фаршированные мясным салатом и грибами ..	142
176. Закуска «Таир»	143
177. Шурашан студень (студень с крупой)	144
178. Шурашан туймошыл (говядина по-таирски)	144
179. Пельмени по-марийски	145
180. Жаритлыме шокш (печень по-таирски)	145
181. Турисмо торык вуд (напиток творожный)	146

МОРДОВСКАЯ КУХНЯ

182. Ушица	146
183. Летняя ушица	147
184. Зимняя ушица	147
185. Баланда	148
186. Полбяная каша	148

187. Шонгарям (мордовская пшеничная каша)	149
188. Каша пшеничная с тыквой (суронь ям тикла мархта (м), дурак куяр марто ямксонь (э))	150
189. Цёмарт (мордовские пельмени)	150
190. Томленое мясо зайца	151
191. Томленая рыба	152
192. Брусника (клюква) с репой (редькой)	152
193. Кисель из меда	153
194. Пампушки (цюкорост (м), сукорот (э))	153

НАНАЙСКАЯ КУХНЯ

195. Строганина	154
196. Квашеная оленина	155
197. Медвежатина тушеная	155

ТАТАРСКАЯ КУХНЯ

198. Гороховый суп	156
199. Куллама с курицей	156
200. Суп молочный с картофелем	157
201. Салма в бульоне	158
202. Суп с рубленным мясом (старинное татарское блюдо)	158
203. Шулпа из баранины (суп)	159
204. Пельмени с вишнями	159
205. Тутырган-таук (курица, фаршированная яйцом и молоком)	160
206. Бэлищ, запеченный в горшке	160
207. Тутырма	161
208. Жаркое «Казань»	162
209. Казанский плов	163
210. Рыба, фаршированная по-татарски	163
211. Тэбе из рыбы по-татарски	164
212. Мясо, тушенное с картофелем, по-татарски	165
213. Азу по-татарски	166
214. Фаршированная баранина (тутырган тэкэ)	167
215. Гусь вяленый по-татарски	167
216. Курица с тушеным картофелем по-татарски	168
217. Тутырган таук (курица, фаршированная по-татарски) ...	168
218. Зразы из кур, жаренные в тесте, по-татарски	170

219. Кыстыбый	171
220. Чэк-чэк (шарики из теста)	172
221. Катык (простокваша из топленого молока)	173

ТУВИНСКАЯ КУХНЯ

222. Лапша тувинская	173
223. Манчи	174
224. Пуца (вареники на пару)	175
225. Тувинская лепешка	175
226. Тырткан чашечный	176
227. Чай по-тувински	176

УДМУРТСКАЯ КУХНЯ

228. Салат «Ижевский»	177
229. Вареники с редькой	177
230. Виртырем (колбаски)	178
231. Жукомильым (блинчики с фаршем)	178
232. Капуста с говядиной	179
233. Котлеты деревенские	180
234. Нугьлы (суп)	181
235. Перепечи	181
236. Пыжем силь (мясо жареное)	182
237. Шаньги с картофелем	183

ХАКАССКАЯ КУХНЯ

238. Салат из горошка с мясом	183
239. Салат из кюбиргена	184
240. Салат из халбы	184
241. Сатырма (хакасское национальное кушанье)	185

ЧУВАШСКАЯ КУХНЯ

242. Бутерброд с кильками и яблоками	185
243. Грибы с зеленым луком и картофелем	185
244. Икра свежей щуки	186
245. Студень говяжий	186
246. ПЦи из рассады	187
247. ПЦи из крапивы	188
248. Суп с галушками	188
249. Суп молочный с тыквой	189
250. Суп молочный с рыбой	190

251. Суп с калиной	190
252. Окрошка по-чувашски	191
253. Колбаса домашняя	191
254. Кролик жареный	192
255. Шыртан	192
256. Рулетки по-чебоксарски	193
257. Котлеты из жирной свинины с печенкой	194
258. Вобла соленая жареная	194
259. Рыба запеченная с гарниром	195
260. Картофель печеный в коже с огуречным рассолом	196
261. Картофель жареный с яйцом	196
262. Картофельная запеканка с рыбой	197
263. Грибы жареные с картофелем	197
264. Пшеничная каша с грибами	198
265. Вареники с капустой	199
266. Пирог с клюквой	199
267. Пирожки печеные с рисом и изюмом	200
268. Ряженка	201
269. Сладость	201
270. Кисель	201
271. Малина с молоком	202

ЧУКОТСКАЯ КУХНЯ

272. Лососевый суп	202
273. Палочки из оленины	203
274. Пальгын	203
275. Филе кабана по-охотничьи	204
276. Пяруй нянь	204

ЯКУТСКАЯ КУХНЯ

277. Керчэх	205
278. Студень из головы и ног лося	206
279. Ойгос (вареное мясо)	206
280. Корюшка в кляре	207
281. Султа	207
282. Сууммэх (сыр по-якутски)	208

Абхазская кухня

	Брутто, г	Нетто, г
1. Вареные яйца с орехом (акутагьчапа)		
Яйцо	6 шт.	240
Орехи грецкие	133	60
Кинза (зелень)	21	13
Укроп (зелень)	14	9
Аджика	7	7
Ореховое масло	15	15
Выход		330

Яйца отваривают вкрутую. Желтки, отделенные от белков, разминают, а затем приправляют ореховой массой, аджикой, мелко рубленной зеленью. Тщательно вымешанный акутагьчапа выкладывают на тарелку и украшают дольками белков и зеленью.

	Брутто, г	Нетто, г
2. Отварная курица или индейка по-абхазски		
Курица	1000	690
или индейка	1026	708
Лук репчатый	75	63
Сельдерей (корень)	8	5
Петрушка (корень)	11	7
Масса вареной птицы		490
Аджика	10	10
Бульон	30	30
Соус асызбал (рец. № 11)		50
Выход		580

Тушку курицы или индейки (желательно средней жирности) опаливают, потрошат, промывают в холодной проточной воде, затем кладут в кастрюлю или котел, заливают холодной водой

и варят на среднем огне до готовности. Чтобы бульон получился прозрачным, добавляют лук и ароматические корни. Сваренную курицу вынимают, слегка охлаждают, делят на порционные куски, кладут в глубокую миску и приправляют в теплом виде аджикой, разведенной бульоном, затем миску встряхивают несколько раз, накрывают крышкой и выдерживают 30–40 мин. Готовую курицу выкладывают на блюдо, украшают зеленью и луком, нарезанным кольцами. Отдельно подают асызбал из барбариса, алычи, помидоров либо острый соус из ореха — арашых сызбал (рец. № 15).

	Брутто, г	Нетто, г
3. Паштет из субпродуктов		
(архварахчапа)		
Печень	200	166
Сердце	196	167
Легкие	167	154
Масса готовых субпродуктов		100
Орехи грецкие	160	72
Лук репчатый	225	189
Чеснок	24	15
Кинза (зелень)	30	19
Укроп (зелень)	14	9
Петрушка (зелень)	21	13
Аджика	15	15
Соль	5	5
Уксус 3%-ный или сок гранатовый	25 50	25 50
Выход		380

Обработанные печень, сердце и легкие заливают холодной водой и варят на медленном огне до готовности. Сваренный ливер вынимают из бульона, охлаждают, пропускают через мясорубку.

Затем предварительно приготовленную ореховую массу (акачпей), аджику, соль, уксус или гранатовый сок, мелко на-

резанные лук и зелень соединяют с ливером и, добавив бульон, вымешивают до получения пастообразной массы.

Готовый паштет выкладывают на тарелку, поливают ореховым маслом и украшают мелко нарезанной зеленью и зернами граната.

	Брутто, г	Нетто, г
4. Амгуачапа (субпродукты, варенные с ореховой массой — акачпей)		
<i>Говяжьи или бараньи субпродукты:</i>		
Желудок	500	500
Печень	100	83
Сердце	98	83
Легкие	83	77
Грецкие орехи	555	250
Лук репчатый	300	252
Чеснок	36	27
Аджика	60	60
Смесь сухих пряных трав	5	5
Кинза (зелень)	48	31
Петрушка (зелень)	21	13
Мята (зелень)	18	12
Чабер (зелень)	15	10
Соль	20	20
Уксус 3%-ный	35	35
или сок гранатовый	150	150
Выход		1100

Из субпродуктов, т. е. из продуктов первичной обработки туши животных, абхазы в пищу употребляют главным образом желудок, печень, сердце, легкие. К кулинарной обработке субпродукты подготавливают следующим образом: желудок, тщательно промыв в холодной проточной воде, опускают на 3–5 мин в кипяток. Как только от стенок желудка начнет отходить пленка

с ворсом, желудок вынимают и, соскоблив с него ворсистую пленку, промывают в теплой воде и затем складывают в кастрюлю или котел и заливают холодной водой. Печень и сердце очищают от пленки, а также из печени удаляют желчные протоки, а из сердца — выступающие кровеносные сосуды, затем печень, сердце и легкие промывают в холодной проточной воде и соединяют с ранее подготовленным желудком. Варят субпродукты на слабом огне 1–1,5 ч. Чтобы ливер хорошо разварился, добавляют столовый уксус. Готовые субпродукты достают из бульона, охлаждают, нарезают мелкими кусочками и кладут в глубокую миску. Предварительно подготовленный акачпей — толченые или пропущенные через мясорубку орехи с аджикой, соль, уксус или гранатовый сок, мелко нарезанные лук, зелень соединяют с субпродуктами, хорошо размешивают и выдерживают в течение 1–2 ч. Готовое амгуачапа выкладывают на блюдо, поливают ореховым маслом — арашы, выжатым из акачпея, украшают зернами граната. К амгуачапа подают асызбал, салат из овощей, зелень (лук, редис и др.).

	Брутто, г	Нетто, г
5. Форель, жаренная на вертеле		
Форель	422	312
Аджика	40	40
Чеснок	20	15
Уксус 3%-ный	30	30
Масса рыбы жареной		250
Кинза (зелень)	56	36
Лук зеленый	36	30
Соус “Ткемали”	50	50
Выход		366

Выпотрошенную форель промывают, солят и ставят на холод на 10–15 мин, затем надевают на вертел и жарят над раскаленными углями, постоянно вращая. В процессе жарки рыбу

смазывают аджикой, смешанной с толченым чесноком и уксусом. Жареную рыбу кладут на тарелку и посыпают зеленью кинзы и мелко нарезанным луком. К рыбе подают любой из плодово-ягодных острых соусов.

	Брутто, г	Нетто, г
6. Яичница по-абхазски (акутагджи)		
Яйцо	3 шт.	120
Аджика	3	3
Сливочное масло	15	15
Выход		130

Яйца взбивают с аджикой, выливают на сковороду с разогретым сливочным маслом и жарят в течение 1–2 мин. Готовую яичницу подают в горячем виде.

	Брутто, г	Нетто, г
7. Яичница с сыром и орехом (акурчача)		
Яйцо	5 шт.	200
Сыр кисломолочный	100	100
Лук репчатый	150	126
Орехи	111	50
Чеснок	20	15
Кинза (зелень)	28	18
Мята (зелень)	21	13
Ореховое масло	20	20
Выход		470

Мелко нарезанный репчатый лук пассеруют на ореховом масле, добавляют размельченный кисломолочный сыр с аджикой, минуты через две вливают взбитые яйца. После этого сковороду держат на огне 1–2 мин. Яичницу с сыром охлаждают. Очищенные орехи, чеснок и зелень (мяту и кинзу) пропускают через мясорубку (два раза) и смешивают с яичницей и сыром. Подают с горячей мамалыгой.

	Брутто, г	Нетто, г
8. Бурдючный сыр, приправленный аджикой и мятой (ачаюр, или ашвцыгра)		
Ачаюр (пастообразный сыр)	100	100
Аджика	10	10
Мята (зелень)	28	18
Выход		125

Пастообразный бурдючный сыр разминают, приправляют аджикой и мелко нарезанной мятой. К столу подают с горячей мамалыгой.

Сыр (сулугуни) жарят на вертеле (ашвхадзны). Для этого свежеприготовленный сыр (ашвлагаун или ашвеилаца) нарезают длинными ломтиками и нанизывают на вертел, поджаривают над раскаленными углями. Ломтики сыра можно поджарить и на сковороде с разогретым маслом. К столу подают с мамалыгой.

	Брутто, г	Нетто, г
9. Баклава, или пахлава, по-сухумски (абаклауа)		
Мука пшеничная	1200	1200
Молоко	1000	1000
Грецкие орехи	350	157
Яблоки	350	280
Яйцо	5 шт.	200
Масло сливочное	300	300
Мед	300	300
Сахарный песок	300	300
Дрожжи	15	15
Сахарная пудра	50	50
Соль	20	20
Вода	30	30
Корица	5	5
Выход	100 шт. по 34 г	3400

В теплом молоке разводят дрожжи, добавляют сахар и оставляют в тепле на 10–15 мин. В просеянной пшеничной муке делают углубление, в него вливают разведенные дрожжи, желтки, растертые с сахаром, вводят взбитые белки, добавляют корицу и соль.

Все это тщательно вымешивают и оставляют в тепле на 1–2 ч.

Пока тесто подходит, подготавливают начинку: ядра грецких орехов секут ножом и смешивают с сахаром; яблоки, очистив от кожицы, нарезают на четыре части, вынимают сердцевину, нарезают ломтиками, посыпают сахаром, добавляют воду и тушат в течение 15–20 мин, периодически помешивая.

Тесто делят на 10–12 кусков, каждый раскатывают размером 30 × 40 см, толщиной до 3 мм и смазывают маслом. Первый слой кладут на противень, смазанный маслом, посыпают одной третью ореховой начинки, накрывают следующими тремя слоями теста, и снова орехи, и снова три слоя теста, а затем — яблочная начинка и последний слой теста, который смазывают яичным желтком, разбавленным холодной водой.

Сформованный пирог ставят в горячий духовой шкаф. Через 20–25 мин вынимают его из духового шкафа, нарезают ромбиками (8 × 4 см), поливают теплым сиропом из меда, вновь ставят в духовой шкаф и выпекают до готовности (еще 35–40 мин). Подают в холодном виде.

	Брутто, г	Нетто, г
10. Халва по-абхазски (ахалуа)		
Мука пшеничная	300	300
Масло сливочное	200	200
или масло топленое	200	200
Сахар	100	100
или мед	100	100
Вода	375	375
Сыр кисломолочный	300	300
Выход		1140

В котле растапливают масло, непрерывно помешивая, постепенно всыпают муку и, продолжая помешивать, обжаривают ее на медленном огне до образования однородной рассыпчатой массы светло-коричневого цвета.

Мед или сахар заливают холодной водой, кипятят. Непрерывно помешивая, в обжаренную муку вливают теплый сироп. После образования вязкой однородной массы 3–5 мин котел держат на огне. Готовую халву выкладывают на плоскую тарелку, разравнивают, нарезают ромбиками (примерно 4–6 см).

В халву по-абхазски по желанию в конце варки можно добавить кисломолочный сыр, нарезанный тонкими полосками.

Подают в холодном виде с квашеным молоком.

	Брутто, г	Нетто, г
11. Соус из спелой алычи (асызбал)		
Алыча	1125	900
Чеснок	48	36
Аджика	60	60
Смесь сухих пряных трав	10	10
Мята болотная (листья)	42	27
Соль	7	7
Выход		1000

Зрелые плоды алычи (желтой или красной) промывают и кладут в кастрюлю, заливают водой так, чтобы она едва покрывала ее. Варят на слабом огне в течение 15–20 мин, затем сливают отвар и протирают алычу через сито, отделяют косточки.

Алычевую массу выливают в кастрюлю, добавляют воду и доваривают на слабом огне в течение 40–50 мин, периодически помешивая. В процессе варки добавляют аджику, смесь сухих пряных трав (молотые семена кориандра, укропа, чабера, базилика, голубого пажитника), чеснок, толченный с солью.

Во избежание брожения в процессе варки в асызбал добавляют листья болотной мяты. Готовый соус переливают в стеклянную или эмалированную посуду, а для длительного хранения можно в горячем виде залить в стерилизованную банку и закрыть.

	Брутто, г	Нетто, г
12. Соус из ежевики (амаахыр сызбал)		
Ежевика	212	181
Аджика	25	12
Смесь сухих пряных трав	15	7
Выход		200

Ежевика перебирают, промывают, протирают через сито и приправляют аджикой, чесноком, толченым с солью, и смесью сухих пряных трав. Подают к мясным блюдам.

	Брутто, г	Нетто, г
13. Соус из зеленого (молодого) винограда с орехом (акухь сызбал)		
Виноград зеленый	61	48
Орехи	217	100
Аджика	25	25
Чеснок	20	16
Кинза (зелень)	15	11
Выход		200

Ягоды зеленого винограда промывают, заливают небольшим количеством холодной воды и варят 10 мин. Затем варево откидывают на сито, ягоды протирают. В полученную массу добавляют толченые орехи с чесноком, аджику, мелко нарезанную зелень кинзы, вливают холодную кипяченую воду и все это тщательно размешивают. Готовый соус подают к вареной или жареной курице или индейке.

	Брутто, г	Нетто, г
14. Соус из крапивы и щерицы с орехом (ахаршьыл сызбал)		
Крапива	250	185
Щерица	250	185