**Тема *Солодкі страви***

***Навчальна мета*:** Розкрити класифікацію, характеристику й оформлення солодких страв.Вміти охарактеризувати способи подавання солодких страв.

***Виховна мета:*** Виховувати любов до обраної професії, почуття відповідальності за якість продукції, що виготовляється.

***Розвивальна мета:*** Спонукати до пізнавальної, творчої діяльності; розвивати естетичний смак, та творче мислення, впевненість як фахівця, вміння застосовувати придбані знання на практиці.

**План лекції**

1. Асортимент, класифікація, характеристика й оформлення солодких страв та напоїв. Посуд, що використовується для подавання.

2. Желеподібні солодкі страви.

3. Гарячі солодкі страви.

***Технічні засоби навчання***:

* Інтерактивна дошка
* Мультимедійний проектор
* Персональний комп’ютер

***Наочність***

* Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питання. - Москва: Экономика, 2008.- 656 с.
* Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. -К.: А.С.К., 2000. -848 с.
* Збірник рецептур Фірмових страв, кулінарних, здобно-булочних і кондитерських виробів, розроблених спеціалістами громадського харчування областіі затверджених Радою кулінарів і Правління облспоживспілки. Житомир 1997.- 124 с
* Опорний конспект лекцій

**Література**

**Базова**

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - Москва: Экономика, 2008.ст.

2. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі. Навч. посіб. -К.: Ліра-К, 2007. Ст.

**Допоміжна**

1. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. -К.: А.С.К., 2000.ст.

2. Старовойт Л.Я., Косовенко М.С., Смирнова Ж.М. Кулінарія. - К.: Вища шк., 1993.ст.

***Міждисциплінарні зв’язки:***

Забезпечувані:"Організація обслуговування", "Організація виробництва", "Особливості зарубіжного сервісу", "Барна справа", "Основи менеджменту".

Забезпечуючі: "Товарознавство продовольчих товарів", "Гігієна і санітарія", "Устаткування"

**1.Асортимент, класифікація, характеристика й оформлення солодких страв. Посуд, що використовується для подавання**.

Солодкі страви подають у кінці обіду або вечері на десерт, тому їх ще називають десертними стравами, інколи їх включають до меню сніданку.

За складом і способом приготування солодкі страви класифікують на натуральні плоди і ягоди, компоти, солодкі страви з речовинами, здатними утворювати драглі; гарячі солодкі страви.

За температурою подавання всі страви цієї групи поділяють на гарячі (55°С) й холодні (10—14°С). Проте цей поділ умовний, оскільки багато страв подають як гарячими, так і холодними (налисники з варенням, печені яблука, бабки).

Солодкі страви, приготовлені зі свіжих плодів та ягід, підсилюють виділення травних соків, яке наприкінці прийняття їжі дещо послаблюється, і сприяють кращому травленню.

**2.Желеподібні солодкі страви.**

До цієї групи страв належать киселі, желе, муси, самбуки, креми, їх готують із свіжих, консервованих і сушених фруктів і ягід, з плодового й ягідного пюре, соків, сиропів, екстрактів, молока. Желеподібної консистенції ці страви набувають завдяки додаванню речовин, здатних утворювати желе: крохмалю, желатину, агару, агароїду, альгінату натрію, пектинових речовин і модифікованого крохмалю, які зв’язують воду і утворюють при охолодженні желеподібну масу. Міцність драглів залежить від кількості речовин, здатних утворювати їх, та їхнього виду,а також від режиму варіння, додержання правил зберігання.

**Кисіль** — одна з найдавніших слов’янських солодких страв. Для приготування киселів використовують свіжі, сушені, консервовані і свіжоморожені плоди і ягоди, ревінь, молоко, плодово-ягідні соки і сиропи, ягідні екстракти, варення, готові фруктово-ягідні соуси, а також концентрат сухого киселю. Речовиною, здатною утворювати драглі в киселях, є крохмаль. Для приготування плодово-ягідних киселів використовують картопляний крохмаль, оскільки кукурудзяний (маїсовий) при заварюванні утворює білуватий відтінок і надає неприємного присмаку. Кукурудзяний крохмаль використовують для приготування молочних киселів, оскільки картопляний надає їм синюватого відтінку. Крім того, застосовують модифікований крохмаль. Страви, для приготування яких його використовують, мають ніжну консистенцію і легко відокремлюються від стінок посуду.

Крохмаль для заварювання киселів розводять п’ятьма частинами холодної перевареної води або охолодженого сиропу, добре розмішують і вводять в основну киплячу рідину, проварюють 2—5 хв.

Залежно від кількості крохмалю киселі поділяють на густі, середньої густини, напіврідкі.

***Густі киселі***найчастіше готують молочні, рідше фруктово-ягідні. Для приготування 1 кг густого киселю беруть 60—80 г картопляного крохмалю. У сироп додають розведений крохмаль, варять не менш як 5 хв., помішуючи, при незначному нагріванні, щоб повністю відбулася його клейстеризація, злегка охолоджують, розливають у порційні формочки, у великі форми або лотки, які змочують холодною перевареною водою і посипають цукром, потім охолоджують. Перед подаванням кисіль відокремлюють ножем від форми або бортів лотка, перевертають і, злегка струшуючи, обережно перекладають у підготовлений посуд. Подають на десертній тарілці або в креманці, поливають фруктово-ягідним сиропом або окремо подають вершки, холодне молоко.

***Киселі середньої густини***найпоширеніші. На 1 кг киселю потрібно 35—50г картопляного крохмалю. Злегка охолоджений кисіль розливають у склянки або креманки. Поверхню посипають цукром, щоб запобігти утворенню плівки на ній.

***Напіврідкі киселі***використовують переважно як підливи до круп’яних страв, страв з сиру. На 1 л киселю потрібно 20—40 г крохмалю.

Для того щоб зберегти вітамін С, який міститься в плодах і ягодах, а також барвники, з соковитих ягід віджимають сік, а з решти фруктів готують пюре, яке зберігають у холодильній шафі і додають у кисіль після заварювання крохмалю.

Киселі з журавлини, смородини, вишень, чорниць готують так: віджимають сік, з вичавків готують відвар, на його основі варять сироп, заварюють крохмаль, змішують готовий кисіль з соком і охолоджують. Для киселів з полуниць, суниць, малини, ожини ягоди протирають, з вичавків готують відвар, проціджують, додають цукор, доводять до кипіння, вливають крохмаль, знову доводять до кипіння,з’єднують гарячий кисіль з фруктовим пюре і охолоджують.

Для приготування киселів з аличі, кизилу, слив, абрикосів, яблукта інших фруктів їх промивають, проварюють (запікають), проціджують, протирають, змішують відвар з пюре і цукром, заварюють з крохмалем, охолоджують.

*Кисіль з плодів або свіжих ягід*

Плоди або ягоди перебирають, видаляють плодоніжки і миють (увишень, слив видаляють кісточки). Ягоди протирають, сік віджимають іпроціджують. Вичавки заливають гарячою водою (на одну частину вичавків 5—6 частин води), проварюють при слабкому кипінні 10—15 хв. Іпроціджують. У відвар (частину його охолоджують і використовуютьдля розведення крохмалю) додають цукор, доводять до кипіння і, помішуючи, відразу вливають підготовлений крохмаль, знову доводятьдо кипіння і додають сік (рис. 61). У кисіль з чорниць додають 2 г лимонної кислоти.

Аличу, сливи, аґрус варять з невеликою кількістю води 7—10 хв.,відвар зливають, ягоди або плоди протирають. У відвар додають пюре іцукор, доводять до кипіння, вводять підготовлений крохмаль і зновудоводять до кипіння. Готовий кисіль злегка охолоджують, розливаютьу вазочки або склянки по 150—200 г на порцію, поверхню посипаютьцукром, охолоджують до температури 12—14°С.

*Кисіль з яблук і журавлини або з яблук*

З підготовленої журавлини віджимають сік, з вичавків готуютьвідвар і проціджують. Яблука миють, видаляють насіннєве гніздо, нарізують скибочками, заливають гарячою водою, варять у закритомупосуді до готовності, потім протирають крізь сито. Яблучне пюрез’єднують з журавлиновим відваром з вичавків, цукром і лимонноюкислотою, доводять до кипіння, вводять підготовлений крохмаль, зновудоводять до кипіння. Потім у кисіль додають журавлиновий сік. Кисільможна приготувати без журавлини, відповідно збільшивши норму закладання яблук.Подають у вазочках або склянках.

*Кисіль з концентрату на плодових або ягідних екстрактах*

До складу концентрату входять плодово-ягідні екстракти, цукор,картопляний крохмаль. Порошок сухого киселю або попередньо розтертого брикету добре перемішують з однаковою кількістю холодноїводи і, помішуючи, вливають суміш у киплячу воду, додають цукор,лимонну кислоту і доводять до кипіння.Подають в склянках або вазочках.

***Кисіль молочний***

У киплячому незбираному молоці або молоці, розведеному водою, розчиняють цукор, вливають попередньо розведений холодним молоком або водою проціджений крохмаль і, безперервно помішуючи, варять при слабкому кипінні протягом 8—10 хв.

Наприкінці варіння додають ванілін. Розливають у формочки, змочені холодною кип’яченою водою і посипані цукром, охолоджують.

Подають у десертній тарілці або креманці, поливають солодким фруктово-ягідним соусом, кладуть варення, джем.

***Желе***

У застиглому вигляді желе — це прозора драглеподібна маса, інколи із залитими в ній натуральними, відварними або консервованими плодами і ягодами. Його густина залежить від температури і кількості речовини, здатної утворювати желе: желатину, агароїду. Желе готують з фруктово-ягідних відварів, соків; сиропу, екстракцій, есенцій, молока, варення і речовини, здатної утворювати желе.

Для приготування желе желатин або агароїд замочують у восьми частинах холодної води і залишають на 1—1,5 год. для набухання. Перед використанням залишок води зливають, желатин злегка віджимають.

Технологічний процес приготування желе складається з підготовки продукту, здатного утворювати желе, приготування сиропу, розчинення цього продукту у сиропі, охолодження його до 20°С і розливання у форми, застигання при температурі 2—8°С, підготовки до відпускання.

Сиропи для фруктово-ягідних желе готують так само, як і для киселів. Соки вводять у желе після розчинення желатину.

Готове желе заливають в охолоджені формочки й охолоджують ухолодильній шафі при температурі 2—8°С протягом 1—1,5 год. Перед подаванням желе виймають з форми, опустивши її на 2—3 с у гарячу воду, витирають стінки і дно формочки, струшують і, перевертаючи їх,обережно перекладають у підготовлену креманку або на десертну тарілку. Зберігають готове желе на холоді не більш як 12 год., оскільки в разі тривалого зберігання воно ущільнюється, після чого розм’якшується і з нього виділяється рідина.

*Желе з плодів або ягід свіжих*

Желатин замочують на 1—1,5 год. у холодній воді. З ягід віджимають сік, а з вичавків готують відвар, проціджують, додають цукор, доводять до кипіння, видаляють з поверхні сиропу піну, додають підготовлений желатин, розмішують його до повного розчинення, зновудоводять до кипіння і проціджують. У підготовлений сироп із желатином додають ягідний сік, розливають у порційні формочки, залишають на холоді при температурі від 0 до 8°С протягом 1,5—2 год. для застигання. Якщо желе каламутне, його слід прояснити яєчними білками (24 г на 1000 г желе). Для цього білок змішують з однаковоюкількістю холодної води, вливають у сироп і проварюють 8—10 хв. Прислабкому кипінні. Прояснений сироп проціджують.

Перед відпусканням формочку з желе (на дві третини об’єму) занурюють на кілька секунд у гарячу воду, злегка струшують і кладуть у креманку або вазочку.

*Желе з лимонів, апельсинів, мандаринів*

Желатин замочують у холодній воді для набухання. Лимони (апельсини, мандарини) промивають, знімають цедру і зачищають її від білихволокон, потім нарізають тоненькою соломкою.

З лимонів (апельсинів, мандаринів) віджимають сік і зберігаютьйого в посуді, який не окислюється, у холодильній шафі.

Для приготування сиропу воду доводять до кипіння, додають цукор, цедру, желатин і, помішуючи, розчиняють. Сироп доводять докипіння, припиняють нагрівання і витримують у посуді з закритоюкришкою 15—20 хв., після чого вводять приготовлений сік, проціджують сироп, розливають у формочки, охолоджують.

Подають по 100—150 г на порцію з соусом, сиропом або із збитимивершками (20—30 г на порцію).

*Желе із свіжими або консервованими плодами або фруктами*

Персики, сливи, абрикоси нарізають тонкими скибочками, з вишень, черешень видаляють кісточки, диню, кавун обчищають відшкірки, насіння і нарізають часточками, мандарини обчищають відшкірки і нарізають тонкими кружечками.

На дно формочки наливають желе завтовшки 5—6 см, охолоджують, зверху гарно укладають підготовлені фрукти або ягоди, заливаютьзагуслим желе і охолоджують.

*Желе з молока*

Замочують желатин. Молоко прокип’ячують, додають цукор, желатин, мигдальне молоко (мигдаль заливають гарячою водою, кип’ятять 3—4 хв., відкидають на сито, обчищають від шкірки, подрібнюютьу ступці, додаючи холодну воду) або ванілін і доводять до кипіння. Железлегка охолоджують, проціджують, розливають у форми і охолоджують. Застигле желе виймають з форми і подають.

*Желе із сметани*

Сметану з’єднують з цукром та, розмішуючи, нагрівають до температури 70—80°С. Потім вводять желатин, замочений у молоці, і продовжують нагрівати до 90°С. Утворену суміш розділяють на три частини. Одну забарвлюють плодово-ягідним соком, другу — какао-порошком, а третю — морквяним соком. У такому порядку розливають уформочки і охолоджують.

Застигле желе виймають з форми і подають.

*Желе багатошарове*

Готують з різних видів желе: ягідного, лимонного, кавового, молочного. У формочку, склянку або лоток наливають один шар желе,охолоджують і тільки після цього наливають наступний, іншого кольору.

*Мозаїчне желе*

Готують із застиглого багатошарового желе. Його нарізують довільної форми, змішують, викладають у форми, заливають безбарвнимабо слабкозабарвленим желе й охолоджують.

***Муси***

На відміну від желе муси непрозорі, а тому їх готують найчастіше зі свіжих і варених фруктів, джему і фруктового пюре. Муси — це збите желе. Сироп готують з ягід і фруктів так само, як і для желе, вводять унього підготовлений желатин, розчиняють його у воді й охолоджуютьдо 35—40°С. Суміш збивають за допомогою збивальної машини при температурі 18—22°С до утворення пінистої маси і збільшення її об’єму в 2—3 рази. Муси можна готувати з манною крупою, яку просіюють і всипають тоненькою цівкою у киплячий плодово-ягідний сиропі проварюють 15—20 хв. до утворення однорідної рідкої кашоподібної маси. Потім її збивають і охолоджують так само, як і мус, приготовлений з желатину. Збиту масу відразу розливають у формочки, а в разі масового приготування — у лотки з нержавіючої сталі шаром 4—5 см.

Перед подаванням мус перекладають у креманки або вазочки і поливають сиропом або соком, оформляють фруктами, ягодами.

*Мус з вишні, журавлини або черешні*

З перебраних і промитих ягід віджимають сік і зберігають його ухолодильній шафі.

Вичавки заливають гарячою водою, варять 5—8 хв. Відвар проціджують, додають набухлий желатин, цукор, розчиняють, доводять до кипіння і додають попередньо віджатий сік. Охолоджують до температури30°С і збивають на холоді до утворення стійкої пухкої маси. Добре збитий мус швидко перекладають у форми, креманки або лотки і охолоджують 1—1,5 год. Охолоджений мус виймають з форми так само, як іжеле, кладуть у креманки або тарілки і поливають солодким сиропом зягід, з яких готували мус.

Для приготування сиропу черешню, вишню або журавлину розминають, змішують з невеликою кількістю води, проварюють 5 хв., проціджують, з’єднують з цукром і розчиняють його при кипінні. Готовийсироп охолоджують.

*Мус яблучний (на манній крупі)*

Яблука після видалення насіннєвих гнізд розрізують і варять. Відварпроціджують, яблука протирають, змішують з відваром, додають цукор, лимонну кислоту і доводять до кипіння. Потім тоненькою цівкоювводять просіяну манну крупу і варять, помішуючи, 15—20 хв. Сумішохолоджують до 40°С і збивають до утворення густої пінистої маси, якурозливають у форми й охолоджують. Подають у креманках або вазочках, поливають плодовим або ягідним сиропом.

***Самбуки***

До складу самбуків на відміну від мусів входять яєчні білки, їх готують зі свіжих яблук, абрикосів, слив. Желе утворюється завдяки желатину і пектиновим речовинам, які є у цих фруктах.

*Самбук яблучний або сливовий*

Яблука (без насіннєвого гнізда) або сливи — після видалення кісточок кладуть на лист, наливають невелику кількість води і запікають ужаровій шафі. Потім їх охолоджують і протирають. В утворене пюредодають цукор, яєчні білки і збивають на холоді до утворення пухкоїмаси.

Підготовлений желатин розчиняють, помішуючи, на водяній бані,проціджують. Розчинений желатин вливають тоненькою цівкою у збитумасу, безперервно і швидко помішуючи вінчиком. Масу розливають уформи й охолоджують.Подають у креманках, вазочках, поливають ягідним сиропом.

*Самбук абрикосовий*

З абрикосів видаляють кісточки, заливають гарячою водою, варятьдоти, поки плоди не стануть м’якими, протирають. У пюре додаютьцукор, яєчний білок, лимонну кислоту і збивають до утворення пухкоїмаси. Желатин розчиняють, вводять тоненькою цівкою у збиту масу,швидко перемішують, викладають у форми й охолоджують.Подають у десертних тарілках, креманках, поливають абрикосовимсоусом.

***Креми***

Крем — це страва з утворенням желе, яку готують із збитих вершків35%-ної жирності або сметани і яєчно-молочної солодкої суміші. Продуктом, здатним утворювати желе, є желатин (20г на 1кг крему). Залежно від наповнювачів готують креми ванільний, шоколадний, кавовий, горіховий, ягідний.

*Крем ванільний, шоколадний, кавовий*

Готують двома способами:

І спосіб . Ванілін або какао"порошок, розтертий з цукровоюпудрою, вводять у збиті вершки. Потім, безперервно помішуючи, додають тоненькою цівкою злегка застиглий розчинений желатин. Готовий крем швидко розливають у форми й охолоджують.

Подають у креманках або на десертних тарілках, поливають ягідним соусом або шоколадним сиропом (30 г на порцію).

*Крем «Київський»*

На молоці варять рідку манну кашу з додаванням частини цукру іваніліну. Какао"порошок розтирають з цукром, що залишився, змішують з готовою манною кашею, добре перемішують, додають частинузбитих вершків. Масу розливають у форми по 100 г і охолоджують. Перед подаванням крем оформляють збитими вершками.

**3. Гарячі солодкі страви. Посуд, що використовується для подавання.**

Ці страви мають високу калорійність, оскільки до їхнього складу входять продукти, багаті на вуглеводи і жири. До гарячих солодких страв належать яблука печені, яблука з рисом, яблука в тісті, яблучна бабка(шарлотка яблучна), пудинги (сухарний, рисовий), грінки з фруктами солодкі. Подають їх при температурі 50—55°С. в десертних тарілках, тарілках для других гарячих страв.

*Яблука з рисом*

Варять в’язку молочну рисову кашу з цукром. В охолоджену (до температури 60—70°С) кашу вводять сирі яйця, родзинки, ванілін, розм’якшене вершкове масло, перемішують, викладають на змащену маргарином порційну сковорідку у вигляді гірки і запікають у жаровій шафідо утворення світлої кірочки.

Яблука без шкірки і насіннєвого гнізда варять цілими або половинками у підкисленій воді до готовності. Перед відпусканням на кашу викладають гарячі яблука і поливають яблучним або абрикосовим соусом.

*Яблука печені*

Яблука сортують за розмірами, миють, видаляють насіннєве гніздо, викладають на лист. Середину заповнюють цукром. Підливають води і запікають яблука у жаровій шафі 15—20 хв. (залежно від сорту яблук).Яблука печені мають бути м’якими, цілими. Подають у гарячому та холодному вигляді, поливають варенням або посипають цукровою пудрою.

*Яблука в тісті смажені*

Яблука миють, видаляють насіннєве гніздо, обчищають шкірочку, нарізають кружальцями завтовшки 0,5 см і посипають частиною норми цукру. До смаження їх зберігають у холодильнику.

Для приготування рідкого тіста (кляра) жовтки сирих яєць розтирають з цукром, що залишився, сіллю, сметаною, додають борошно, ретельно перемішують, розводять молоком. Білки збивають до утворення густої піни й обережно вводять у тісто. Готове тісто зберігають у холодильній шафі.

Для фритюру жир нагрівають до температури 160°С. Кожне кружальце яблука за допомогою кухарської голки занурюють у тісто клярі швидко опускають у фритюр, що кипить. Яблука смажать до утворення золотистої, добре підсмаженої кірочки (3—5 хв.), виймають шумівкою і чекають, поки стече жир.

Перед відпусканням смажені яблука викладають на десертну тарілку або блюдо, покриті попередньо серветкою, посипають зверху цукровою пудрою.

*Яблука по-київському*

Яблука без насіннєвого гнізда і шкірочки бланшують до напівготовності у підкисленій гарячій воді. Потім кладуть на порційну сковорідку, простір, що залишився, заповнюють варенням, заливають яєчно-сметанною сумішшю і кладуть у жарову шафу запікати. Подають, посипавши цукровою пудрою.

Для приготування яєчно-сметанної суміші яєчні жовтки розтирають з цукром і додають борошно. Потім окремо збивають сметану, білки і з’єднують з жовтками, розтертими з цукром.

*Яблука, фаршировані сиром*

Яблука обчищають, видаляють насіннєве гніздо, фарширують начинкою з сиру, викладають на змочений водою лист і запікають до готовності у жаровій шафі. Для начинки сир протирають, додають сирі яйця, цукор і перемішують.

Перед відпусканням страву поливають ягідним сиропом або солодким соусом.

*Шарлотка з яблуками*

Яблука промивають, обчищають, видаляють насіннєве гніздо і нарізають скибочками, посипають цукром. З хліба зрізають скоринку, м’якушку нарізають прямокутними скибочками 0,5 см завтовшки. Обрізки, що залишилися від хліба, нарізають маленькими кубиками,підсушують і з’єднують з яблучним фаршем, додають корицю.З молока, яєць і цукру приготовляють солодкий льєзон. У льє зоні змочують з одного боку прямокутні скибочки і викладають у підготовлені форми або листи, змащені маслом, змоченим боком до стінок і дна,вистилаючи їх повністю. На скибочки кладуть фарш і закривають зверхускибочками хліба, укладаючи їх змоченим боком догори. Поверхню просочують льєзоном, що залишився, і ставлять запікати у жарову шафу притемпературі 180—200°С до утворення золотистої кірочки.Готову шарлотку з яблуками витримують у формі 10 хв., а потім викладають на блюдо або тарілку. Перед відпусканням шарлотку поливають соусом абрикосовим або соус подають окремо.

*Пудинг сухарний*

Яєчні жовтки розтирають з цукром, розводять холодним молоком,цією сумішшю заливають подрібнені ванільні сухарі і залишають длянабухання.

Родзинки без кісточок перебирають і промивають. Збивають яйцядо утворення пухкої піни. У набухлі сухарі додають родзинки, цукати іакуратно перемішують згори донизу, вводять збиті білки.

Після цього масу перемішують, розкладають у змащені маслом форми і випікають у жаровій шафі.

*Каша гур’євська (пудинг з консервованими плодами)*

В’язку манну кашу заправляють вершковим маслом і охолоджуютьдо температури 50—60°С. Білки яєць збивають до утворення пухкоїпіни. Приготовляють плівку з молока, для цього молоко наливають уплоский широкий посуд і ставлять у жарову шафу з температурою 240—260°С. Утворену рум’яну плівку знімають і зберігають у холодильнійшафі. Потім в охолоджену кашу додають жовтки, ванілін, горіхи і добре перемішують, додають збиті білки і ще раз перемішують.Готову масу розкладають у порційні сковороди, змащені маслом,кількома шарами, перекладаючи її молочними плівками. Поверхню кашівирівнюють, посипають цукром, запікають у жаровій шафі 5—7 хв.Перед відпусканням страву прикрашають консервованими фруктами, прогрітими у сиропі, горіхами. Окремо у соуснику подають гарячий абрикосовий соус. Якщо кашу гур’євську готують зі свіжими фруктами, то їх нарізають часточками і проварюють у густому цукровому сиропі.

*Млинчики з яблуками*

Проціджений розчин солі, цукру, сирі яйця змішують з частиною холодного молока або води, вливають у просіяне борошно і перемішують, збивають до утворення однорідної маси, потім вливають решту молока або води, перемішують, тісто проціджують.

Млинчики смажать на розігрітій і змащеній жиром сковороді діаметром 24—26 см тільки з одного боку. На обсмажений бік млинчика кладуть начинку з яблук, загортають у вигляді конверта і ще раз обсмажують.

Для начинки яблука обчищають від шкірки і насіння, нарізують маленькими кубиками і припускають з цукром 10—12 хв. До припущених яблук додають мелену корицю.

Подають млинчики гарячими по 2 шт. на порцію, посипають цукровою пудрою або поливають шоколадним соусом.

*Грінки з плодами і ягодами*

З батона білого хліба знімають скоринку, нарізають скибочками (4—6 мм), просочують сумішшю з яєць, молока і цукру й обсмажують на маргарині з обох боків. Перед відпусканням на підсмажені скибочки хліба кладуть прогріту сиропі плоди й ягоди і поливають абрикосовим соусом.