

K $\frac{86.810}{3}$

K 86.810
3



ბიზის გამომცემა—ИЗДАНИЕ ЦЕКАВШИРИ

კურ-ბულკეული და საკონდიტრო ნაწარმის
რეცეპტურათა

კ რ ე ბ უ ლ ი

მათი მომზადების ინსტრუქციათა დართვით

С Б О Р Н И К

рецептур на хлебобулочные и кондитерские изделия

с приложением инструкций по их приготовлению

ქალ. თბილისი 1939 წ.
гор. Тбилиси 1939 г.

U.S.S.R.-DXX
39 r. 227
ГПБ-УзССР

6646

ცეკავშირის გამოცემა — ИЗДАНИЕ ЦЕКАВШИРИ

მასალები დაზუსტებულია
სათანადო ტერმინოლოგიის
შედგენით აშხ. აშხ.
ფიზიკნიმერაქმე კ. ი. და
გეგელია გ. მ. მიერ

Материалы проработаны с внесением соответствующей терминологии тов. тов. МШВЕНИРАДЗЕ К. И. и ГЕГЕЛИЯ Г. М.

კურ-ბულკეშული და საკონდიტრო ნაწარმის
რეცეპტურათა

კ რ ე ზ უ ლ ი

მათი მომზადების ინსტრუქციათა დართვით

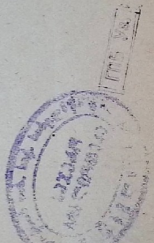
С Б О Р Н И К

рецептур на хлебобулочные и кондитерские изделия с приложением инструкций по их приготовлению

K 86.810
3

N 57.433
3

ქალ. თბილისი 1938 წ.
გარ. Тбилиси 1938 г.



ქანასკნელ დრომდე საქართველოში ჩვენ არ გვექონდა პურ-ბულკეული ნაწარმის რეცეპტურების მთლიანი კრებული არა თუ ქართულ, არამედ რუსულ ენაზედაც კი, თუ არ ჩავთვლით საქართველოს სსრ-ის ვაქრობის კომისარიატის ცალკეულ ცირკულარულ განკარგულებებს.

ამჟამად ცეკავშირის გამომცემლობა ბეჭდავს პურ-ბულკეული და საკონდიტრო ნაწარმის რეცეპტურების სპეციალურ კრებულს ქართულ და რუსულ ენებზე, მათი მომზადების ინსტრუქციების თანდართვით.

მასალა დამუშავებულია სათანადო ქართული ტერმინოლოგიის შეტანით ცეკავშირის პურის ცხობის განყოფილების თანამშრომლების კ. ი. შშენიერაძის და გ. მ. გეგელიას მიერ.

კრებულის მიზანს შეადგენს „დახმარება გალწიოს პურის მცხობელებს, მებულკეებს და კონდიტერებს ამაილონ თავისი კვალიფიკაცია, გააუმჯობესონ გამოცხვარი პროდუქციის ხარისხი და გააფართოვონ გამოცხვარი პურ-ბულკეულის, ბლითის და საკონდიტრო ნაწარმის ასორტიმენტი“ და სხვ.

სამომზადებლო კოაპერაციის წინაშე სდგას მეჭად საპასუხისმგებლო ამოცანა: მთლიანად დააკმაყოფილოს სოფლის მოსახლეობის მოთხოვნილება მაღალი ხარისხის პურსა და გაფართოებული ასორტიმენტის პურ ბულკეულ ნაწარმზე.

ეს ამოცანა პირველ რიგში უნდა შეასრულონ ცეკავშირის სისტემის პურის ცხობის მრეწველობის მუშაკებმა, რისთვისაც მათ ესაჭიროებათ გარდა ტექნიკისა და გამოცდილებისა, აგრეთვე ერთგვარი თეორიული მომზადება.

ამ მხრივ აღნიშნულ კრებულს შეეძლია აღმოუჩინოს პურის ცხობის მრეწველობის მუშაკებს მნიშვნელოვანი დახმარება.

კრებული ფაქტიურად შესდგება 4 ნაწილისაგან:

1-ლ ნაწილში მოყვანილია რეცეპტურები, როგორც პურისა და პურ-ბულკეულის ძირითად ხარისხებზე, ისე საკონდიტრო ნაწარმზედაც.

რეცეპტურები შედგენილია იმ რეცეპტურების შეფარდებით, რომლებიც მიღებულია სსრ კავშირის ვაჭრობის სახალხო კომისარიატის და კვების მრეწველობის სახალხო კომისარიატის საერთო ბრძანებით და რომელიც ვაჭრობის სახალხო კომისარიატის მიერ 1938 წ. 31/I-ის გამოცემულია სახელმძღვანელოდ, როგორც მუდმივი და სეაღდებულა ყველა სისტემის პურის მცხობელ წამოწყებაათვის.

მე-II ნაწილი შესდგება ბულკეული ნაწარმის მომზადების ინსტრუქციებისგან.

ყველამ იცის, რომ ბულკეული ნაწარმის მომზადება მეტად რთული საქმეა და მოითხოვს სათანადო ცოდნასა და გამოცდილებას.

აღნიშნული ინსტრუქციები, მიუხედავად იმისა, რომ ისინი მოკლედ და მშრალად დაწერილია, უსათუოდ დიდ დახმარებას გაუწევს პურის ცხობის მრეწველობის მუშაკებს.

მე-III ნაწილი შეიცავს გამოსავლიანობის ნორმებს, როგორც პურის ძირითადი სახეებისათვის, ისე პურ-ბულკეული ნაწარმისათვის.

გამოსავლიანობის ნორმები შედგენილია საორიენტაციო ნორმების მიხედვით, რომლებიც გამოიმუშავებულია ყოფილი „გლავტორგებისა“ და ცენტროსოიუზის მიერ, განხილულია თათბირზე სსრკ-ის ვაჭრობის სახალხო კომისარიატთან და გამოცემულია უკანასკნელის მიერ ა. წ. 9 მაისს.

ამ საორიენტაციო ნორმების საფუძველზე პურის მცხობელი ორგანიზაციები (სამომხ. კოოპერაცია, სახვაჭრობა და სხვ.) ვალდებული არიან დააწესონ გამოსავლიანობის ნორმები ცალკე წამოწყებებისათვის.

კრებულის მე-IV და უკანასკნელი ნაწილი შესდგება საცნობო მასალისაგან, რომელიც სრულიად აუცილებელია პურის ცხობასთან დაკავშირებულ ყველა მუშაკისათვის.

საცნობო მასალა შეიცავს:

- ა) სავაჭრო ფასდაკლებას საცალო ფასებიდან;
- ბ) ბრიგადების ტიპობრივ სანიმუშო შტატებს პურის ძირითადი ხარისხების მიხედვით;
- გ) ცეცხლმომქმედ ღუმელების ტექნიკურ ნორმებს პურის ძირითადი ხარისხების მიხედვით;
- დ) წარმოების ერთი მუშაკის გამომუშავების ნორმებს სამომხმარებლო კოოპერაციის კუსტარულ პურის საცნობებში;

ე) ერთი მუშაკის გამომუშავების ნორმებს ყველა ხარისხსა ფქვილიდან გამიყვანილ წვრილ-ცალობრივ ნაწარმზე;

ვ) კალკულაციის ელემენტებს და, რაც მეტად მნიშვნელოვანია, ქართულ ტერმინოლოგიას.

საცნობო მასალა უსათუოდ დიდ დახმარებას გაუწევს, როგორც ნედლეულის, დამხმარე მასალის და შხა პროდუქციის აღრიცხვის საქმეს, ისე საწარმოო გეგმების შედგენის საქმესაც ცალკეულ პურსაცხოზ წამოწყებებში.

საერთოდ კრებულის გამოცემას უნდა მივესალმოთ და ვურჩიოთ იგი საქართველოს სსრ-ის მთელ არატრესტირებულ პურისმცხოზბელ სისტემას, როგორც სახელმძღვანელო წიგნი.

გ. ხომტარია

საქ. სსრ-ის ვაჭრობის სახალხო კომისარიატის პურის და ალაფის განყოფილების უფროსი)

До последнего времени у нас в Грузии не было единого сборника-справочника по рецептуре хлебобулочных изделий не только на грузинском языке, но и на русском, если не считать отдельных циркулярных распоряжений Наркомторга Грузинской ССР.

В настоящее время Издательство Цакавири издает специальный сборник рецептов на хлебобулочные и кондитерские изделия на русском и грузинском языках, с приложением инструкций по приготовлению булочных изделий.

Материал для сборника проработан с внесением соответствующей терминологии на грузинском языке сотрудниками отдела хлебопечения и хлеботорговли Цакавири тов. тов. Мшвениерадзе В. И. и Гегелия Г. М.

Цель сборника — «Помочь пекарям, булочникам и кондитерам поднять свою квалификацию, улучшить качество выпекаемой продукции и расширить ассортимент выпекаемых хлебобулочных, бараночных и кондитерских изделий» и т. д.

На системе Потребкооперации лежит весьма ответственная и почетная задача: полностью удовлетворить потребность сельского населения доброкачественным хлебом и хлебобулочными изделиями расширенного ассортимента.

Эту задачу в первую очередь должны выполнить работники хлебопечарной промышленности системы Цакавири, для чего необходимо иметь, кроме техники и опыта также и известную теоретическую подготовку.

В этом отношении издаваемый сборник должен оказать работникам хлебопечарной промышленности значительную услугу.

Сборник фактически состоит из 4-х частей:

1-я часть — это рецептуры как на основные виды хлеба и хлебобулочных изделий, так и на кондитерские изделия.

Рецептуры составлены в соответствии с рецептурами принятыми совместным приказом Наркомторга и Наркомпищепрома СССР и переданным Наркомторгом от 31/1-38 года как постоянные и обязательные для хлебовыпекающих предприятий всех систем.

II-я часть состоит из инструкций по изготовлению булочных изделий.

Ни для кого не секрет, что изготовление булочных изделий является делом весьма сложным, требующим соответствующих знаний и опыта.

Означенные инструкции, несмотря на свою краткость и сущность безусловно окажут большую помощь работникам хлебовыпекающей промышленности.

III-я часть—нормы выходов как по основным видам хлеба так и хлебобулочным изделиям.

Нормы выходов на основе ориентировочных норм, разработанных бывш. Главторгам и Центросоюзом, рассмотренных на совещании при Наркомторге СССР и переданных последним от 9/V-с. г.

На основе этих ориентировочных норм, хлебовыпекающие организации (Потребкооперация, торги и др.) обязаны установить нормы выходов для отдельных предприятий.

IV-я и последняя часть сборника состоит из справочного материала, крайне необходимого для всех работников, имеющих соприкосновение с делом хлебопечения.

Справочный материал состоит из:

- а)—торговых скидок с розничных цен;
- б)—примерных типовых штатов бригад по основным сортам хлеба;
- в)—технических норм жаровых печей на основные сорта хлеба;
- г)—нормы выработки на одного производственного рабочего в кустарных пекарнях Потребкооперации;
- д)—нормы выработки на одного рабочего на штучные и мелко-штучные изделия из всех сортов муки;
- е)—элементов валькуляции и, что весьма важно, из грузинской терминологии.

Справочный материал безусловно окажет большую помощь как в деле ведения учета сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции, так и в деле составления производственных планов по отдельным хлебопекающим предприятиям.

В целом издание сборника надо приветствовать и рекомендовать всей системе нетрестированного хлебопечения по Грузинской ССР.

Г. Хоштария

(Нач. хлебо-фуражного отдела
Наркомторга Груз. ССР.)



წინასიტყვაობა

სოციალისტური მეურნეობის სწრაფი განვითარება და ჩვენი ქვეყნის მშრომელთა საყოფაცხოვრებო პირობების გაუმჯობესება ახალ ამოცანებს აყენებს საქართველოს სამომხმარებლო კოოპერაციის პურის ცხოვრის საქმის წინაშე.

უკანასკნელი წლების განმავლობაში მაღალი ხარისხის ფქვილიდან გამომცხვარი პურის მოხმარება საგრძნობლად გაიზარდა. ეს იმით აიხსნება, რომ ჩვენი ქვეყნის კოლმეურნე და ერთპიროვნულ მშრომელ გლეხობას დღეს მოეპოვება კულტურული და შეძლებული ცხოვრების ყველა შესაძლებლობანი.

ამხანაგ **სტალინის** ლოზუნგი მოწინავე კომბაინერების თათბირზე 1935 წლის 1-ლ დეკემბერს, რომ უახლოეს მომავალში 3—4 წლის შემდეგ, პურის ყოველწლიური მოსავალი ავიყვანოთ 7—8 მილიარდ ფუთამდე, აყენებს ჩვენს წინაშე საპასუხისმგებლო და საპატიო ამოცანას უზრუნველყოთ საკოლმეურნეო მოსახლეობა პურის ცხოვრის მრავალნაირი პროდუქციის შეუწყვეტელი მომარაგებით.

ამ კრებულის მიზანს შეადგენს—დახმარება გაუწიოს პურის მცხოვრებლებს, მებუღკეებს და კონდიტერებს ამაღლონ თავისი კვალიფიკაცია, გააუმჯობესონ გამომცხვარი პროდუქციის ხარისხი და გაათართოვონ პურ-ბუღკეული და საკონდტრო ნაწარმის ასორტიმენტი, აგრეთვე დახმარება გაუწიოს ხელმძღვანელ რგოლს ნედლეულის, დამხმარე მასალის და შხა ნაწარმის აღრიცხვის საქმეში და წარმოების შეუსუსტებელი კონტროლის განხორციელებაში.

კრებულს შეუძლია აგრეთვე დიდი დახმარება გაუწიოს მგვემადგეკონომისტებს საწარმოო გეგმების შედგენის საქმეში.

შემდგენელები: **კ. მშვენიერაძე**

ზ. ბეგელია

ПРЕДИСЛОВИЕ

Бурное развитие нашего социалистического хозяйства и подъем благосостояния трудящихся нашей страны ставят перед хлебопечением потребкооперации Грузии новые задачи.

За последние годы потребление хлеба из высоких сортов муки значительно увеличилось; объясняется это тем, что рабочие, колхозники и единоличные трудовые крестьяне нашей страны сегодня имеют все возможности культурной, зажиточной жизни.

Лозунг товарища СТАЛИНА на совещании передовых комбайнеров и комбайнерок 1 декабря 1935 г. о доведении производства зерна в ближайшие 3—4 года до 7—8 миллиардов пудов ставит перед нами ответственную и почетную задачу Подъема и бесперебойного снабжения колхозной деревни расширенным ассортиментом хлебобулочных изделий.

Целью настоящего сборника является — помочь пекарям, булочникам и кондитерам поднять свою квалификацию, улучшить качество выпекаемой продукции и расширить ассортимент выпекаемых хлебобулочных, бараночных и кондитерских изделий, также обеспечить руководящему звену вести учет сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции, и осуществить неослабный контроль над производством.

Сборник может оказать также большую помощь экономистам-плановикам при составлении производственных планов.

Составители: Мшвенкердзе К.
Гегелиа Г.

პურის, პურ-ბუდეკეულის და საკონდიტრო ნაწარმის

რ მ ც მ კ ტ შ რ მ ბ ი

РЕЦЕПТУРЫ

на хлебные, хлебобулочные и кондитерские изделия

ფხვანის, ღიძის და ხორბლის ფქვილიდან მიღებული ნაწარმის რეცეპტურა

Рецептуры изделий из ржаной, пеклеванной и пшеничной муки

(კილოგრამებში—в килограммах)

ნაწარმის დასახელება Наименование изделий	ფხვანის პური ასაწონი ХЛЕБ РЖАНОЙ ВЕСОВОЙ					
	მუკი Кислый	სადლის Столловый	დამღვლე- რული Заварной	კანგაცილი ფქვილიდან Обдирный	ღიძის Пеклеван- ный	
ნედლე- ულის დასახ. Наименован. сырья	1	2	3	4	5	6
1 ცალის წონა კგრ-ში Развес 1 шт. в кгр.	ასაწონი весовой	ასაწონი весовой	ასაწონი весовой	ასაწონი весовой	ასაწონი весовой	ასაწონი весовой
ქვავის ფქვილი ცეხვილ. Мука ржаная обойн.	100,0	100,0	97,6	—	—	—
„ „ კანგაცლ. „ „ обдирная	—	—	—	100,0	—	—
„ „ გაცრილ. „ „ сеяная	—	—	—	—	—	100,0
ხორბ. ფქვილი ცეხვილ. Мука пшенич. обойн.	—	—	—	—	—	—
„ „ II-ხარის. „ „ II сорта	—	—	—	—	—	—
„ „ I „ „ „ I „	—	—	—	—	—	—
„ „ უმაღლ. „ „ „ высш. „	—	—	—	—	—	—

ნაწარმის დასახელება Наименование изделий ნედლეულის დასახ. დასახ. Наименован. сырья	შვავის კუბი ასაწონი ХЛЕБ РЖАНОЙ ВЕСОВОЙ				
	მუშაო Кислый	სადილის Столовый	ღამუღებუ- ლი Заварной	კანაძლიანი ფქვილიდან Обдирный	ღივის Пеклеван- ный
1	2	3	4	5	6
აღაო Солод	—	—	3,0	—	—
მარილი Соль	1,5	0,5	1,5	1,5	1,5
საფუარი Дрожжи	0,03	0,06	0,06	0,06	0,03
შაქარი Сахар	—	—	—	—	—
ბადაგი Патока	—	—	—	—	—
საკმელი ზეთი Масло растительн. . .	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15
მარგარინი Маргарин	—	—	—	—	—
მღოგვის ზეთი Масло горчичное . . .	—	—	—	—	—
ქიშმიში Изюм	—	—	—	—	—
ხაშხაში Мак	—	—	—	—	—

ნაწარმის დასახელება Наименование изделий	მზარის პური ასაწობი ХЛЕБ РЖАНОЙ ВЕСОВОЙ				
	მზარის Кислый	სადღის Столный	დამზარებული Заварной	კანკალონი ფაფიდან Обдирный	დღის Пеклеван- ный
1	2	3	4	5	6
კვლიაფი Глиня	—	—	0,1	—	—
ახისი Ашис	—	—	—	—	—
კარიახდრა Кориандра	—	—	—	—	—
კარტოფილის ფქვილი Картофельная мука .	—	—	—	—	0,2
ხორბლის ქატო Отруби пшеничные .	—	—	—	—	—
სულ წედლეული Итого сырья .	101,68	101,71	101,81	101,71	101,88

ნაწარმის დასახელება Наименование изделий	ცალობრივი ფავისის პური ХЛЕБ РЖАНОЙ ШТУЧНЫЙ						
	ვატეხეკური პური Хлеб витебский	ჭვავის პური მჭვარულთა შერეული Хлеб ржаной лобит. в улак.	დავის პური დამღულ. ფსკერული Хлеб пеклев. завар. подов.	ბოვას ცალობრი. პური შერეულ ხორბლის ფქვილიან Рижск. шучн. хлеб из сме-шай. вапки	ჭვავის პური ბიროდნეული ფსკერული Хлеб ржаной бород. подовый	ჭვავის პური სპეციალური შერეული Хлеб сладк. в спец. улаков для Москвы и Ленинграда	
შეღწევის დასახელება Наименов. сырья	1	7	8	9	10	11	12
1 ცაღის წონა კგრ-ში Равес 1 шт. в кгр.		0,5	0,1-0,4	1,0	0,4-0,8	0,5-1,0	0,5
ჭვავის ფქვილი ცესვილი Мука ржаная обойная		—	100,0	—	—	80,0	95,0
" " კანგაცილ. " " обдирная		—	—	—	—	—	—
" " გაცხრილი " " сеяная		96,0	—	72,0	85,0	—	—
ხორბ. ფქვილი ცესვილ. Мука шведяч. обойн.		—	—	—	—	—	—
" " II ხარის. " " II сорт		—	—	25,0	—	15,0	—
" " I " " " I "		—	—	—	10,0	—	—
" " უმაღ. " " " высш. "		—	—	—	—	—	—

ნაწარმის დასახელება Наименование изделий	ცაღობრივი მკვანის პური ХЛЕБ РЖАНОЙ ШТУЧНЫЙ						
	ვიტებსური პური Хлеб витесбийский	კვების პური მოყვარულთა შეფუთული Хлеб ржаной любит. в упак.	დაკის პური დამღვ. ფსკრული Хлеб пеклев. завар. подов.	როგის ცალეული პური შენეული ხობლის ფეხიდან Рижск. штучн. хлеб из смеси шан. валки	კვების პური ბორცოვანი ფაქრული Хлеб ржаной бород. подовой	ტბილი პური სპეციალური შეფუთ. მსკენისა და ლენინგრად. Хлеб сладк. в спец. упак. д./Москвы и Ленинграда	
ნედლეულის დასახელება Наименов. сырья	1	7	8	9	10	11	12
ალონ Солод		4,0	9,5	3,0	5,0	5,0	5,0
მარილი Соль		1,25	1,0	1,5	1,5	1,0	1,5
საფუარი Дрожжи		0,2	—	0,2	0,2	0,1	0,2
შაქარი Сахар		—	2,4	—	—	6,0	—
ბადავი Патока		5,0	14,3	—	5,0	4,0	1,0
საჭმელი ზეთი Масло растит.		0,05	3,0	0,05	0,05	0,05	0,25
მარგარინი Паргарин		—	—	—	—	—	—
მლოვკის ზეთი Масло горчичное		—	—	—	—	—	—



ცაქ ობრიში შვავის პური
ХЛЕБ РЖАНОЙ ШТУЧНЫЙ

К 86.810
3

ბაწარნის დასახელება
Наименование изделий

ხედვითი დასახელება
Наименов. сырья

ვიტებსკური პური
Хлеб витеский

ჭვავის პური მოყვარულთა შეფუთული
Хлеб ржаной лобит. в упак.

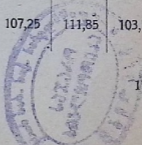
ღოკის პური დამღულ. ფსკერული
Хлеб пеклев. завар. подов.

რიგის ცალეული პური შერეული ხორბლის ფქვილიდან
Рижск. штучн. хлеб из сме-шан. валки

ჭვავის პური ბოროდინული
ფსკერული
Хлеб ржаной бород. подовой

ტკბილი პური სპეციალური შეფუთ. მოსკოვისა და ლენინგრად.
Хлеб сладк. в спец. упаков. д/Москвы и Ленинграда

1	7	8	9	10	11	12
ქიშვიში Иаюш	—	—	—	—	—	—
ხაშხაში Мак	—	—	—	—	—	—
კვლიაგი Тыял	—	0,5	0,15	0,4	—	0,1
ანისი Анис	0,4	—	—	—	—	—
კარიანდრა Кориандра	—	—	0,15	—	0,5	—
კარტოფილის ფქვილი Картоф. мука	1,0	—	0,4	0,1	0,2	0,25
ხორბლის ქატო Отруби пшеничн.	—	4,8	—	—	—	—
სულ ხედვითი Итого сырья	107,90	135,50	102,45	107,25	111,85	103,30



17

ნაწარმის დასახელება Наименование изделий	ხორბლის ასაწობი პური Хлеб пшеничный весовой				
	ხორბლის პური ცე- ხვილი ფქვილიდან Хлеб пшенич. из обойной муки	ხორბლის პური მე- II ხარისხის ფქვილ. Хлеб пшеничный из муки II сорта	ხორბლის პური I ხარისხის ფქვილ. Хлеб пшеничный из муки I сорт.	ხორბლის პური უმა- ღლესი ხარისხ. ფქვ. Хлеб пшенич. из муки высш. сорта	კარელიის პური Хлеб Карельский
1	13	14	15	16	17
1 ცალის წონა კილიგრ. Развес 1 шт. в кгр.	2-3	2-3	2 3	1,5-3,0	1-2
ქვავის ფქვილი ცეხვ. Мука ржаная обойн.	—	—	—	—	—
" " კანგაკლილი обдирная	—	—	—	—	—
" " გაცრილი сеяная . .	—	—	—	—	10,0
ხორბლ. ფქვილი ცეხვ. " пшеничн. обойн.	100,0	—	—	—	—
" " II ხარისხ. II сорта	—	100,0	—	—	85,0
" " I "	—	—	100,0	—	—
" " უმაღლ. высш "	—	—	—	100,0	—
ალბი Солод	—	—	—	—	5,0
მარილი Соль	1,3	1,3	1,3	1,25	1,3
საფუარი Дрожжи	0,4	0,5	0,7	1,0	1,0
შაქარი Сахар	—	—	—	4,0	4,0

ნედლეულის და- სახელება Наименование изделий	ხორბლის ასაწეობი პური Хлеб пшеничный весовой				
	ხორბლის პური ცე- ხური ფქვილიდან Хлеб пшенич. из обойной муки	ხორბლის პური მე- II ხარისხის ფქვილ. Хлеб пшеничный из муки II сорта	ხორბლის პური I ხარისხის ფქვილ. Хлеб пшеничный из муки I сорт.	ხორბლის პური უმა- ღლესი ხარისხ. ფქვ. Хлеб пшенич. из муки высш. сорта	კარელიის პური Хлеб Карельский
1	13	14	15	16	17
ბადაგი Патока	—	—	—	—	8,0
საქმელი ზეთი Масло растит.	0,15	0,15	0,15	0,15	0,05
მარგარინი Маргарин	—	—	—	—	—
მღოგვის ზეთი Масло горчичное	—	—	—	—	—
ქიშმიში Ивюм	—	—	—	—	5,0
ხაშხაში Мап	—	—	—	—	—
კვლიავი Тмин	—	—	—	—	—
ანისი Анис	—	—	—	—	—
კარიანდრა Кориандра	—	—	—	—	0,75
კარტოფილის ფქვილი Картоф. мука	—	—	—	—	—
ხორბლის ქატო Отруби пшеничные	—	—	—	—	—
სულ ნედლეული Итого сырья	101,85	101,95	102,15	106,4	120,1

ნაწარმის დასახელება Наименование изделий	ხოვბლის ახაწ-ნი შუკი—Хлеб пшеничный весовой						
	გამტკეული ტყუ- შიზანი პურა I ხარ. ფეხლედან Хлеб ситный с изюмом из муки I сорта	გამტკეული ტყუ- შიზანი პურა უმ. ხარ. ფეხლედან Хлеб ситный с изюмом из муки высшего сорта	გამტკეული მწვრ- ქუნი I ხარისხის ფეხლედან Хлеб ситный гор- чичный из муки I сорта	მწვრქული ახაწნი II ხარ. ფეხლედან Булени витые весовые из муки II сорта	გამტკეული ხაშ- ბაშანი პურა I-ლი ხარისხის ფეხლედან Хлеб ситный с маком из муки I-го сорта	ხოვბლის პურა ფეხლედან Хлеб пшеничн. завар. с изюмом (подовой)	
სეფლეთულის დასახ. Наименование сырья	18	19	20	21	22	23	
წონა Развес	1—2	1—2	0,5—2,0	0,7—1,0	0,7—2,0	1,5—2,0	
ქვავის ფეხვილი გატრილი Мука ржаная сеяная	—	—	—	—	—	15,0	
ხოვბლის ფეხვილი II ხარისხის Мука пшеничная II сорта	—	—	—	100,0	—	80,0	
" " I ხარისხის I сорта	100,0	—	100,0	—	100,0	—	
" " ფმაღლესი ხარ. высш. сорта	—	100,0	—	—	—	—	

№ 1 ცხრილის გაგრძელება
Продолжение табл. № 1.

I	18	19	20	21	22	23
აღაოთ						
Солод	—	—	—	—	—	5,0
ზარილი						
С о л ь	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3
ხაფუფარი						
Дрожжи	1,0	1,0	1,0	0,75	1,0	1,0
შაქარი						
Сахар	4,0	5,0	6,0	5,0	4,0	—
ბაღაგი						
Патока	2,0	—	—	—	2,0	5,0
საკმელი ზეთი						
Масло растительное	0,15	0,15	0,15	0,05	0,05	0,05
მარგარინი						
Мargarин	2,0	2,0	—	1,25	2,0	—
მლოგვის ზეთი						
Масло горчичное	—	—	8,0	—	—	—
ქიშმიში						
И з ю м	10,0	10,0	—	—	—	15,0

№ 1 ცხრილის გაგრძელება
Продолжение таблицы № 1

ნაწარმის დასახელება Наименование изделий	ზონების საერთო მუდრი — Хлеб пшеничный весомой						
	გამტარული კომ- ბინაჟი პური I-ლი ხაზის ფურც. Хлеб ситный с изюмом из муки I сорта	გამტარული კომ- ბინაჟი პური ფა- დურის ხაზ. ფა- ხაზის ფურც. Хлеб ситный с изюмом из муки высш. сорта	გამტარული პურ- ისინი პური I-ლი ხაზ. ფურცლები Хлеб ситный гор- чичный из муки I сорта	ბუდელო ბუდე- ლო ააწონი II ხაზის ფურცლები Булки витые вес. из муки II-го сорта	გამტარული ხაზ- ხაზის პური I და ხაზის ფურც. Хлеб ситный с маком из муки I-го сорта	ზონების პური ფა-მუდრული კომ- ბინაჟი (ფურცელი) Хлеб пшеничин. завер. с изюмом (подовой)	
1	18	19	20	21	22	23	
ხაზხაში М а к	—	—	—	—	5,0	—	
ქვლიავი Т и ц	—	—	—	—	—	0,15	
ანისი А н и с	—	—	—	—	—	—	
კარიანდრა Кориандра	—	—	—	—	—	0,15	
კარტოფილის ფურცელი Картофельная муза	—	—	—	—	—	0,4	
სულ ნედლეული Итого сырья	120,45	119,45	116,45	108,35	115,35	123,06	

II. ცალკობრივი ნაწარმის რეცეპტურა სოკობლის უპვილიდან
 Рецептура штучных изделий из пшеничной муки (კილოგრ. — აგრ.)

ცხრილი № 2
 Таблица № 2

ნაწარმის დასახელება Наименование изделия ნედლეულის დასახელება Наименование сырья	ფრანგული ბულოტე მე-II ხარისხის ფქვილიდან Булочки француз. из муки II-го сорта	ფრანგული ბულოტე I-ლი ხარისხის ფქვილიდან Булочки француз. из муки I сорта	ფრანგული ბულოტე უმაღ- ლესი ხარისხის ფქვილიდან Булочки француз. из муки высш сорта	ბულოტი ძმებებისთვის უმა- ლესი ხარისხის ფქვილ. Булочки для сосисок из муки высш. сорта	უწელი ხალა მე-II ხარის- ხის ფქვილიდან Хала плетеная из му- ки II сорта	უწელი ხალა I-ლი ხარის- ხის ფქვილიდან Хала плетеная из му- ки I-го сорта	უწელი ხალა უმაღლესი ხარისხის ფქვილიდან Хала плетеная из му- ки высш. сорта
1	2	3	4	5	6	7	8
წონა Развес	0,2-0,4	0,1-0,2	0,1-0,2	0,025-0,05	0,4	0,4	0,2-0,4
ხორბლ. ფქვილი ცხელი Мука пшеницы, обжаренная . . .	—	—	—	—	—	—	—
„ „ II ხარისხ. II сорта	100	—	—	—	100,0	—	—
„ „ I ხარისხ. I сорта	—	100	—	—	—	100,0	—
„ „ უმაღ. ხარ. высш. сорта	—	—	100	100	—	—	100,0



	1	2	3	4	5	6	7	8
საფუარი Дрожжи		1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0
მარილი Соль		1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
შაქარი Сахар		3,0	5,0	6,0	6,0	3,0	5,0	7,0
მარგარინი Маргарин		—	2,5	2,5	2,5	1,25	1,5	2,5
საქმელი ზეთი Масло растит.		0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15
ვერცხები Илица		—	—	—	—	15/0,6	15/0,6	15/0,6
სულ ხელახალი Итого сырья:		105,65	110,15	111,15	111,15	107,6	109,75	112,75

სურბლის ფაფილიდან მიღებული ცალკობრივი ნაყარის რეცეპტურა (კილოგრამ.)
Рецептура штучных изделий из пшеничной муки (в кгр.)

ნაწარმის დასახელება Наименование изделий	წელი ხაზებით 1-ლი ხარისხის ფქვილიან პლასტიკა ს მაკონი იზ მუკი 1-го сорта	წელი ხაზებით უმაღლესი ხარისხის ფქვილ. პლასტიკა ს მაკონი იზ მუკი უყშ. сорта	კონსისტენტი შთაურა 1-ლი ხარისხის ფქვილიდან ბათონი ს იზიონი იზ მუკი 1-го сорта	კონსისტენტი შთაურა უმაღლესი ხარისხის ფქვილიდან ბათონი ს იზიონი იზ მუკი უყშ. сорта	დასტურებული შთაურა 1-ლი ხარისხის ფქვილიდან ბათონი იარეა. იზ მუკი 1-го сорта	დასტურებული შთაურა უმაღლესი ხარისხის ფქვილ. ბათონი იარეა. იზ მუკი უყშ. сорта	პარიზული შთაურა უმაღლესი ხარისხის ფქვილიდან ბათონი პარიჟის. იზ მუკი უყშ. сорта	მეგობრული შთაურა უმაღლესი ხარისხის ფქვილ. ბათონი ლიუბელსკი იზ მუკი უყშ. сорта
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1 ცალის წონა კგ-ში Развес 1 шт. в кг.	0,2-0,4	0,2-0,4	0,4-0,8	0,2-0,4	0,2-0,4	0,2-0,4	0,2-0,4	0,2-0,4
ხორბლის ფქვილი I ხარისხის Мука пшенич. I сорт	100,0	—	100	—	100	—	—	—
" " უმაღლესი ხარისხის высшего сорта	—	100,0	—	100,0	—	100,0	100,0	100,0
საფუარი Дрожжи	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,5	1,5
მარილი Соль	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	2,5	1,5



მე

	1	2	3	4	5	6	7	8	9
შაქარი Сахар		5,0	6,0	4,0	5,0	5,0	6,0	1,0	12,0
ბადაგი Патока		—	—	2,0	3,0	—	—	—	—
კარაქი Масло животное		—	—	—	—	—	—	—	6,0
მარგარინი Маргарин		2,5	2,5	2,0	2,0	3,5	3,5	—	2,0
საქმელი ზეთი Масло растит. /		0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	—	0,15
კვერცხი Яйца		—	—	—	—	—	—	—	15/0,6
რძე ლიტრებში Молоко (литр)		—	—	—	—	—	—	—	15 литр.
ხაშხაში Мак		1,0	1,0	—	—	—	—	—	—
ქიშმიში Изюм		—	—	10,0	12,0	—	—	—	—
სულ ხელღველი Итого сырья:		111,15	112,15	120,65	124,65	111,15	112,15	105,0	138,75

II. ხორბლის ფაქვილიდან მიღებული ცალკობრივი ნაწარმის რეცეპტურა (კილოგრ.)
Рецептура штучных изделий из пшеничной муки (в кгр.)

ნაწარმის დასახელება Наименование изделий	წვრილმანი ბულკული მე-II ხარისხის ფქვილი Булочная мелочь из муки II-го сорта	ცხვრილმანი ბულკი კომ-ჭაბჭი Шукатники с изюмом	წვრილმანი ბულკული I-ლი ხარისხ. ფქვილიდან Булочная мелочь из муки I-го сорта	ხაჭაპო პური ფაღ. ხარ. ფქვილიდან Хлебцы докторские из муки высш. сорта	წაქცული ბულკების სხვა ფაქვი ხარ. უმაღ. ხ. ფქ. ბულკიანი ნაქცული ცხვრი ხარისხის ფქვილიდან Булочки из муки высш. с. с. с. с.	როზანები უმაღლესი ხარისხის ფქვილიდან Розанчики из муки высш. сорта	მსუკლეური კალაჩები უმაღ. ხარ. ფქვილიდან Калачи московские из муки высшего сорта	ლენინგრად. კალაჩები უმაღ. ხარ. ფქვილიდან Калачи ленинград. из муки высшего сорта
1	2	3	4	5	6	7	8	9
წონა Развес	0,1	0,2-0,4	0,1	0,1-0,2	0,1-0,2	0,1	0,1-0,2	0,1
ხორბლის ფაქვილი ცხვრილი Мука пшен. обойная	—	—	—	—	—	—	—	—
" " II ხარისხ. II сорта	100	98	—	—	—	—	—	—
" " I ხარისხის I сорта	—	—	100	—	—	—	—	—
ხორბლის ფაქვილი უმაღლ. ხარისხ. Мука пшен. высш. сорта	—	—	—	100	100	100	100	100



<p>საწარმის დასახელება Наименование изделий</p> <p>სედელეულის დასახელება Наименование сырья</p>	<p>წვრილმანი ბუდედანი №-II ხარისხის ფქვილი Булочная мелочь из муки II-го сорта</p>	<p>შვავიანი ბუდე კომ- სიშო Цукатники с изюмом</p>	<p>წვრილმანი ბუდედანი I-ლი ხარისხ. ფქვილიდან Булочная мелочь из муки I-го сорта</p>	<p>საქვიზა კუჩა ფხვ. ხარ. ფქვილიდან Хлебная докторские из муки в. сорта</p>	<p>წაკეთილი ბუდედანი სხვა დასხვა ხარ. ფხვ. ხ. ფქ. Булочные накладные сорта из муки высшего, с.</p>	<p>როზანები უბუდეო ხა- რისხის ფქვილიდან Розанчики из муки высш. сорта</p>	<p>შაქოქერი კალაჩები ფხვ. ხარ. ფქვილიდან Калачи московские из муки высшего сорта</p>	<p>ფუნჯიანაძე, კალაჩები ფხვ. ხარისხ. ფქვილ. Калачи ленинград из муки высшего сорта</p>
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<p>აღლი Солод</p>	—	2,0	—	—	—	—	—	—
<p>საფუარი Дрожжи</p>	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0
<p>მარილი Соль</p>	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
<p>შაქარი Сахар</p>	5,0	5,0	6,0	6,0	6,0	6,0	—	6,0
<p>ბაღაჯი Патока</p>	—	1,5	—	—	—	—	—	—
<p>კარაქი Масло животное</p>	—	—	1,0	3,0	1,0	1,0	—	1,0



1	2	3	4	5	6	7	8	9
მარგარინი Маргарин	1,25	—	3,0	—	3,0	3,0	—	3,0
საკმელი ზეთი Масло растит.	1,0	—	0,15	0,15	0,15	0,15	—	0,15
კვერცხი ცალ/კილოგრ. Миндл шт./кг	20/0,8	—	20/0,8	—	25/1,0	—	—	20/0,8
ხორბლის კატო Пшеничн. отруби	—	—	—	20,0	—	—	—	—
ხაშხაში Мак	—	—	0,5	—	—	—	—	—
ჭიშვიში Изюм	—	5,0	—	—	—	—	—	—
სულ ნელაქელი Итого сырья:	110,55	114,0	113,95	131,65	113,65	112,65	102,5	113,45

ხორბლის ფხვილიდან მიღებული ნაწარმის რეცეპტურა (კილოგრ.)
Рецептура штучных изделий из пшеничной муки (в кг.)

ნაწარმის დასახელება Наименование изделий	საღებო ნაწარმი ში- თუა II ხარ. ფხვილი. Батоны с сахаром шт. из муки II сорта	საჭაშო პური ცხელი ფხვილიდან Хлеб докторский из обойной муки	ჩოჩხა შოშოვა I ხა- რისხის ფხვილიდან Батоны молочные из муки I-го сорта	ტაბლი-მეფე პური ში- თუა II ხარისხის ფხვილიდან Кисель-сладкий хлебца из муки II-го сорта	ფხვილიდან ბუნებრივი ფხვილიდან ხარისხის ფხვილიდან Булки пучные из муки высшего сорта	კატლეტის ბუნებრივი Булочка для котлет	ჩხვინი ბუნებრივი I ხა- რისხის ფხვილიდან ნი- სტრისაგან Русские булги для Москвы из муки I-го сорта
1	2	3	4	5	6	7	8
წონა Развес	0,5	0,5—1,0	0,25	0,1—0,2	0,2—0,4	0,02—0,035	0,075
ხორბლის ფხვილი ცხელი Мука пшенич. обойная . . .	—	100	—	—	—	—	—
" " II ხარისხის " " II сорта . . .	100	—	—	100	—	—	—
" " I ხარისხის " " I сорта . . .	—	—	100	—	—	100	100



1	2	3	4	5	6	7	8
ხორბლის ფქვილი უმაღ. ხარ. Мука пшенич. выш. сорта	—	—	—	—	100	—	—
აღლი Солод	—	—	—	7,5	—	—	—
საფუარი Дрожжи	1,0	1,0	1,25	1,5	1,0	1,0	1,0
მარილი Соль	1,5	1,5	1,5	1,2	1,5	2,0	1,5
შაქარი Сахар	2,0	2,0	3,0	6,0	3,0	—	5,0
მაღაგი Патока	3,0	—	—	—	—	3,0	—
კარაქი Масло животное	—	2,0	—	1,0	2,0	—	5,0
მარგარინი Маргарин	—	—	1,5	—	—	3,0	—

ნედლეულის დასახელება Наименование сырья	ნაწარმის დასახელება Наименование изделий	ცაღაბრ. შაქარი შო- ღრა მე-II ხარ. ფქვილ. Батоны с сахаром шп. из муки II сорта	საქმეო პური ცხელი ფქვილი Хлеб докторский из обойной муки	რძანი შოღრა I ხა- რისი ფქვილი Батончики молочные из муки I-го сорта	ტაბლ-მადე პური მე-II ხარისხის ფქვილი Хлеб-сладине хлебцы из муки II-го сорта	ფქვილ-მადე ბულკები ფქვილი ხარისხის ფქვილი Булки мучные из муки высшего сорта	კატაბის ბული Булочка для коллет	რუსული ბულკები I ხა- რისხის ფქვილიან მო- სკოვსკიდან Русские булги для Москвы из муки I-го сорта
1	2	3	4	5	6	7	8	
საქმელი ზეთი Масло растительное	0,15	—	—	—	—	—	—	
კვერცხი Ййца	—	—	—	—	25/1,0	—	60/2,4	
ქიშმიში Изюм	—	—	—	12,0	—	—	—	
რძის შაქარი (ლაქტოზა) Молочн. сахар (лактоза)	—	—	7,0	—	—	—	—	
საბამებელი Крахмал	—	—	—	0,25	—	—	—	
სულ ნედლეული Итого сырья	107,65	106,5	114,25	129,45	108,5	109,0	114,9	

III. რეცეპტურა გლითუნას ნაწარმზე (კლ.)

Рецептура бараночных изделий (в кг.)

ტაბ. № 3
Tabl.

ნაწარმის დასახელება Наименование изделий											
შედგენის დასახელება Наименование сырья											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
კვლევიანი ბლეთები I-ლი ხარისხის ფქვილიდან Бублики с тмином из муки I-го сор.											
ხაშაშაინი ბლეთები I-ლი ხარისხის ფქვილიდან Бублики с маком из муки I-го сорта											
სფუთა ბლეთები I-ლი ხარისხის ფქვილ. Бублики чистые из муки I-го сорта											
უკრანულთ ბლეთები I ხარ. ფქვი- ლიდან Бублики украинские из муки I-го сорта											
სფუთა ბლეთები უმაღლესი ხარისხის ფქვილიდან Бублики чистые из муки высшего сорта											
კვლევიანი ბლეთები უმაღლესი ხარის. ფქვილიდან Бублики с тмином из муки выс. шего сорта											
ხაშაშაინი ბლეთები უმაღლესი ხარისხ. ფქვილიდან Бублики с маком из муки выс. шего сорта											
უბრალო ბლეთები მე-II ხარისხის ფქვილიდან Варанки простые из муки II-го сорта											
შაქიანი ბლეთები მე-II ხარისხის ფქვილიდან Варанки сахарные из муки II-го сорта											
ბლეთები I-ლი ხარისხის ფქვილიდან Варанки простые из муки I-го сорта											
კვლევის რაოდ. 1 კგრ. Коллич. шт. в 1 кгр.	20	20	20	20	20	20	20	30	35—10	35—40	
ხორბ. ფქვილი, II ხარ. Мука пшеп. II сорта	—	—	—	—	—	—	—	100	100	—	
" " I ხარის. " " I сорта.	100	100	100	100	—	—	—	—	—	100	
" " უმაღ. ხარ. " высш. сор.	—	—	—	—	100	100	100	—	—	—	

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
საფუარი Дрожжи		0,5	0,5	0,5	1,0	0,5	0,5	0,5	0,25	0,25	0,25
ზარილი Соль		1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,25	1,5	1,5
შაქრი Сахар		3,0	3,0	3,0	12,0	5,0	5,0	5,0	0,5	7,0	1,0
პაღაღი Патока		1,0	1,0	1,0	—	1,0	1,0	1,0	—	—	—
მარგარინი Маргарин		—	—	—	8,0	—	—	—	—	—	—
საქმელი ზეთი Масло растит.		0,15	0,14	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15
ხაშხაში Мак		—	1,0	—	1,5	—	—	1,0	—	—	—
კვლიავი ТМН		1,0	—	—	—	1,0	—	—	—	—	—
სულ ნედლეული Итого сырья .		107,15	107,15	106,15	124,15	108,15	109,15	109,15	102,15	108,9	102,9

III. რეცეპტურა გლითუნას ნაწარმზე (კილოგრ.)
Рецептура бараночных изделий (в кгр.)

ნაწარმის დასახელება Наименование изделий	ნაწარმის დასახელება Наименование изделий	ნაწარმის დასახელება Наименование изделий	ნაწარმის დასახელება Наименование изделий	ნაწარმის დასახელება Наименование изделий	ნაწარმის დასახელება Наименование изделий	ნაწარმის დასახელება Наименование изделий	ნაწარმის დასახელება Наименование изделий	ნაწარმის დასახელება Наименование изделий	ნაწარმის დასახელება Наименование изделий	ნაწარმის დასახელება Наименование изделий
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ცალების რაოდ. 1 კგრ. Кол-во шт. в кгр.	35-40	25	35-40	25-30	35-40	35-40	45-50	45-50	45-50	45-50
ხორბ. ფქვილი I ხარის. Мука пшени. I сорта	100	—	—	—	—	—	—	—	—	—
ხორბ. ფქვ. უმაღ. ხარ. Мука пшени. выс. сор.	—	100	100	100	100	100	100	100	100	100
	შაქარი ბლითუნები 1-ლი ხარისხის ფქვილიდან Баранки сах. из муки I-го сорта	მცოცავანი ბლითუნები უმაღლესი ხარისხის ფქვილიდან Баранки горчичные из муки высшего сорта	უბრალო ბლითუნები უმაღ. ხარ. ფქვილიდან Баранки простые из муки высшего сорта	ნაბუტყენი ბლითუნები უმაღლესი ხარისხის ფქვილიდან Баранки слоистые из муки высшего сорта	შაქარიანი ბლითუნები უმაღლესი ხარისხის ფქვილიდან Баранки сахарн. из муки высшего сорта	შაქარიანი ბლითუნები საშუალო ხარისხის ფქვილიდან Баранки сахарн. с маком из муки высшего сорта	ბლითანი ბლითუნები ნეშის, უმაღლესი ხარისხის ფქვილიდან Баранки фрукт. миндальные из муки высшего сорта	ბლითანი ბლითუნები ვარდისანი ფქვილით ხარისხის ფქვილიდან Баранки фрукт. розов. из муки высшего сорта	ბლითანი ბლითუნები უმაღლესი ხარისხის ფქვილიდან Баранки ванильн. из муки высшего сорта	ბლითანი ბლითუნები უმაღლესი ხარისხის ფქვილიდან Баранки шафранные из муки высшего сорта



88

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
საფუარი Дрожжи		0,85	1,5	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25
მარილი Соль		1,0	1,5	1,5	1,5	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0
შაქარი Сахар		15,0	6,0	2,0	8,0	15,0	15,0	15,0	15,0	15,0	15,0
პატეტი Патета		—	1,0	—	1,0	—	—	—	—	—	—
კარაქი Масло животное . .		—	—	—	1,0	—	—	2,0	2,0	2,0	2,0
მარგარინი Маргарин		3,0	—	—	—	5,0	4,0	—	—	—	—
საქმელი ზეთი Масло растительное .		0,15	0,15	0,15	8,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15
მლოცვის ზეთი Масло горчичное . .		—	12,0	—	—	—	—	—	—	—	—
ხაშხაში Мак		—	—	—	—	—	0,1	—	—	—	—

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ვანილინი Ванилин	—	—	—	—	—	—	—	—	0,005	—
ხაფრანა Шафран	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0,001
ნუშის ზეთი Масло мандальное .	—	—	—	—	—	—	0,007	—	—	—
გერანის ზეთი Масло гераниевое .	—	—	—	—	—	—	—	0,006	—	—
ლიმონის ზეთი Масло лимонное . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
კარმინი Кармин	—	—	—	—	—	—	—	0,001	—	—
სულ ნედლეული Итого сырья .	120,0	122,15	103,9	118,9	121,4	121,4	118,407	118,407	118,405	118,401

III. რეცეპტურა გლითუნას ნაწარმზე (კლითოგრაჰმებში)

Рецептура бараночных изделий (в килограммах)

№ 3 ცხრილის გაგრძელება
Продолжение табл. № 3

ნაწარმის დასახელება Наименование изделий	ლითონანი ბლითუნები ფაქურები ხარისხ. ფეხლ. Баранки пшенич. из му- чи высш. сорта	ფერცხიანი ბლითუნები ფაქურ. ხარისხ. ფეხლ. Баранки яичные из муки высш. сорта	უბაღო ნაბში (სხვადას- ვა) მე-II ხარ. ფეხლდან Сушки простые (разн.) из муки II сорта	სუფთა ნაბში I-ლი ხარის- ხის ფეხლდან Сушки чистые из муки I-го сорта	კვლითონანი ნაბში I-ლი ხარისხის ფეხლდან Сушки с тмином из муки I-го сорта	სუფთა ნაბში უბაღოლი ხა- რისხის ფეხლდან Сушки чистые из муки высш. сорта	სხვადასვა ნაბში ხაზმათი უბაღოლი ხარისხ. ფეხლ. Сушки разные с маком из муки высш. сорта	სხვადასვა ნაბში კლით- ონი უბაღო, ხარისხ. ფეხლ. Сушки разные с тми- ном из муки выс. сор.	მარლიანი ნაბში უბაღო, ფეხლ. I-ლი ხარ. ფეხლ. Сушки солен. простые к пиву из муки в. сор.	
ნაწარმის დასახელება Наименов. сырья	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ცალბების რაოდ. 1 კვ. Колич. шт. в кг	45-50	35-50	95-100	125-130	125-130	135-140	135-140	135-140	135-140	120-130
ხორბ. ფეხლი II ხარ. Мука пшен. II сорт	—	—	100	—	—	—	—	—	—	—
„ „ I ხარ. I сорт	—	—	—	100	100	—	—	—	—	100
„ „ უმაღლ. ხარ. высш. сорт	100	100	—	—	—	100	100	100	—	—
საფუარი Дрожжи	0,25	1,5	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	—
მარილი Соль	1,0	1,5	1,5	1,5	1,5	1,6	1,5	1,5	1,5	6,0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
შაქარი Сахар	15,0	15,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	—
ბადაგი Патока	—	—	—	—	—	1,5	1,6	1,5	—
კარაჭი Масло животное	2,0	3,0	—	—	—	—	—	—	—
საკმეღი ზეთი Масло растительн.	0,15	4,0	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,4
კვერცხი Минд	—	200/8,0	—	—	—	—	—	—	—
ხაშხაში М а к	—	—	—	—	—	—	1,5	—	—
კელიავი Тмин	—	—	—	—	1,5	—	—	1,5	—
ლიმონის ზეთი Масло лимон.	0,007	—	—	—	—	—	—	—	—
სულ ნედლეული Итого сырья	118,407	133,0	102,9	102,9	104,4	104,4	105,9	105,9	106,4

III. რეცეპტურა ბლითუნას ნაწარმზე (კილოგრამებში) Рецептура бараночных изделий (в килограммах)

ნაწარმის დასახელება Наименование изделий	ნაწარმის დასახელება Наименование сырья	ნაწარმის დასახელება: ნაწარმის დასახელება 1. ცალეების როოდ. I კილოგრამში 2. ბორბლის ფევილი I ხარისხის 3. უმალლ. ხარისხის 4. ხაფუფარი 5. მარილი 6. ცალეების როოდ. I კილოგრამში 7. ბორბლის ფევილი I ხარისხის 8. უმალლ. ხარისხის 9. ხაფუფარი 10. მარილი							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
200-250	130-150	120-125	200-230	600-650	35-40	35-40	90-95		
—	—	—	—	100	100	—	—		
100	100	100	100	—	—	100	100		
—	1,5	—	—	—	0,5	0,5	0,5		
1,0	—	1,0	0,5	1,0	1,0	1,0	3,0		



№ 1	2	3	4	5	6	7	8	9
შაქარი Сахар	5,0	20,0	10,0	12,0	1,0	—	—	1,0
ბადაგი Патока	1,0	1,5	1,0	1,0	1,0	—	—	0,5
კარაქი Масло животное	—	2,0	—	—	—	—	—	—
საქმელი ზეთი Масло растительное	2,0	4,0	3,0	3,0	0,15	0,15	0,15	0,1
ხაშხაში Мак	1,0	—	1,0	—	—	—	—	—
კვლიაფი Тмин	—	—	—	—	—	—	—	1,0
ვანილინი Ванилин	—	0,01	—	—	—	—	—	—
სულ ნედლეული Итого сырья	110,01	129,0	116,0	116,5	103,15	101,65	101,65	105,85

IV. სხვადასხვა სახის ორცხოვილას რეცეპტურა
Рецептура сухарей разных(კილოგრამებში)
(в килограммах)

ნაწარმის დასახელება Наименование изделий	ქაქუკიანი ორცხოვილას მე-II ხარისხის ფქვილთან Городские из муки II-го сорта	მომკლუფი I-ლი ხა- რისხის ფქვილთან Московские из муки I-го сорта	მზადრის I-ლი ხა- რის ფქვილთან Охотинские из муки I-го сорта	წვრილ-მკლუფი I-ლი ხარისხის ფქვილთან Мельно-сахарные из муки I сорта	პონაწვრილი I-ლი ხარის- ხის ფქვილთან Пшеничные из муки I-го сорта	ბელაზი I-ლი ხარისხის ფქვილთან Фруктовые из муки I-го сорта
1	2	3	4	5	6	7
ცალკების რაოდენობა I კ-გრამში Количество шт. в 1 кгр. . . .	45—60	50	40	70	115	180
ხოვბლის ფქვილი II ხარისხის Мука пшенич. II сорта . . .	100	—	—	—	—	—
" " I ხარისხის I сорта . . .	—	100	100	100	100	100
" " უმადლ. ხარ. выс. сорта . . .	—	—	—	—	—	—



1	2	3	4	5	6	7
საფუარი Дрожжи	1,0	1,0	1,0	1,2	1,0	1,0
მარილი С о л ъ	1,2	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0
შაქარი Сахар	13,0	13,0	50,0	13,0	13,0	13,0
კარაქი Масло животное	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0
მარგარინი Маргарин	—	—	—	—	—	—
საკმელი ზეთი Масло растительное	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
კვერცხი Яйца	50/2,0	50/2,0	50/2,0	100/4,0	50/2,0	50/2,0
რძე Молоко	—	—	—	—	—	—

<p>ნაწარმის დასახელება Наименование изделий</p> <p>ნედლეულის დასახ. Наименование сырья</p>	<p>ქალაქური თბილისიდან გუ-II ხარისის ფაქტორიდან Городские, из муки II-го сорта</p>	<p>მოსკოვური I-ლი ხარისის ფაქტორიდან Московские, из муки I-го сорта</p>	<p>მომხდობის, I-ლი ხარისის ფაქტორიდან Охотинский из муки I-го сорта</p>	<p>ჭრბოლ-მაკრთან, I-ლი ხარისის ფაქტორიდან Мелно-сахарные из муки I-го сорта</p>	<p>პიონერული, I-ლი ხარისის ფაქტორიდან Пионерские из муки I-го сорта</p>	<p>ხიდიანი, I-ლი ხარისის ფაქტორიდან Фруктовые из муки I-го сорта</p>
1	2	3	4	5	6	7
<p>მუნდალი Миндаль</p>	—	—	—	—	—	—
<p>ესენცია Эссенция</p>	—	—	—	—	—	0,25
<p>ვანილინი Ванилин</p>	—	—	—	—	—	—
<p>მაკა Мак</p>	—	—	—	—	—	—
<p>სულ ნედლეული Итого сырья .</p>	122,7	122,5	125,5	161,7	122,5	122,75



IV. სხვადასხვა სახის ორცხოვილას რეცეპტურა (კილოგრამებში)
Рецептура сугарей разных (в килограммах)

<p>ნაწარმის დასახელება Наименование изделий</p> <p>ნედლეულის დასახ. Наименование сырья</p>	<p>საქონო, ორცხოვილა უმაღლესი ხარ. ფეხილიდან Докторские из муки высшего сорта</p>	<p>შაქრიანი, უმაღლესი ხარისხის ფეხილიდან Сахарные из муки высшего сорта</p>	<p>ფორმული, უმაღლესი ხარისხის ფეხილიდან Крахмальные, из муки высшего сорта</p>	<p>სლაგური, უმაღლესი ხარისხის ფეხილიდან Славянские из муки, высшего сорта</p>	<p>კაფეანი, ქაღალტური ნაღვე- ბიანი უმაღ. ხარ. ფეხილი Кофейные гордские, слав. из муки высш. с.</p>	<p>საბაგური, უმაღლესი ხარისხის ფეხილიდან Детские, из муки высшего сорта</p>
1	2	3	4	5	6	7
<p>ცალეების რაოდენობა 1 კ-გრამში Количест. шт. в 1 кг. . . .</p>	75	50	40	60	60	250
<p>ხორბლის ფეხილი II ხარისხის Мука пшенич. II сорта . . .</p>	—	—	—	—	—	—
<p>" " I ხარისხის I сорта . . .</p>	—	—	—	—	—	—
<p>" " უმაღლ. ხარ. высш. сорта . . .</p>	100	100	100	100	100	100

ნაწარმის დასახელება Наименование изданий ნედლეულის დასახ. Наименование сырья	საქონლა ორჯობლა I-ლი ზარ. ფხვნილიდან Дрожские из муки высшего сорта	შაქარი, ფხვნილი და ორჯობა ფხვნილიდან Сахарные из муки высшего сорта	ყინილული, ფხვნილი ხარისხის ფხვნილიდან Крымские из муки высшего сорта	სლავონი, ფხვნილი ხარისხის ფხვნილიდან Славянские из муки высшего сорта	ყველი კლავონი ნაღ- ბანი ფხვ. ხარ. ფხვნილ. Кофейные горющие сливоч. из муки п. с.	საბავშვო, ფხვნილი ხარისხის ფხვნილიდან Детские из муки высшего сорта
1	2	3	4	5	6	7
საფუარი Дрожжи	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0
მარილი С о л ь	0,75	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0
შაქარი Сахар	10,0	50,0	55,0	55,0	20,0	15,0
კარაქი Масло животное	2,0	10,0	12,0	12,0	15,0	2,0
მარგარინი Маргарин	—	—	—	—	—	—

1	2	3	4	5	6	4
საჭმელი ზეთი Масло растительное	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
კვებობი Яйца	50/2,0	120/4,3	100/4,0	100/4,0	80/3,2	50/2,0
რძე Молоко	—	—	—	—	—	—
მანდარი Мандарин	—	—	—	—	—	—
ესენცია Эссенция	—	—	—	—	—	—
ვანილინი Ванилин	—	—	—	—	—	—
ხაშხაში Мах	—	—	—	—	—	—
სულ ნედლეული Итого сырья	117,25	168,3	174,5	174,5	141,7	122,5

IV. სხვადასხვა სახის რაცხობილას რეცეპტურა (კილოგრ.)

Рецептура сугарей разных (в килограммах)

<p>ნაწარმის დასახ. / Наимен. изделий</p> <p>ნედლეულის დასახელება / Наименование сырья</p>	<p>ვინეცურთი, ვენეც. ფხვნილი, სარისხა ფხვნილი / Венечан, мучицалы, из муки высш. сорта</p>	<p>ქობულეთის ფხვნილი, ბარ. ფხვნილი / Попашевс, из муки высш. сорта</p>	<p>ვინეცურთი ფხვნილი, ბარ. ფხვნილი / Венечаные из муки высш. сорта</p>	<p>საფარავო რაცხობილას ფხვნილი, სარ. ფხვნილი / Деликатные из муки высш. сорта</p>	<p>შაქობილი I ხარ. ფხვნილი, საფარველი из муки I с.</p>	<p>ფხვნილი I ხარ. ფხვნილი, ვანილიანი из муки I с.</p>	<p>უბრალო შარბული რიცხობილას რაცხობილას ფხვნილი / Прост д'Крайн, севера</p>	<p>ბლაკბერი ყავის და ნაღველიანი I ხარ. ფხვნილი / Городс. кофеин. и сливочн. из муки I сорта</p>	<p>სამწებო მწებო I-ლი ხარისხის ფხვნილი / Дорожн. из муки I с.</p>	<p>საკონსერვო I ხარისხის ფხვნილი / Конхазные из муки I с.</p>
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
<p>ცალკების რაოდ. 1 კვრ. / Кол. шт. в 1 кв. . . .</p>	40	100	110	110	40	100	50	45—60	60	50
<p>ხორბ. ფხვნილი I ხარ. / Мука пшеп. I сорта</p>	—	—	—	—	100	100	100	100	100	100
<p>" " უმაღ. " / " " высш. с.</p>	100	100	100	100	—	—	—	—	—	—
<p>საფუარი / Дрожжи</p>	2,0	2,5	2,5	2,5	1,0	2,0	1,0	1,0	1,0	1,0
<p>მარილი / С о л ь</p>	1,0	1,0	1,0	1,0	1,2	1,2	1,0	1,2	1,0	1,0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
შაქარი Сахар	15,0	22,0	22,0	22,0	40,0	20,0	—	13,0	5,0	28,0
კარაქი Масло живот.	12,0	16,0	16,0	16,0	3,0	10,0	—	5,0	—	5,0
მარგარინი Маргарин	—	—	—	—	2,0	—	—	—	—	—
საკვმელი ზეთი Масло растительн.	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
კვერცხი ცალ/კილ. Яйца шт./килогр.	120/4,8	100/4,0	100/4,0	100/4,0	100/4,0	100/4,0	—	50/2,0	50/2,0	100/4,0
ბ ე შ ი Миндаль	10,0	—	—	1,0	—	—	—	—	—	—
ვანილინი Ванилин	—	—	0,1	—	—	0,05	—	—	—	—
მაშაშა Мака	—	—	—	—	—	—	—	—	—	10,0
სულ ნედლეული Итого сырья	145,4	146,0	146,1	147,0	151,7	137,75	102,5	122,7	109,5	149,5

V. ვიზორგულ-ვენური ნაწარმის რეცეპტურა (კილოგრამებში)
Рецептура виборго-венских изделий (в килограммах)

ცხრილი № 5.
 Таблица № 5.

ნაწარმის დასახელება Наименование изделий ნედლეულის დასახ. Наименование сырья	ვიზორგულა ნაჭეტი I-ლი ხარისხის ფქვილიდან Выборгская сдоба из муки I-го сорта	ვიზორგული ნაჭეტი უმაღ- ლესი ხარისხის ფქვილ. Выборгская сдоба из муки выс. сорта	ზაფრანოინი ბუდეები უმაღლ. ხარ. ფქვილიდან Булочки шафранные из муки выс. сорта	ხაშხაშანი რულეტები უმაღლესი ხარ. ფქვილ. Рулет с маком из муки высшего сорта	ბრთონი უმაღლესი ხა- რისხის ფქვილიდან Бришши из муки высшего сорта	ვიზორგული ნაჭეტი I-ლი ხარისხის ფქვილიდან Сдоба венская из муки I-го сорта
I	2	3	4	5	6	7
1 ცალის წონა კილოგრ. Развес 1 шт. в кг.	0,05—0,1	0,05—0,1	0,05—0,4	ასაწონი весовой	0,065	0,05—0,1
ხორბლის ფქვილი I ხარისხის Мука пшени. I сорта	100	—	—	—	—	100
" " უმაღლ. ხარისხის выс. сорта	—	100	100	100	100	—
მარილი Соль	1,0	1,0	1,25	1,0	0,75	1,5
საფუარი Дрожжи	1,5	1,5	2,5	1,5	4,0	1,5



	2	2	3	4	5	6	7
შაქარი							
Сахар		20,0	20,0	30,0	30,0	17,0	10,0
ბაღაღი							
Патока		2,0	2,0	—	—	—	—
კარაქი							
Масло животное		7,0	7,0	20,0	10,0	24,0	7,0
საქმელი ზეთი							
Масло растительное		0,5	0,5	—	0,5	—	—
კვერცხი							
Яйца		100/4,0	100/4,0	100/4,0	200/8,0	550/22,0	90/3,6
მურაბა და პაეიდლო							
Варенье и повидло		12,0	12,0	—	—	—	—
შაქრის პულერი							
Сахарная пудра		1,0	1,0	—	—	—	—
ბაშაშა							
М а к		1,0	1,0	—	40,0	—	—
ქიშმიში							
Изюм		—	—	—	—	—	—
ვანილინი							
Ванилин		0,05	0,05	—	—	—	—
ზაფრანი							
Шафран		—	—	0,02	—	—	—
რძე							
Молоко		—	—	ლიტრ. 20 ლიტრ.	—	—	—
ს უ ლ ი ტ ო		150,05	150,05	177,77	191,0	167,75	123,6

III. შიგორგულ-ვენური ნაწარმის რეცეპტურა (კილოგრ.)
Рецептура выборгско-венских изделий (в кгр.)

ნაწარმის დასახელება Наименование изделий	წმინდი მარცხენი ნაწარმის ფუძეობის Слоба венская из муки высшего сорта	ფორმული ნაზუგა სა- ბაგო ანორტონები (მთი რეცეპტები კონფიდურები) ფუძეობის ნაწარმის ფუძეობიდან Слоба выборгская детск. ассортим. (в т ч хренд.) из муки выс- шего сорта	ფორმული ნაზუგა ან- ტის მარცხენი I-ლი ხა- რისაგან ფუძეობიდან Выборгская слоба "детский жаворонки" из муки I-го сорта	მარცხენი ნაწარმი ფუძეობის ხარისხის ფუძეობიდან Любительск. изделия из муки высшего сорта	შრეცულა ბუღდები უმაღ- ლესი ხარისხის ფუძეობიდან Булки словные из муки высшего сорта
1	1	3	4	5	6
1 ცალის წონა კილოგრ. Развес 1 шт. в кгр.	0,05—0,1	0,05—0,1	0,05	0,075	0,1
ხორბლის ფუძეობი I ხარისხის Мука пшени. I сорта	—	—	100	—	—
" " უმაღლ. ხარისხის " " высш. сорта	100	100	—	100	100
ზარილი Соль	1,5	1,0	1,2	1,4	0,75



	1	2	3	4	5	6
საფუარი Дрожжи	1,5	1,5	1,0	2,0	2,5	
შაქარი Сахар	13,0	25,0	7,0	17,0	30,0	
ბაღაჯი Патока	—	2,0	—	—	—	
კარაქი Масло животное	7,0	10,0	3,5	13,0	15,0	
საქმელი ზეთი Масло растительное	—	0,5	—	—	—	
კვერცხი Яйца	90/3,5	100/4,0	20/0,8	220/8,8	400/16,0	
მურაბა და პავიდლო Варенье и павидло	—	—	—	—	—	
შაქრის პულერი Сахарная пудра	—	1,0	—	—	—	
ბაშბაში Мяк	—	1,0	—	—	—	

ნაწარმის დასახელება Наименование изделий ნედლეულის დასახ. Наименование сырья	ვაშლი ნაბუკი ფხულესი ხაზისხის ფხულედავ	საბა მისკია იზ მუკი ყაყაშის სორტა	ვაშლი ნაბუკი სა- ბაგო ასორტი (მთ- რიქვენი კრეფილები) ფხულესი ხაზისხის ფხულედავ საბა ყაყაშის დეტსკ. ასორტი. (ბ. მ. მ. კრეფი) იზ მუკი ყაყ- აშის სორტა	ვაშლი ნაბუკი „სა- ტის მარკა“ 1-ლი ხა- ზისხის ფხულედავ ყაყაშის საბა -დეტსკი მარკონიკ* იზ მუკი 1-ლი სორტა	მუცხარა ნაწარმი ფხულესი ხაზისხის ფხულედავ Любительск. изделия იზ მუკი ყაყაშის სორტა	მუცხარა ბულები ფხულესი ხაზისხის ფხულედავ Булки слоеные из мукы ყაყაშის სორტა
1	1	2	4	5	6	
ქიშმიში Изюм	—	1,0	1,5	—	—	
ვანილინი Ванилин	—	0,05	—	0,07	0,05	
შაფრანი Шафран	—	—	—	—	—	
რძე Молоко	—	—	—	—	ლიტრ. 13 ლიტრ.	
სულ Итого	131,6	147,05	115,0	142,27	177,3	

შენიშვნები:

№ 1 ცხრილზე

1. წნეხილი საფუარის ხარჯვის ნორმა შეიძლება მერყეობდეს ყველა ხარისხის ნაწარმზე, რაც დამოკიდებულია საფუარის ამფუფე-ბელ უნარიანობასა, ფქვილის ხარისხსა და ტექნოლოგიურ პრო-ცესზე.

2. საჭმელი ზეთი 0,15 რაოდენობით იხარჯება მხოლოდ ფორ-მიანი პურის გამოცხობის დროს. ფსკერული პურის გამოცხობაზე საჭ-მელი ზეთი იხარჯება არა უმეტესი 0,02 მანქანის ნაწილების და-ზეთვისათვის და ცომსაზელი ვარცლები (ყუთების) დასაზეთავად იქ სადაც ხდება ცომთან ფიცრის შეხება, აგრეთვე არა უმეტეს 0,03 კლგ. ფორმებისა და ფსკერების დასაზეთავად მასზე პურის გამოც-ხობის დროს.

3. ბადაგი შეიძლება იქნეს შეცვლილი შაქრით შემდეგი კოე-ფიციენტის მიხედვით: ერთი კილოგრამი ბადაგის მაგივრად 0,75 კილოგრამი შაქარი.

4. საჭმელი ზეთის გახარჯვის ნორმა ფორმების დასაზეთავად ძირითადი ხარისხების ასაწონი პურის გამოცხობის დროს, როგო-რიც არის ქვავის ფქვილი ცეხილი (95%), კანგაცლილი (87%) და გაცრილი (65%) და ხორბლის ფქვილი ცეხილი (96%), მე-II ხა-რისხის (85%) და I ხარისხის (72%) შეადგენს 100 გრამს 100 კი-ლოგრამ ფქვილზე.

№ 2 ცხრილზე

1. მარგარინი შეიძლება შეცვლილი იქნეს კარაქით ან პირიქით შემდეგი კოეფიციენტის მიხედვით: 1.25 კილოგრამი მარგარინის მა-გივრად ერთი კილოგრამი კარაქი.

2. რაც შეეხება ხაშხაშიან წნულს და როზანებს დამზადებულს უმაღლესი ხარისხის და I ხარისხის ფქვილიდან პურის საცხობ წა-



მოწყობებს უფლება ეძლევათ მარგარინის ხარჯვის ნორმის შემცირების ხარჯზე 0.5 კილოგრამით დახარჯონ 10 ცალი კვერცხი ნაწარმის წასასმელად (100 კილოგრამ ფქვილზე).

3. ცალობრივი ნაწარმის განსაზღვრული წონის დაცვა სავალდებულოა, გარდა ცალკეულ მომხმარებელთა სპეციალური შეკვეთის შემთხვევებისა ამ ნაწარმის დამზადებაზე.

4. კვერცხი შეიძლება შეცვლილი იქნეს მელანჟით შემდეგი წონითი შეფარდებით: 1 კილოგრამი კვერცხი ერთი კილოგრამი მელანჟით.

№ 3 ცხრილზე

1. 0,15 საქმელი ზეთი იხმარება ნიჩბების დასაზეთავად.

2. მარგარინი შეიძლება შეცვლილი იქნეს კარაქით ან პირიქით შემდეგი კოეფიციენტის მიხედვით: 1,25 კილოგრამი მარგარინის მაგივრად ერთი კილოგრამი კარაქი.

3. უკრაინულ ბლითებზე ნება ეძლევა წარმოებას შაქრის ნორმის 2 კილოგრამით შემცირების ხარჯზე გახარჯოს ერთი კილოგრამი თაფლი.

4. რეცეპტურაში ნაჩვენებ ბლითუნას ნაწარმის წონის დაცვა სავალდებულოა გარდა ცალკეულ მომხმარებელთა სპეციალური შეკვეთის შემთხვევებისა ამ ნაწარმის დამზადებაზე. ამასთანავე დასაშვებია წონის მერყეობა 5% ფარგლებში.

5. ბადაგი შეიძლება შეცვლილი იქნეს შაქრით შემდეგი კოეფიციენტის მიხედვით: ერთი კილოგრამი ბადაგის მაგივრად 0.75 კილოგრამი შაქარი.

№ 4 ცხრილზე

1 მზა ნაწარმის წასასმელად იხმარება 50 ცალი კვერცხი, დანარჩენი ცომში. შაქარწყარილ ორცხობილაში კვერცხი იხმარება წაყრის დროს წასასმელად.

2. რეცეპტურაში ნაჩვენები წონა ორცხობილისა სავალდებულოა გარდა ცალკეულ მომხმარებელთა სპეციალური შეკვეთის შემთხვევებისა.

3. დასაშვებია წონის მერყეობა ერთ კილოგრამში 5% რაოდენობით.



4. კვერცხი შეიძლება შეცვლილი იქნეს მელანქით შემდეგი წონითი შეფარდებით: ერთი კილოგრამი კვერცხის მაგივრად ერთი კილოგრამი მელანქი.

№ 5 ცხრილზე

1. რეცეპტურაში ნაჩვენები ნაწარმის წონა სავალდებულოა გარდა ცალკეულ მომხმარებელთა სპეციალური შეკვეთის შემთხვევებისა.

2. ბადაგი შეიძლება შეცვლილი იქნეს შაქრით შემდეგი კოეფიციენტის მიხედვით: 1 კილოგრამი ბადაგის მაგივრად 0,75 კილოგრ. შაქარი.

3. კვერცხი შეიძლება შეცვლილი იქნეს მელანქით შემდეგი წონითი შეფარდებით: ერთი კილოგრამი კვერცხი ერთი კილოგრამი მელანქით.

ПРИМЕЧАНИЯ:

К таблице № 1

1. Норма расхода прессованных дрожжей может отклоняться по всем сортам изделий в зависимости от подъемной силы дрожжей, качества муки и технологического процесса.

2. Растительное масло в количестве 0,15 расходуется только при выпечке формового хлеба. На подовой хлеб растительное масло расходуется в количестве не свыше 0,02 на смазку частей машины и ящиков для замеса в местах соприкосновения с тестом и в количестве не свыше 0,03 на смазку листов или подигов при выпечке хлеба на них.

3. Патока может быть заменена сахаром по коэффициенту: вместо 1 кгр. патоки—0,75 кгр. сахара.

4. Норма расхода растительного масла на смазку форм для выпечки основных сортов весового хлеба из ржаной муки обойной (95%), обдирной (87%) и сеянной (65%) и муки пшеничной обойной (96%), II сорта (85%) и I сорта (72%)—100 грамм растительного масла на 100 кгр. муки.

К таблице № 2

1. Маргарин может быть заменен животным маслом и наоборот по коэффициенту: вместо 1,25 кгр. маргарина—1 кгр. масла.

2. В отношении плетенок с маком, розанчиков из муки высш. сорта и батонов парезных из муки высш. сорта и I-го сорта предприятиям хлебопечения разрешается за счет уменьшения нормы расхода маргарина на 0,5 кгр. расходовать 10 шт. яиц для смазки изделий (на 100 кгр. муки).

3. Развес штучных изделий является обязательным, за исключением случаев заготовления этих изделий по специальным заказам отдельных потребителей.

5. Яйца могут быть заменены меланжем в весовом выражении 1 кгр. яиц на 1 кгр. меланжа.

К таблице № 3



1. 0,15 масла раст. употребляется на смазку лопат.
2. Маргарин может быть заменен животным маслом и наоборот, по коэффициенту: вместо 1. 25 кгг. маргарина—1 кгг. животного масла.
3. По украинским бубликам разрешается предприятиям за счет уменьшения нормы расхода сахара на 2 кгг.—расходовать 1 кгг меда.
4. Указанный в рецептурах развес бараночных изделий является обязательным, за исключением случаев изготовления этих изделий по заказам отдельных потребителей, при чем допускается отклонение в развесе в пределах 5%.
5. Патока может быть заменена сахаром по коэффициенту вместо 1 кгг. патоки—0,75 кгг. сахара.

К таблице № 4

1. На смазку употребляется 50 штук яиц, а остальные в тесто; в обычных сухарях яйца употребляются при обсыпке, для смазки.
2. Указанный в рецептурах развес сухарей является обязательным, за исключением случаев изготовления этих сухарей по специальным заказам отдельных потребителей.
3. Допускается отклонение количества в кгг.—5%.
4. Яйца могут быть заменены меланжем в весовом выражении на 1 кгг. яиц 1 кгг. меланжа.

К таблице № 5

1. Указанный в рецептурах развес изделий является обязательным, за исключением случаев изготовления этих изделий по специальным заказам отдельных потребителей.
2. Патока может быть заменена сахаром по коэффициенту: вместо 1 кгг. патоки—0,75 кгг. сахара.
3. Яйца могут быть заменены меланжем в весовом выражении на 1 кгг. яиц—1 кгг. меланжа.

რეცეპტურა კუპონულად

Рецептура на хлебобуло

ნაწარმის დასახელება Наименование изделий	ფქვილი—мука		საფურე Дрожжи	მარილი Соль	შაქარი Сахар	კარაქი Масло животное	კვერცხი ცალ. Яйца в шт.
	ხარისხი Помол	რაოდენობა Количество					
1. კვერცხის ორცხოტილა Сухари ивиевские	უმაღ. ხარ. высш. сорт	100	1,1	—	72,2	27,8	444
2. ვიანეზური თაფლისკვე. Пряники вяземские	I ხარისხი I сорт	100	—	—	66,7	12,5	—
3. რომიანი ბაბა Ромовые бабы	I ხარისხი I сорт	100	6,0	—	225,0	50,0	750
4. ქაღების ორცხოტილა Сухари дамские	უმაღ. ხარ. высш. сорт	100	2,0	0,75	22,0	16,0	100
5. ნუშის ორცხ. ვენეც. Сух. венец и минд.	უმაღ. ხარ. высш. сорт	100	2,0	0,75	14,0	10,0	120
6. სლავ. და ყირიმ. ორცხ. Сух. славян и крым.	უმაღ. ხარ. высш. сорт	100	2,0	1,00	45,0	10,0	100
7. მაღიანი ორცხოტილა Сух. аппетитные	უმაღ. ხარ. высш. сорт	100	2,0	1,00	19,0	14,5	80
8. შოთურა დერუა Батоны де-руа	უმაღ. ხარ. высш. сорт	100	—	—	33,3	—	167
9. შაქარლამა უ/ხარისხისა Пирожное в/сорта	უმაღ. ხარ. высш. сорт	100	—	—	118,0	85,0	1500
10. ტორტები Торты	უმაღ. ხარ. высш. сорт	100	—	—	118,0	85,0	1500
11. სხ. და სხ. ნამც. უ/ხარ. Печ. в-сорта разн.	უმაღ. ხარ. высш. сорт	100	—	—	113,8	93,0	1700
12. ნუშის ნამცხვარი Печение миндальн.	უმაღ. ხარ. высш. сорт	100	—	—	113,8	93,0	1700
13. ნამცხვ. „პეტი-ფური“ Печение „Пети-фур.“	უმაღ. ხარ. высш. сорт	100	—	—	75,0	32,8	1300
14. ინგლისური კექსი Кекс английский	უმაღ. ხარ. высш. сорт	100	—	—	80,0	80,0	2000
15. ალდეიგი Альдейг	უმაღ. ხარ. высш. сорт	100	8,3	—	150,0	133,0	4000
16. შაქარლამა Пирожное	უმაღ. ხარ. высш. сорт	100	—	—	150,0	60,0	1250
17. ჩაის ნამცხვარი 15% ჩი 15% чайн. печенье	უმაღ. ხარ. высш. сорт	100	—	—	75,0	30,0	600
18. მსუქანი ნამცხვარი 15% 15% легкое печен.	უმაღ. ხარ. высш. сорт	100	—	—	120,0	35,0	1000
19. შემწვარი ბაჭყული Пирожки жареные	უმაღ. ხარ. высш. сорт	100	1,0	1,50	10,0	30,0	250
20. ფუნთუშა Пончики	უმაღ. ხარ. высш. сорт	100	1,5	0,75	15,0	40,0	360



სა საკონდიტრო ნაწარმზე

чные и кондитерские изделия

რამ ლიტრებში Молоко в литрах	დარიბი Корица	ვანილი Ваниль	შაქრის პუდრი Сахарная пудра	ანისი Анисий	თაფლი М е д	მურაბა Варенье	კაკაო Какао	ცუკარი Цукаты	ღვინო ლიტრებში Вино в литрах	მუში ან ნიგოზი Минд. или орех. ядро	ვაშლები Яблоки	კაფე К о ф е	ქუთიავი Тмин	საბარბი Сахарин
5,5	-	0,133	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	8,8	0,1	41,7	10,7	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	0,060	-	-	-	-	1,250	1,250	8,1	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1,0	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10,0	-	-	-	-
-	-	-	-	3,0	53,3	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20,0	-	0,1	-	2,5	-	30,0	0,75	-	1,0	-	7,0	0,5	-	-
20,0	-	0,1	-	2,5	-	30,0	0,75	-	1,0	-	7,0	0,5	-	-
13,0	-	0,17	-	-	-	17,2	2,59	-	-	2,59	-	-	-	-
13,0	-	0,17	-	-	-	17,2	2,59	-	-	2,59	-	-	-	-
6,3	-	0,63	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	0,02	7,5	-	ქიშმიში Изюм 60,0	-	21,0	-	-	-	-	-	-	-
-	-	0,83	კარტ. ფქვ. კარტ. მუკა	-	-	-	33,0	-	-	-	-	-	-	-
50,0	1,0	0,02	რომიანი ესენცია Ром эсс. 0,25	10,0	0,25	10,0	0,25	5,0	20,0	ქურ. პიურე Аб. пюр. 15,0	-	-	-	-
5,0	-	0,025	ქიშმიში 1,0	Изюм 5,0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20,0	-	0,03	ლიმონის ზეთი Лим. масло 0,015	0,15	5,0	-	-	-	5,0	-	-	-	-	-
საკმეღი ზეთი	Масло растит. 1,0	15,0	-	-	-	-	სწვადასზე დაწმარე მასალ. 55,0	-	-	-	-	-	-	-
საკმეღი ზეთი	Масло растит. 6,0	20,0	-	-	-	-	Прочие подс. материалы 55,0	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	მდოგვის ზეთი	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	Масло горчичное 0,15	-	-	-	-	-	-	-

ნაწარმის დასახელება
Наименование изделий

ფქვილი
Мука

	ფქვილი Мука		საფუარი Дрожжи	მარილი Соль	შაქარი Сахар	
	ხარისხი	Помол				
21. ყავის კალაქური და კარაქიანი ორცხ. Сухари коф., гор. и слив	უმალ. ხარ.	высш. сорт	100	2.0	1.0	19.0
22. შაქრიანი ორცხობილა Сухари сахарные	უმალ. ხარ.	высш. сорт	100	2.0	1.0	35.0
23. საექიმო და საბავშვო ორცხობილა Сухари доктор., детские	უმალ. ხარ.	высш. сорт	100	2.0	0.75	10.0
24. შტრიცელი Штрицеля	I ხარისხი	I сорт	100	1.5	1.5	10.0
25.	უმალ. ხარ.	высш. сорт	100	1.5	1.5	10.0
26. შტრიცელი გაუმჯობესებული Штрицеля улучшенные	უმალ. ხარ.	высш. сорт	100	2.6	0.6	16.0
27. ფრანგული ბუღკი Французские булки	უმალ. ხარ.	высш. сорт	100	0.75	1.20	3.0
28. წებული ხალა Хала плетеная	უმალ. ხარ.	высш. сорт	100	0.75	1.25	4.0
29. განმტკიცებული ქიშმიშით Сытный с изюмом	უმალ. ხარ.	высш. сорт	100	0.75	1.25	2.5
30. ვენური ნახუჭი Венская сдоба	უმალ. ხარ.	высш. сорт	100	1.5	1.5	10.0
31. სხვადასხვა ნახში Сушки разные	უმალ. ხარ.	высш. сорт	100	0.25	2.0	1.0
32. სხვადასხვა ბლითუნები Баранки разные	უმალ. ხარ.	высш. сорт	100	0.25	1.0	10.0
33. ხორბლის პური ასაწონი Хлеб пшеничный весовой	უმალ. ხარ.	высш. сорт	100	1.5	1.25	—
34. ვიბორგული ნახუჭი 50 გრ. Сдобы виборские 50 гр.	უმალ. ხარ.	высш. сорт	100	1.5	1.00	15.0
35. შრეულა ბუღკი Булки слоеные 50-100 гр.	უმალ. ხარ.	высш. сорт	100	2.5	0.75	30.0
36. პოლონური შოთურა Батоны польские 400-200 гр.	უმალ. ხარ.	высш. сорт	100	1.0	1.5	3.0
37. ფკილ-წყურილი პოლონური ბუღკი Мучн. польск. булки 200-400 гр.	უმალ. ხარ.	высш. сорт	100	1.0	1.5	3.0
38. პარიზული შოთურა Батоны парижские 200-400 гр	უმალ. ხარ.	высш. сорт	100	1.5	1.5	1.9
39. წებული ხ.ხხაშით 200-400 გრ. Плетенки с мак. 200-400 гр.	უმალ. ხარ.	высш. сорт	100	1.0	1.5	3.0
40. როზანები 100 გრ. Розанчики 100 гр.	უმალ. ხარ.	высш. сорт	100	1.0	1.5	3.0
41. წაკეცილი ბუღკები 200 გრ. Булки накладные 200 гр.	უმალ. ხარ.	высш. сорт	100	1.0	1.5	3.0
42. ბერლინური შოთურა 200-400 გრ. Батоны берлин. 200-400 гр.	უმალ. ხარ.	высш. сорт	100	1.2	1.5	10.0
43. ლენინგრადული კალაჩები 100 გრ. Калачи ленингр. 100 гр.	უმალ. ხარ.	высш. сорт	100	1.0	1.5	3.0
44. მოსკოვური კალაჩები 100-200 გრ. Калачи москов. 100-200 гр.	უმალ. ხარ.	высш. сорт	100	1.0	1.2	—
45. საექიმო პური 200 გრ. Хлеб докторский 200 гр.	უმალ. ხარ.	высш. сорт	100	1.0	1.5	2.0

კანკაბი	Масло животи.	საქმური ზეთი	Масло растит.	ჭურჭნი ცაღ, ყიფა ვ. შტ.	ხაშხაში	М а к	ჭიმნი	И з ю м	ბაღვი	Патока	ვახლი	Ваниль	ქაღვავი	Г мин	მუზა	Варенье	შაქონ ზღნი	Сахарн пудра	რძე ლიტონ.	Молоко в литр.	ხაშხა	Шафран	კარტოფ. ფშელი	Картоф. мука	ცეკაბი	Цукаты	ხუმი ახ. ხოთი	Миндаль или	орехов. ядро		
14.5	—	—	80	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
10.0	—	—	120	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
2.0	—	—	50	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
7.0	—	—	90	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
7.0	—	—	90	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
29.0	—	—	750	—	—	—	—	—	—	—	0.005	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	7.0	—	—	—	—	—		
1.5	0.25	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
2.0	—	—	15	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
1.5	0.25	—	—	—	—	—	10.0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
7.0	—	—	90	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
0.25	—	—	—	—	1.0	—	—	—	0.5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
—	—	3.0	—	—	—	—	—	—	0.5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
—	—	0.25	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
8.0	1.0	100	2.0	—	—	—	—	2.0	0.005	—	—	—	—	—	10.0	0.5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
15.0	—	—	400	—	—	—	—	—	0.05	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
1.5	—	—	20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
2.0	—	—	25	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
1.5	—	—	20	1.0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
1.5	—	—	20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
3.0	—	—	25	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
5.0	—	—	30	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
3.0	—	—	25	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
2.0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
				ხარბდლის ჭაბო																											
				Отруби пшеничные	—20.0																										

ნაწარმის დასახელება Наименование изделий	ფუჭილი—Мука		საფუარი Дрожжи	მარილი С о л ь	შაქარი Сахар
	ხარისხი Помол	რაოდენობა Колич-во			
46. თორნიის პური Грузинский хлеб	უმაღ. ხარ.				
47. ბულკები ძეხვებისათვის 25—50 გრ. Булки для сосисок 25—50 гр.	высш. сорт უმაღ. ხარ.	100	1.5	1.5	—
48. ბერლინული ნაწარმი 75 გრ. Берлинск. изделия 75 гр.	высш. сорт უმაღ. ხარ.	100	0.75	1.2	3.0
49. ვიბორგული კრენდილები ასაწონი Кренделя вес. виборгск.	высш. сорт უმაღ. ხარ.	100	2.1	1.4	17.0
50. რულეტი ხაშხაშინი ასაწონი Рулет с маком весовой	высш. сорт უმაღ. ხარ.	100	1.5	1.5	10.0
51. ხაფრანინი ბულკი 75 გრ. Булки шафранные 75 гр.	высш. сорт უმაღ. ხარ.	100	2.0	1.8	30.0
52. ბრიოში 65 გრ. Бриоши 65 гр.	высш. сорт უმაღ. ხარ.	100	4.0	0.75	17.0
53. ვაჩილიანი ორ ცხობილა Сухари ванильные	высш. сорт უმაღ. ხარ.	100	2.0	0.75	22.0
54. ლოპაშევის ორცხობილა Сухари лопашевские	высш. сорт უმაღ. ხარ.	100	2.0	0.75	22.0
55. მარც. პური „გრახამი“ სამც. დაწეს. შეკვეთით 200 გრ. Хлеб зерн. „Грахама“ по зак. лечебн. учр, 200 гр.	უმაღ. ხარ. высш. сорт	40	2.0	1.0	—
56. აქლორ. პური სამც. დაწ. შეკვეთით Хлеб охл. по зак л. уч. 500 гр.	უმაღ. ხარ. высш. сорт	100	2.0	—	—
57. ცილოვანი პური ხორბლის 100 გრ. Хлеб белков. пшен. 100 гр.	უმაღ. ხარ. высш. сорт	25	3.0	0.75	—
58. ფრანგ. ბულკები სამც. დაწ. შეკვეთ. Фр. булки по зак. л. учр. 200გრ.	უმაღ. ხარ. высш. сорт	100	1.0	1.2	—
59. ხაშხაშინი რულეტი Рулет с маком	I ხარისხი I сорт	100	1.0	1.25	4.0
60. ფუჭილწაყრ. პოლან. შოთურა 400 გ. Батоны польск. муч. 400 гр.	I ხარისხი I сорт	100	1.0	1.5	3.0
61. ვიბორგული ნაბუქები 50 გრ. Сдобные виборгск. 50 гр.	I ხარისხი I сорт	100	1.5	1.0	15.0
62. სუფთა ნახში Сушки чистые	I ხარისხი I сорт	100	0.25	1.5	1.0
63. უბრალო შრეული ნახში Сушки простые слоеные	I ხარისხი I сорт	100	—	6.0	—
64. სამგზავრო ორცხ. 70 ც. 1 კილოგრ. Сух. дорож. 70 шт. на 1 клгр.	I ხარისხი I сорт	100	1.0	1.0	5.0
65. ხილიანი ორცხობილა Сухари фруктовые	I ხარისხი I сорт	100	1.0	1.0	13.0
66. პიონერული ორცხობილა Сухари пионерские	I ხარისხი I сорт	100	1.0	1.0	13.0
67. სასპორტო ორცხობილა Сухари спортивные	I ხარისხი I сорт	100	1.0	1.0	13.0



კარაქი	Масло животное	საშენი ზეთი	Масло растит.	კვინძი ცელ.	Яйца в штуках	ხაშხაში	М а к	ქიშხი	Изюм	ბაღატი	Патока	კვლიაფი	ТМНН	ვახლი	Ваниль	კარტფ. ფქვილი	Картоф. мука	მლაქის ზეთი	Масло горчичн.	მურაბა	Варенье	თაფლი	М е д	ზაფრან	Шафран
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
15	0.25	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
18.0	-	220	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.07	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
7.0	-	90	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
7.0	-	200	5.0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
30.0	-	70	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.05	-	
24.0	-	550	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
16.0	-	106	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.05	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
16.0	-	100	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	10	-	-	-	-	-	-	0.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	1.0	შაქარი Молоч. сывор. 60 кг.																							
3.0	3.0	საზარბი	сахарин	0.01	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	წებოვანა	Клейковина	75.0	-	-	-	-	-	-	
-	0.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
1.0	1.5	5.0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
3.0	-	50	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
8.0	1.0	100	2.0	-	2.0	-	0.005	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10.0	შაქარის პუდრა	Сахарная пудра	0.5	-	-	-	
-	0.25	-	-	-	-	-	-	-	-	1.5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	4.0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	0.5	50	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
5.0	0.5	50	-	-	0.25	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
5.0	0.5	50	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
5.0	0.5	50	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

ნაწარმის დასახელება
Наименование изделий

ფაქტობი—Мука

	ფაქტობი—Мука		საფუარი Дрожжи	მარილი С О Л Ь	შაქარი Сахар	
	ხარისხი	Помол				
68. სამონადირა ორცხობილა Сухари охотничьи	I ხარისხი	I сорт	100	1.0	1.0	13.0
69. წვრილი-შაქრიანი ორცხობილა Сухари мелко-сахарные	I ხარისხი	I сорт	100	1.0	1.0	45.0
70. საკლამეურნელ ორცხობილა Сухари колхозные	I ხარისხი	I сорт	100	1.0	1.0	28.0
71. მუსკოვური ორცხობილა Сухари московские	I ხარისხი	I сорт	100	1.0	1.0	13.0
72. თორნის პური და ლავაში Грузинск. чурек и лаваш	I ხარისხი	I сорт	100	1.5	1.5	—
73. უკრაინული ბლითები Украинские бублики	უმაღ. I ხარ. в — I сорт	I сорт	100	1.0	2.0	10.0
74. კვერცხიანი ბლითუნა Баранки яичные	უმაღ. ხარ. высш. сорт	100	1.5	0.8	12.0	
75. ხლიანი ბლითუნა ასორტიმენტში Баранки фрукт. в ассорт.	უმაღ. ხარ. высш. сорт	100	—	0.6	10.0	
76. მღოგვაიანი ბლითუნა Баранки горчичные	უმაღ. ხარ. высш. сорт	100	1.5	0.8	3.0	
77. შაქრიანი ბლითუნა ხაშხაშით Баранки сахарн. с маком	უმაღ. ხარ. высш. сорт	100	0.25	1.0	12.0	
78. ნახუქოვანი ბლითუნა Баранки сдобные	უმაღ. ხარ. высш. сорт	100	—	1.5	6.0	
79. ბლითები ხაშხაშით Бублики с маком	უმაღ. ხარ. высш. сорт	100	—	1.0	2.0	
80. სუფთა ნახში Сушки чистые	უმაღ. ხარ. высш. сорт	100	0.25	2.0	1.0	
81. კვლიავიანი და მარილიანი ნახში Сушки с тмином и солью	უმაღ. ხარ. высш. сорт	100	0.25	3.0	1.0	
82. კვლიავიანი ბლითები Бублики с тмином	უმაღ. ხარ. высш. сорт	100	—	1.0	2.0	
83. უბრალო ბლითუნა Баранки простые	უმაღ. ხარ. высш. сорт	100	—	1.0	2.0	
84. სუფთა ბლითები Бублики чистые	უმაღ. ხარ. высш. сорт	100	—	1.0	2.0	
85. პური გიტეხსკური 500 გრ. Хлеб виттебский шт. 500 гр.	პვ. გამტკიკ. рж. сеян.	96	0.20	1.25	—	
86. პური ცილოვ., ქატ. სამკ. დაწ. შეკვ. Хлеб белковый, отрубян. по зак. леч. учоуж. 100 გრ. гр.	ქატო отруби	40	4.0	0.75	—	
87. ბორთინის პური 1 კილოგრამამდე Бородинск. хлеб до 1 кг.	პვ. ცეხვ ხორ. II ხარ. რж.ობ.	80+15	—	1.0	6.0	
88. ხვეული ნახში „კაპრიზი“ 125 ც. 1 კგ. Сушки вит. „Каприз“ 125 шт. в кг.	უმაღ. ხარ. высш. сорт	100	—	1.0	10.0	
89. ნახუქოვანი ნახში „კაპრიზი“ 200-230 ცალ 1 კილოგრ. Сушки сдобн. „Каприз“ 200-230 шт. в килограмме	უმაღ. ხარ. высш. сорт	100	—	0.5	12.0	



საბჭო Масло живот.	საქონლის ზედი Масло раскат.	საქონლის ზედი Яйца в штуках	საქონლის ზედი М а к	საქონლის ზედი Изюм	საქონლის ზედი Патока	საქონლის ზედი Т И И Н	საქონლის ზედი Ваниль	საქონლის ზედი Короф. мука	საქონლის ზედი Масло горчичн.	საქონლის ზედი Варенье	საქონლის ზედი М е д	საქონლის ზედი М асло лимон.	საქონლის ზედი Шафран	საქონლის ზედი Масло миндаля
5.0	0.5	50												
5.0	0.5	100												
5.0	0.5	100	10.0											
5.0	0.5	50												
მარგ. Марг.	8.0		1.5								1.5			
3.0	3.0	200			1.0									
2.0	1.0				1.0		0.005	გერანის ზეთი Mac. ger.—0.005				0.007	0.001	0.007
					5.0									
2.0	1.0		1.0		0.5									
	6.0				1.0									
	1.0		1.0		1.0									
	0.1				0.5									
	0.1				0.5	1.0								
	1.0				1.0	1.0								
	1.0				1.0									
					5.0	0.4		1.0 ალათ Солод—4.0						
3.0	3.0	სუბოვანა Клейков.—60.0				0.1		შაქარიზა Сахарин—0.01						
კარიანდრა Кариандра—0.5					4.0			ალათ Солод—5.0						
	3.0		1.0		1.0									
	3.0				1.0									

ნაწარმის დასახელება Наименование изделий	ფქვილი—мука			საფუარი Дрожжи	მარილი Соль	შაქარი Сахар
	ხარისხი	Помол	ზომადრეზობა Колич-во			
90. წნული ხალა Хала плетеная	ხორბ. II ხარ.	пш. II сорт	100	0.75	1.25	3.0
91. ფრანგული ბულკები Французск. булки	ხორბ. II ხარ.	пш. II сорт	100	1.00	1.25	3.0
92. წვთილმანი ბულკეული Булочная мелочь	ხორბ. II ხარ.	пш. II сорт	100	1.00	1.25	3.0
93. უბრალო ნახში Сушки простые	ხორბ. II ხარ.	пш. II сорт	100	0.25	1.50	1.0
94. შაქრიანი ბლითუნა Баранки сахарные	ხორბ. II ხარ.	пш. II сорт	100	0.25	1.50	7.0
95. უბრალო ბლითუნები Варанки простые	ხორბ. II ხარ.	пш. II сорт	100	0.25	1.25	—
96. ყავის და ქალაქური ორცობილა Сухари кофейные и гор.	ხორბ. II ხარ.	пш. II сорт	100	1.00	1.20	13.0
97. პური ფინური ფორმის ასაწონი Хлеб финский форм. и весов.	85—10%	85+10	1.50	1.5	2.0	
98. ვანილიანი ორცობილა Сухари ванильные	ხორბ. II ხარ.	пш. II сорт	100	1.00	1.2	2.0
99. ტკბილ-მკავე პური Кисло-сладкий хлеб	ხორბ. II ხარ.	пш. II сорт	100	1.50	1.2	6.0
100. ხვეული ბულკები Булки витые	I ხარისხ.	I сорт	100	0.75	1.5	5.00
101. ხორბლის პური ასაწონი Хлеб пшеничный весовой	I ხარისხ.	I сорт	100	1.50	1.25	—
102. ფრანგული ბულკები Французск. булки	I ხარისხ.	I сорт	100	0.75	1.30	3.00
103. ვებური ნახუქები Сдобы венские	I ხარისხ.	I сорт	100	1.50	1.50	10.0
104. წნული ხალა Хала плетеная	I ხარისხ.	I сорт	100	0.75	1.25	3.0
105. გამტკი კული ქიშმიშინი Ситный с изюмом	I ხარისხ.	I сорт	100	0.75	1.25	2.5
106. უბრალო ბლითუნები Баранки простые	I ხარისხ.	I сорт	100	0.25	1.50	—
107. ბლითები Бублики	I ხარისხ.	I сорт	100	0.50	1.25	1.00
108. ფრანგული ბულკები სამკ. დაწ. შეკვეთით Французск. булки по зак. лечебн. учрежд.	I ხარისხ.	I сорт	100	1.00	1.20	—
109. ყავის ქალაქ-და სოფლ. ორცობილა Сухари кофейные городские и сельские	I ხარისხ.	I сорт	100	1.00	1.20	13.0
110. ვანილიანი ორცობილა Сухари ванильные	I ხარისხ.	I сорт	100	1.00	1.20	20.0



კონდი Масло животи.	საჭმელი ზეთი Масло растит.	კვერცხი ცხელ, Яйца в шт.	ხაშხაში Мак	ქიშხიში Изюм	ბადგი Патока	ვხილი Ваниль	კონტურ. ფუჭილი Картоф. мука	აღლთ Солод	ზარღვინი Маргарин	კვლევი Тмин	მარჯვის ზეთი Горчичн. масло
1.0	—	15	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	0.25	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1.0	1.5	20	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	0.25	—	—	—	1.5	—	—	—	—	—	—
—	0.25	—	—	—	1.5	—	—	—	—	—	—
—	0.25	—	—	—	1.0	—	—	—	—	—	—
5.0	—	50	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	5.0	8.0	—	—	5.0	—	0.75	—
10.0	—	100	—	—	—	0.005	—	—	—	—	—
1.0	—	—	—	12.0	—	—	0.25	7.5	—	—	—
—	0.25	—	—	—	—	—	—	—	1.25	—	—
—	0.25	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1.5	0.25	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
7.0	—	90	—	10.0	—	—	—	—	—	—	—
1.0	—	15	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1.5	0.25	—	—	10.0	—	—	—	—	—	—	—
—	0.25	—	—	—	2.0	—	—	—	—	—	—
—	0.25	—	—	—	0.5	—	—	—	—	—	—
—	0.10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
5.0	0.50	50	—	—	—	—	—	—	—	—	—
10.0	0.50	100	—	—	—	0.005	—	—	—	—	—



ნაწარმის დასახელება Наименование изделий	შეკვრილი Мука		საფუბრი Дрожжи	მარილი Соль	შაქარი Сахар	
	ხარისხი	პომელ				
111. შაქრიანი თრცხობილა Сухари сахарные	I ხარისხი	I сорт	100	1.00	1.20	30.00
112. წვრილმანი ბულგეული 100 გრ. Булочн. мелочь 100 гр.	I ხარისხი	I сорт	100	1.00	1.25	4.00
113. შაქრიანი ბლეთ. 1 კილო 40—44 ც. Баранки сахар. 1 кг. 40—45 шт.	I ხარისხი	I сорт	100	—	1.00	10.00
114. წხელი ხაზხაშით 400 გრ. Плетенки с маком 400 гр.	I ხარისხი	I сорт	100	1.00	1.50	3.00
115. გამტკიცული ხაზხაშით ასაწონი Ситный с маком весовой	I ხარისხი	I сорт	100	1.00	1.25	4.00
116. გამტკიცული მდოგვით ასაწონი Ситный горчичн. весов	I ხარისხი	I сорт	100	1.00	1.25	3.00
117. რძიანი შთოფრა 250 გრ. Молочные батоны 250 гр.	I ხარისხი	I сорт	100	1.25	1.5	3.00
118. თხაკოვსი ხაზხი 650 ც 1 კგრ. Сушки очак. 650 шт. 1 кгр.	I ხარისხი	I сорт	100	—	1.0	1.00
119. ხაზხაშის ხაზხი „კაპრიზი“ Сушки „Каприз“ с маком	უმაღ. ხარ. высш. сорт	I сорт	100	—	1.0	5.00
120. ვანილიანი ხაზხი 150—130 ც. 1 კგრ. Сушки ванильн. 150-130 шт. 1 к.	უმაღ. ხარ. высш. сорт	I сорт	100	1.5	—	20.0
121. სართვიანი Кулебяки сдобные	უმაღ. ხარ. высш. сорт	I сорт	100	—	—	9.0
122. თევზნართი Растегай	უმაღ. ხარ. высш. сорт	I сорт	100	4.0	1.0	9.0
123. შრეულა სართვიანი Кулебяки слоеные	უმაღ. ხარ. высш. сорт	I сорт	100	—	—	—
124. თევზნართი Растегай	უმაღ. ხარ. высш. сорт	I сорт	100	—	4.3	—
125. ხაზხაშის ხაზხი Сушки маковые	II ხარისხი II сорт	I сорт	100	0.25	1.0	1.0
126. კვლივიანი ხაზხი Сушки с тмином	II ხარისხი II сорт	I сорт	100	0.25	1.0	1.0
127. კვლივიანი ბლითი Бублики с тмином	I ხარისხი I сорт	I сорт	100	0.5	1.25	1.0
128. ხაზხაშის ბლითი Бублики с маком	I ხარისხი I сорт	I сорт	100	0.5	1.25	1.0
129. ხაზხაშის ხაზხი Сушки с маком	I ხარისხი I сорт	I сорт	100	0.25	1.0	1.0
130. კვლივიანი ხაზხი Сушки с тмином	I ხარისხი I сорт	I сорт	100	0.25	1.50	1.0
131. ვარდიანი ხაზხი Сушки розовые	I ხარისხი I сорт	I сорт	100	0.25	1.00	1.0
132. ვარდიანი ხაზხი Сушки розовые	უმაღ. ხარ. высш. сорт	I сорт	100	0.25	1.00	15.0



ნაწარმის დასახელება Наименование изделий	ფქვილი—мука		საფური Дрожжи	მარილი Соль	შაქარი Сахар
	ხარისხი Помол	რაოდენობა Колич-во			
133. ლიმონიანი ნახში Сушки лимонные	უმაღ. ხარ. высш. сорт	100	0.25	1.00	15.0
134. მუშინი ნახში Сушки миндальные	უმაღ ხარ. высш. сорт	100	0.25	1.00	—
135. სასკოლო ბუციები, მრგვალი 50 გრ. Бул. школьн., лист., круг. 50 гр.	I ხარისხი I сорт	100	1.0	1.5	6.0
136. ვაშლიანი პურები Яблочные хлебцы	ქვ. ცეხვილი Рж. обойн.	100	ინვერტა инверта 26.7		18.0
137. ხორბლის პური ფსკერული Хлеб пшеничн. подовый	ხორბ. ცეხვ. Пш. обойн.	100	1.5	1.75	—
138. ხორბლის პური ფსკერის Хлеб пшеничн. подовый	II ხარისხი II сорт	100	0.75	1.50	—
139. ხორბლის პური ფსკერული Хлеб пшеничн. подовый	I ხარისხი I сорт	100	1.5	1.25	—
140. ხორბლის პური ფსკერული Хлеб пшеничн. подовый	უმაღ. ხარ. высш сорт	100	1.5	1.25	—
141. ჭვავის მკავე პური ფორმიანი Хлеб ржаной кисл. форм.	ქვ. ცეხვილი Рж. обойн.	100	0.10	1.75	—
142. ჭვავის სუფრის პური ფორმიანი Хлеб ржан. столов. форм	ქვ. ცეხვილი Рж. обойн.	100	0.15	1.75	—
143. პური დამდუღვრით ფორმიანი Хлеб заварной формов	ქვ. ცეხვილი Рж обойн.	100	0.10	1.75	—
144. ჭვავის მკავე ფსკერული პური Хлеб ржан. кисл. подов.	ქვ. განგაცლ. Рж. обдирн.	100	0.10	1.50	—
145. ჭვავის წმინდა ფორმიანი პური Хлеб ржан. пеклев. форм.	ქვ. გაცილი. Рж сеян.	100	—	1.50	—
146. ჭვავის ვიტმესკური ფსკერული პური Хлеб ржан витебск. под.	ქვ. გაცილი Рж. сеян.	100	—	1.50	—
147. ჭვავის პური ფსკერული რიგის Хлеб ржан. рижск. подов	10%	100	—	1.25	—
148. ჭვავის მინსკური ფსკერული პური Хлеб ржан. минский под.	10%	100	—	1.25	—



კანაძი Масло животн.	საძმული ზეთი Масло растит.	ვერცხნი ცხვრები Яйца в шт.	საშხაში Мак	ქიშხი Изюм	ბაღვაძი Патока	ვ-ხლი Ваниль	კვლევი Тмин	კარტფ. ფხვლი Картоф. мука	ალუთ Солод	დაჩხიხი Корица	სახამლეო Крахмал	მარგარინი Маргарин	მუხის ზეთი Масло миндалян.	აზობუნი Азмоний
2.0	1.00	—	—	—	1.0	ლიმონის ზეთი масло лимон. 0.007			—	—	—	—	—	—
2.0	1.00	—	—	—	1.0	—	—	—	—	—	—	1.0	0.007	—
3.0	1.5	25	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
სოდა Сода	33.0	—	—	40.0	—	1.5	—	2.7	—	0.4	ვაშლის ცომი ябл. тес. 40.0		—	1.0
—	0.015	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	0.027	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	0.250	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	0.250	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	0.085	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	0.085	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	0,085	—	—	—	—	—	0.3	—	4.0	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	0.3	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	0.4	—	4.0	—	1.0	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	0.4	—	4.0	—	1.0	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1.0	—	—	—

ნაწარმის დახასხელება
Наименование изделий

ნაწარმის რაოდენობა
Выход изд. кгт.

ძირითადი ნედლეულის და ღირებულება
Расход основного сырья и

ფქვილი — мука
ხარისი
Пшеница
რძე — молоко
Кол-во
კარაქი — масло
Сахар
შაქარი
Сахар
კვებულ-კარგი
Яйца в шт.

1. „მოსკოვური“ ბუდეები Булки „Московские“	100	1 ხარისხ. 1 сорт	62.3	2.90	13.60	105
2. პავლოვარით ბუდეები Булки с начинкой (повидлов)	100	1 ხარისხ. 1 сорт	57.0	3.00	14.35	43
3. ნიგოზარით ბუდეები Булки с орех. начинки.	100	1 ხარისხ. 1 сорт	58.5	3.10	15.65	86
4. ვენური ნაბუტი „რქისებური“ Венская слобда „рожки“	100	1 ხარისხ. 1 сорт	65.1	3.46	7.40	100
5. ნამცველანი ბუდეები Булки крошкой	100	1 ხარისხ. 1 сорт	65.2	3.95	11.10	105
6. „წრფელა“ ბუდეები Булка „слойка“	100	1 ხარისხ. 1 сорт	64.8	10.65	16.00	82
7. ფრანგული ბუდეები Француз. булки	100	უმაღ. ხარ. высш. сорт	78.3	0.50	2.61	13
8. უბრალო კულიჩები Куличи простые	100	1 ხარისხ. 1 сорт	65.0	3.45	7.40	110
9. კულიჩები „ბაბა“ Куличи „Баба“	100	უმაღ. ხარ. высш. сорт	64.0	7.25	19.50	456
10. კარაქიანი ტორტი Торт сливочный	100	უმაღ. ხარ. высш. сорт	10.8	25.0	47.00	580
11. ინგლისური კეკსი Кекс Английский	100	უმაღ. ხარ. высш. сорт	21.3	21.3	22.40	850
12. კეკსი „პოლენო“ Кекс „полено“	100	უმაღ. ხარ. высш. сорт	18.0	13.40	41.00	947
13. შოკოლადიანი კეკსი Кекс шоколадный	100	უმაღ. ხარ. высш. сорт	16.0	1.55	72.70	740
14. ნიგოზიანი კეკსი Кекс ореховый	100	უმაღ. ხარ. высш. сорт	24.4	8.50	87.50	950
15. კრემნარით ფუნჯუშა Пончики (с заварн. кр.)	100	უმაღ. ხარ. высш. сорт	58.2	1.82	16.35	81
16. ჩაის ნამცვეარი ფუნჯილ წყაროლი Чайное печенье песочное	100	უმაღ. ხარ. высш. сорт	58.1	13.4	26.80	433
17. მსუბუქი ნამც. შაქრის ფუნჯ. მოცრ. Легкое печенье, обсып. песк	100	უმაღ. ხარ. высш. сорт	42.4	—	57.00	857
18. მსუბუქი ნამცვეარი ნიგოზ მოცრით Легкое печенье обсып. орех.	100	უმაღ. ხარ. высш. сорт	43.2	1.85	43.00	862
19. ჩაის ნამცვეარი ზეთით Чайн. печенье маслян.	100	უმაღ. ხარ. высш. сорт	46.6	23.7	23.70	710
20. ნამცვეარი „სტანდარტი“ Печенье „Стандарт“	100	უმაღ. ხარ. высш. сорт	60.5	—	24.30	100
21. ნამცვეარი „ბაბაწვეთ“ Печенье „детское“	100	უმაღ. ხარ. высш. сорт	66.5	10.0	26.00	100
22. შაქარლამა „წრფელა“ ცომისაგან Пирожн. из слоеного теста	100	უმაღ. ხარ. высш. сорт	50.7	23.3	9.50	262



ნაწარმის დასახელება
Наименование изделий

ნაწარმის დასახელება Выход изд., в кг.	ძირითადი ნედლეულის და დამხ Расход основного сырья и		კარაჭი Масло жив.	ქვირცხი ცალ. შიცა в шт.
	ღქვილი—Мука			
	ხარისხი	რაოდენობა Колич.		

23. ნამცხვარი „ნანა“ ქალაქში შეგ. Печенье „Нана“ в бум. заверт. по 300 гр.	100	უმალ. ხარ. высш. сорт	60.9	—	100
24. „სამოგზაურთ“ ნამცხ. ქალ. შეგ. Печенье походн. в бум, оберт. по 200 гр.	100	უმალ. ხარ. высш. сорт	60.5	9.28	100
25. შაქარლამა შაქრის ფხვნ. ცომიდან Пирожное из песочн. теста . .	100	უმალ. ხარ. высш. сорт	31.8	11.1	262
26. ბუნე-ნართი მილაკები Трубочки с начинкой безе . .	100	უმალ. ხარ. высш. сорт	48.5	23.2	567
27. ბუნე-ნართი შაქარლამა Пирожное с начинкой безе . .	100	უმალ. ხარ. высш. сорт	23.8	5.5	352
28. შაქართამა „ნაპოლეონი“ Пирожное „наполеон“	100	უმალ. ხარ. высш. сорт	39.4	16.1	172
29. რგოლები Кольца	100	უმალ. ხარ. высш. сорт	34.0	17.0	937
30. ქ ა დ ა Када	100	უმალ. ხარ. высш. сорт	65.8	27.0	125
31. ფახლავა Пахлава	100	უმალ. ხარ. высш. сорт	68.0	30.6	107
32. მწვარი ბისკვიტი Сожжен. бисквит	100	უმალ. ხარ. высш. сорт	28.4	—	1437
33. ბისკვიტი ღვეხელი Пирог бисквитный	100	უმალ. ხარ. высш. сорт	32.9	4.03	609
34. შრეულა ღვეხელი ვაშლ-ნართი Словный пир. с ябл. начинк. .	100	უმალ. ხარ. высш. сорт	33.3	15.8	163
35. რომიანი ბაბა Ромовая бабка	100	უმალ. ხარ. высш. сорт	55.0	5.0	400

მარე მასალის გასასვლი 100 კილოგრამ მზა ნაწარმზე კილოგრამებში
 вспомог. материалов на 100 кг. готовой продукции в кг.



საშენი ნივთი Масло растит.	საფლარი Дрожжи	მარილი С о л ь	რძე Молоко	მწილი Ваниль	მარილი Сахар	ხაღრახე Шафран	ქიშმიში Изюм	ცუკრები Цукаты	ლიმონის ზეთი Лимон. масло	როზინი ქანცია Ром. эссенция	ამონიები Аммоний	კარტოფ. ფქვილი Картоф. мука	ბაღვაში Латочка	სოდა Сода	მარგარინი Маргарин
კავალდ. სახეები Бум. об-вер. 5 кг	0.14	14.30	0.028	25.0	ეტოკეტი Этик. 0,83	—	0.07	—	11.4	2.14	0.32	10.0			
—	0.14	21.4	0.05	24.3	მიზაკი Гвозд. 0,035	0.05	ეტოკეტი Этик. 0,5	7.10	—	0.32	—	—			
—	—	18.8	—	46.0	—	—	—	0.1	—	—	—	—			
—	0.52	—	—	19.0	—	—	—	—	—	—	—	—			
—	—	3.7	—	77.8	—	—	—	—	0.01	—	—	—	პოვიდლო Повид. 8,64	—	—
—	0.3	32.0	—	28.6	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	11.1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	0.5	—	8.3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	0.68	—	—	1.36	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	29.1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	20.0	—	39.3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	0.35	—	—	—	პოვიდლო Повид. 55,0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	0.3	10.0	—	20.0	—	—	—	—	0.1	—	—	—	—	—	—

რ ე ც ე პ ტ უ რ ა



საკონდიტრო საქონელზე „გლახლები“ სველა წამოწმებისათვის ერთ ტონა მზა ნაწარმზე (კილოგრამებში)

РЕЦЕПТУРА

на мучнистые кондитерские товары для всех предприятий „Глахлаба“ на 1 т. готовой продукции (в кг.)

ნაწარმის დასახელება Наименов. изделий	საკვანძო Союзное	კუქის ორცობილი Кексов. сухари	ბ ბ მ Б б м	კლევის Данское	„ანტიუნი გლახკი“ „Антиуны Глазки“
ნედლეულის დასახ. Наименов. сырья					
ფქვლი უმაღლესი ხარისხ. (30%) Мука высшего сорта (30%)	266	363	178	333	499
ფხვნილი შაქარი Сахарный песок	205	279	712	266	185
კარაქი Масло животное	205	279	—	266	235
კვერცხი Яйца	197	268	267x)	266	50
პავიდლო Певидло	332	—	107	150	224
ვანილინი Ванилин	0.2	0.28	0.27	—	0.12
ვაფლი Вафли	19	—	—	—	—
ესენცია Эссенция	—	—	—	0.35	—
ქიშმიში Изюм	—	112	—	33	—

*) ცილა—Белок



ნაწარმის დასახელება Наименование изделий	"პერტიკუს" "Пертикус"	"ორფეი" "Орфей"	"პალერმო" "Палермо"	"გალეტი ორანჯი" "Галетт оранж"	"ტორტი ბაუმუხენი" "Торт Баумухен"
ნედლეულა დასახ. Наименование сырья					
ფქვილი უმაღლესი ხარ. (30%) Мука высш. сорта (30%)	460	249	114	190	147
ფხვნილი შაქარი Сахарный песок	—	468	428	380	293
შაქრის პუდრა Сахарная пудра	110	—	—	—	70
კარაქი Масло животное	352	249	114	190	293
ვერცხი Яйцо	73.6	—	228	206	732
ცუკატი Пукаты	—	30	114	137	—
რძე Молоко	—	—	—	—	293
შაქრის „პომადკა“ Помадка сахарная	166	—	—	—	—
ნეგოზი Ореховое ядро	—	77	—	—	—
ნუში Миндаль	—	—	228	68	—
არახისი Арахис	—	—	—	68	—
ვანილინი Ванилин	0.11	—	—	—	—
კარტოფილის ფქვილი Картофельная мука	—	—	—	—	147

დიახეტური ტორტი—Диабетический торт:



კარაქი Масло животное	280	"აგარ-აგარი" Агар-агар	4
კვერცხი Яйцо	400	კონიაკი Коньяк	20
ნუში Миндаль	228	კაკაო ფხვნილი Какао порошок	4
ვანილინი Ванилин	0.4	კარმინი Кармин	0.2
ესენცია Эссенция	2	კაფე Кофе	4
სახარინი Сахарин	0.8	მწვარი შაქარი Сахар жженка	2

ნაწარმის დასახელება Наименование изделий	"სმეს ბატიონი" "Смесь батюшки"	"იზობილი" "Изобилие"	"ნაშა მარკა" "Наша марка"	"პიონერი და პროგრესი" "Пионер и Прогресс"	ფ.შ. ხვაროსტი Хворост в/с
---	-----------------------------------	-------------------------	------------------------------	--	------------------------------

ნედლეულის დასახ. Наименование сырья					
ფქვილი უმაღლესი ხარ. (30%) Мука высшего сорта (30%)	—	684	—	—	667
ფქვილი 1-ლი ხარისხის (75%) Мука 1 сорта (75%)	751	—	699	690	—
ფხვნილი შაქარი Сахарный песок	216	246	247	272	53
შაქრის პუდრი Сахарная пудра	—	—	—	—	50
კარაქი Масло животное	—	100	78	—	293
კვერცხი Яйцо	20	25	21	10	267

ვანილინი Ванилин	—	0.1	0.1	—	—
საფუარა Дрожжи	15	8	20	25	13
ესენცია Эссенция	0.9	—	—	0.8	—
მარგარინი Маргарин	87	—	—	85	—
კარტოფილის ფქვილი Картофельная мука	75	69	68	67	—
სოდა Сода	7	3	4	5	—
ამონიუმი Амоний	2	2	1	7	—
რძის სიმჟავე Молочная кислота	0.2	0.01	0.2	0.2	—
მარილი С о л ь	5	5.3	5.3	5.0	—

	"ნიკ-ნიკ" "Чик-чик"	"ლისტიკი" "Листики"	"ხუმბიკი" "Хлебцы"	"ლიმონას- ტილიკა" "Лим.паст."	"სიგარეტა" "Сigaretки"
--	------------------------	------------------------	-----------------------	-------------------------------------	---------------------------

ფქვილი უმაღ. ხარ. (30%) Мука высш. сорта (30%)	512	567	578	398	131
ფხვნილი შაქარი—Сахар. песок	256	216	173	299	375
შაქრის პუდრი—Сахар. пудра	—	—	—	—	131
კარაქი—Масло животное	343	346	347	299	393
რძე—Молоко	128	—	—	199	219
კვერცხი—Яйце	—	102	121	279	89
ვანილინი—Ванилин	0.12	0.14	0.14	—	0.97
ესენცია—Эссенция	—	—	—	0.8 ^{*)}	—

*) ლიმონის ზეთი—Лимонное масло

დიეტური „კნეკი-ბროტ“ Диетическое „Кнекки-Брот“		დიეტური ნამცხვარი „შერიის“ Диетическое печенье „овсяное“	
ფქვილი უმაღლესი ხარ. (30%) Мука высшего сорта (30%) . . .	425	ფქვილი უმაღ. ხარ. Мука высш. сорта . . .	354
ფქვილი ცხვილი (96%) Мука обойная (96%)	309	შერიის ფქვილი Мука овсяная	252
მსხვრეული ხორბალი Зерно дробл. пшени.	158	შაქრის ფხვნილი Сахарный песок	388
კარაქი Масло животное	38	კარაქი Масло животное	168
კვერცხი Яйца	314	ქიშმიში Истум	54
კვლიავი Тмин	12	დარიჩინი Корица	0.8
მარილი С о л ь	23	ვანილინი Ванилин	1.3
		სოდა Сода	7
		მარილი Соль	9



საკონდიტრო საკონელი ხორბლის I ხარისხის (75%) ფქვილიდან
25% სოიას ფქვილის მიმატებით.

Мушкетные кондитерские товары из пшеничной муки I сорта
(75%) с добавлением 25% соевой муки.

	შაქარაშაქარ, Песочное	შაქრობი Сахарное	კემსი ქიშმიში, Кек с изюм.
ფქვილი I-ლი ხარისხის Мука I-го сорта	520	500	250
სოიას ფქვილი Мука соевая	130	115	86
ფხვნილი შაქარი Сахарный песок	350	307	250
კვერცხი Яйцо	200	—	200
კარაქი Масло животное	80	—	160
ესენცია Эссенция	9	7	1
ამონიუმის Аммоний	1	2	1
ბადავი Латокა	—	192	—
რძე Молоко	—	192	181
ქიშმიში Изюм	—	—	208

რეცეპტურა

ს. ს. რ. კ. კვების მრეწველობის სახკომისარიატის წამოწყებათა მიერ გამოშვებულ თაფლისკვერებზე (1 ტონა მზა ნაწარმზე კილოგრამებში)

РЕЦЕПТУРА

на пряники производства предприятий Главхлеба НКПП СССР (на 1 тонну готов. издел. в гир.)

მზა ნაწარმის დასახ. Наименование готовых изделий	ვანილიანი Ванильные	ფლავორიანი სახურთ. ვანილიანი Глазир. с начин. ван.	ფლავორიანი ფიგურული Фигурн. глазирован.	ლიმონიანი Лимонные	ლენინგრადული Ленинградские
ნედლეულის დასახ. Наименование сырья					
ფქვილი I ხარისხის (75%) Мука I сорта (75%)	549	503	543	512	529
ფხენილი შაქარი Сахарный песок	385	352	326	307	316
ბადაგი Патока	110	80	163	154	105
კარაქი Масло животное	—	—	—	—	37
საკმელი ზეთი Масло растительное	3	3	—	—	—
მარგარინი Маргарин	—	—	16	20	—
მელანჯი Меланж	—	—	22	30	55
ამონიუმის Аммоний	5	5	3	3	2
სოდა Сода	3	3	3	2	1

ესენცია Эссенция	3	3	5	4	0.1
ვანილინი Ванилин	0.5	0.5	—	—	—
კარმინი Кармин	—	—	0.1	—	—
ბილნარტი Начинка фруктовая	—	100	—	—	—
სოფლოგი Софлог	—	—	—	0.1	—
საკაზმი Пряности	—	—	—	—	0.2

ნაწარმის დასახელება Наименование изделий	ახანსიანი მარშკოანი მსუღ.ს და ბანანის Дианасные землянич. грушевые бананов.	ჭაჭატი Обсыпные	შაქოანი გლავრით Глазир. сахарные	ბიონერული თფლის Пионерские медовые	საკსონური ნაწილი Саксонские с начин.	მოსკოვური ბაჭული ნაწილი Москов. пирожок с начин.
ფქვილი II ხარისხის (85%) Мука II сорта (85%)	549	562	541	543	461	512
ფხვნილი შაქარი Сахарный песок	302	348	378	288	277	383
ბაღაგი Патока	137	70	108	109	69	102
საქმელი ზეთი Масло растительное	3	17	3	1	3	3
მელანჯი Меланж	11	—	—	11	—	8
ბილნარტი Начинка фруктовая	—	—	—	—	139	154



თაფლისკვერის ნამცეცები Крошка пряничная	—	39	—	—	—	—
თაფლი Мед	—	—	—	68	139	—
ამონიუმი Аммоний	4	4	3	3	5	3
სოდა Сода	2	3	2	2	4	—
ესენცია Эссенция	5	2	5	3	—	5
კარმინი Кармин	0.1	—	0.1	—	—	—
მარგარინი Маргарин	11	—	—	11	—	5

თაფლისკვერები ჰვავის ფქვილიდან
Пряники из ржаной муки

	ცხვილი ფქვილიდან Обойной муки	კანგაცილილი ფქვილიდან Обдирной муки
ფქვილი Мука	585	549
ფხვნილი შაქარი Сахарный песок	107	110
ბადაგი Патока	401	412
სოდა Сода	11	11
ამონიუმი Аммоний	5	5
ესენცია Эссенция	6	6

რ მ ც მ კ ტ უ რ ა

რუსულ ბულკებზე ხორბლის I ხარისხის (72⁰/₀) ფქვილიდან 100 კ/გ. ფქვილზე, წინა თითო ცალი 50 გრამი

РЕЦЕПТУРА

русских булочек из пшеничной муки I-го сорта (72⁰/₀) на 100 кгр. муки, развесом 50 грамм

ფქვილი I ხარისხის (72⁰/₀)

Мука I сорта (72⁰/₀) 100 кгр.

საფუარი

Дрожжи 1.0 "

მარილი

Соль 1.5 "

ფხენილი შაქარი

Сахар-песок 5.0 "

მარგარინი

Маргарин 2.5 "

საქმელი ზეთი

Масло растительное 0.15 "

სულ ნედლეული

Итого сырья , 110.15 кгр.



მზა ნაწარმის დასახელება
 Наименование готовых изделий

ნედლეულის დასახელება (კ/გ.)
 Наименование сырья
 (в килограммах)

	შაქარლამა Пирожное	ტორტები Торты	ტორტი კრემ. უ/ზ. (იდეალი კონსონი და სხვა) Торты крем. в/с (идеал, винзор и т. д.)	ინგლისური კეკსი Кекс английский	ლიმონიანი კეკსი Кекс лимон.	ხაფრანის კეკსი Кекс шафран.	
ფქვილი ხორბ. უ/ხარ. (30%) Мука пшен. высш. сорта (30%)	100	100	100	100	100	100	100
ლიქიორი Ликер	1.0	1.0	44.4	—	—	—	—
ფხვნილი შაქარი Сахарный песок	125	125	555.5	59	85	108.5	50
კარაქი Масло животное	80	80	522.2	60	80	50	30
კვერცხი Яйцо	50	50	92	36	30	50	32
რძე Молоко	25	25	111.0	—	—	66.2	100
ამონიუმის Аммоний	3	3	—	—	—	—	—
თხილი Грецкие орехи	—	—	41.6	—	—	7.4	—
ვანილინი Ванилин	0.06	0.06	1.1	0.06	—	—	—
პავიდლო Повидло	8	8	—	—	—	—	—
კარტოფილის ფქვილი Мука картофельная	5	5	—	—	—	—	—



შაქრის პუდრი Сахарная пудра	3	3	111.1	6.0	2.5	—	0.3
ნუში Миндаль	—	—	77.8	—	—	—	—
ვაშლები Яблоки	7.0	7.0	—	—	—	—	—
მურაბა Варенье	22.0	22.0	—	—	—	—	—
ნიგეზის „პრალინე“ Пралине ореховое	0.25	0.25	—	—	—	—	—
ყავა Кофе	0.5	0.5	—	—	—	—	—
კაკაო Какао	—	—	11.1	—	—	—	—
კარმინი Кармин	—	—	1.1	—	—	—	—
პომადი Помادا	—	—	—	—	—	22.1	—
ქიშმიში Ивюм	—	—	—	59	60	—	50
ცუკატი Цукаты	—	—	—	—	20	—	—
ესენცია Эссенция	—	—	—	—	1.2	—	—
სოდა Сода	—	—	—	—	—	1.5	1.2
ლიმონი Лимон	—	—	—	—	—	0.7	—
ზაფრანაზე დაყენებული არაყი Водка на шафране	—	—	—	—	—	—	8.0
სულ ნედლეული Итого сырья	429.8	429.8	1668.9	320.06	378.7	406.4	371.5



ხელსაწყოების დასახელება Наименование сырья	შპს ნაწარმის დასახელება Наименование готовых изделий	
	ტორტი „პრალინე“ Торт пралине	ხილიანი ტორტი Торт фрук- товый
ფქვილი I ხარისხ. (72 ⁰ / ₀) Мука I сорта (72 ⁰ / ₀)	100	100
უხვნილი შაქარი Сахарный песок	8.18	18.15
საქმელი ზეთი Масло растительное	4.55	4.55
კვერცხი Яйца	1.80	1.80
ცუკატები Пукаты	—	50.48
თხილი Грецкие орехи	—	—
სოდა Сода	0.46	0.48
საღებავი Краска	—	0.45
შოკოლადი გლაზური Шоколад глазурь	115.02	—
მსხალნართი Грушевая начинка	—	154.41
შოკოლადის პრალინე Пралине шоколадное	—	—
ვანილინი Ванилин	—	—
თხილის პრალინე Пралине ореховое	303.22	—



აგარ-აგარი Агар-агар	—	0.8
კაკაო-ზეთი Масло-какао	—	—
კარაქი Масло сливочное	—	—
სპირტი 95° Спирт 95°	—	—
ესენცია Эссенция	—	—
რძე Молоко	—	—
კვერცხის გული Яичные желтки	—	—
მარილი Соль	—	—
სულ ნედლეული Итого сырья	528.24	330.88

ნედლეულის დასახელება Наименование сырья	შპ ნაწარმის დასახელება Наименование готовых изделий	
ფქვილი ხორბ. უმაღ. ხარ. (30%) Мука пшенич. в/сop. (30%)	შაქარლამა დესერტი, ნაკრები უ/ხარ. Пирожное десерт. набор высш. сорт	100
ფქვილი შვრიის Мука овсянная		—
ფქვილი კარტოფილის Мука картофельная		5



საფუარი Дрожжи	—
მარილი Соль	—
ფხენილი შაქარი Сахарный песок	125
შაქრის პუდრი Сахарная пудра	3
პომადა Помада	8
მურაბა Варенье	22
კარაქი Масло животное	80
კვერცხი Яйца	50
ქიშმიში Изюм	—
ვანილინი Ванилин	0.05
ცუკატი Цукаты	—
თხილი Грецкие орехи	—
რძე Молоко	25
სოდა Сода	—
ზაფრანაზე დაყენებული არაყი Водка на шафране	—
დანაყილი დარიჩინი Корица толченая	—

შიხაკი Гвоздика	—	
ამონიუმი Аммоний	3	
კაკაო Какао	0.25	
ვაშლები Яблоки	7	
ყავა Кофе	0.5	
ლიქიორი Ликер	1.0	
ნუში Миндаль	—	
სულ ნედლეული Итого сырья	429.8	



რეცეპტურა

მინსკის ასაწონ და ცალოზრივ პურზე 400-800 გრამის წონით ერთ ცალში დიკის (65%) ფქვილისა და ხორბლის I ხარისხის (72%) ფქვილის ნარევიდან 100 კილოგრამ ფქვილზე

РЕЦЕПТУРА

на хлеб минский весовой и штучный развесом 400-800 грамм из смеси пеклеванной муки 65% и пшеничной 72% помола на 100 кг. муки

ფქვილი ხორბლის I ხარისხის	
Мука пшеничная I сорта	10 кгр.
ფქვილი დიკის	
Мука пеклеван. (65%)	90 "
მარილი	
С о л ь	1.5 "
საფუარი	
Дрожжи	0.5 "
ზაღაგი	
Патока	2.0 "
კვლიავი	
Т м и н	0.2 "
კარტოფილის ფქვილი	
Мука картофельная	1.0 "
საქმელი ზეთი	
Масло растительное	0.25 "

სულ ნედლნული
Итого сырья 105.45 кгр.

რ ე ც ე პ ტ უ რ ა



პურ-ბულგეულის და ბლითუნას დამატებითი ასორტიმენტის ნაწარმზე

РЕЦЕПТУРА

на дополнительный ассортимент хлебобулочных и бараночных изделий

ნაწარმის დასახელება Наименование изделий	ნაწარმის რაოდენობა Количество	ნაწარმის ტიპი Тип	ნაწარმის მწარმოებელი Производитель	ნაწარმის მწარმოების ადგილი Место производства	ნაწარმის მწარმოების თარიღი Дата производства	ნაწარმის მწარმოების ადგილი Место производства	
1	2	3	4	5	6	7	
წონა Развес	0.2-0.4	0.05	ცაფ. კ/შპ. 25-30 шт. кг	1.0	ასა- წონი Весов	ასა- წონი Весов	0.2-0.5
ფქ. ხორ. II ხარ. (85%) Мука пш. II с. (85%)	—	—	—	100	—	—	—
ფქ. ხორ. I ხარ. (72%) Мука пш. I с. (72%)	—	—	—	—	100	100	—
ფქ. ხორ. უ/ხარ. (30%) Мука пш. в/с. (30%)	100	100	100	—	—	—	100
საფუარი Дрожжи	2.75	2.5	2.0	1.5	1.5	1.0	2.5
მარილი Соль	0.75	1.2	1.0	1.5	1.0	1.5	1.25
კარაქი Масло животн.	17.00	22.0	4.5	—	5.0	—	20.0

1	2	3	4	5	6	7	8
კვერცხი М и ц а	450/18	70/28	20,08	—	100/4	—	100/4
ქიშმიში Изюм	10.00	—	—	10.00	—	12.0	—
შაქარი Сахар	33.0	21.0	7.5	—	25.0	6.0	30.0
ღარიჩინი Корица	0.04	—	—	—	—	—	—
მიხაკი Гвоздика	0.04	—	—	—	—	—	—
კარდამონი Кардамон	0.04	—	—	—	—	—	—
კვლიავი Тмин	—	0.5	—	—	—	—	—
მღოგვის ზეთი Масло горчичн.	—	—	6.5	—	—	8.0	—
ბადაგი Патока	—	—	1.5	5.0	—	—	—
ცუკატი Цукаты рублен.	—	—	7.5	—	—	—	—
ილაო Солод	—	—	—	3.0	—	—	—
საქმელი ზეთი Масло растит.	—	—	—	0.25	—	0.25	—
ხაშხაში М а к	—	—	—	—	30.0	—	—
რძე Молоко	—	—	—	—	—	—	20.0
ლიმონის ზეთი Масло лимонное	—	—	—	—	—	—	0.05
სულ ნედლეული Итого сырья	181.62	150.0	131.3	121.25	166.5	128.75	177.5



ნედლეულის დასახელება Наименование сырья	შპს ნაწარმის დასახელება Назименов. год. изделий	
	ტორტი ნუშის Торт миндаль- ный	ტორტი ხი- ლეულის Торт. Фрукт.
ფქვილი ხორბლის უ/ხარისხ. (30 ⁰ / ₀) Мука пшеничная в/сорта (30 ⁰ / ₀) . . .	100	100
ფქვილი ხორბლის I ხარისხ. (72 ⁰ / ₀) Мука пшеничная I сорта (72 ⁰ / ₀) . . .	"	"
ფქვილი ხორბლის II ხარისხ. (85 ⁰ / ₀) Мука пшеничная II сорта (85 ⁰ / ₀) . . .	"	"
ფქვილი სოიას Мука соевая	"	"
მარილი С о л ь	"	"
საფუარი Дрожжи	"	"
ფხვნილი შაქარი Сахарный песок	667.36	194.53
კარაქი Масло сливочное	"	15.75
კვერცხი Я и ц а	266.90	147.89
მშრალი რძე Сухое молоко	—	—
რ ძ ე Молоко	—	—
ღვინის სიმჟავე Винокаменная кислота	—	—
ს ო დ ა С о д а	—	—
მამბის ზეთი Масло хлопковое	—	—



ღარაჩინი დანაყული Корица молотая	—	—
პავიდლო Повидло	—	—
ქიშმიში И з ю м	—	—
ცუკატები Цукаты	—	63.01
ბისკვიტის ფხვნილი Бисквиты крошка	—	—
პომადკა Помадка	—	—
პომადკა ნიღებთან Помадка сливочная	—	—
ვანილინი Ванилин	0.66	0.18
უღოს ნახარში Малиновая подварка	483.70X79	39.48
ნ ი გ ი ზ ი Ореховое ядро	133.34	—
ნ უ შ ი Миндаль	66.67	—
აგარ-აგარი Агар-агар	4.28	1.26
პატავი Патова	30.0	10.52
ღვინო В и н о	16.67	18.34
მურაბა Варенье	358.79	—
ლიმონის სიმტავვე Лимонная кислота	0.90	0.25



ბილეული Я р о д ы	500.46	105.29
შაქრის ჯელე Сахарное желе	200.23	73.85
ესენცია Эссенция	—	5.29
კონიაკი Коньяк	—	5.29
ამონიუმნი Аммоний	—	—
სულ ნელღეული Итого сырья	2825.05	880.24

კონუსებური ვაფლი — Конусные вафли

ფქვილი ხორბლის I ხარისხ. (72 ⁰ / ₁₀) Мука пшеничная I с орта (72 ⁰ / ₁₀)	100.0
კარაქი Масло животное	2.22
ფხვნილი შაქარი Сахарный песок	3.04
სოდა С о д а	0.59
შარილინი С о л ь	0.89
ვანილინი Ваниль	0.05
სალეზავი Краска	0.15
ნაფხვენი Крошва	7.41

სულ ნელღეული
Итого сырья . . 114.05



ი ნ ს ტ რ უ შ ც ი ე ბ ი

პურ-ბულკეული ნაწარმის, ბლითუნების და
ორცხობილას დამზადების შესახებ

И Н С Т Р У К Ц И И

по приготовлению хлебобулочных, бараночных и
сухарных изделий

ი ნ ს ტ რ უ ქ ც ი ა

ბულკეული წვრილმანის დამზადების შესახებ.

ბულკეული წვრილმანი უმეტეს ნაწილად მზადდება პირველი ხარისხის (72%) ხორბლის ფქვილიდან.

ცომი ბულკეული წვრილმანისათვის მზადდება ჩვეულებრივად ხაშის საშუალებით და საკაჟმის მიმატებით. „საკაჟმს“ უმატებენ ცომს თბილი გატიკნის შემდეგ ან გატიკნის დროს, ხოლო მოზეღის დროს მისი მიმატება არ ვარგა, ვინაიდან ცომის ფუვილის დროს შაქარი უმეტეს ნაწილად შეიძლება გაიხარჯოს ფუვილზე და ამის გამო სუსტად გამოიხატოს პურის გემოზე.

ბულკეული წვრილმანის რეცეპტურა.

ფქვილი	100	კგრ.
საფუარი	1	„ თხევადი
მარილი	1,5	„
შაქარი	6	„
კარაქი	1	„
მარგარინი	3	„
საქმელი ზეთი	0.15	„
კვერცხი ცალი/კგრ.	20/0.8	
ხაშხაში	0.5	

სულ ნედლეული: 113. 95 კგრ.

მზა პროდუქციის გამოსავალი 125 კგრ.
 ამ რაოდენობიდან მიდის:



ხაშზე	ცომზე
ფქვილი 50 კგრ.	47 კგრ.
წყალი 10 ლიტრი	10—15 ლიტრი
საფუარი 1 კგრ.	—
მარილი —	1.5 კგრ.
შაქარი —	6 „
კარაქი —	1 „
ნაწარმი ყენების შემდეგ —	20 ცალი
საქმელი ზეთი თაბახის წასაცხებად	0.15 კგრ.

შენიშვნა: საფუარის რაოდენობა შეიძლება შეიცვალოს მისი ხარისხის მიხედვით.

ცომის გამოყენებაზე—ფქვილი 3 კგრ., მარგარინი 3 კგრ.

ხაშის ფუვილი გრძელდება დაახლოებით 4 საათი 29-30 გრა-დუსის ტემპერატურაზე. წყალს ცომის მოსაზღვლად ხმარობენ იმ ან-გარიშით, რომ ცომის ტემპერატურა დადგეს 29—30°. ცომის პირ-ველი გატიკნა სასურველია მისი მოზელების ერთი საათის შემდეგ და აქვე მასში საკახმის შეტანა.

საკახმის შეტანის 30-40 წუთის შემდეგ საჭიროა ცომის მეო-რე გატიკნა, ცომი მისი სრული ამოსვლის შემდეგ გადადის გამო-საყვანად.

ბულკეული წვრილმანის ასორტიმენტი შეიძლება იყოს ძალიან ფართო, სხედასხვა ფორმისა და გამოყვანის [(„პლუსკა“, „ჯიჯლი-ბო, ნალურა ხაშხაშიანი, ზედმოყრილი და სხვა).

ნალურას (პოდკოვკა) გამოყვანა. მზა ცომს ამოიღებენ ცომ-საზელი ყუთის (ვარცლის) სახურავზე ან გამოსაყვან მაგიდაზე. ცომის მთელი მასიდან მოსჭრიან 1.5—2 კილოიან ნაჭერს და დაამრგვა-ლებენ მას ძეხვისებურად სისქით 75—100 მილიმეტრამდე. აქედან სწყვეტენ პატარა ნაკვეთებს (110—115 გრ.) ღუმელის ტემპერატუ-რის მიხედვით, ცომის თითოეულ ნაჭერს წონიან სასწორზე. აწონის შემდეგ ცომის ნაჭერებს ამრგვალებენ ბირთვეზად. დამრგვა-ლებულ ბირთვეზს აყენებენ დაახლოებით 3—5 წუთით და შემდეგ იწყებენ მის გამოყვანას.



როცა ცომის ბირთვებს ცოტას შეასვენებენ, იღებენ ორ-ორ ბირთვს, სდებენ ერთმანეთის ახლო და სატყეპელით გააბრტყელებენ მოგრძო ლავაშებად. გაბრტყელებულ ლავაშებს მარჯვენა ხელის გულით შორი ბოლოდან თავისაკენ ახვევენ მილის მსგავსად, მარცხენა ხელით ამ დროს უჭირავთ ახლობელი ბოლო. ამ სწორი მილის შუა ადგილი უფრო მსხვილი გამოდის ვიდრე ბოლოები. ამნაირად შეხვეულ მილაკს იღებენ ორივე ხელით ბოლოებზე და თაბახზე დალაგების დროს უახლოვებენ ერთმანეთს ბოლოებით, რის გამოც მილაკი ღებულობს ნალის ფორმას (რკინის თაბახი წინასწარ გასუფთავებული და მსუბუქად ზეთწასმული უნდა იყოს). ამნაირად ნალურები ლავდება თაბახზე რიგ-რიგად. რიგებს შორის სტოვებენ 3—5 სანტიმეტრ მანძილს. თაბახის ზომის მიხედვით მის სიგანეზე ეწყობა 4—5 წყება ნალურა.

თაბახებს ნალურებით დგამენ საბოლოო საყენებლად ქანდარახზე. ყენების შემდეგ იწყებენ ღუმელში ჩასმას. ღუმელში შედგმის წინ ნალურებს უსვამენ კვერცხის ნაღღებს და მოაყრიან ცოტოდენ ხაშხაშს. ღუმელში შესმა წარმოებს თაბახებით. დამხმარე მუშა დგამს თაბახებს ნიჩაბზე და ოსტატი სდებს თაბახებს ღუმელში. ღუმელში ნალურები ცხვება ჩვეულებრივად 10 წუთის განმავლობაში, თაბახებს შუა ნალურებით იღებს ღუმელიდან ოსტატი ნიჩბით, რომლიდანაც თაბახებს ჩამოართმევს დამხმარე მუშა. რომ ხელები არ დაიწვას, მუშას უნდა ეცვას ხელგაჯები. გაბრილებული ნალურას წონა უნდა უდრიდეს 100 გრამს.

„მღუშკების“ გამოყვანა. როგორც წვრილი ბულკეტულის გამოყვანის დროს, აქაც ცომსახელი ყუთის სახურავზე ან გამოსაყვან მაგიდაზე ამოღებული ცომის მთელი მასიდან მოსჭრიან 1,5—2 კილოგრამ წონის ნაჭერს, რომელსაც დაამრგვალებენ ძეხვის მსგავსად 75—100 მილიმეტრის სისქეზე. ამ ძეხვს სწავებენ ხელით 110—115 გრამიან ნაკვეთებს (ზუსტი წონისათვის თითოეული ნაჭერი უნდა იწონოს), როდესაც დაგროვდება 12—15 ნაკვეთი შათ წაუტყებენ ცოტა გადამდნარ მარგარინს და დადებენ გროვავში. შემდეგ იღებენ ორ-ორ ნაჭერს და სატყეპელით აბრტყელებენ მოგრძო ლავაშებად.

გაბრტყელებული ლავაშები ეწყობა ერთი მეორეზე 12—15 ცალად და იღება განზე. შემდეგ თითოეულ ლავაშს მარჯვენა ხელის გულით ახვევენ მილის მსგავსად შორი ბოლოდან თავისაკენ, მარცხენა ხელით კი უჭირავთ ლავაშის ახლობელი ბოლო. მილაკი უნდა იყოს სწორი და თანაბარი. ამნაირად შეხვეული მილაკის ერთ ბოლოს იღებენ მარცხენა ხელით და გადაკეცავენ მას შუაზე.

მარჯვენა ხელით კი იღებენ დანას და სჭრიან შეხვეულ მილაკს გასწვრივ ისე, რომ ბოლოებთან დარჩეს გაუჭრელი 1-1,5 სანტიმეტრი. ამის შემდეგ იღებენ მას ორივე ხელით, გაშლიან და ალაგებენ რკინის თაბახზე (რკინის თაბახი წინასწარ გასუფთავებული და მსუბუქად ზეთწასმული უნდა იყოს). „პლუსებს“ აწყობენ თაბახზე რამოდენიმე წყებად. წყებებს შორის სტოვებენ 3—5 სანტ. მანძილს. თაბახის ზომის მიხედვით მის სიგრძეზე ეწყობა 4—5 წყება, დაახლოებით 20—25 ცალი თითოეულ წყებაში.

თაბახები „პლუსებით“ იდგმება ქანდარაზე საბოლოო საყენებლად, რის შემდეგაც მათ წაუსვამენ ადღევილ კვერცხს, დანარჩენი პროცესები მისი გამოცხობის დროს ისეთივეა, როგორც ნალურების გამოცხობისას. გაცივებული „პლუსის“ წონა უნდა იყოს 100 გრამი.

ჯიჯლიბოს გამოყვანა. ცომსაზელი ყუთის სახურავზე ან ცომის გამოსაყვან მაგიდაზე ამოდებულ ცომის მთელი მასიდან სჭრიან 1,5—2 კილოგრამიან ნაქერს, რომელსაც ამრგვალებენ ძეხვის მშავარად 75—100 მმ. სისქეზე, აქედან სწყვეტენ 110—115 გრამიან პატარა ნაჭრებს და მათ ზუსტ წონას ამოწმებენ სასწორზე აწონით. აწონის შემდეგ ნაჭრებს ამრგვალებენ ბირთვებად. ბირთვებს აძლევენ წინასწარ ყენებას (3—5 წუთით) და ამის შემდეგ იწყებენ მის გამოყვანას.

როდესაც მრგვალი ბირთვები ცოტაოდენ ყენებას გაივლიან, იღებენ ორ-ორ ბირთვს და სატყეპელით გააბრტყელებენ მათ მოგრძო ფორმის ლავაშებად. გაბრტყელებულ ლავაშებს წაუსვამენ ცოტაოდენ გადამდნარ მარგარინს. თითოეული ლავაში იკეცება ორად სიგრძის მიმართულებით და ზოლის ნაკეცზე ჩაეჭრება დანით კბილები. კბილის სიგრძე უნდა იყოს დაახლოებით: 1—1,2 სანტიმეტრი, განი კი 6 მილიმეტრი. დაკბილულ ზოლს იღებენ ორივე ხელით ბოლოებზე და ალაგებენ რკინის თაბახზე, რომლის დროსაც უახლოვებენ ბოლოებს ერთი მეორეს და აძლევენ მას ნახევარი ნალის ფორმას (რკინის თაბახები წინასწარ გაწმენდილი და მსუბუქად ზეთწასმული უნდა იყოს). ჯიჯლიბოები ეწყობა თაბახებზე წყებად. წყება წყებიდან დაცილებულია 3—5 სანტიმეტრით. თაბახის ზომის მიხედვით მის სიგანეზე ეწყობა 4—5 წყება.

თაბახებს ჯიჯლიბოებით დგამენ ქანდარაზე საბოლოო საყენებლად. ყენების შემდეგ აწყობენ ღუმელში. ღუმელში შედების წინ ჯიჯლიბოებს დაესხმება შედღვევილი კვერცხი და მოყურება ცოტაოდენი შაქრის ფხვნილი. დანარჩენი პროცესები ისეთივეა, რო-

გორც ნალურების გამოცხობის დროს. ცივი ჯიჯლიბო უნდა იწონი-
დეს 100 გრ.

ზედმოყრილი ხარისხების გამოყვანა. სანამ ზედმოყრილი ხა-
რისხების გამოყვანას შეუდგებოდენ, საჭიროა ფქვილოვანი ნაფხვენის
დამზადება.

ფქვილოვან ნაფხვენს ამზადებენ შემდეგი წესით: იღებენ იმ ხა-
რისხის ფქვილს, რომლიდანაც ცხვება თვით ნაწარმი. გამოყოფენ ნა-
წარმისათვის გათვალისწინებული ფქვილის რაოდენობიდან 8-10%-ს,
მიუმატებენ შიპარს ნაფხვენისათვის გამოყოფილი ფქვილის წონის
30%-ის რაოდენობით და გადამდნარ კარაქს ან მარგარინს, ყველა-
ფერს ამას კარგად აურევენ და გადააქცივენ ნაფხვენად. ცხიმს ან
მარგარინს იღებენ ისეთი რაოდენობით, რომ მიიღონ ადვილად ფხვნა-
ლი მასსა.

გამოყვანა: დასაყალიბებელ შავიდაზე ან ცომსაზელი ყუთის სა-
ხურავზე ამოღებული ცომის საერთო მასიდან სჭრიან 1,5—2 კილო-
იან ნაჭერს, რომელსაც ამრგვალეებენ ძეხვის მსგავსად სისქით 85—
100 მილიმ. ამ ძეხვიდან სჭრიან პატარა ნაჭრებს (110—115 გრამის
რაოდენობით) და თითოეულ ნაჭერს წონიან სასწორზე. აწონის
შემდეგ ნაჭრებს ამრგვალეებენ ბირთვებად და ცოტაოდენი გაბრ-
ტყელებით აწყობენ წყებად თაბახზე. წყებას წყებისაგან ამორებენ
3—5 სანტ. თაბახის ზომის მიხედვით მის სიგანეზე ეწყობა 4—5
წყება.

თაბახებს ზედმოყრილი ხარისხის ბულკით დგამენ ქანდარაზე
საბოლოო საყენებლად. ყენების შემდეგ იწყებენ ლუმელში შე-
დგმას. ლუმელში შეტანამდე საჭიროა ნაწარმისათვის ადღეგბილი
კვერცხის წასმა და ნაფხვენის მოყრა. დანარჩენი პროცესები ლუმე-
ლში ჩასმისა და გამოღების დროს ისეთივეა, როგორც ბულკეული
წვრილმანის სხვა ხარისხების გამოცხობის დროს.—



ი ნ ს ტ რ უ შ ც ი ბ

ფრანგული ბულკის მომზადების შესახებ.

ფრანგული ბულკის მომზადება შეიძლება უმაღლესი, პირველი და მეორე ხარისხის ფქვილიდან, წონით 100 და 200 გრამი.

მათი მომზადების ტექნოლოგიური პროცესი, გამოყვანის და გამოცხობის წესები, ანალოგიურია.

განსხვავებას შეიცავს მხოლოდ დამხმარე ნედლეულის (შაქარი კარაქი) შეტანის რეკვზტურა.

ცომი ფრანგული ბულკისათვის მზადდება ხაშით. ცომის კონსისტენცია საშუალოა.

ცომის კარგად გამოსაყვანად და ასაფუვებლად აუცილებელია მისი ორჯერ გატიკნა (დაგუნდაეება) პირველი გატიკნა ყველაზე უკეთესია ჩივატაროთ მოზღელიდან ერთი საათის შემდეგ, ხოლო მეორე 15—20 წუთით ადრე მუშაობის დაწყებამდე.

მაგალითისათვის მოვიყვანთ ფრანგული ბულკის დამზადებას პირველი ხარისხის ფქვილიდან.

1. საერთო რეცეპტურა	უმალ. ხარისხ.	პირველი ხარისხ.	მეორე ხარისხ.
ხორბლ. ფქვ.	100 კგრ.	100 კგრ.	100 კგრ.
საფუარი	1.0 "	1.0 "	1.0 "
მარილი	1.5 "	1.5 "	1.5 "
შაქარი	6.0 "	5.0 "	3.0 "
მარგარინი	2.5 "	2.5 "	—
საჭმ. ზეთი	0.15 "	0.15 "	0.15 "
სულ ნედლეული	111.15 კგრ.	110.15 კგრ.	105.65 კგრ.
მზა ნაწარმის გამოსავალი წონის მიხედვით	125—128	126—129	126—129



- შენიშვნა:** 1. საკმელი ზეთი 0,15%-ის რაოდენობით იზმარება საზელი ყუთის წასაცხებად ცომის მოზეღის დროს.
2. დამზარე მასალა (შაქარი, კარაქი, მარილი) შეაქვთ მზა ხაშში ცომის მოზეღის დროს.

ა) ხაშის მომზადება 100 კგრ. ფქვილიდან ბუღკის გამოსაცხობად.

- ფქვალი 50 კგრ.
 წყალი 35—38 ლიტრი
 საფუარი 1.0 კგრ.
 ხაშის პირვანდ. ტემპ. 28—29° ც.
 ფუვილის ხანგრძლივობა . . . 3-3,5 საათი.

ბ) ცომის მომზადება.

- ფქვილი 48 კგრ.
 წყალი 17—20 ლიტრი
 მარილი 1,5 კგრ.
 შაქარი 6,0 კგრ. (პირველი ხარისხის ფქვილიდან დამზადებული ბუღკებისათვის).
 მარგარინი 2,5 კგრ. (პირველი და უმაღლესი ხარისხის ფქვილიდან დამზადებული ბუღკებისათვის).
 ცომის პირვანდ. ტემპ. 29—30° ც.
 ფუვილის ხანგრძლივობა . . . 1,5—2 საათი

- შენიშვნა:** 1. წყალის რაოდენობა დაზუსტებული უნდა იქნას ფქვილის წყალმშთანთქმელი უნარიანობის მიხედვით.
2. დარჩენილი ფქვილი 2 კგრ. რაოდენობით იზმარება მოსაყრელად ცომის გამოყვანის დროს.
3. შაქარსა და მარგარინს ღებულობენ იმ რაოდენობით, როგორც ის შეეფარდება რეცეპტურის მიხედვით სხვადასხვა ხარისხის ფქვილს.



ფრანგული ბულკების გამოყვანის დროს ყველაზე უფრო მნიშვნელოვან ოპერაციას წარმოადგენს: 1) ცომის ნაჭრების დამრგვალება და 2) მათი გაშლა და ფიცრებზე დაწყობა.

არა სწორად წარმოებული დამრგვალება და „გაშლა“ გავლენას ახდენს ფრანგული ბულკის გარეგნულ შეხედულებაზე და ხარისხზე, ამიტომ მათი გამოყვანის დროს ამ ოპერაციებს მეტად სერიოზული ყურადღება უნდა მიექცეს.

მათა ცომის ამოიღებენ ცომსაზელ ყუთიდან მისი სახურავის ერთ ბოლოზე ან ცომის გამოსაყვან მაგიდაზე, სადაც დატოვებენ 3—5 წუთით, რის შემდეგაც იწყება მისი გამოყვანა.

სახურავის ან მაგიდის ერთ ბოლოზე (მარჯვნივ) იდგმება სასწორი ცომის ნაჭრების ასაწონად.

ხელქვეითი მომუშავე, რომელიც სასწორთან დგას, ფართო საბულკე დანით სჭრის ცომის საერთო „ჩაღლაჯიდან“ მოგრძო ზოლს და ამრგვალებს მას ძხვის მსგავსათ დიამეტრით დაახლოვებით 10 სანტიმეტრამდე, რის შემდეგაც წყვეტს მისი ბოლოდან საჭირო ზომის ნაჭერს და წონის მას (ას გრამიან ბულკისათვის იღებენ ცომის 112—118 გრამიან ნაჭერს, 200 გრამიან ბულკისათვის 220—225 გრამს).

ასაწონ ნაჭრებს აგუნდავებენ მრგვალი ბირთვის სახით (დაგუნდავება წარმოებს ორი ხელით და უნდა იყოს თანაბარი) და აწყობენ რიგში ყუთის სახურავზე ან გამოსაყვან მაგიდაზე განდავან. როდესაც მოგროვდება 40—50 დამრგვალებული ცომის ნაჭერი მას აყენებენ 3—5 წუთით, რის შემდეგაც იწყება მათი „გაშლა“.

ცომის გაშლა წარმოებს შემდეგნაირად: დაგუნდავებულ ცომის ნაჭერს აიღებენ ერთ ნაწიბურიდან და მაგიდაზე მაგრათ დარტყმით (ერთი-ორჯერ) გააბრტყელებენ მოგრძო სქელი ბლინის ფორმამდე. ამ ბლინის უახლოეს ბოლოს (დაახლოვებით მის ერთ მესამედ ნაწილს) გადაკეცავენ შუაგულისაკენ და ჩატისნავენ მას ხელის გულით. შემდეგ გადმოკეცავენ ბლინის მეორე ბოლოს და აგრეთვე ჩატისნავენ მას ხელის გულით. ამის შემდეგ შეკეცილ ბლინს ამრგვალებენ.

ბულკის ბოლოების დამრგვალების დროს საჭიროა ორივე ხელით თანაბრად დაწოლა, რომ ბულკმა სწორი ფორმა მიიღოს.

გამოყვანილი (გაშლილი) ბულკები ლაგდება ფიცარზე წიბურით ზევით. ფიცარი წინასწარ გადაფარებული უნდა იყოს ხელსახოცით.



კომის ნაპრები რომ ერთმანეთს არ შეერთვას, ნაპრების შუაში ამობურთავენ ხელსახოცის ნაკეცს. ფიცრები კომის გამოყვანილი ნაპრებით იდგმება ქანდარაზე საბოლოო საყენებლად. ყენება გრძელდება 15—25 წუთი, იმის და მიხედვით, თუ როგორია სადგომის ტემპერატურა, რა კონსისტენციისაა კომი და რამდენად მწიფეა იგი, როგორია საფუარის ხარისხი და ა. შ.

უნდა გვახსოვდეს, რომ ფრანგული ბულკი ძლიერ მგრძნობიარეა ორქოლი ქარისადმი, ამიტომ საჭიროა ყურადღების მიქცევა, რომ სადგომში, სადაც წარმოებს მისი ყენება, ორქოლი ქარი არ უბერავდეს.

გ ა მ ო ც ხ ო ბ ა .

ფიცრები კომის გამოყვანილი ნაპრებით, რომლებმაც გაიარეს საკმაო ყენება (სვენება), დამხმარე მუშას ჩამოაქვს ქანდარიდან და დგამს ღუმელთან, ოსტატი იღებს ფიცრიდან ბულკს, აბრუნებს მას წიბურით ძირს და ალაგებს ნიჩაბზე. ოსტატს უნდა ქონდეს ორი ნიჩაბი გრძელი და მოკლე, გრძელი ნიჩაბის ზომა: სიგანე 12-15 სანტიმეტრი, ხოლო სიგრძე 0.5—0.75 მეტრით უფრო გრძელი, ვიდრე ღუმელის ქვედი.

ერთმანეთზე მიწებების თავიდან ასაცილებლად, ბულკი ღუმელში შედების დროს ლაგდება ნიჩაბზე 1—1,5 სანტ. დაშორებით. როდესაც ნიჩაბზე დალაგდება ბულკების საკმაო რაოდენობა, ოსტატი ჩასერავს თვითთულ ბულკს ზედაპირზე მის გასწვრივ სპეციალური სასერი დანით, რომელიც მას უჭირავს რამოდენიმედ დახრით.

ნასერი უნდა იყოს თანაბარი და არ იყოს ღრმა ბულკის შუაგულზე. ამაზე დამოკიდებულია ფრანგული ბულკის თხემის სილამაზე. იმისათვის, რომ ბულკი არ ჩავარდეს, ჩასერვის დროს დანა მსუბუქად უნდა დააწვეს მას. შემდეგ ოსტატი ორივე ხელით იღებს ნიჩაბს, სწრაფი მოძრაობით შეაქვს ის ღუმელში, მარჯვენა ხელს გადაიტანს ნიჩაბის ტარზე, ცოტაოდენ დახრის მას და სწრაფად სვამს ბულკებს ღუმელის ქვედზე.

ფრანგული ბულკის გამოცხოვა წარმოებს ორთქლიან ღუმელში, რისთვისაც ოსტატს ბულკების შედების წინ და შემდეგ გამოცხოვის დროს პერიოდულად შეყავს ღუმელში წყალი (წყალი შეყავთ ღუმელში ფორმაზე დასხმით, რომელიც იდგმება ღუმელში მარცხენა მხარეს).

გამოცხობა წარმოებს ღუმელის 240—250° ც. ტემპერატურაზე და გრძელდება 15—20 წუთი.

გამოცხობის დროს სასულეები მაგრად და დახურული. ღუმელში ორთქლის უფრო კარგად შესანახავად, რომლისაგანაც დამოკიდებულა ბულკის კარგი თხემის გამოსვლა, ღუმელის ზედა კარები ბულკების შესმის დროს დახურულია.

მზა ბულკები გამოაქეთ ღუმელიდან იმავე ნიჩბით.

ოსტატს გამოაქვს ღუმელიდან რამდენიმე ბულკი, რაც კი ნიჩბზე დაეტევა და ხელით ყრის იქვე მდგომ კალათში. შემდეგ ბულკებს აწყობენ ყუთში ან ხონჩაზე.

ყუთებში ბულკებს აწყობენ ცერზე ერთი მეორეზე არა უმეტეს ორი წყებისა, ხონჩაზე კი ერთ წყებად.

გამომცხვარი ბულკი უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

ზედაპირი—სწორი, გაუბზარი და უნახლეჩო, ნასერი თანაბარი ერთი ბოლოდან მეორემდე, თხემი წვრილი და ამოხნეკილი.

კანი—სისქით ორ მილიმეტრამდე.

კანის ფერი—ღია მიხაკისფერი, პეწიანი, ულაქებო, უმჭრთალო და დაუმწვარი.

ფორმა—სწორი, მოგრძო-ოვალური, ჩაუჭყლეტავი.

ტენიანება—არა უმეტეს 42⁰/₁₀₀-სა.

ხიმუავე—1,5—დან—2,5-მდე.

ფორფენ მზა—არა ნაკლები 72⁰/₁₀₀-სა.



ინსტრუქცია ორცხობილას მომზადების შესახებ.

რეცეპტურის მიხედვით ორცხობილა განიარჩევა: უბრალო, კავიანი, ქალაქური, შაქრიანი, ვანილიანი და სხვ.

1. **ცომის მომზადება.** ცომის მომზადების წესი ყველა ხარისხის ორცხობილასათვის ერთი და იგივეა. ცომი იდგმება ხაშზე და ფუვილის დროს ხაშს ორჯერ ურევენ. ხაშის და ცომის დადგმის ტემპერატურა უდრის 28—30°, ფუვილის ხანგრძლივობა უდრის 3—4 საათს, ხოლო ცომის ფუვილის—1,5 საათს. ცომი იზილება მზა ხაშზე. „საკაზმს“ უშერებიან ცომს პირველი გატიკნის შემდეგ ან თვით გატიკნის დროს. ხოლო შოხელის დროს მისი ცომში შეტანა არ ვარგა, ვინაიდან ცომის ფუვილის დროს შაქრის უმეტესობა შეიძლება გაიხარჯოს ფუვილზე და სუსტად გამოიხატოს ორცხობილას გემოზე. ცომის 1 საათის ფუვილის შემდეგ იგი გაიტკინება და მას უშვრებიან საკაზმს. 25—30 წუთის (ცომის სრული ამოსვლის) შემდეგ იგი გამოყავთ.

2. **დაყალიბება (გამოყვანა).** დასაყალიბებელ მაგიდაზე ან ცომსაზელი ყუთის სახურავეზე ამოღებული ცომის მთელი მასიდან იღებენ 1 კილო ცომს, დაამრგვალებენ გრძლად, მოსწყვეტენ პატარ-პატარა ნაჭრებს და დაამრგვალებენ ძეხვისებურად.

ამ ძეხვებს სწყვეტენ შუაზე და თითოეული ნახევრიდან გამოყავთ ცალკე ძეხვი. მათი ზომა დიამეტრში 1—1,5 სანტიმ., ხოლო სიგრძე დამოკიდებულია გამოსაყვანი ორცხობილას სიგრძეზე.

ორ ძეხვს აწყობენ თაბახზე, ცოტაოდენ უბრტყელებენ ბოლოებს, შემდეგ მის გვერდით აწყობენ მეორე წყვილს და ასე ბოლომდე, სანამ თაბახი შეივსებოდეს მთელ სიგრძეზე. წყება წყებიდან დაშორებულია 2—3 სანტიმეტრით. როდესაც ერთი წყება დალაგდ-



ბა, ძეხვების ბოლოებს გაასწორებენ და შემდეგ აძლევენ საჭირო ფორმას. დაწყობილ და გასწორებულ ძეხვების წყებას ეწოდება ფილა.

ფილას სიგრძე დამოკიდებულია თაბახის სიგრძეზე, სიფარდოვე და სისქე—ორცხოზილას ხარისხზე.

ხილის და საბავშვო ორცხოზილასათვის ფილას არ აკეთებენ; ამისათვის მზადდება გრძელი ცომის ზოლი თაბახის სიგრძის თანასწორი და დიამეტრით, რომელიც შეეფერება ორცხოზილას აღებული ხარისხის კრილს.

3. **ყენება.** თაბახებს ფილებით ან ცომის ზოლებით დგამენ ქანდარაზე საყენებლად. ყენება გრძელდება დაახლოებით 20—30 წუთი სადგომის ტემპერატურისა და ცომის სიმწიფის მიხედვით.

4. **გამოცხობა.** ყენების შემდეგ ყველა ხარისხის ორცხოზილას ფილებსა და ზოლებს უსვამენ ადღებებელ კვერცხს და დგამენ ღუმელში.

ფილების წასასმელად საჭიროა დაახლოებით 50 კვერცხი 100 კილოგრამ ფქვილზე. ღუმელში შეტანა წარმოებს თაბახებზე დამზარე მუშა სდებს თაბახს ნიჩაბზე და ოსტატი დაუყონებლივ სვამს მას ღუმელში.

გამოცხობა, ფილას ან ზოლის სისქის და საკაზმის მიხედვით, წარმოებს სხვადასხვა ტემპერატურაზე 20—30 წუთი.

თაბახები მზა ფილებით გამოაქვთ ღუმელიდან ნიჩბებით, რომლიდანაც თაბახს იღებს დამზარე მუშა. რომ ხელები არ დაიწვას, მუშამ უნდა ჩაიცვას ხელგაჯი.

5. **გაცივება.** გამოცხობის შემდეგ ფილებს ან ზოლებს იღებენ თაბახიდან და ალაგებენ ფიცრებზე ქვედა მხარით ზევით და სტოვებენ გასაცივებლად და გასაშრობად. გაცივება გრძელდება 24 საათი.

6. **დაჭრა.** როდესაც ფილა გაცივდება და გაშრება მას სტრიან ცალკე ნაჭრებად. ნაჭერის ზომა დამოკიდებულია ორცხოზილას ხარისხზე. ორცხოზილას ზოგიერთი ხარისხისათვის (შაქრიანი, სლავური, ნუშიანი და სხვ. ზედმოყრილი) ნაჭერს დამატებით უსვამენ ადღე-ბილ კვერცხის ცილას და მოაყრიან ზედ ნუშს ან შაქარს, ან შაქრი-სა და დარიჩინის ან ნუშის ნარეგს.



ორცხოზი- ლას წარის- ნი	ერთი ორცხოზილ. დაახლ. ზომა მილიმეტრებში			ერთი ორ- ცხოზ. წონა გრამებში	დამატებითი დამუშავება
	სიგანე (სისქე)	სიგრძე	სიმაღლე		
ყვიანი	20—25	95—100	35—40	20	არა აქვს
ქალაქური	18—32	105—110	32—38	20	
ნაღებიანი	15—20	115—120	40—45	20	
ვანილიანი	10—15	90—95	28—32	10	გვერდებზე უსვა- მენ აღდგებილ კვერცხს და მოაყ- რიან ნუშს
ნუშიანი	18—22	90—95	35—40	20	
შაქრიანი	20—24	35—40	85—90	20	
სლაფური	15—18	35—40	100—105	18	გვერდებზე უსვა- მენ აღდგებილ კვერცხს და მოაყ- რიან შაქარს

მასალის დაახლოვებითი გასავალი ორცხოზილას დამატებითს
დამუშავებასა და მოყრაზე (100 კლგ. ფქვილზე)

ნედლეული	ნუშიანი	შაქრიანი	სლაფური
შაქარი კლგ.	—	30	30
ნუში	25	—	—
კვერცხი ცალობით	50	50	50

7. გაშრობა. დაჭრილი, წაცხებული და ზედმოყრილი ორცხო-
ბილა ლაგდება სიბრტყით და იდგმება ლუშელში გასაშრობად. გაშ-
რობა წარმოებს ლუშელიდან პურის ან პურის ნაწარმის გამოღების
შემდეგ. გაშრობის დრო განისაზღვრება ორცხოზილას სისქისა და
საკაჟმის მიხედვით, სხვადასხვა ტემპერატურაზე 15—30 წუთით, იმ
ანგარიშით, რომ ტეხილში ორცხოზილას ქონდეს მოწითალო-მოში-
ხაკისფრო ფერი.

8. შეფუთვა. გაშრობის შემდეგ ორცხოზილა იფუთება ყუთებ-
ში, რომელსაც შიგნიდან გამოფენილი უნდა ქონდეს სუფთა ქა-
ღალდი.

ნედლეული	ყავიანი			ქალაქური			ნაღვრიანი		
	ბაში	ცომი	სულ	ბაში	ცომი	სულ	ბაში	ცომი	სულ
ფქვილი I ხარ.	55	44	99	55	44	99	55	44	99
წყალი ლიტრებში	40	10	50	40	10	50	40	10	50
საფუარი	1	—	1	1	—	1	1	—	1
მარილი კლგ.	—	1,2	1,2	—	1,2	1,2	—	1,2	1,2
შაქარი კლგ.	—	13	13	—	13	13	—	13	13
კარაქი	—	5	5	—	5	5	—	5	5
საქმელი ზეთი	—	—	0,5x)	—	—	0,5x)	—	—	0,5x)
ვანილინი	—	—	—	—	—	—	—	—	—
კვერცი ც/კვრ. ფი- ლების წასასმ. დასამუშ.	—	—	50/2x)	—	—	50/2x)	—	—	50/2x)
მარგარინი	—	—	—	—	—	—	—	—	—
ნუში	—	—	—	—	—	—	—	—	—
ხაშხაში	—	—	—	—	—	—	—	—	—
სულ ნედლეული	—	—	122,7	—	—	122,7	—	—	122,7
მზა ნაწარმის გამოსაც.	—	—	—	—	—	—	—	—	—

- შენიშვნა: 1. ორცხოვნილი ნუშიანი და სლაფური მზადდება უმაღლ.
2. *) საქმელი ზეთი იხმარება თაბახების წასასმელად.
3. *) 50 კვერცი მიღის დამატებით დამუშავებაზე შაქ ბილაზე) დანარჩენი კვერცი კი ხმარდება ფილების
4. *) 1 კილოგრამი ფქვილი იხმარება დამუშავებაზე შა
5. *) 10 კილოგრ. ნუში მიღის მოსაყრელად.
- საფუარის რაოდენობა შეიძლება შეიცვალოს მისი ხარისხის

ხარკუმის ნორმები

ვალილიანი			ნუშიანი			შაქრიანი			სლავური		
ხაში	ცომი	სუქი	ხაში	ცომი	სუქი	ხაში	ცომი	სუქი	ხაში	ცომი	სუქი
55	44	99	55	44	99	55	44	99	55	44	99
40	10	55	40	10	50	40	10	50	40	10	50
2	—	2	2	—	2	2	—	1	2	—	2
—	1,2	1,2	—	1	1	—	1,2	1,2	—	1	1
—	20	20	—	15	15	—	30x10	30x10	—	30x25	30x25
—	10	10	—	12	12	—	3	3	—	12	12
—	—	0,5x)	—	—	0,5x)	—	—	0,5x)	—	—	0,5
—	0,05	0,05	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	50x50	100	—	50x70	120	—	50x50	100	—	50x50	50x50
—	—	—	—	—	—	—	2	2	—	—	—
—	—	—	—	—	10x)	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	137,5	—	—	145,8	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	161,7	—	—	174,5

ხარ. ხორბლის ფქვილიდან, დანარჩენი კი I-ხარ. (72%) ფქვილიდან.

რის ან ნუშის მოყრის დროს (ნუშიან, შაქრიან და სლავურ ორცხო-წაცხებას.

ქარი კი 30 კგრ.

მიხედვით.



ი ნ ს ტ რ უ მ ც ი ა

ბლითუნას და ნახმის მომზადების შესახებ (უბრალო შაქრიანი და ნაზუქი).

ბლითუნისა და ნახმისათვის ცომი მზადდება „პრიტვიორზე“. ბლითუნისათვის ცომში ურევენ ორჯერ უფრო მეტ „პრიტვიორს“, ვიდრე ნახმისათვის, ბლითუნა ზომით ნახმზე დიდია.

1. „პრიტვიორის“ მომზადება. „პრიტვიორი“ ეწოდება განახლებულ საღურას. 100 კილოგრ. ფქვილიდან უბრალო ბლითუნას გამოსაცხობად იღებენ 5—6 კილოგრამ ქველ „პრიტვიორს“ (ან ძველ ცომს), მიუმატებენ 7 ლიტრა წყალს, 7 კილოგრამ ფქვილს და 250 გრამ დაწნეხილ საფურას. აზელვის შემდეგ „პრიტვიორი“ იდგმება გასაფუფევლად. აზელილი „პრიტვიორის“ ტემპერატურა უნდა იყოს 26—28°. მისი ფუვილი გრძელდება 6—8 საათი.

ფუვილის დამთავრების შემდეგ „პრიტვიორი“ მზადაა და მისგან იღებენ ცომის მოსამზადებლად საჭირო რაოდენობას. „პრიტვიორის“ გასაახლებლად სტრევენ 5—6 კილოგრამს. მისი მომზადების მეთოდი დამოკიდებულია ბლითუნას და ნახმის ხარისხზე (იხ. ქვევით—ცომის მომზადება).

2. ცომის მომზადება. ბლითუნას და ნახმის ყველა ხარისხისათვის ცომის მომზადების მეთოდი ერთი და იგივეა.

	უბრალო ბლითუნა (72%/ანი გამოავლინ) პირველი ხარისხის ფქვილ.	წმინდა ნახმი (72%/ა გამოავლინ) პირველი ხარისხის ფქვილ.	ნახუქი ბლითუნა (30%/ანი გამოავლინ) უმაღლესი ხარისხის ფქვილ.	შაქრიანი ბლითუნა (72%/ანი გამოავლინ) პირველი ხარისხ. ფქვილ.
ფქვილი კილოგრ.	100	100	100	100
წყალი ლიტრებში	30—35	30—35	30—35	30—35
შაქარი კილოგრამებში	1	1	8	15
მარილი	15	15	15	1
დაწნეხილი საფურარი	0.25	0.25	0.25	0.25
ბადაგი	—	—	1.0	—
მარგარინი	—	—	—	3
კარაქი	—	—	1	—
საუმეღლი ხეთი	0.15	0.15	8.15	0.15
„პრიტვიორი“ კილოგრამებში	10—15	5—6	8—10	8—10

უბრალო ბლითუნა ცხვება უმაღლესი, პირველი და მეორე ხარისხის ფქვილიდან.

ვინაიდან ცომი ძალიან სქლად იზილება, ამისათვის ცომის მომზადების მთელი პროცესი აუცილებელია დაიყოს რამდენიმე სტადიად.

მოზედა. ფქვილის მთელი რაოდენობა ჩაიყრება ყუთში. ყუთში ჩაყრილ ფქვილს ამოადრმავებენ და ჩაასხამენ წყალს (30—35 ლიტრს), რომელშიც წინასწარ არეულია ხაში (პრიტვიორი).

იწყებენ ზელას, მაგრამ რადგანაც წყალი ცოტაა, მთლიანად მოზელა შეუძლებელია. ვდებულობთ ცომის ცალკე ნაჭერებს, რომელსაც ახლავს აუზღლეელი ფქვილი.

ცომის პირველი გატისნვა. იღებენ ცომის რამდენიმე ნაჭერს და ცომსაზელი ყუთის სახურავზე აწარმოებენ მის დაზღლევას ხელის გულებით მანამდე, სანამ ცომი არ გაზღდება ერთნაირი.

როდესაც ერთ ნაჭერს გატისნავენ, იღებენ მეორეს და ასე შემდეგ. სანამ მთელი ცომი არ იქნება დამუშავებული.

ცომის მეორე გატისნვა. პირველი გატისნვის შემდეგ ცომს ხელმეორედ იღებენ ნაჭრობით და კიდევ სრესავენ მას ხელის გულებით და შუშტებით.

გატისნვა წარმოებს ნაწილ-ნაწილ, სანამ არ გატისნავენ მთელს ცომს.

სრესვა. სრესვას აწარმოებენ სპეციალურ სასრესელ მაგიდაზე განსაკუთრებული ხელსაწყოს და სასრესელის გამოყენებით და ცომის გატისნულ ნაჭერს სრესავენ სასრესელით იმდენხანს, სანამ მთლიანად არ გაქრება ფქვილის ნაკვალევი.

ცომის სრესვა წარმოებს ნაწილ-ნაწილად და ცომის ერთი ნაჭერი ემატება მეორეს. სრესვის შემდეგ ცომი იღება გამოსაშუშებლად. გამოშუშების ხანგრძლიეობა 30—40 წუთია. გამოშუშების დროს ცომს აფარებენ სველ გამოწურულ ტილოს. ცომის ხელით დამუშავება მოითხოვს დაახლოეებით შემდეგ დროს: 1. მოზელა და პირველი და მეორე გატისნვა 30—40 წუთს; 2. სრესვა 1 საათსა და 20 წუთს; 3. გამოშუშება 30—40 წუთს.

3. ცომის დამრგვალება. როდესაც ცომი უკვე მზადაა, მას მოაცლიან „ჩალადაჯს“ წონით 10 კილოგრამს და გააბრტყელებენ მას ლავაშიეთ. ლავაშის სისქე 5—7 სანტიმეტრია, ლავაში იჭრება 7—8 სანტიმეტრის სიგანის ზოლებად. შემდეგ აიღებენ ზოლს და



მარჯვენა ხელით ამრგვალევენ მას, როგორც ძეხვს, ამავ დროს მარცხენა ხელით წელავენ და აგრძელებენ. როდესაც პირველი ზოლი უკვე დამრგვალებულია მას უმატებენ მეორე დამრგვალებულ ძეხვს, შემდეგ მესამეს და ასე მანამდე, სანამ ცომის მთელი ლავაში დამრგვალებული არ იქნება.

ასეთი ძეხვა სიგრძით დაახლოვებით 15—20 მეტრი იხვევა სპირალურად. დამრგვალების შემდეგ იღებენ ძეხვის ბოლოს და ხელახლა ამრგვალებენ ისე, რომ მისი დიამეტრი შემცირდეს ორჯერ და მიიღოს ისეთი სისქე, რომელიც შეეფერება ბლითუნას ან ნახმის ხარისხს.

მეორეჯერ დამრგვალებული ძეხვის სიგრძე უდრის 30-35 მეტრს. თუ საჭიროა 0,75—1 სანტიმეტ. დიამეტრის ძეხვის მიღება, მისი დამრგვალება წარმოებს სამ ჯერად. დამრგვალების შემდეგ ძეხვის ხვეულა უნდა გამოშუშდეს. გამოშუშება გრძელდება 10-20 წუთი. გამოშუშების დროს ცომს აფარებენ სველ გამოწურულ ტილოს.

4. დაყალიბება. გამოშუშების შემდეგ იღებენ ძეხვი-ხვეულას ბოლოს, ჩასკიდებენ მას მარჯვენა ხელის ცერსა და საჩვენებელ თითს, შემოივლებენ მას დანარჩენი ოთხი ან 2—3 თითის ირგვლივ (იმის მიხედვით თუ როგორი უნდა იყოს გამოსაცხობი ბლითუნას ან ნახმის დიამეტრი) და რგოლს მოსწყვეტენ.

წრის ორივე ბოლოს შეამკიდროვებენ, ცოტას დაამრგვალებენ და მზა ბლითუნა დაიდება ფიცარზე სწორი რკალის ფორმის მიცემით.

ყენება. ყენება წარმოებს ფიცრებზე, ქანდარაზე. ყენება გრძელდება სულ 10—15 წუთი.

დამღულვრა. ყენების შემდეგ ბლითუნა ან ნახმი იმდულვრება ბადაგით გაზავებულ მარილიან მღულარეში. ბადაგი ენატება შხოლრდ ბლითუნას იმ ხარისხებისათვის, რომლებსათვისაც იგი გათვალისწინებულია რეცეპტურით. ბლითუნას დამღულვრა გრძელდება 5 წუთი. ხოლო ნახმის 1—2 წუთი (სანამ არ ამოტივტივდებიან ზეთით).

გაშრობა. დამღულვრის შემდეგ ბლითუნას და ნახმს, იმის მიხედვით, როგორც კი ისინი ამოტივტივდებიან, იღებენ მავთულით შემობანდულ ჩამჩით და აღაგებენ ფიცრებზე. ფიცრები დამღულვრული ბლითუნით ან ნახმით იწყობა ქანდარაზე გასაშრობად და საყენებლად.

ცოტაოდენი შრობისა და ყენების შემდეგ (8—10 წუთი), ფიცრები იწყობა ლუმელის პირში საბოლოოდ გასაშრობად.



გამოცხობა. როდესაც ბლითუნა ან ნახში ვაშრება, მას გად-
მოაბრუნებენ, ზედაპირით ქვევით ალაგებენ სპეციალურ რკინის ნიწ-
ბებზე და დებენ ღუნელში გამოსაცხობად. ბლითუნას გამოცხობა
გრძელდება 8—10 წუთი, ხოლო ნახმის—5 წუთი.

ღუმელის ტემპერატურა ბლითუნასათვის 300—350 გრადუსია,
ნახმისათვის კი უფრო დაბალი. ნახმისათვის კარგი იქნება გამოვი-
ყენოთ ღუმელი მსხვილი ბლითის გამოცხობის შემდეგ, როდესაც მი-
სი ტემპერატურა უდრის 220—250°.

ბლითუნას და ნახმის ცალკეული ხარისხების გამოყვანა.

1. უბრალო ბლითუნას ცომი: უბრალო ბლითუნას დიამეტრი
უდრის 7—9 სანტიმეტრს, სისქე დაახლოვებით 1.5 სანტ. და წონა
კი 30 გრამს; მოყვარულთა ბლითუნა—დიამეტრი 10 სანტ., სისქე
—1.5 სანტ. წონა—25 გრამი.

2. უბრალო ცომი წმინდა ნახმისათვის: უბრალო ნახში კეთ-
დება დიამეტრით 5 სანტ., სისქით 0,71 სანტ., წონით 7 გრამი.

უბრალო ნახმებს ამზადებენ ხაშხაშით და კვლიავით.

ნახმისათვის ხაშხაშის ან კვლიავის მისაცემად, ცომის ლავაშს,
სანამ მას ზოლებად დაჭრიდენ დაასველებენ წყლით და მოაყრიან
ხაშხაშს ან კვლიავს და ხელის გულით ჩატენიან ცომში თესლს. ასე-
თივე წესით დაამუშავებენ ლავაშის მეორე გვერდს.

3. ნაზუქი ბლითუნას ცომი: ა) ნაზუქი ბლითუნა შეიძლება
იყოს მსხვილი და წვრილი. წვრილი ბლითუნას ზომა შემდეგია: დია-
მეტრი 7—9 სანტ., სისქე 2.0 სანტ., წონა 30 გრ., მსხვილი ბლი-
თუნა ორჯერ უფრო დიდია; ბ) ნაზუქი ბლითის დიამეტრი—10
სანტიმეტრი, სისქე 4 სანტ. და წონა 100 გრამია.

4. შაქრიანი ბლითუნას ცომი: შაქრიანი ბლითუნას (ხაშხა-
შიანი ან წმინდა) დიამეტრი უდრის 8 სანტ., სისქე 1.5 სანტ., წონა
20—22 გრ.

ხილიან ბლითუნას, ნუშიანს, ვანილიანს, ვარდიანს ყენების
წინ აძლევენ მოგრძო ფორმას. მათი ზომები შემდეგია: სიგრძე—
10 სანტ., განი 5 სანტ., სისქე 1.5 სანტ., წონა 25 გრამი.



ი ნ ს ტ რ უ ჯ ც ი ა

ქვავის პურის დამზადებისა კანგაცლილი ქვავის ფქვილიდან

პური კანგაცლილი ქვავის ფქვილიდან მზადდება საფუარი-ნ სალუარზე ხაშით ან უხაშოთ.

პური შეიძლება იყოს ფორმისა და ქვედის, ფორმის ერთი პურის წონა უნდა იყოს არა უმეტეს 2,5 კილოგრამისა, ხოლო ფსკერული პურის წონა არა უმეტეს 3 კილოგრამისა.

ფსკერული პურისათვის ცომი მზადდება უფრო მაგარი კონსისტენციის ვიდრე ფორმის პურისათვის.

პურის დამზადება ხაშით

1. საერთო რეცეპტურა:

კანგაცლილი ქვავის ფქვილი	100 კგრ.
მარილი	1.5 „
საფუარი (სალუარში)	0.06 „
საქმელი ზეთი	0.15 „

სულ ნედლეული 101.71 კგრ.

შპა ნაწარმის მინიმალური გამოსავალი წონის მიხედვით:

ა) ფორმის პურისათვის 148—149

ბ) ფსკერული პურისათვის 145—146

შენიშვნა: 1. რეცეპტურაში ნაჩვენები საფუარი მიღის სალუარის განაზღვრებაზე.

2. საქმელი ზეთი 0.15 კგრ. რაოდენობით იხმარება ფორმების წასასმელად.



ა) ხალუარის მომზადება.

სალუარი შეიძლება მომზადებული იქნას სხვადასხვა წესით. ხაშის მომზადების ყველაზე უფრო მარტივი წესი შემდეგია:

12 ლიტრა წყალში, რომლის ტემპერატურაც უდრის 33—34° ხსნიან 60 გრამ დაწნეხილ საფუარს, რის შემდეგაც უმატებენ 12 კილოგრამ კანგაცილილ ქვავის ფქვილს, კარგად აურევენ და ღვამენ ასაფუებლად 20—24 საათის განმავლობაში.

ამ დროის გასვლის შემდეგ სალუარი შეიძლება გამოყენებული იქნეს ხაშის მოსამზადებლად. ეს ნორმები აღებულია 100 კილოგრამი ფქვილის ანგარიშით.

გამოყვანილ სალუარზე მუშაობენ რამდენიმე დღე, შემდეგ კი ის უნდა განახლდეს.

სალუარის განახლება წარმოებს ზაფხულობით არა ნაკლებ 5 დღის ვადისა და ზამთრობით თითოეულ 10 დღეში.

ბ) ხაშის მოსამზადებლად საჭიროა:

- ფქვილი 60 კგრ.
- წყალი 45—50 ლიტრი
- სალუარი 20—25 კლგ.
- ფუების დრო 3—3,5 საათი
- ხაშის დაწყებითი ტემპერატურა უნდა იყოს 28°—29° C.
- საზღვრითი სიმკვავე (ფუვილის შემდეგ)—7

გ) ცომის მომზადება.

- ფქვილი 40 კლგ.
- წყალი 20—25 ლიტრ.
- მარილი 1,5 კლგ.
- ფუების ხანგრძლივობა 1—1,5 საათი
- ცომის დაწყებითი ტემპერატურა 29—30° C.
- საზღვრითი სიმკვავე (ფუვილის შემდეგ)—8,5—9.

შენიშვნა: 1. წყლის რაოდენობა დახუსტებული უნდა იქნეს ფქვილის წყალშესრუტვის უნარიანობის მიხედვით.

2. ცომის უხაშო წესით დამზადების შემთხვევაში საღუარი ორჯერ მეტი უნდა დამზადდეს (40—45 კლგ.). ცომის ფუტბის დრო დიდდება 2—2,5 საათამდე.

ცომის გამოყვანა.

იმის შემდეგ, როცა ცომი შხადაა, იწყებენ მის გამოყვანას.

ა) ფორმის პურის გამოყვანა.

ცომის ყუთთან მიიტანებენ ფორმებს, რომლებიც წინასწარ გასუთთავებული და ზეთ-წასმული უნდა იყოს. მუშა გამოზომავს „თვალით“ ცომის საჭირო ნაჭერს და ჩაუშვებს მას რკინის ფორმაში.

ჩადებული ცომის ზედაპირი კარგად გასწორდება ხელით და წიესმება წყალი.

ასეთი წესით დაყალიბებული პურის ნაჭრები ღუმელში შედებამდე იდგმება საყენებლად სპეციალურად ამისათვის დამზადებულ ფიცარნაგებზე. ფორმების იატაკზე დადგმა უფიცარნაგით აკრძალულია. საკმაო ყენების შემდეგ წარმოებს ღუმელში შედგმა.

ბ) ფსკერული პურის გამოყვანა.

ფსკერული პურის გამოყვანა შესდგება უმთავრესად ცომის ნაჭრების სწორ და კარგ მოგუნდავებაში.

მოგუნდავება აუზჯობესებს პურის გარეგნულ შესხედულებას, მისი ფორაონობა უფრო თანაბარი ხდება, მოგუნდავებული პურის მოცულობა მატულობს და გულის ელასტიურობა უზჯობესდება. სწორი მოგუნდავების დროს ცომის ნაჭერს, ხელის გულის და თითების სწრაფი და სხარტი მოძრაობით, აძლევენ გლუვი ბირთვის ფორმას.

მოგუნდავებულ ცომს დებენ წიბურით ზევით სპეციალურ ხის ჯამებში, რკინის მრგვალ ფორმებში, ან მრგვალ დაწულ კალათებში (უკანასკნელებს უნდა ჩაეფინოს ფსკერზე 350×350 მილიმ. ტილო) და აწყობენ საყენებლად.

როგორც ფორმის ისე ფსევრული ვაფორმებული ცომის ყენება გრძელდება 25—30 წუთი სადგომის ტემპერატურის, ცომის სიმწიფისა და კონსისტენციის მიხედვით.

ლუმელში ჩასმა და გამოცხობა.

ფსევრული პურის გამოცხობის დროს შეყენებული ცომის ნაჭრებს დამხმარე მუშა ვადმოამხობს ნიჩაბზე და ოსტატი სვამს მას ლუმელში. ლუმელში შედების წინ ცომის ნაჭერს წაუცხებენ წინასწარ დამზადებულ წყალში შედღებებულ ფქვილს.

ცომის ცალკე ნაჭრების უკეთ და უფრო თანაბრად გაცხელებისათვის და პურის გაგლეჯის, მიტყლეტის და მის ზედაპირზე ბზარების თაფიდან ასაცილებლად ცომს ლუმელში აწყობენ ერზმანთისაგან 3—5 სანტ. დაშორებით.

ფორმის და ფსევრული პურის გამოცხობა წარმოებს ლუმელში 245—260° C. ტემპერატურაზე და გრძელდება 65—70 წუთი.

ლუმელში ზედმეტი ორთქლის დაგროვების ასაცილებლად (რაც აუარესებს პურის გარეგნულ შეხედულებას) პურის ცხობა პირველი 10—15წუთის განმავლობაში წარმოებს ღია სასულეებით, ხოლო დანარჩენი დრო სასულეები დახურულია.

გამომცხვარ პურს, მისთვის პეწისა და კანის სირბილის მისაცემად ლუმელიდან გამოღების დროს უსვამენ წყალს.

მზა ფორმის და ფსევრულ პურებს ლუმელიდან გამოღების შემდეგ აწყობენ ფიცარნაგებზე პურის საცხობის ექსპედიციაში ძირითედად ფენად.

ერთი საათის შენახვის შემდეგ, ვაცივებული პური შეიძლება დაეწყოს გვერდზე.

შენიშვნა: ლუმელიდან ფორმისა და ფსევრული პურის გამოღების დროს, რომ დამხმარე მუშამ ხელი არ დაიწვას, მას უნდა ეცეას ხელგაჯი.

გამომცხვარი პური უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნილებას:

პურის ზედაპირი—უნდა იყოს გლუვი, მსხვილი ბზარებისა და გამსკლარი ადგილების გარეშე.

ფერო—თანაბარი მიხაკისფერი, ან მუქი მიხაკისფერი.

კანის სიხვე:



ა) ფორმისა და ქვედური პურის ზედა კანი არა უსქესი 4 მილიმეტრისა.

ბ) ძირა კანი ქვედური პურისათვის არა უსქესი 4 მილიმეტრისა.

გ) ძირა კანი ფორმის პურისათვის არა უსქესი 3 მილიმეტრისა.

გულის ტენიანობა — არა უმეტეს 48%-სა

სიმჟავე — არა უმეტეს 11-სა.

ფოროვნობა — არა ნაკლებ 48%-სა.

ი ნ ს ტ რ უ ქ ც ი ა

ჭვავის 65% გამოსავლის ფქვილიდან დიკის და მინსკის პურის
დამზადებაზე.

პური დიკის ფქვილიდან.

დიკის ფქვილი იმით განირჩევა უბრალო ჭვავის ფქვილიდან, რომ მასში თითქმის სრულიად არაა დარჩენილი მარცვლის კანი, ვინაიდან დაფქვის დროს მისი 35% გამოიცრება როგორც ქატო, ამიტომ დიკის ფქვილს ეწოდება აგრეთვე 65%-იანი გამოსავლის ფქვილი.

ფქვილის მიღების შემდეგ პურის მცხობელმა ჯერ უნდა შეამოწმოს მისი ხარისხი (გემოს, სუნის, ფერის და კბილებზე წკატუნის მიხედვით).

თუ პურის დამუშავება დიკის ფქვილიდან პურის საცხობში წარმოებს პირველად, მაშინ უმჯობესია ვაკეთდეს საცდელი გამოცხობა. ამისათვის საჭიროა 2 კილოგრამი ფქვილი აირიოს ერთ ლიტრა წყალში, რომელშიაც გახსნილია 200—300 გრამი საღუარი. ცომის ტემპერატურა უნდა იყოს 28—29 გრადუსი. ცომი გულდასმით უნდა აიზილოს ემალირებულ ან თიხის ჭურჭელში და გაიაროს 1,5—2 საათის ფუვილი. შემდეგ მას დებენ ჩვეულებრივ რკინის ფორმაში ან აგუნდავენ ბირთვად (თუ უნდათ მიიღონ ფსკერული პური), ნორმალური ყენების შემდეგ პურს სვამენ ღუმელში.

პურის მცხობელმა გულდასმით უნდა დააკვირდეს ფუების პროცესს, რომ გაიგოს აღებული ფქვილის თვისებები, გაიგოს თუ როგორი უნდა იყოს წყლის ტემპერატურა, რომელშიაც ეს ფქვილი აზილეს, რამდენ ხანს გრძელდება ფუების პროცესი და ა. შ.

მხოლოდ ასეთი საცდელი გამოცხობის შემდეგ შეუძლია მას დაიწყოს პურის საჭირო რაოდენობის გამომუშავება. ამავე დროს მან აუცილებლად უნდა გაერას მთელი ფქვილი, რომ ცომში არ მოყვეს რაიმე გარეშე სავნები.

გამოცხობის რეცეპტურა ასი კილოგრამი ფქვილიდან: შხადდება ნახევარსაღლუაო, შემდეგ საღლური და, ბოლოს ცომი. ეღებენ 2—3 კილოგრამ მცავე ცომს ან საღლარს, ხსნიან მას 3 ლიტრა წყალში, ჩაყრიან მასში 3 კილოგრამ ფქვილს და გულდასმით აურევენ. ამის შემდეგ მას სქლად წააყრიან ფქვილს, რომ ცომში არ გაიკეთოს კანი.

ნახევარსაღლური ვაივლის დაახლოვებით 4 ს. ფუვილს 27—29° ტემპერატურაზე, როდესაც საღლური შეისრუტავს ფქვილის უმეტეს ნაწილს და მისი ზედაპირი ფოროკანი გახდება—შეიძლება ჩაითვალოს, რომ იგი მზადაა.

ნახევარსაღლურს უმატებენ 30 ლიტრა წყალს, კარგად აურევენ და დააყრიან 42—43 კილოგრამ ფქვილს. მას ზელენ მანამდე, სანამ დაიშლებოდეს კომრები, შემდეგ გადაუსვამენ თავს, დააყრიან ფქვილს და სტოვებენ ვასაფუფებლად.

საღლური ფუვის დაახლოვებით 4 საათი 28—30° ტემპერატურაზე. მისი მზადყოფნის ნიშნები იგივეა, რაც ნახევარსაღლურისავეთის.

მას უმატებენ 1,3—1,5 კილოგრამ მარცხს, რომელიც გახსნილია 3 ლიტრა წყალში, დაახლოვებენ კიდევ 22 ლიტრა წყალს, კარგად აურევენ და ჩააყრიან 54 კილოგრამ ფქვილს. ამის შემდეგ ცომს ზელენ. ის ფუვის 50—55 წუთი 29—30°-ს ტემპერატურაზე. შემდეგ ცომს კრიან 2—3 კვრ. ნაჭრებად, აგუნდავებენ მას, თუ გამოცხობია ფსკერული პური, ან დებენ ფორმებში, თუ გამოცხობია ყორმის პური.

ცომს აყენებენ ფიცარნაგებზე ფორმებში ან, თუ უნდა გამოაცხონ ფსკერული პური, ფქვილმოყრილ ფიცრებზე. ყენება გრძელდება 25—30 წუთი.

დიკის ფქვილიდან დამზადებული პური ისევე ცხება, როგორც უბრალო ქვავის ფქვილიდან დამზადებული პური 75—80 წუთის განმავლობაში 275—280°-ის ტემპერატურაზე. ღუმელიდან გამოღებულ პურს უცხებენ წყალს და დებენ გასაგრძელებლად.

ანაირი წესით მიღებულ პურს ეწოდება დიკის პური. თავისი გარეგნული შეხედულებითა და გემოთი ის არ ჩამოუფარდება 85%-ან ფქვილიდან გამოცხვარ ხორბლის პურს.

მანსკის პური.

იმავე დიკის ფქვილიდან შეიძლება კიდევ უფრო გემრიელი — მანსკის პურის გამოცხობა. ის განსხვავდება უბრალო დიკის პური-საგან იმით, რომ ცომი მზადდება მისთვის უფრო სქელი.



დიკის პურის გამოცხობის დროს ფქვილის თითოეული 100 კილოგრამი იხსნება 60 ლიტრა წყალში, ხოლო მინსკის პურის დამზადების დროს 50—55 ლიტრა წყალში.

მინსკის პური ცხევა მხოლოდ შესკრული, ცომის ნაქრების და გუნდაების დროს მის შეიძლება მოეკაროს ცოტაოდენი კვლიავი. ხოლო ყენების დროს უსათუოდ უნდა წავსვას წყალი. მინსკის პურის დამზადების პროცესის მთავარ გარჩევა უბრალო დიკის პურისაგან იმაში მდგომარეობს, რომ მინსკის პური ცხევა არა ერთ ჯერად არამედ ორჯერ—შებრაკვით.

მინსკის პურის შეხრაკვა წარმოება 10—12 წუთის განმავლობაში, როდესაც ღუმელში ცალკე პურებს სვამენ 7—8 სანტიმეტრის დაცილებით, ხოლო ღუმელის ტემპერატურა უდრის 300—310 გრადუსს.

შებრაკვის შემდეგ ღუმელიდან გამოღებულ პურებს ჩხვლეტენ მსხვილი ნემსებით (რომ კანი არ აძერეს) და იმწამსვე სვამენ მეორე ღუმელში (რომლის ტემპერატურაც უდრის 210—230 გრადუსს) 80—85 წუთით.

შემდეგ პურებს გამოიღებენ ღუმელიდან და უსვამენ თხელ კარტოფილის ფქვილის ბუბკოს ან წყალს. შეხრაკული პური ღუმელის გარე შეიძლება დარჩეს არა უმეტეს 10—12 წუთისა.

შებრაკული პურის გამოღებას და ღუმელში ჩასმას უნდა აწარმოებდენ დიდი სიფრთხილით, წინააღმდეგ შემთხვევაში შეიძლება მივიღოთ პურის მურკლი.

თუ პურის საცხობს არ მოეპოვება ორი ღუმელი, შეიძლება ვისარგებლოთ ერთითაც. ამ შემთხვევაში ღუმელს აცხვლებენ 300—310 გრადუსამდე და ხრაკავენ პურის პირველ პარტიას (დაახლოვ. მთელი რაოდენობის 60 პროცენტს), 10—12 წუთის შემდეგ შეხრაკულ პარტია პურს გამოიღებენ და ჩასვამენ ღუმელში დანარჩენ ნაწილს.

მეორე პარტია პურის შეხრაკვის შემდეგ, პურებს ღუმელში შეამჭიდროებენ და მიუმატებენ მას უკვე შეხრაკულ პურებს.



И Н С Т Р У К Ц И Я

по приготовлению булочной мелочи.

Б у л о ч н а я м е л о ч ь

Булочная мелочь большей частью готовится из муки 72% помола (или первого сорта).

Тесто для булочной мелочи готовится обычно опарным способом с внесением „сдобы“. „Сдоба“ вносится в тесто последарной обминки, или при обминке, но не следует вносить их в тесто во время замеса, так как во время брожения теста сахар в большей своей части может быть израсходован на брожение, в силу чего на вкусе хлеба он может слабо отражаться.

Рецептура булочной мелочи:

Муки	100 кгр.
Дрожжей	1 „
Соли	1,5 „
Сахару	6 „
Масла животного	1 „
Маргарина	3 „
Масла растительн.	0,15 „
Яйца шт. кгр.	20/08 „
М а л а	0,5 „
<hr/>	
Итого сырья	113,95

Выход готовой продукции 125 кгр.

Из этого количество идет на:

	Опару	Тесто
Муки	50 кг.	47 кг.
Воды	40 лит.	10-15 лит.
Дрожжей	1 кг.	—
Соли	—	1,5 кг.
Сахара	—	6 „
Масла животного	—	1 „
Яиц для смазки изделий после расстойки	—	20 шт.
Масла раст. для смаз. листов		0,15 кг.

Примечание: Количество дрожжей может быть изменено в зависимости от их качества.

На разделку теста—муки 3 кг., маргарина 3 кг.

Брожение опары длится около 4 часов, при температуре 29—30°. Воду на замес теста берут из расчета, чтобы температура теста была 29—31°. Первую обминку теста рекомендуется делать через 1 час после замеса и тут же внести сдобу.

После внесения сдобы через 30—40 минут произвести вторичную обминку теста. Тесто после полного подхода поступает на разделку.

Ассортимент булочной мелочи может быть широким, различных форм изделий (плюшки, гребешки, подковки с маком, обемные и др.).

Разделяя подковки: готовое тесто выкладывается на крышку тестомесильного ящика или на разделочный стол. От всей массы теста отрезается кусок весом 1,5—2 кг., подкатывается и жгут в виде колбасы толщиной около 75—100 мм., от этого жгута отрываются небольшие куски (110—115 гр.) в зависимости от температуры печи, каждый кусок теста взвешивается на столовых весах. После развеса куски теста подкатываются в круглые шарики. Подкатанным шарикам дается на предварительную расстойку, примерно 3—5 мин. После предварительной расстойки приступают к разделке.

Когда круглые шарики немного расстоятся, берут по два шарика и кладут рядом и скалкой раскатывают их в блинчики продолговатой формы. Раскатанные блинчики ладонью правой руки закатываются, начиная от дальнего конца по направлению к себе в трубку, при этом левой рукой придерживают ближний край. Середина этой прямой трубки получается толще ее концов. Скатанную таким образом трубочку берут обеими руками за концы и укладывая на железный лист сближают эти концы, придавая трубочке форму подковки (железный лист предварительно должен быть очищен и слегка смазан маслом). Таким образом подковки укладываются на листы рядами. Между рядами дается расстояние 3—5 см. В зависимости от размера листа в ширину его укладывается 4—5 рядов.

Листы с подковками ставят для полной расстойки на хоры или шпильки. После расстойки приступают к посадке. Перед посадкой в печь подковки смазываются яичной болтушкой и по-



сынаются немного маком. Посадка производится на листах. Подсобный рабочий ставит листы на лопату и мастер сагает их в печь. В печи подковки сидят обычно около 10 минут, листы с готовыми подковками вынимаются мастером, лопатой, с которой листы снимаются подсобным рабочим (чтобы не обжечь руки рабочий должен надеть рукавицы). Вес подковки в охлажденном виде должен быть 100 гр.

Разделка плюшек. Как и при булочной мелочи от всей массы теста выкинутого на крышку ящика или разделочный стол отрезается кусок 1,5—2 кг, который закатывается в колбасу толщиной в 75—100 мм. Эта колбаса рвется руками на куски весом 110—115 гр. в штуке (для определения точного веса каждый кусок должен проверяться на весах). Когда наберется 12—15 кусков, их смачивают немного растопленным маргарином. Обмащенные куски откладываются в кучку. Затем берут по два куска теста, кладут их рядом и скалкой раскатывают в блинчики продолговатой формы.

Раскатанные блинчики складываются стопками по 12—15 штук и откладываются в сторону. Затем блинчик ладонью правой руки закатывается (начиная от дальнего конца по направлению к себе) в трубочку, при этом левой рукой придерживают ближний край. Трубочка должна быть прямой и ровной. Скатанную таким образом трубочку берут левой рукой за один конец и посередине перегибают ее пополам, правой рукой берут нож и разрезают скатанную трубочку вдоль, оставляя неразрезанными у концов 1—1,5 см. После этого берут ее обеими руками, разворачивают и укладывают на железный лист (железный лист предварительно должен быть очищен и слегка смазан маслом). Плюшки укладываются на лист рядами. Между рядами дается расстояние 3—5 см. В зависимости от размера листа в ширину его укладываются четыре-пять рядов, примерно, по 20—25 штук.

Листы с плюшками ставятся на хоры или шпильки для полной расстойки. После расстойки плюшки смазываются яйечной болтушкой. Остальные процессы работы при посадке и выемке плюшки аналогичны с подковкой. Вес плюшки в охлажденном виде должен быть 100 гр.

Разделка гребешка. От всей массы теста, выкинутого на крышку ящика или на разделочный стол, отрезается кусок в

1,5—2 кгр., который закатывается в колбасу толщиной в 75—100 мм. От колбасы отрываются небольшие куски (110—115 гр.), точность веса каждого куска проверяется взвешиванием на весах. После развеса куски подкатываются в крупные шарики. Подкатанным шарикам дают предварительную расстойку, примерно, 3—4 минуты. После предварительной расстойки приступают к разделке.

Когда крупные шарики немного расстоятся, берут их по два, кладут рядом и скалкой раскатывают в блинчики продолговатой формы. Раскатанные блинчики смазывают расплавленным маргарином. Каждый блинчик складывается вдвое в полоску в продольном направлении, на стиге полоски ножом нарезаются зубцы; длина зубца, примерно 1—1,2 см., ширина 6 мм. Надрезанную полоску берут обеими руками за концы и, укладывая на железный лист, сближают концы, придавая ей форму полуподковы (железный лист предварительно должен быть очищен и слегка смазан маслом). Гребешки укладываются на листы рядами. Между рядами дается расстояние 3—5 см. В зависимости от размера листа в ширину его укладывается 4—5 рядов.

Листы с гребешками ставят на хоры и шпильки для полковой расстойки. После расстойки приступают к посадке. Перед посадкой в печь гребешки смазываются яичной болтушкой и посыпаются немного сахарным песком. Остальные процессы работы при посадке и выемке гребешков аналогичны с подковкой. Вес гребешка в охлажденном виде должен быть 100 гр.

Разделка обсыпных сортов. Прежде, чем приступить к разделке обсыпных сортов, необходимо приготовить мучную крошку.

Мучная крошка готовится следующим образом: берется мука (того сорта, из которого выпекаются изделия) в размере 8—10% от количества муки идущей на изготовление обсыпных сортов, сахара в размере 30% веса от всей муки, идущей на изготовление мучной крошки и растопленное животное масло или маргарин. Все это тщательно размешивается и превращается в крошку. Растопленное масло или маргарин дается в таком количестве, чтобы получить хорошо рассыпчатую крошку.

Разделка. От всей массы теста, выгнутого на крышку ящика или на разделочный стол отрезается кусок 1,5—2 кгр., который закатывается в колбасу толщиной в 75—100 мм. От

этой колбасы отрываются небольшие куски (110—115 гр.), каждый кусок теста взвешивается на столовых весах. После развески куски подкатывают в круглые шарики и слегка сплюсывая, укладывают их рядами на листы. Между рядами дается расстояние 3—5 сан. В зависимости от размера листа в ширину его укладывается четыре-пять рядов.

Листы с обсыпными сортами ставят на хоры или шпильки для полной расстойки. После расстойки приступают к посадке. Перед посадкой в печь, необходимо смазать изделия яичной болтушкой и посыпать мучной крошкой. Остальные процессы работы при посадке и выемке такие-же как и по другим сортам булочной мелочи.



И Н С Т Р У К Ц И Я

по приготовлению французских булок.

Французские булки могут быть приготовлены из муки высшего, первого и второго сортов, развесом в 100 гр. и 200 гр.

По ведению технологического процесса, по способу обработки и выпечки, они аналогичны между собой.

Различие имеется лишь в рецептуре по закладке подсобного сырья (сахар, масло).

Тесто для французских булок готовится опарным способом. Консистенция теста средняя.

Для лучшего выхаживания и брожения теста, необходимо делать не менее двух обминок (сколоток) его. Первую обминку теста лучше всего производить через час после его замеса, а вторую за 15-20 минут до начала работы.

Для примера привожу выработку французских булок из муки 72% помола (первого сорта).

1. Общая рецептура	Высш. сорт	Перв. сорт	Втор. сорт
Мука пшеничная	100 кгр.	100 кгр.	100 кгр.
Дрожжи	1,0 "	1,0 "	1,0 "
Соль	1,5 "	1,5 "	1,5 "
Сахар	6,0 "	5,0 "	3,0 "
Маргарин	2,5 "	2,5 "	—
Масло растительное	0,15 "	0,15 "	0,15 "
Итого сырья	111,15 кгр.	110,15 кгр.	105,65 кгр.
Выход готовых изделий в зависимости от развески	125—128	126—129	126—129

Примечание: 1) Масло растительное в количестве 0,15% расходуется для смазки ящичка при замесе теста.

2. Подсобное сырье (сахар, масло, соль) кладется в готовую опару при замесе теста.

а) Приготовление опары на выпечку булок из 100 кгр муки:

Муки 50 кгр.
Воды 35—38 литров.
Дрожжей 1,0 кгр.
Начальная температура опары . 28—29°C.
Время брожения 3—3,5 ч.

б) Приготовление теста:

Муки . . . 48 кгр.
Воды . . . 17-20 литров.
Соли . . . 1,5 кгр.
Сахара . . 6,0 кгр. (для булок из муки первого сорта).
Маргарина . 2,5 кгр. (для булок из муки высшего и первого сортов).
Начальная температура теста . 29—30°C.
Время брожения 1,5—2 часа.

Примечание: 1) Количество воды уточняется в зависимости от водопоглотительной способности муки.

2) Оставшаяся мука в количестве 2 кгр. расходуется на подсыпку при разделке теста.

3) Сахара и маргарина берется в количестве соответствующем рецептуре для различных сортов муки.

Разделка теста.

Наиболее важные операции в разделке французских булок заключаются в: 1) подкатке кусков теста; 2) их распускании и укладке на доску.

Неправильная подкатка и распускание вылет на внешний вид и качество французских булок, поэтому при их разделке необходимо обращать самое серьезное внимание на эти операции.

Готовое тесто выкидывается из тестомесильного ящика на одну половину его крышки или на разделочный стол, где ему дают полежать 3—5 минут, после чего приступают к его разделке.

На конце крышки ящика или разделочного стола, на котором лежит тесто (по правую сторону) устанавливаются весы для взвешивания кусков теста.

Подручный, стоящий у весов, широким булочным ножом отрезает от общего «оковалка» теста продолговатую полосу его, закатывает в жгут в виде колбасы диаметром примерно в 10 см., после чего отрывает от конца жгута кусок требуемого веса и бросает его на весы (для 100 гр. булки кусок теста должен весить 112—118 гр., а для 200 гр. булки—220—225 гр.).

Взвешенные куски теста подкатываются в круглый шар (подкатка производится в две руки и должна быть равномерная) и укладываются рядами по ширине крышки ящика или разделочного стола. Когда наберется 40—50 шт. подкатанных кусков теста, им дается небольшая предварительная расстойка в 3—5 минут, после чего начинают распускать их.

Распускание теста производится следующим образом: берут за край подкатанный кусок теста и сильным ударом об стол (один-два раза) расплющивают его до формы продолговатого толстого блина. Ближний конец этого блина (примерно одна третья часть его) загибается от себя и пробивается ладонью. Затем загибается дальний конец блина (к себе) и также пробивается ладонью. После этого сложенный блин раскатывается.

При скатке концов булки надо равномерно надавливать обеими руками, таким путем булке придается правильная форма.

Обформованные (распущенные) булки укладываются швом вверх на доску, предварительно покрытую платкою.

Для предохранения кусков теста от свливания, между кусками теста делается складка платки. Доски со сформованными кусками теста ставятся для окончательной расстой-

ки на хоры. Расстойка продолжается примерно от 15 до 25 минут, в зависимости от температуры помещения, спелости и консистенции теста, качества дрожжей и т. п.

Необходимо помнить, что французские булки очень чувствительны к сквознякам, поэтому надо следить за тем, чтобы в помещении, где проводится расстойка, не было сквозняков.

В ы п е ч к а

Доски с оформленными кусками теста, получившими достаточную расстойку, подсобным рабочим (дощечником) снимаются с хор и ставятся к печи. Мастер берет булки с доски и, перевернув швом кверху, укладывает их на лопатку. У мастера должно быть две лопатки длинная и короткая (так называемые долевая и подсадочная), размер длинной лопатки: ширина 12—15 см., длина—на 0,5—0,75 метра длиннее пода печи.

Во избежание сливов, булки при посадке в печь укладываются на лопатку на расстоянии 1,0—1,5 см. друг от друга. Уложив на лопатку необходимое количество булок, мастер надрезает каждую из них вдоль поверху, специальным булочным подрезным ножом, держа его при этом несколько наклонно.

Надрез должен быть ровный, неглубокий по середине булки. От этого зависит красота гребешка французской булки. Во избежание опущения расстойки булки, нажим ножом при надрезе должен быть легким. Затем, мастер захватывает лопатку в двух местах и быстрым движением вдвигает ее в печь, перехватывает правой рукой за рукоятку лопатки и, слегка наклонив ее, быстро осаживает булки на под печи.

Выпечка производится при температуре печи в 240—250°С. и продолжается примерно 15—20 минут.

Выпечка происходит с плотно закрытыми дутьниками. Для лучшего сохранения пара в печи, от которого зависит образование хорошего гребешка, верхние дверцы печи во время посадки держатся закрытыми.

Готовые булки вынимаются из печи той же лопаткой.

Мастер подсовывает лопатку под целый ряд готовых булок, быстрым движением вытаскивает ее из печи, руками ссыпает



булки в стоящую рядом корзину. Булки затем укладываются в ящики или в лотки.

В ящиках булки укладываются слоя друг на друга не более двух рядов, в лотки—в один ряд.

Выпеченные булки должны удовлетворять следующим требованиям:

Поверхность—гладкая, без трещин и надрывов. Разрез ровный от одного конца до другого, гребешок тонкий, приподнятый.

Корки—толщиной до 2 мм.

Окраска корок—светлокоричневая, с блеском, без пятен, не бледная, без подгорелости.

Форма—правильная, продолговато-овальная без притисков.

Влажность—не выше 42%.

Кислотность—от 1,5 до 2,5°.

Пористость—не менее 72%.

ИНСТРУКЦИЯ

по приготовлению сухарей.

В зависимости от рецептуры различают сухари: простые, кофейные, городские, сахарные, ванильные и др.

1. Приготовление теста: метод приготовления теста для всех сортов сухарей одинаковый. Тесто ставится на опаре и во время брожения опара два раза перебивается. Температура при постановке опары и теста 28-30°. Продолжительность брожения опары 3—4 часа. Продолжительность брожения теста около 1,5 часа. На готовой опаре замешивается тесто. Материалы „сдобы“ вносятся в тесто после первой обминки, или при обминке, не следует вносить их в тесто во время замеса, так как во время брожения теста сахар в большей своей части может быть израсходован на брожение, в силу чего на вкусе сухарей он слабо отразится. После 1 часа брожения тесто обминается и вносится сдоба. Затем через 25—30 минут, после полного подема, тесто разделяется.

2. Формовка (разделка). От всей массы теста, выкинутого на разделочный стол или на крышку тестомесильного ящика, берется кусок весом около 1 кг., подкатывается в шугут и от него отрываются небольшие куски, закатываемые в колбаски.

Колбаска разрывается пополам и каждая половина закатывается в окончательную колбаску. Размер их в диаметре от 1—1,5 см., длина в зависимости от длины будущего сухаря.

Две колбаски, слегка сплющивая концы, укладывают на листы. К ним прикладывают следующую пару и так до тех пор, пока не будет заполнена вся длина листа. Таким же по-

рядом на лист укладывают второй ряд и так далее до заполнения его.

Между рядами дается расстояние в 2—3 см. Когда ряд уложен, концы колбасок подравниваются, а затем приминаются до требуемой формы. Ряд уложенных и подравненных колбасок называется плитой.

Длина плиты зависит от размеров листа, ширина и толщина от сорта сухаря.

Для сухарей фруктовых не делается плит; для них готовится жгут длиною, равной длине листа, и диаметром, отвечающим развесу данного сорта сухаря.

Расстойка. Листы с плитами или жгутами ставятся на хоры или шпильки для расстойки. Расстойка продолжается примерно, 20—30 мин. в зависимости от температуры помещения и спелости теста.

Выпечка. После расстойки плиты или жгуты всех сортов сухарей смазываются яичной болтушкой и сажаются в печь.

Расход яиц для смазки плиток и жгутов, примерно, 50 шт. на 100 кг. муки. Посадка производится на листах. Подсобный рабочий ставит листы на лопатку и мастер немедленно сажает их в печь.

Выпечка, в зависимости от толщины плиты или жгута и сдобы, производится при разной температуре 20—30 минут.

Листы с готовыми плитами или жгутами вынимаются лопатой, с которой они снимаются подсобным рабочим. Чтобы не обжечь себе руки, рабочий должен надеть рукавицы.

Остывание. После выпечки плиты или жгуты снимаются с листа, кладутся на доски верхней стороной вниз и ставятся для остывания и подушки. Продолжительность остывания 24 часа.

Резка. Когда плита или жгут остынут и подсохнут, их разрезают на отдельные куски. Размер куска зависит от сорта сухарей. Для некоторых сортов сухарей (сахарные, славянские, миндальные и др. обсыпные) кусок дополнительно смазывается еще раз с боков яичной болтушкой и посыпается миндалем или сахаром или смесью сахара с корицей или миндалем.



Сорт сухарей	Примерные размеры одного сухаря (в миллиметрах)			Вес одного сухаря в граммах	Доплнительная обработка
	Ширина (толщина)	Длина	Высота		
Кофейные . . .	20—25 мм	95—100 мм.	35—40 мм.	20 гр.	Не дается
Городские . . .	18—32 "	105—100 "	32—38 "	20 "	
Сливочные . . .	15—20 "	115—120 "	40—45 "	20 "	
Ванильные . . .	10—15 "	90—95 "	28—32 "	10 "	
Миндальные . . .	18—22 "	90—95 "	35—40 "	20 "	
Сахарные . . .	20—24 "	35—40 "	85—90 .	20 "	Бока смазываются яичной болтушкой и посыпаются миндалем
Славянские . . .	15—18 "	35—40 "	100—105 "	18 .	

Примерная норма расхода материалов для дополнительной обработки сухарей и посыпки (на 100 кгр. муки)

С ы р ь е	Миндаль-ные	Сахарные	Славянские
Сахара в кгр.	—	30	30
Миндала "	25	—	—
Яйца в шт.		50	50

Сушка. Нарезанные, смазанные и обсыпанные сухари укладываются планями на листы и ставятся в печь для сушки. Сушка производится в печах после выемки хлеба или хлебных изделий. Время сушки определяется в зависимости от толщины сухаря, слобы, при разной температуре 15—20 минут, с таким расчетом, чтобы в изломе сухари имели равномерную красновато-коричневую окраску.

Упаковка. После сушки сухари упаковываются в ящики, обложенные чистой бумагой.



Нормы расхо

С ы р ь е	Кофейные			Городские			Сливочные		
	Опара	Тесто	Всего	Опара	Тесто	Всего	Опара	Тесто	Всего
Мука 72% (I с в кгр.)	55	44	99	55	44	99	55	44	99
Воды в лит.	40	10	50	40	10	50	40	10	50
Дрожжей	1	—	1	1	—	1	1	—	1
С о л ь в кгр.	—	1,2	1,2	—	1,2	1,2	—	1,2	1,2
Сахар в кгр.	—	13	13	—	13	13	—	13	13
Масло животное	—	5	5	—	5	5	—	5	5
Масло растит.	—	—	0,5х)	—	—	0,5х)	—	—	0,5х)
Ванилин	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Яйца шт.-кг. на смазку плит и на обработку	—	—	50/2х)	—	—	50/2х)	—	—	50/2х)
Маргарин	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Миндаль	—	—	—	—	—	—	—	—	—
М а к	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Итого сырья	—	—	122,7	—	—	122,7	—	—	122,7
Выход готовой продук.	—	—	—	—	—	—	—	—	—

- Примечание 1. *) Миндальные сухари и славянские приготавливаются
2. *) Растительное масло идет на смазку листов.
3. *) 50 шт. яиц идет на дополнительную обработку (на славянские сухари), а остальные яйца идут
4. *) 1 кг. муки идет на обработку, а сахара 30 кгр. Количество дрожжей может быть изменено в зависимости

да материалов

Ванильные			Миндальные			Сахарные			Славянские		
Опара	Тесто	Всего	Опара	Тесто	Всего	Опара	Тесто	Всего	Опара	Тесто	Всего
55	44	99	55	44	99	55	44	99	55	44	99
40	10	50	40	10	50	40	10	50	40	10	50
2	—	2	2	—	2	2	—	1	2	—	2
—	1.2	1.2	—	1	1	—	1.2	1.2	—	1	1
—	20	20	—	15	15	—	30x10)	30x10)	—	30x25)	30x25)
—	10	10	—	12	12	—	3	3	—	12	12
—	—	0.5x)	—	—	0.5x)	—	—	0.5x)	—	—	0.5x)
—	0.05	0.05	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	50x50	100	—	50x70)	120	—	50x50	100	—	50x50)	50x50)
—	—	—	—	—	—	—	2	2	—	—	—
—	—	—	—	—	10x)	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	137.5	—	—	145.8	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	161.7	—	—	174.5

из пшеничной муки 30% помола, а остальные из 72% помола.

при обсыпке сахаром или миндалем (на миндальные, сахарные и на смазку плит.

5. *) 10 к-гр миндаля идет на обсыпку.

могут от их качества.

И Н С Т Р У К Ц И Я

по приготовлению баранок и сушек.

Приготовление баранок и сушек (простые, сахарные и сдобные).

Тесто для баранок и сушек готовится на „притворе“. Для баранок берется в тесто в два раза больше притвора, чем для сушек. Баранки размером больше сушек.

1. Приготовление притвора. Притвором называется водно-мучная закваска. Для выпечки простых баранок из 100 кгр. муки берется 5—6 кгр. старого притвора (или старого теста, если нет притвора), прибавляется 7 литров воды и 7 кгр. муки и 250 гр. прессованных дрожжей. После замеса притвор ставится на брожение. Температура замешанного притвора должна быть 26-28°. Продолжительность брожения притвора 6—8 часов.

По окончании брожения притвор считается готовым и от него берется необходимое количество для приготовления теста. Для возобновления притвора оставляют 5—6 кгр. Метод приготовления его зависит от сорта баранок и сушек. (см. ниже приготовление теста).

2. Приготовление теста. Для всех сортов баранок и сушек метод приготовления теста один и тот же:

	Простые баранки из муки первого сорта 72% п.	Сушки чистые из муки первого сорта 72% пом.	Сдобные баранки из муки высшего сорта 30% помол.	Сахарные баранки из муки первого сорта 72% пом.
мука кгр.	100	100	100	100
Вода в литр.	30—35	30—35	30—35	30—35
Сахар в кгр.	1	1	8	15
Притвор в кгр.	10—15	5—6	8—10	8—10
С о л ь	1.5	1.5	1.5	1
Дрожжи	0.25	0.25	0.25	0.25
Патока	—	—	1.0	—
Мargarин	—	—	—	3
Масло животн.	—	—	1	—
Масло растител.	0.15*	0.15*	8.15*	0.15*

*) Растительное масло в размере 0,15 идет на смазку ящиков, лопаты и др. инвентаря.

Простые баранки выпекаются из муки высшего, первого и второго сорта.

Так как тесто готовится очень крутое, то приходится весь процесс приготовления теста разбивать на несколько стадий.

Замешивание. Берется все количество муки и засыпается в ящик. В засыпанной в ящик муке делают углубление, куда наливают воду (30—35 литров) с предварительно размешанной притворкой.

Приступают к замешиванию, но так как воды мало, полного замеса не происходит, а получаются отдельные куски теста, обсыпанные мукой.

Первая набивка теста. Берется часть кусков теста и на крышке тестомесильного ящика производится растирание его ладонями рук до тех пор, пока тесто не сделается однообразным.

Когда набьется первый кусок, берется второй кусок и так поступают до тех пор, пока все тесто не будет переработано.

Вторая набивка теста. После первой набивки тесто опять берется кусками и его вновь растирают ладонями и уминают кулаками.

Набивка делается по частям до тех пор, пока не будет набит весь кусок теста.

Натирка. Натирка делается на специальном натирочном столе, при помощи особого прибора и мялки и кусок набитого теста „натирают“ „мялкой“ до тех пор, пока в тесте не исчезнут следы муки.

Натирка теста производится по частям, причем один кусок теста прибавляется к другому. После натирки тесто ставится на отлежку. Продолжительность отлежки 30—40 мин. Тесто при отлежке покрывается влажным холстом. При ручной обработке теста потребуется времени примерно, на: 1) замешивание и 1-ую и 2-ую набивки—30-40 мин.; 2) натирку—1 ч. 20 м.; 3) отлежку—30-40 мин.

3. Раскатка теста: Когда тесто готово, берется от него „око-вадок“ весом в 10 кгр. и разминается в лепешку. Толщина лепешки 5-7 см. Лепешка режется на полосы шириной в 7—8 см. Берут полосу и правой рукой закатывают ее в колбасу, удлиняя ее левой рукой. Когда первая полоса раскатана, к ней добавляют вторую колбасу, раскатывают и прибавляют следующую. Так поступают до тех пор, пока не будет раскатана вся лепешка.

Колбаса длиной, примерно, в 15—20 м. складывается спирально. После раскатки берут конец колбасы, вновь раскатывают, уменьшая диаметр в два раза, придавая ей толщину, соответствующую сорту баранок или сушек.

Длина колбасы раскатанной второй раз достигает 30—35 м.

Если требуется получить колбасу диаметром 0,75—1 см. то раскатку производят в три раза. После раскатки жгут-колбаса отлеживается. Отлежка длится 10-20 мин. Тесто при отлежке покрывается влажным холстом.

4. Формовка. После отлежки берется конец жгута-колбасы, зажимается большим и указательным пальцами правой руки, обводится вокруг остальных четырех или 2-3 пальцев руки (в зависимости от будущего диаметра баранки или сушки) и конец обрывается.

Оба конца зажимаются, немного закатываются и готовая баранка кладется на доску; при этом ей придается правильная форма круга.

Расстойка. Расстойка производится на досках, на хорах. Продолжительность расстойки не более 10-15 минут.

Обварка. После расстойки баранки или сушки обвариваются в соленом кипятке с патокой. Патока добавляется только для тех сортов баранок, по которым она предусмотрена рецептурой. Продолжительность обварки для баранок 4-5 минут, а для сушек 1-2 мин. (пока не всплывают наверх).

Обсушка. После обварки, по мере всплывания баранок или сушек наверх, их вынимают из котла черпаком, оплетенным из проволоки, и кладут на весла (доски). Доски с обваренными баранками или сушками ставятся на хоры для обсушки и расстойки.

После небольшой обсушки и расстойки (8-10 мин.) доски ставятся в начале печи для окончательной обсушки.

Выпечка (обжарка). Когда баранки или сушки обсохнут, их кладут верхней стороной вниз на специальную посадочную железную лопату, на которой их сажают в печь для обжарки.

Продолжительность обжарки для баранок 8-10 мин., а для сушек до 5 мин.

Температура печи для баранок 300—350°, а для сушек более низкая. Для сушек рекомендуется использовать печь после выпечки крупных баранок, при температуре 220—225°.

1) Простое бараночное тесто: простые баранки бывают диаметром 7—9 см., толщина примерно 1,5 см., вес около 30 гр., любительские баранки—диаметром—10 см., толщиной 1,5 см., вес 25 гр.

2) Простое тесто для чистых сушек—а) простая сушка делается диаметром 5 см., толщиной 0,71 см., вес около 7 гр.

Простая сушка готовится с маком или тмином.

Для обработки сушек маком или тмином, лепешку, раньше, чем разрезать на полосы, смачивают водой и посыпают маком или тмином. Ладонями рук обминают лепешку, вдавливая мак или тмин. Таким же порядком обрабатывают другую сторону лепешки теста.

3) Сдобное бараночное тесто: а) сдобные баранки бывают мелкие и крупные. Размер мелких—диаметр 7-9 см. толщина—2,0 см., вес 30 гр.; крупные сдобные баранки в 2 раза больше; б) сдобные булочки имеют диаметр 10 см., толщина 4 см., вес 100 гр.

4) Сахарное бараночное тесто: а) сахарные баранки с маком или чистые имеют диаметр 8 см., толщина 1,5 см., вес 20-22 гр.

Фруктовым баранкам, миндальным, ванильным, розовым перед расстойкой придается не круглая, а продолговатая форма. Размеры их: длина 10 см., ширина 5 см., толщина 1,5 см., вес 25 гр.

И Н С Т Р У К Ц И Я

по приготовлению ржаного хлеба из обдирной муки

Ржаной хлеб из обдирной муки готовится на дрожжевой закваске, опарным или безопарным способом.

Хлеб может быть формовым и подовым. Вес одной буханки формового хлеба должен быть не более 2,5 кг. и подового не более 3 кг.

Для подового хлеба тесто готовится более крепкой консистенции, чем для формового хлеба.

Приготовление хлеба опарным способом.

1. Общая рецептура.

Мука ржаная обдирная	100 кг.
С о л ь	1,5 "
Дрожжи (в закваске)	0,06 "
Масло растительное	0,15 "

Итого сырья . . 101,71 кг.

Минимальный выход готовых изделий в зависимости от развески:

а) для формового хлеба 148—149.

б) для подового хлеба 145—146.

Примечание: 1) Дрожжи, указанные в рецептуре, идут на освежение закваски.

2) Растительное масло в количестве 0,15 кг. расходуется для смазки форм.

а) Приготовление закваски.

Закваска может быть приготовлена разными способами.

Наиболее простой способ приготовления закваски:

В 12 литрах воды, при температуре 33-34° разводят 60 гр. прессованных дрожжей, после чего прибавляют 12 кг. ржаной



обдирной муки, хорошо промешивают и дают бродить в течение 20—24 часов.

При истечении этого времени закваска может применяться на приготовление опары. Эти нормы взяты из расчета выпечки хлеба из 100 кг. муки.

На выведенной закваске работают несколько дней, затем она должна обновляться.

Обновление закваски производится в летнее время не реже одного раза в пятидневку и в зимнее время не реже 1 раза в 10 дней.

б) для приготовления опары берется:

Муки	60 кгр.
Воды	45-50 литров.
Закваски	20-25 кгр.
Время брожения	3—3,5 ч.
Начальная температура опары должна быть	28-29°С.
Конечная кислотность (после брожения)	7°

в) приготовление теста:

Муки	40 кгр.
Воды	20-25 литров.
Время брожения	1—1,5 ч.
Начальная температура теста	29-30°С.
Конечная кислотность (после брожения)	8,5—9°.

Примечание: 1) Количество воды уточняется в зависимости от водопоглощительной способности муки.

2) При безопарном способе приготовления теста закваски готовится вдвое больше (40-45 кгр.). Время брожения теста увеличивается до 2—2,5 ч.

Разделка теста.

После того, как тесто будет готово приступают к его разделке.

а) **Разделка фермового хлеба.**

Б ящичку с тестом подносятся формы, предварительно очищенные и смазанные растительным маслом. Рабочий отмеряет



„на глазок“ требуемый по весу кусок теста и кладет его в железную форму.

Поверхность положенного в форму куска теста хорошо разглаживается руками и смазывается водой.

Оформованные таким образом куски теста до посадки в печь ставятся на расстойку на специально приготовленные для этого стеллажи. Установка форм на пол, без стеллажей, запрещается. После получения достаточной расстойки, производится посадка в печь.

б) Разделка подового хлеба.

Разделка подового хлеба заключается, главным образом, в правильной и хорошей подкатке кусков теста.

Подкатка улучшает внешний вид хлеба, пористость его делается более равномерной, объем подкатанного хлеба увеличивается и улучшается эластичность мякиша. При правильной подкатке, кусок теста при помощи быстрых, коротких движений пальцев и ладони руки превращается в гладкий шар.

Подкатанное тесто укладывается плюсом (швом) вверх в специальные деревянные чашки, круглые железные формы, или плетеные круглые корзинки (на дно последних постилается платок размером 350×350 мм.) и ставится на расстойку.

Расстойка оформованных кусков теста, как формового так и подового хлеба продолжается примерно 25—30 мин., в зависимости от температуры помещения, спелости и консистенции теста.

Посадка и выпечка.

При выпечке подового хлеба расстойвшиеся куски теста опрокидываются из чашек подсобным рабочим мастеру на лопату для посадки в печь. При посадке в печь кусок теста на лопате смазывается заранее приготовленной болтушкой из смеси муки и воды.

Для лучшего и равномерного обогривания кусков теста в печи и во избежание образования подрывов, притисков и трещин на поверхности хлеба, раскладка кусков теста на поду производится на расстоянии 5—6 см. друг от друга.



Выпечка формового и подового хлеба производится при температуре печи в 245—260° Ц и продолжается 65—70 мин.

Во избежание излишнего количества пара при выпечке подового хлеба (что ухудшает внешний вид хлеба), первые 10—15 мин. выпечка производится при открытых душниках, а остальное время—при закрытых.

Выпеченный хлеб, для придания ему глянца и мягкости корки, при выемке из печи смазывается водой.

Готовый подовой и формовой хлеб при выемке его из печи укладывается на стеллажи в экспедиции пекарни на нижнюю корку в один ряд.

По истечении 1 ч. хранения, остывший хлеб можно укладывать на ребро.

Примечание: Во избежание ожога рук при выемке из печи формового и подового хлеба, подсобный рабочий должен быть снабжен рукавицами.

Выпеченный хлеб должен удовлетворять следующим требованиям.

Поверхность хлеба—гладкая, без крупных трещин, надрывов.

Окраска—равномерная, коричневая или темнокоричневая.

Толщина корок:

а) для формового и подового хлеба верхней корки не более 4 мм.

б) для подового хлеба нижней корки не более 4 мм.

в) " формового " " " " " 3 мм.

Влажность мякиша—не более 48⁰/₁₀₀.

Кислотность—не более 11⁰.

Пористость—не менее 48⁰/₁₀₀.

И Н С Т Р У К Ц И Я

по приготовлению пеклеванного и минского хлеба
из ржаной муки 65⁰/₀ помола.

Хлеб из пеклеванной муки.

От простой ржаной или обойной муки пеклеванная отличается тем, что в ней почти нет оболочки зерна, так как 35 процентов его при помоле превращается в отруби. Поэтому пеклеванная мука называется еще мукой 65 процентного помола.

Получив муку, пекарь прежде всего должен проверить ее качество (по вкусу, запаху, цвету, хрусту).

Если выработка хлеба из пеклеванной муки производится в пекарне в первые, то лучше всего сделать пробную выпечку.

Для этого 2 кг. муки размешивается в одном литре воды, в которой разведено 200-300 гр. закваски. Температура теста должна быть 28-29 градусов. Тесто тщательно замешивается в небольшой эмалированной или глиняной посуде и бродит полтора-два часа, затем его кладут в обычную железную форму или закатывают шаром, если хотят получить подовой хлеб. После нормальной расстойки тесто сажают в печь.

Пекарь должен внимательно наблюдать за процессом брожения, чтобы узнать особенности данной муки, узнать, какова должна быть температура воды, в которой эту муку размешивали, сколько времени продолжается процесс брожения и т. д.

Только после пробной выпечки пекарь может приступить к выработке необходимого количества хлеба. При этом он обязательно должен просеять всю муку, чтобы в тесто не попали посторонние предметы.

Мы дадим рецепт выпечки на сто килограммов муки.

Сначала приготавливается полуквас, затем квас и, наконец тесто.



Берут 2-3 кгг. кислого теста или старого кваса (закваски), разводит его в пяти литрах воды, в нее всыпают 3 кг. муки и тщательно замешивают полуквас. После этого его густо посыпают мукой чтобы сверху не образовалась корка.

Полуквас должен бродить около четырех часов при температуре 27—29 градусов. Когда большая часть муки впитывается пригворкой и поверхность ее станет поздреватой—можно считать, что полуквас готов.

В полуквас подливают 30 литров воды, тщательно размешивают его и всыпают в него 42—43 кг. муки. Квас месят до тех пор, пока исчезнут комки, затем заглаживают, посыпают мукой и оставляют для брожения.

Квас бродит около четырех часов при температуре 28-30 градусов. Признаки готовности кваса те же, что и полукваса.

В квас добавляют 1,3—1,5 кг. соли, разведенной в 3 литрах воды, подливают еще 22 литра воды, тщательно размешивают квас и засыпают в него 54 кг. муки. После этого тесто месят. Оно бродит 50-55 минут при температуре 29-30 градусов. Затем его разрезают на куски по 2-3 кг. каждый, закатывают их при подовой выщечке или кладут в форму при формовке.

Каравай теста расстаиваются на стеллажах и формах или, когда выпекается подовой хлеб—на досках, посыпанных мукой. Расстойка продолжается 25-30 минут.

Хлеб из пеклеванной муки печется так же как и хлеб из простой ржаной муки в течение 75-80 минут при температуре в 275-280 градусов. Вынутый из печи хлеб обмазывают водой и дают ему остыть.

Полученный таким образом хлеб называется ПЕКЛЕВАННЫМ. По своему внешнему виду и вкусовым качествам он не уступает пшеничному хлебу, изготовленному из муки 85 процентного помола.

Минский хлеб.

Из этой же пеклеванной муки можно сделать еще более вкусный хлеб—минский. Он отличается от простого пеклеванного хлеба тем, что тесто для него готовится более густое.

При выечке неклеванного хлеба каждые сто килограммов муки размешиваются в 60 литрах воды, а при изготовлении минского — в 50-55.

Минский хлеб выпекается только подовой. Караваи при закатке можно слегка обсыпать тмином, а во время расстойки их нужно обязательно смазывать водой. Главное же отличие процесса приготовления минского хлеба от простого неклеванного заключается в том, что минский хлеб выпекается не в один прием, а в два — с обжаркой.

Обжарка минского хлеба производится в течение 10-12 минут, причем караваи сажают так, чтобы они находились на расстоянии 7-8 сантиметров друг от друга. Температура в печи должна быть 300-310 градусов.

После обжарки вынутые из печи караваи накалывают толстой иглой (чтобы не отстала корка) и сразу же сажают во вторую печь (температура в ней 220-230 градусов) на 80-85 минут.

Затем хлеб вынимают и смазывают жидким картофельным клейстером или водой. Обжаренный хлеб должен находиться вне печи не больше 10-12 минут.

Выемку и посадку обжаренного хлеба должны производить с максимальной осторожностью, а то может получиться закат.

Если пекарня не имеет лишней печи, то можно пользоваться и одной. В таком случае печь нагревают до температуры в 300-310 градусов и обжаривают первую партию хлеба (примерно 60 процентов всего количества). Через 10-12 минут обжаренную партию вынимают и сажают остальной хлеб.

После обжарки второй партии каравай хлеба соединяют более плотно, оставляют их в печи и добавляют к ним уже обжаренные караваи.

პურის, პურ-ბულკეულის და საკონდიტრო ნაწარმის
გამოსავლიანობის ნორმები

Нормы выходов по хлебу, хлебобулочным и
кондитерским изделиям



დაახლოებითი ნორმები

პურის და პურ-ბულკეული ნაწარმის გაშოსავლიანობისა

ПРИМЕРНЫЕ НОРМЫ

выходя по хлебу и хлебобулочным изделиям

დასახელება Наименование	წონა გრამებში Разв. в граммах	ნედლეულის რაოდენობა Количество сырья	გამოსავლიანობის ნორმა Нормы выходов
1. ვიტებსკური პური ქვ. გაცრ. ფქვილიდან, ფსკერული Хлеб витбеский подовой	500	107.90	131
2. დიკის პური დამდულ., ფსკერ. ქვავ. გაცრ. ფქ. Хлеб пеклев. заварн. подов. сеяный	1000	102.45	136
3. რიგის პური ცალეული შერ. ფქვილიდან ფსკერული Хлеб рижский штучный из смешан. вальки подов.	400	107.25	130
4. რიგის პური ცალეული შერ. ფქვილიდან, ფსკერული Хлеб рижский штучный из смешан. вальки подов.	800	"	133
5. ქვ. პური ბიროდინ. ფსკერ. Хлеб ржаной бородин. подов.	500	111.85	136
6. " " " "	1000	"	141
7. ბოროდინული ფორმიანი პური Хлеб бородинский формовой	1500-2500	"	148



დასახელება Наименование	წონა კრამებში Разв. в граммах	ნედლეულის რაოდენობა Количество сырья	ვაშისგლონობის ნორმა Нормы выхода
8 კვავის პური მოყვარულთა სპეც. შეხვევით Хлеб ржан. любит. спецун.	200-400	135.50	140
9. ხორბლის I ხარ. ფსკერ. პური Хлеб пшеничн. I с. подов.	2300	162.15	135
10. ხორბლის I ხარ. ცალელ. პური Хлеб пшеничн. I с. штучн.	500	102.15	129
11. ხორბლის I ხარ. ფორმ. პური Хлеб пшеничн. I с. форм.	1500-2000	„	137
12. ხორბლის უმაღ. ხარ. ფსკ. პური Хлеб пшеничн. в. с. подов.	1500-2000	106.4	134
13. ხორბლის უმაღ. ხარ. ფსკ. პური Хлеб пшеничн. в. с. подов.	2100-3000	„	136
14. კარელიის ფსკერული პური Хлеб карельский подов.	1200	120.1	147
15. გამტკიცული პური ქიშმიშიანი I ხარ. ფქვ. ფსკერული Хлеб ситн. с изюм. I с. под.	1000-1500 1600-2000	120.45	150
16. I ხარ. პური ქიშმ. ფორმიანი Хлеб I сор. с изюм. форм.	1000-2000	„	152
17. გამტკიცული პური უმაღ. ხარ. ფქვ. ქიშმიშით ფსკერული Хлеб ситн. в. с. с изюм. под.	1000-2000	119.45	148
18. გამტკიცული პური უმაღ. ხარ. ფქვ. ფორმიანი Хлеб ситн. в. с. формовой.	1200	„	150
19. გამტკიცული პური მლოგვიანი I ხარ. ფქვ. ფორმისა Хлеб ситн. горч. I с. форм.	1000-2000	116.45	143
20. გამტკიცული პური მლოგვიანი I ხარ. ფქვ. ფსკერის Хлеб ситный подовой . . .	1000-2000	„	141

დასახელება Наименование	წონა გრამებში Разв. в граммах	ნედლეულის რაოდენობა Количество сырья	ბამბისგაწარმოების ნორმა Нормы выхола
21. ხვეული ბულკები ასაწონი II ხარ. ფქვილიდან. Булки витье весов. из муки II сорта	700—1000	108.35	137
22. გამტკიცებული პური ხაშხაშით I ხარ. ფქვ. ფორმისა Хлеб ситн. с маком I с. фюр.	1000—2000	113.35	143
23. ქიშმიშიანი პური დამღულვრ. შერ. ფქვ. (85% ^ა -და 65% ^ბ) Хлеб с изюм. явар. смесн муки (85% ^а и 65% ^б) . .	1000—2000	123.05	152
24. ფრანგული ბულკი II ხარ. ფქ. Булки француз. из муки II с.	200—400	105.65	126—128
25. ფრანგული ბულკი I ხარ. ფქ. Булки француз. из муки I с.	100—200	110.15	126—129
26. ფრანგული ბულ. უმ. ხარ. ფქ. Булки француз. из муки в. с.	100—200	111.15	125—128
27. ძეხვის ბულკი უმაღ. ხარ. ფქ. Булоч. для сосис. из мук. в. с.	25—50	111.15	116
28. წნული ხალა II ხარ. ფქვილ. Хала плетеная II сор. . .	400	107.5	162
29. წნული ხალა I ხარ. ფქვილ. Хала плетеная I сорт. . .	400	103.75	132
30. წნული ხალა უმაღ. ხარ. ფქვ. Хала плетеная из муки в. с.	200	112.75	129
31. წნული ხალა უმაღ. ხარ. ფქვ. Хала плетеная из муки в. с.	400	—	132
32. წნული ხაშხ. I ხარ. ფქვ. Плетенка с маком из муки I с.	200	111.15	129
33. წნული ხაშხ. I ხარ. ფქვ. Плетенка с мак. из муки II с.	400	111.15	125



<p>დასახელება Наименование</p>	<p>წონა გრამებში Разв. в граммах</p>	<p>მეტლეულის რაი.დენტობა Количество сырья</p>	<p>გამოსვლის ნორმა Нормы выходов</p>
34. წნული ხაშხ. უმაღ. ხარ. ფქვ. Плетенка с мак. из муки в. с.	200—400	112.15	180—185
35. ქიშმიშიანი შოთურა I ხარ. ფქვილიდან Батоны с изюм. из муки I с.	400	120.65	144
36. ქიშმიშიანი შოთურა I-ლი ხარისხის ფქვილიდან Батоны с изюм. из муки I с.	800	.	146
37. ქიშმიშიანი შოთურა უმაღ. ხარისხის ფქვილიდან Батоны с изюм. из муки в. с.	200—400	124.65	135—143
38. დასაქრ. შოთურა I ხარ. ფქ. Батоны нарезан. из муки I с.	200—400	111.15	133—135
39. დასაქრ. შოთ. უმაღ. ხარ. ფქ. Батоны нарезан. из муки в. с.	200—400	112.15	133—135
40. პარიზ. შოთ. უმაღ. ხარ. ფქ. Батоны парижс. из муки в. с.	200—400	105.0	125—127
41. მოყვარულთა შოთურა 30% Батоны любителей. 30% .	200—400	138.75	139—141
42. წვრილმანი ბულკ. II ხარ. ფქ. Булочн. мелочь из муки II с.	100	110.55	125
43. ცუკატიანი II ხარ. ფქვილიდ. Цукатники из муки II с. .	200—400	114.0	141—143
44. წვრილმანი ბულკ. I ხარ. ფქ. Булочн. мелочь из муки I с.	100	113.95	125
45. ექიმური პური უმაღ. ხარ. ფქ. Хлеб докторс. из муки в. с.	100—200	131.65	132--135
46. წაკეცილი ბულკის ხარისხე- ბი უმაღ. ხარ. ფქვილიდან Булочн. накладные сорта из муки в. с.	100—200	118.85	128—130



<p>დასახელება Наименование</p>	<p>წონა გრამებში Разв. в граммах</p>	<p>ნედლეულის რაოდენობა Количество сырья</p>	<p>გამოსავლიანობის ნორმა Норма выхода</p>
47. როზანები უმაღ. ხარ. ფქვ. Розанчики из муки в. с.	100	112.65	125
48. მოსკოვეური კალაჩები უმაღლ. ხარისხის ფქვილიდან Калачи московс. из муки в. с.	100 -200	102.5	122
49. ლენინგრადულ კალაჩ. უმაღ. ხარისხის ფქვილიდან Калачи ленингр. из муки в. с.	100	113.45	127
50. შაქრ. შოთ. II ხარ. ფქვილ. Батоны с сахар. из муки II с.	500	107.65	135
51. ექიმური კვერები ხორბლის ცეხვილი ფქვილიდან Хлебцы докторс. из обойн. м.	500 1000	106.5 100.5	140 142
52. რძიანი შოთურა I ხარ. ფქვ. Батончики молоч. из муки I с.	250	114.25	130
53. ტკბილ-შეავე პური II ხარის. ფქვილიდან Кисло-сладк. хлебцы из му- ки II с.	200	129.45	146
54. ფქვილ-წაყრილი ბულკი უმაღ. ხარ. ფქვილიდან Булки мучные из муки в. с.	200		
55. უბრალო ნახში სხვადასხვა, ხორბლის II ხარ. ფქვილ. Сушки простые разн. из пш. муки II сорт.	95—100	102.9	97
56. სუფთა ნახში I ხარ. ფქვილ. Сушки чистые из муки I с.	125—130	102.9	95
57. კვლიავიანი ნახში I ხარ. ფქ. Сушки с тмином из муки I с.	125—130	104.4	96



დასახელება Наименование	წონა გრამებში Раза в граммах	მედლეულის რაოდენობა Количество сырья	გამოსატოლობის ნორმა Норма выходов
58. კელიავ. ნახში უმაღ. ხარ. ფქ.			
Сушка с тмином из муки в. с.	135—140	105.9	96
59. სხედასხვა ნახში ხაშხაშიანი უმაღ. ხარ. ფქვილიდან			
Сушка разн. с маком из м. в. с.	135—140	105.9	96
60. მარილ. ნახ. უბრ. I ხარ. ფქ.			
Сушка солен. прос. из м. I с.	120—130	106.4	100
61. ნახში „კაპრიზი“ 30% ხაშხაშ. უმაღ. ხარ. ფქვილიდან			
Сушка „каприз“ с маком из муки в. сорта	200—230	110.01	100
62. ვანილიანი ნახში უმაღ. ხარ.			
Сушка ванильн. из муки в. с.	130—150	129.0	123
63. ნახში „კაპრიზი“ უხაშხაშოთ ხორბ. უმაღ. ხარ. ფქვილ.			
Сушка „каприз“ без мака из пшеничн. муки выш. с.	120—125	116.0	112
64. ნახუქოვანი ნახში უმაღ. ხარ. ფქ.			
Сушка едობная в. с.	200—230	116.5	110
65. „ოჩაკოვის ნახში I ხარ. ფქ.			
Сушка очакове. из муки I с.	600—630	103.15	92
66. უბრალო ნახში შორეული ხრდილოეთის. I ხარ. ფქ.			
Сушка простая для Крайне- го сев. I сор.	35—40	101.65	94
67. იგივე უმაღ. ხარ. ფქვილიდან Тотже из муки в. с.	35—40	101.65	93
68. კელიავიანი და მარილიანი ნა- ხში უმაღ. ხარ. ფქვილიდან			
Сушка с тмином и солью в. с.	90—95	105.85	98
69. ქალაქ. ორცხოვ. II ხარ. ფქ.			
Сухари городские из м. II с.	45—60	122.7	110



დასახელება Наименование	წონა გრამებში Разв в граммах	ნედლეულის რაოდენობა Количество сырья	გამოსავლობის ხარისხი Нормы выходов
70. მოსკ. ორცხოზ. I ხარ. ფქვ. Московск. сухари из м. I с.	50	122.5	106
71. მონად. ორცხოზ. I ხარ. ფქვ. Охотничьи из муки I с.	40	122.5	109
72. წვრილ-შაქრიანი I ხარ. ფქვ. Мелко-сахарные из м. I с.	70	161.7	136
73. პიონერული I ხარ. ფქვილ. Пионерские из муки I с.	115	122.5	104
74. ხილიანი I ხარ. ფქვილიდან Фруктовые из муки I с.	180	122.75	104
75. ექიმური უმაღ. ხარ. ფქვილ. Докторские из муки в. с.	75	117.25	99
76. შაქრ. უმაღ. ხარ. ფქვილ. Сахарные из муки в. с.	50	168.3	148
77. ყირიმული უმაღ. ხარ. ფქვ. Крымские из муки в. с.	40	174.5	150
78. სლავური უმაღ. ხარ. ფქვილ. Славянские из муки в. с.	60	174.5	140
79. ყავის, ქალაქური და ნაღებ. უმაღ. ხარ. ფქვილიდან Кофейн. город. и слив. из муки в. с.	60	141.4	122
80. საბავშვო უმაღ. ხარ. ფქვილ. Детские из муки в. с.	250	122.5	104
81. ვენეც. ნუშის უმ. ხარ. ფქვ. Венец. миндальн. из м. в. с.	40	145.3	125
82. ლოპაშევის უმ. ხარ. ფქვ. Лопашевские из муки в. с.	100	146.0	120

დასახელება Наименование	წონა გრამებში Разв. в граммах	ნედლეულის რაოდენობა Количество сырья	გამოსავლიანობის ნორმა Нормы вылова
83. ვანილიანი უმ. ხარ. ფქვ. Ванильные из муки в. с. .	110	146.1	120
84. დელიკატური უმ. ხარ. ფქვ. Деликатные из муки в. с. .	110	147.0	120
85. შაქრიანი I ხარ. ფქვილიდან Сахарные из муки I сор. .	40	151.7	136
86. ვანილიანი I ხარ. ფქვილიდან Ванильные из муки I сорта	100	137.75	113
87. ვანილიანი შორეულ ჩრდი- ლოეთ. I ხარ. ფქვილიდან Простые для Крайнего-Се- вера II сорта	52	102.5	88
88. ქალაქური, ყავის, კარაქიანი I ხარისხის ფქვილიდან Городские, кофейные, сливочные I сорта	45—60	122.7	111
89. სამოგზაურო I ხარ. ფქვილ. Дорожные из муки I сорта	60	109.5	95
90. საკოლმეურნეო I ხარ. ფქვ. Колхозные из муки I сорта	50	149.5	131
91. ვიბორგ. ნაზუქი I ხარ. ფქვ. Выборгск. сдоба из м. I с.	50—100	150.05	147
92. ვიბორგ. ნაზუქი უმ. ხარ. ფქვ. Выборг. сдоба из муки в. с	50—100	150.05	156
93. ზაფრანიანი ბუღკი უმაღ. ხარისხის ფქვილიდან Булочки шафр. из муки в. с.	50—100	177.77	171
" " " "	100—200	—	173
" " " "	200—400	—	175



<p>დასახელება Наименование</p>	<p>წონა გრამებში Разв. в граммах</p>	<p>ნედლეულის რაოდენობა Количество сырья</p>	<p>გამოსაღები წონა Нормы выходов</p>
94. ხაშხაშიანი რულ. უმ. ხარ. ფქვ. Рулети с маком из муки в. с.	ასაწონი Весов.	191.0	200
95. ბრიოში უმაღ. ხარ. ფქვილ. Бриоши из муки выс. сор.	65	167.75	168
96. ვენური ნახუქი I ხარ. ფქვ. Сдоба венская из муки в.с.	50—100	123.65	131
97. ვენური ნახუქი უმ. ხარ. ფქვ. Сдоба венская из муки в. с	50—100	131.6	140
98. ვიბორგული ნახუქი „საბავშვო ტოროლა“ I ხარ. ფქვილ. Сдоба виборгек. детский жаверонок из муки в. с.	50	115.0	124
99. ვიბორგული ნახუქი საბავშვო ასორტ. უმ. ხარ. ფქვილ. Сдоба виборгек. детский ассорт. из муки выс. с.	50—100	147.05	155
100. მოყვ. ნაწარმი უმ. ხარ. ფქ. Любит. издел. из м. в. с.	75	142.75	150
101. ნახუქ. ბულკები უმ. ხარ. ფქვ. Булки сдобн. из муки в. с.	100	177.3	172
102. კატლ. ბულკები I ხარ. ფქვ. Булочки д/катлет I сорта	28—35	109.0	116
103. რუსული ბულკ. I ხარ. ფქვ. Русские булки из муки I с.	50	114.9	124
104. კვლიავ. ბლით. I ხარ. ფქვ. Бул. с тмином из муки I с.	20 ც. 1 კ/ბ. 20 шт. в 1к/г.	107.15	112
105. ხაშხაშიანი ბლით. I ხ. ფქვ. Бул. с маком из муки I с.	20 "	107.15	112



დასახელება Наименование	წონა გრამებში Разв. в граммах	ნედლეულის რაოდენობა Количество сырья	გამოსავლობის ნორმა Нормы выходов
სუფთა ბლითი I ხარ. ფქვ. Бул. чистые из муки I с.	20 ც. 1 კ/გ. 20 шт. в 1 кг.	106.15	111
106. უკრაინ. ბლითი I ხ. ფქვილ. Укр. бублики из м. I с. .	20 "	124.15	131
107. ბლითი უმ. ხარ. ფქვილ. Бублики из муки выс. с.	20 "	108.15	113
108. ბლითი კვლ. უმ. ხ. ფქვ. Бул. с тмином из м. в. с. .	20 "	109.15	114
109. ბლითი ხაშხაშ. უმ. ხ. ფქვ. Бул. с маком из м. в. с. .	20 "	109.15	114
110. უბრალო ბლითუნა II ხ. ფქვ. Баранки простые из м. II с.	30 "	102.15	103
111. შაქრ. ბლითუნა II ხ. ფქვ. Баранки сахарные II с. .	35 "	108.9	107
112. უბრალო ბლითუნა I ხ. ფქვ. Баранки прост. из м. I с.	35—40	102.9	102
113. შაქრიანი ბლითუნა I ხ. ფქვ. Баранки сах. из м. I с. .	35—40	120.0	115
114. მღოვც. ბლითუნა უმ. ხ. ფქვ. Баранки горч. из м. в. с.	25	122.15	122
115. უბრალო ბლითუნა უმ. ხ. ფქვ. Баранки прос. из м. в. с.	35—40	108.9	102



<p>დასახელება Наименование</p>	<p>წონა გრამებში Разв. в граммах</p>	<p>ნედლეულის რაოდენობა Количество сырья</p>	<p>გამოსვლის ნარმა Нормы выходов</p>
116. ნაზუქ. ბლითუნა უმ. ხ. ფქვ. Баранки сдоб. из м. в. с.	25—30	118.9	120
117. შაქრ. ბლითუნა უმ. ხ. ფქ. Баранки сахарн. из м. в. с.	35—40	121.4	115
118. ხაშხაშ. ბლით. უმ. ხ. ფქვ. Баранки с мак. из м. в. с.	35—40	133.0	128
119. ხილიანი და ვარდიანი ბლი- თუნა უმ. ხარ. ფქვილიდან Баранки фрукт. и розов. из муки выс. сорта . . .	45—50	118.407	113
120. ვანილიანი და ზაფრანიანი ლიმონ. ბლით. უმ. ხ. ფქვ. Баранки ванильн. шафран лимон. из муки в. с. . .	45—50	118.405	113
121. კვერცხ. ბლით. უმ. ხ. ფქვ. Баранки яичные из м. в. с.	35—40	133.0	128
122. ქვევის პური კანგაცლილი ფქვილიდან ფსკერული Хлеб ржаной из обдирной муки подочной	от 1500 до 2000 от 2000 до 3000	107.70 101.70	145 146
123. ქვევის პური კანგაცლილი ფქვილიდან ფორმიანი Хлеб ржаной из обдирной муки формовой	от 1500 до 2000 от 2000 до 2500	101.70 101.70	148 148
124. ქვევის პური ვაცრილი ფქვილიდან ფსკერული Хлеб ржаной из сеяной муки подовой	от 1500 до 2000 от 2000 до 2500	101.88 101.88	140 141



დასახელება Наименование	წონა გრამებში Разв. в граммах	მეტლეულის რაოდენობა Количество сырья	გამოსვლიანობის ნორმა Нормы выходя
125. ქვევის პური გაცრილი ფქვილიდან ფორმიანი Хлеб ржаной из сеяной муки формовой	от 1000 до 1500	101.88	142
ქვევის პური გაცრილი ფქვილიდან ფორმიანი Хлеб ржаной из сеяной муки формовой	от 1500 до 2000	101,88	148
ქვევის პური გაცრილი ფქვილიდან ფორმიანი Хлеб ржаной из сеяной муки формовой	от 2000 до 2500	101.88	144
126. ნაზუქ. კვერები უმ. ხ. ფქვ. Хлебцы слобные в. с.	200—400	181.62	190
127. კვლიავ. ბულკ. უმ. ხ. ფქვ. Булки с тмином в. с.	50	150.0	145
128. მლოგვის ბლითუნა ცუკატიო უმაღ. ხარ. ფქვილიდან Баранки горчишные с ду- кзатом из муки в. с.	25-30 ც. 1/კვ. " " шт. 1/კ.	131.3	114
129. სტაროდუმსკული პური II ხარისხის ფქვილიდან Хлеб стародумский из муки II сорта	1000	121.25	153
130. ხაშხ. რულეტი I ხ. ფქვილ. Руллет с маком из м. I с.	ასაწონი весаоый	166.5	170
131. გამტკიც. მლოგვის I ხ. ფქ. Ситный горч. из м. I с.	"	128.75	144
132. კვერები და ბულკ. უმ. ხ. ფქ. Хлебцы и булочки из муки высшего сорта	200—500	177.9	155



<p>დაახლოვებითი ნორმები შაქარ- ლამას, ტორტის და კექსის გამოსაგლიანობის</p> <p>Примерные нормы выходов на пирожное, торты и кексы</p>	<p>წონა გრამებში</p> <p>Развеска в граммах</p>	<p>ნაწარმის გამო- სავლ. 100 კილ. ექვილ.</p> <p>Выход издел. на 100 кгт. муки</p>
--	--	--

133. შაქარლამა Пирожное	75	352
134. სადესერტო შაქარლ. უმ. ხ. Пирож. десерт. набор в. с.	ასაწონი весов	322.4
135. ტორტები Торты	1000	355.7
136. კრემ. ტორტები უმ. ხარ. Торты кремовые выс. с. . .	1000—2000	1566.3
137. ბურბუშელა უმაღ. ხარისხის Хворост выс. сорта	ასაწონი весов.	149.9
138. ინგლისური კექსი Кекс английский	"	269.0
139. ინგლისური კექსი უმ. ხარ. Кекс английский выс. с. . .	"	360.0
140. ლიმონის კექსი Кекс лимонный	"	390.0
141. შაფრანის კექსი Кекс шафранный	"	300.0
142. ავსტრალიური კექსი Кекс австралийский	"	350.0
143. შოტლანდიური კექსი Кекс шотландский	"	350.0
144. თურქული კექსი Кекс турецкий	"	325.0
145. მოსკოვეური კექსი Кекс московский	"	440.0
146. ხილიანი კექსი Кекс фруктовый	"	715.0
147. გაზაფხულის კექსი Кекс весенний	"	190.0



	წონა გრამებში Развеска в граммах	ნაწარმის გამო- სავლ. 100 კილ. ფუჭილ. Выход извлел. на 100 кгг. муки
148. ჩრდილოეთის კექსი Кекс северный	ასაწონი Весов.	439.9
149. ბალტიური კექსი Кекс балтийский	"	280.0
150. ლიმონიანი კექსი ცალობრ. Кекс лимонный штучный.	200	298.4
151. ნიგეზიანი კექსი Кекс ореховый	300	385.0
152. ვანილიანი კექსი Кекс ванильный	300	377.6
153. ცალობრივი კექსი Кекс штучный	40	323.6
154. ალდეიგი Альдейг	ასაწონი весов	484.8
155. რომიანი ბაბა უშვალ. ხარ. Ромовые бабы в. сорта .	"	395.8
156. რომიანი ბაბა ცალეული Ромовые бабы штучные .	100	384.3
157. შახმატური კექსი უშვ. ხარ. Кекс шахматный вые. с. .	ასაწონი весов	700.3
158. ნუშიანი ტორტი Торт миндальный	1000—2000	2252.3
159. ხილიანი ტორტი ბისკვიტისანი Торт фрукт. бисквитный .	1000—2000	630.1



შენიშვნა: გამოსავლიანობა პურის უმთავრეს ხარისხებზე აქ ნაჩვენებია არ არის, რადგან გამოსავლიანობის განსაზღვრა ხდება ადგილზე წარმოებაში საცდელი ცხობის ჩატარების შედეგად.

Примечание: Выход продукции по основным сортам хлеба здесь не показан, так как выход должен быть установлен непосредственно на производстве, в результате проведения пробной выпечки.

საფაქრო ფასდაკლება, სანიმუშო შტატები, გამომუშავების
ნორმები და სხვა საცნობო მასალა

Торговые скидки, примерные штаты, нормы выработки
и другие справочные материалы



სავაჭრო დათმობა საცალო ფასევიდან
ერთ კილოგრამ მზა პროდუქტზე

Торговая скидка с розничных цен на
1 кгр. готовой продукции

პროდუქციის დასახელება Наименование продукции	უქვილის ხარისხი Сорта муки	შეღებოთ სავაჭრო ქმელს (კაბანი) Скидка для торг. сети (в кол.)
1. პური Хлеб	ხორბ. ცენვ. Пш. об. (96%)	7.5 კ.
2. პური Хлеб	II ხარისხ. II сорт (85%)	9 "
3. პური Хлеб	I ხარისხ I сорт (72%)	15 "
4. პური Хлеб	უმ. ხარ. выс. с. (30%)	25 "
5. პოლონური შოთურა 200 და 400 გრ. Батоны польские 200 и 400 гр. в шт.	..	39 "
6. ფქვილწაყრილი პოლონ. ბულკ. 200—400 Мушны польские булки 200—400 гр.	..	39 "
7. პარიზული ბულკები 200—400 გრ. Батоны парижские 200—400 гр. шт. .	..	39 "
8. ხაშხაშიანი წნული 200—400 გრ. Плетенки с маком 200, 400 гр.	39 "
9. როზანები 100 გრ. ერთ ცალში Розанчики 100 гр. в шт.	39 "
10. წაკეცილი ბულკები 200 გრ. ერთ ც. Булки накладные весом 200 гр. шт. .	..	39 "

პროდუქციის დასახელება Наименование продукции	ფეკვილის ბარისხი Сорта муки	შეფასება ქელს „კაპანი“ Скидка для торг. сети (в коп.)
11. როზანები 100 გრ. ერთ ცალში Розанчики 100 гр. в шт.	უმ. ხარ. В. с. (50%)	39 კ.ი.
12. ბერლინური შოთურა 200—400 გ. ც. Батоны берлинские 200, 400 гр. шт.	„	45 „
13. ლენინგრადის კალაჩები წონ. 100 გრ. Калачи ленинградские весом 100 гр.	„	39 „
14. მოსკ. კალაჩები წონით 100 და 200 გრ. Калачи московские 100, 200 гр. шт. .	„	39 „
15. საექიმო პური 200 გრ. ერთ ცალში Докторский хлеб 200 гр. в шт.	„	33 „
16. თორნის პური და ლავაში Грузинский чурек и лаваш	1 ხარ. (75%) 1 сорт (75%)	18 „
17. თორნის პური და ლავაში Грузинский чурек и лаваш	უმ. ხარ. (30%) В. с. (30%)	26 „
18. ბუღკი ძეგვებ. წონით 25—50 გრ. Булочки для сосисок вес. 25—50 гр.	„	39 „
19. ბერლინური ნაწარმი 75 გრ. ერთ ცალ. Берлинские изделия 75 гр. в шт.	„	46 „
20. შრეულა ბუღკები წონ. 100 გრ. ერთი ც. В узлы слоенные весом 100 гр. в шт.	„	46 „
21. ვიბორგ. კრენდელი ასაწონი და შეკვ. Крендель виборгский весом и зав.	„	48 „
22. ხაშხაშიანი რულეტი ასაწონი Руллет с маком весовой	„	57 „
23. ხაფრანიანი ბუღკ. წონ. 75 გრ. ერთ. ც. Булочки шафранные вес. 75 гр. в шт.	„	48 „



პროდუქციის დასახელება Наименование продукции	ფქვილის ხარისხი Сорта муки	შეღებოთი სავაჭრო ქელსი (კაბ.ბში) Склад для тор. сети (в коп.)
24. ბრიონში წონით 65 გრ. ერთი ცალი Брионы весовые по 65 гр. в шт.	უმ. ხარ. в. с. (30%)	63 ბ. კ.
25. ორცხობილა ვანილიანი Сухари ванильные	"	69 "
26. ორცხობილა ლოპაშევის Сухари Лопашевские	"	63 "
27. უკრ. ბულკები ხაშხაშ. 50—100 გრ. Украин. булки с мак. 50 и 100 гр.	I ხარ I сорт (72%)	32 "
28. კვერცხიანი ბლითუნები Варанки яичные	უმ. ხარ. в. с. (30%)	48 "
29. ხილეულ. ბლით. ასორტ. (ვანილ., ვარდ- იანი ლიმონიანი გერანიანი და ნუშიანი) Варанки фрук. в ассорт. (ванильные, розов., лимон., геран. и миндальные)	"	48 "
30. მღოგვიანი ბლითუნები Варанки горчичные	"	48 "
31. შაქრიანი ბლითუნები ხაშხაშით Варанки сахарные с маком	"	45 "
32. სუფთა შაქრიანი ბლითუნები Варанки сахарные чистые	"	45 "
33. ნახუქოვანი ბლითუნები Варанки сдобные	"	45 "
34. ხაშხაშიანი ბულკები Булки с маком	"	40 "
35. სუფთა ნახში Сушки чистые	"	39 "
36. კვლიავიანი და მარილიანი ნახში Сушки с тмином и солью	"	39 "



პროდუქციის დასახელება Наименование продукции	ფუქვილის ხარისხი Сорта муки	შეღებულ საცემო ქველს (კაპ-ბში) Синдика для торг. сети (в колп.)
37. კვლიაიანი ბლითები Вублики с тмином	უმ. ხარ. в. с. (30%)	39 ბ. კ.
38. უბრალო ბლითუნები Баранки простые	"	39 "
39. სუფთა შლითები Вублики чистые	"	39 "
40. სამკურნ. ფრანგ. ბულკ. წონა 200 გრ. ერთ ცალში (მხ. სამკ. დაწეს. შეკვეთ.) Французские булки лечебные 200 г. шт. (только по заказ. леч. учреждений)	1 ხარ. 1 сорт (72%)	20 "
41. ფრანგ. ბულკი ასაწ. 200 და 100 გ. ც. (მხოლოდ სამკურნ. დაწეს. შეკვეთით) Франц. булки вес. 200 и 100 гр. в шт. (по заказам леч. учреждений)	უმ. ხარ. в. с. (30%)	29 "
42. ცილოვ. პური ქაბ. წონით 100 გ. ე. ც. (მხოლოდ სამკურნ. დაწეს. შეკვეთით) Хлеб белк. с отруб. 100 гр. в шт. (по заказам леч. учреждений)	ხორბ. ქაბთ 40 ჰგ. წებ. 60 ჰგ отруби пш. 40 клейков. 60 кг.	32 "
43. ცილ. პური ხორბლ. წ. 100 გ. ერთ. ც. (მხოლოდ სამკურნ. დაწეს. შეკვეთით) Хлеб белковый пшеничн. вес. 100 г. шт. (по заказам леч. учреждений)	უმ. ხარ. ფქ. 25 ჰგ. წებ. 75 ჰგ. Мука в. с. 25 кгр. кл. 75 кг.	39 "
44. პარც. პური „გრახამი“ წ. 200 გ. ე. ც. (მხოლოდ სამკურნ. დაწეს. შეკვეთით) Хлеб зерновой „Грахам“ 100 г. шт. (по заказам леч. учреждений)	უმ. ხარ. ფქ. 40 ჰგ. მარც. 60 ჰგ. Мука в. с. 40 кг. пш. з. 60 кг.	21 "
45. აქლორიდ. პური, წონით 500 გ. ერთი ც. (მხოლოდ სამკურნ. დაწესებ. შეკვეთით) Хлеб охлорид. вес. по 500 гр. в шт. (по заказам леч. учреждений)	უმ. ხარ. в. с. (30%)	27 "
46. სამოგზაურო ორცხობ. (70 ც. 1 კილოვ. Сухари дорожные (70 шт. в 1 кгр.) .	1 ხარ. 1 сорт (72%)	40 "

პროდუქციის დასახელება
Наименование продукции

ფქვილის
ხარისხი

Сорта
муки

შეღებულ საგარეო
ქსელს (კაპრიზი)
Скидка для торг.
сети (в коп.)

47. ვაშლიანი კვერი ქვავის ფქვილიდან Яблочные хлебцы из ржаной муки .	ცხვილი обойн.(95%)	18	კ.
48. ვაშლიანი და შაქრიანი ბლითუნა Баранки яблочные сахарные	1 ხარ. 1 сорт (72%)	30	"
49. სასკოლო ბლითი თაბახ. წონ. 50 გ. ე. ც. Школьные бублики листовые вес. 50 г.	1 ხარ. 1 сорт (72%)	28	"
50. რძიანი შოთურა წონ. 250 გრ. ც. Батончики молочные весом 250 гр. ш.	1 ხარ. 1 с. (72%)	22	-
51. ნახში „კაპრიზი“ ხაშხ. 200—230 ც. კვრ. Сушки „Каприз“ с мак. 200, 230 ш. в кг.	უმ. ხარ. в. с. (30%)	53	"
52. ვანილ. ნახში 130—150 ც. ერთ კვრ. Сушки ваниль. 130, 150 шт. в кгр. .	"	55	"
53. ხვეული ნახში „კაპრიზი“ 125 ც. 1 კვრ. Сушки витые „Каприз“ 125 шт. в кгр.	"	48	"
54. ნაზუქიანი ნახ. „კაპრიზი“ 200—230 ც. კვ. Сушки сдоб. „Каприз“ 200—230 ш. в кг.	"	35	"
55. ოჩაკოვის ნახში 650 ცალი 1 კვრ. Сушки очаковские 650 шт. в кгр. . .	1 ხარ. 1 сорт (72%)	55	"
56. წვრილმ. ბულკეული 100 გრ. ერთი ც. Булочная мелочь по 100 гр. в шт. .	"	30	"
57. შაქრ. ბლითუნა 1 კილ. 40—45 ც. Баранки сахарные 1 кг. 40—45 шт.	"	40	"
58. ხაშხაშიანი წნული 400 გრ. 1 ც. Плетенки с маком по 400 гр. в ш. т.	"	25	"
59. გამტკიცული ხაშხაშიანი ასაწონი Ситный с маком весовой	"	15	"



<p>პროდუქციის დასახელება Наименование продукции</p>	<p>ფქვილის ხარისხი Сорта муки</p>	<p>შეღებოთი სავაჭრო ქსელს (კაპ-ბში) Складка для торг. сети (в коп.)</p>
<p>60. გამტეცული მდოგვიანი ასაწონი Ситный горчичный весовой</p>	<p>1 ხარ. 1 с. (72%)</p>	<p>15 კ.</p>
<p>61. პოლონური შოთურა ფქვილოვანი Батоны польские мучные</p>	<p>"</p>	<p>25 "</p>
<p>62. ვიბორგ. ნაზუქი 50 გრ. 1 ცალი Сдобы виборгские по 50 гр. в шт.</p>	<p>"</p>	<p>50 "</p>
<p>63. ვიბორგული ნაზუქი 50 გრ. 1 ცალში Сдобы виборгские по 50 гр. в шт.</p>	<p>უმალ. ხარ. в. с. (30%)</p>	<p>50 "</p>
<p>64. საკოლმეურ. ორცხოზილა 40 ც. 1 კგრ. Сухари колхозные 40 шт. 1 кгр.</p>	<p>1 ხარისხის 1 сорт (72%)</p>	<p>40 "</p>
<p>65. მოსკოვეური ორცხოზილა Сухари московские</p>	<p>"</p>	<p>40 "</p>
<p>66. ხილიანი ორცხოზ. 110 ც. 1 კალოგრ. Сухари фруктовые 110 шт. на 1 кгр.</p>	<p>"</p>	<p>40 "</p>
<p>67. პიონერული ორცხოზილა (115 ც. 1 კგრ. Сухари пионерские 115 шт. на 1 кгр.</p>	<p>"</p>	<p>40 "</p>
<p>68. სასპორტო ორცხოზ. 120 ც. 1 კგრ. Сухари спортивные 120 шт. в 1 кгр.</p>	<p>"</p>	<p>40 "</p>
<p>69. მონადირ. ორცხოზ. 40 ც. 1 კგრ. Сухари охотничьи 40 шт. на 1 кгр.</p>	<p>"</p>	<p>40 "</p>
<p>70. წვრ. შაქრ. ორცხოზ. 80 ც. ერთ კგრ. Сухари мелкосахарные 80 шт. в 1 кгр.</p>	<p>"</p>	<p>40 "</p>

№№ რიგებში №№ по порядку	ღუმელის ქვედის ფართობი რომელზედაც მუშაობს ბრიგადა Площадь подов обслужи- ваемых бригадой пекарен	ბრიგადის შტატი (საწარმოო Штаты бригады (число		შემთი გაბურების На дрованом				
		მზღვე ბრიგადირი Мастер бригадир	შემწეობი Сажала	ხელქვეითი (ქარაღი) Подр. (подмастерье)	დამხმარე მუშის შემც- ვლილი ბრიგადაში Подсоб. совм. раб. в бригаде	ცვლდაუფი Качегар		
1.	3,5 კვ. მეტრამდე До 3,5 кв. метров	1	—	—	—	—	—	
2.	" 4 " "	1	—	—	—	—	—	
3.	" 5 " "	1	—	—	—	—	—	
4.	" 6 " "	1	—	—	1 1/3	—	—	
5.	" 7 " "	1	—	—	1/3	—	—	
6.	" 8 " "	1	—	—	—	—	—	
7.	" 9 " "	1	—	1	—	—	—	
8.	" 10 " "	1	—	1	1/3	—	—	
9.	" 11 " "	1	—	1	1/2	—	—	
10.	" 12 " "	1	—	1	1	—	—	
11.	" 13-14 " "	1	—	1	1	—	—	
12.	" 15 " "	1	—	1	1	—	—	
13.	" 18 " "	1	—	1	1	—	—	
14.	" 20 " "	1	—	2	—	—	—	
15.	" 25 " "	1	1	2	—	—	—	
16.	" 30 " "	1	1	2	—	—	—	

შენიშვნა: 1. 1/2 დამხმარე მუშის ბრიგადის შტატში შეყვანა
 პობი და სხვა) გამოყენებას საწარმოო ბრიგადაში სამუშაოთ და დანა
 2. 1/3 ფქვილის გამცრელის შეყვანა 20-25 კვ. მეტ. ფართობი
 ფქვილის გატრას ერთი გამცრელის მიერ 3 ცვლისათვის; ხოლო 1/2
 დის მომსა

Примечание: 1. Введение в штаты бригад 1/2 подсобного ра
 (уборщицы, дровоколы и др.) для работы непосредственно в про
 основной работе.

2. Введение в штаты бригад на пекарнях с размерами по
 жи одним мукосеем для 3 смен; а 1/3 качегара—предусматривает

ვე ბრიგადების სავარაუდო ტიპიური შტაბები

год по основным сортам весового хлеба

ერთეულთა რიცხვი)
производственных единиц)

დროს отоплении			ნავთობით გახურების დროს На нефтяном отоплении							
ფაქოლის გამტერი Мукоsey	შეკალათე Дошечник, чашечник	სულ Всего	მთელ ბრიგადირი Мастер бригадир	შემწობი Сажала	მზელის დამხარე Подр. (подмастерье)	დამხარე მუშის უმცვე- ლელი ბრიგ-დამი Подручный совм. раб. в бригаде	ცეცხლფარეში Качегар	ფაქოლის გამტერი Мукоsey	შეკალათე Дошечник, чашечник	სულ Всего
—	—	1	1	—	—	—	—	—	—	1
—	—	1	1	—	—	—	—	—	—	1
—	—	1	1	—	—	1/2	—	—	—	1 1/2
—	—	1 1/2	1	—	—	1/2	—	—	—	1 1/2
—	—	1 1/2	1	—	—	1/2	—	—	—	1 1/2
—	1	2	1	—	—	—	—	—	1	2
—	—	2	1	—	—	—	—	—	1	2
—	—	2 1/2	1	—	1	1/2	—	—	—	2 1/2
—	—	2 1/2	1	—	1	1/2	—	—	—	2 1/2
—	—	3	1	—	1	1	—	—	—	3
—	—	3	1	—	1	—	—	—	1	3
—	1	4	1	—	2	—	—	—	1	4
—	1	4	1	—	2	—	—	—	1	4
1/2	1	4 1/2	1	—	3	პურ. გამტ.	1/2	1/2	1	5 1/2
1/2	1	5 1/2	1	1	3	хлебон. 1	1/2	1/2	1	7 1/2
1	1	6	1	1	3	1	1/2	1/2	1	7 1/2

გულისხმობს მისი სამუშაო დროის 50% (დამლაგებელი შეშის დამ-
რჩენი 50% სამუშაო დროის გამოყენებას თავის ძირითად სამუშაოზე.
ანი ქვედის ღუმელზე მომუშავე ბრიგადის შტატში გულისხმობს
ცეცხლფარეში ითვალისწინებს ერთი ცეცხლფარეშის მიერ 2 ბრიგა-
დურობას.

бочего предусматривает использование 50% его рабочего дня
изводственной бригаде, а вторые 50% рабочего дня на своей

дов печей 20-25 кв. мет. 1/2 мукоsey предусматривает просев му-
обслуживание одним качегаром работы 2-х бригад.

საპარაუდო ტექ
ცეცხლმომჭმედ ლუმელები
ПРИМЕРНЫЕ ТЕХ
жаровых печей на ос

№ № რიგზე № № по пор.

პურის ასორტიმენტი Ассортимент хлеба	წონა Развес	1 კვ. მეტრ. ქვედის ჩვედ. 1 მობრუნ. Кол. на 1 кв. метр пода за 1 подосб.		შემით გახურების დროს На дровяном отоплении						
		ცალი Штук	ქლოგრამი Кгр.	მობრუნების ხანგრძლივობა წუთებში Продолжительность подооборота в минутах	ლუმელის გახურება Топка печи	შეწება Посадка	გამობა Выпечка	გამოღება Выемка	სულ Всего	
ქვედის ფართობი 3,6—6 კვ. მეტ. Площадь пода от 3,6—6 кв. мет.										
1 ხორბლის ცეხვილი ფსკერული Пшеничн. обойн. подоной . . .	2 კვ. კტ.	13	26	50	5	55	7	117		
2 ხორბლის ცეხვილი ფსკერული Пшеничн. обойн. подоной . . .	2,6 "	11	28,6	60	5	60	7	132		
3 ხორბლის ცეხვილი ფსკერული Пшеничн. обойн. подоной . . .	3 "	10	30	65	5	70	7	147		
4 ხორბლის II ხარისხ. ფსკერული Пшеничн. II сорт подоной . . .	2 "	12	24	50	5	50	7	112		
5 ხორბლის II ხარისხ. ფსკერული Пшеничн. II сорт подоной . . .	2,5 "	10	25	55	5	55	7	122		



ნიკორი ნორმები

პურის უმთავრეს ხარისხებზე

НИЧЕСКИЕ НОРМЫ

новные сорта хлеба

მობრუნ. რაოდ. დღეღამეში Колич. подоб. в сутки	დღეღამის ტევად. კვრ. ქვედის I კვ. მეტრზე Суточн. мощность в квр. на I кв. метр пода	ნავთობით გახურების დროს На нефтяном отоплении					მობრუნ. რაოდ. დღეღამეში Колич. подоб. в сутки	დღეღამის ტევად. კვრ. ქვედის I კვ. მეტრზე Суточн. мощность в квр. на I кв. метр пода
		მობრუნების ხანგრძლ. წუთებში Продолж. подбора в минутах						
		ღუმელის გახურება Тепла печи	მწვობა Посадка	გამოცობა Выпечка	გამოღება Выемка	ს შ ლ В с е г о		
12,3	320	20	5	50	7	82	17,5	455
10,9	312	22	5	54	7	88	16,3	466
9,8	291	25	5	65	7	102	14,2	426
12,9	310	18	5	45	7	75	19,2	461
11,8	295	22	5	50	7	84	17,1	428

პურის ასორტიმენტი
Ассортимент хлеба

წონა
Развес

1 კვ. მეტრ. ქვედის
ფართობი. 1 მძივბ.
Кол. на 1 кв. метр
пода за 1 подово.
ცალი
Штук
ყოლოვარაში
Кгр.

შეშით გახურების დროს
На деревяном отоплении

მომზადების ხანგრძლივობა
წუთებში
Продолжительность
подготовки в минутах

ღუმელის გახურება 10კა ნუკი	შეწობა	პოსადკა	კამოცხობა	ვაყეჩკა	გამოღება	Всего
----------------------------------	--------	---------	-----------	---------	----------	-------

6	ხორბლის შოთურა Пшеничн. батоны . . .	2 კვ. კგ.	10	20	50	5	47	7	109
7	ხორბლის I ხარისხ. ფსკერული Пшеничн. I сорт подовой . . .	2 კვ. კგ.	10	20	50	5	45	7	107
8	ხორბლის I ხარისხ. ფსკერული Пшеничн. I сорт подовой . . .	2,5 "	9	22,5	55	5	49	7	116
9	ხორბლის უმ. ხარისხ. ფსკერული Пшеничн. высш. сорт подовой . . .	2 "	9	18	50	5	42	7	104
<p>ქვედის ფართობი 6,1—8 კვ. მეტ. Площадь пода от 6,1—8 кв. мет.</p>									
1	ხორბლის ცეხვილი ფსკერული Пшеничн. обийн. подовой . . .	2 "	13	26	55	6	55	8	124
2	ხორბლის ცეხვილი ფსკერული Пшеничн. обийн. подовой . . .	2,6 "	11	28,6	65	6	60	8	139



მობრუნ. რაოდ. დღეღამეში Колич. подооб. в сутки	დღეღამის ტევად. კვრ. ქვედის I კვ. შეტრზე Суточн. мощность в кгр. на I кв. метр пода	ნავთობით გახურების დროს На нефтяном отоплении					მობრუნ. რაოდ. დღეღამეში Колич. подооб. в сутки	დღეღამის ტევად. კვრ. ქვედის I კვ. შეტრზე Суточн. мощность в кгр. на I кв. метр пода	
		მობრუნების ხანგრძლივ. წუთებში Продолж. подооборота в минутах							
		დღეღამის გახურება Топка печи	შეწობა Посадка	გამოცხობა Выпечка	ამოღება Выемка	ს უ ლ В с е г о			
13,2	264	16	5	40	;	68	21,2	424	
13,5	270	15	5	40	7	67	21,3	426	
12,4	279	18	5	47	7	75	19,2	432	
13,8	248	15	5	40	7	67	21,3	388	
11,6	302	20	6	50	8	84	17,1	445	
10,5	300	22	6	54	8	90	16,0	458	

№№ რიგზე №№ по пор.

პურის ასორტიმენტი
Ассортимент хлеба

წონა
Развес

1 კვ. მეტრ. კედლის
ტყვედ 1 მობრ-ზე
Кол. на 1 кв. метр
пода за 1 под об.

შეშით გახურების დროს
На дровяном отоплении

მობრუნების ხანგრძლივობა
წუთებში

Продолжительность
подоборота в минутах

№	ხორბლის სახეობა	წონა	ცალი	შუკ	კლოვრამი	ღუმლის	გახურება	Тонка печи	შეწობა	Посадка	გამოცხობა	Выпечка	გამოღება	Выемка	სულ	Всего
3	ხორბლის ცეხვილი ფსკერული Пшеничн. обойн. подовай . . .	3 კვ. კგ.	10	30	70	6	70	8	154							
4	ხორბლის II ხარისხ. ფსკერული Пшеничн. II сорт подовай . . .	2 "	12	24	55	7	50	9	121							
5	ხორბლის II ხარისხ. ფსკერული Пшеничн. II сорт подовай . . .	2,5 "	10	25	55	7	55	9	126							
6	ხორბლის შოთურა Пшеничн. батоны .	2 "	10	20	50	6	50	8	114							
7	ხორბლის I ხარისხ. ფსკერული Пшеничн. I сорт подовай . . .	2 "	10	20	50	6	45	8	109							
8	ხორბლის I ხარისხ. ფსკერული Пшеничн. I сорт подовай . . .	2,5 "	9	22,5	60	5	49	7	121							
9	ხორბლის უმ. ხარისხ. ფსკერული Пшеничн. выш. сорт подовай . . .	2 "	9	18	50	5	42	7	104							



მობრუნ. რაოდ. დღელაგეში Коллич. подооб. в сутки	დღე-ღამის ტევად. კვრ. ქვედის I კვ. მეტრზე Суточн. мощност в квр. на I кв. метр пода	ნავთობით გაზურების დროს На нефтяном отоплении					მობრუნ. რაოდ. დღელაგეში Коллич. подооб. в сутки	დღე-ღამის ტევად. კვრ. ფსკერის I კვ. მეტრზე Суточн. мощност в квр. на I кв. метр пода
		მობრუნების ხანგრძლ. წუთებში Продолж. подооборота в минутах						
		დღემლის გაბურება Топка печи	ფეწობა Посадка	გამოცხობა Выпечка	გამოღება Выемка	ს უ ლ В с е г о		
9,4	282	25	6	65	8	104	13,8	414
12,0	288	18	7	45	9	79	18,2	437
11,1	285	20	6	50	8	84	17,1	427
12,6	252	16	6	40	8	70	20,6	412
13,2	264	15	6	40	8	69	20,9	418
12	270	18	5	45	7	75	19,2	432
13,8	248	15	5	40	7	67	21,3	383

კანონიერების კანონი

<p>ბურის ასორტიმენტი Ассортимент хлеба</p>	<p>წონა Развес</p>	<p>1 კვ. მეტრ, კეფის ტყვად. I მობო-ზე Кол. на 1 кв метр пода за 1 подооб.</p>		<p>შემით გაბურების დროს На дровяном отоплении</p>				
		<p>მობრუნების ხანგრძლივობა წუთებში Продолжительность подооборота в минутах</p>		<p>ლეჭლის გაბურება Топка печи</p>	<p>შეწობა Посадка</p>	<p>გამოცხობა Выпечка</p>	<p>გამოღება Выемка</p>	<p>სულ Всего</p>

1	<p>ფსკერის ფართობი 8, 1—10 კვ.მ. Площадь пода от 8, 1—10 кв. м. ხორბლის ცხვილი ფსკერული Пшеничн. обийн. подовой</p>	2 კვ. კგ.	13 26	60	8	60	10	138
2	<p>ხორბლის ცხვილი ფსკერული Пшеничн. обийн. подовой</p>	2,6 "	11 28,6	70	8	65	10	153
3	<p>ხორბლის ცხვილი ფსკერული Пшеничн. обийн. подовой</p>	3 "	10 30	75	8	75	10	168
4	<p>ხორბლის II ხარისხ. ფსკერული Пшеничн. II сорт подовой</p>	2 "	12 24	60	9	55	11	135
5	<p>ხორბლის II ხარისხ. ფსკერული Пшеничн. II сорт подовой</p>	2,5 "	10 25	65	8	60	10	143
6	<p>ხორბლის შოთფრა Пшеничн. батоны</p>	2 "	10 20	55	8	47	10	129
7	<p>ხორბლის I ხარისხ. ფსკერული Пшеничн. I сорт подовой</p>	2 "	10 20	55	8	50	10	128



მობრუნ. რაოდ. დღულამენში Колич. подооб. в сутки	დღულამენის ტევად. კვრ. ქვედის I კვ. მეტრზე. Суточн. мощность в квр. на I кв. метр пода	ნავთობით გახურების დროს На нефтяном отоплении					მობრუნ. რაოდ. დღულამენში Колич. подооб. в сутки	დღულამენის ტევად. კვრ. ფუკერის I კვ. მეტრზე Суточн. мощность в квр. на I кв. метр пода
		მობრუნების ხანგრძლივ. წუთებში Продолж. подооборота в минутах						
		დღულამენის გახურება Топка пени	შეწობა Посадка	ამოქობა Вылечка	გამოღება Выемка	ს უ ლ В с е გ о		
10,4	270	23	8	50	10	91	15,9	410
9,4	269	25	8	56	10	99	14,5	415
8,6	258	28	8	65	10	111	13,0	390
10,7	257	21	9	45	11	86	16,8	403
10,1	253	25	8	50	10	98	15,5	388
12	240	19	8	40	10	77	18,7	374
11,7	234	18	8	40	10	76	19,0	308

№ რიგზე №№ по пор.

პურის ასორტიმენტი
Ассортимент хлеба

წონა
Развес

1 კვ. მეტრ. ქვედის
ტყვად. 1 მძრ-ზე
Кол. на 1 кв. метр
попа за 1 подосб.
ქალის
Штук
ქალთვრამი
Кгр.

შემით გაბურების დროს
На дровяном отоплении

მობრუნების ხანგრძლივობა
წუთებში
Продолжительность
подоборота в минутах

ლუმლის
გაბურება
Топка течи
შეყობა
Посадка
გაბოცობა
Выпечка
გამოდება
Выемка
სულ
Всего

6	ხორბლის I ხარისხ. ფსკერული Пшеничн. I сорт подовой	2, კგ.კგ.	9 22,5	60	7	54	9	130
9	ხორბლის უმ. ხარისხ. ფსკერული Пшенич. высш. сорт подовой	2 "	9 18	55	7	47	9	118
	ქვედის ფართობი 10, 1—15 კვ. მეტ. Площадь пода от 10, 1—15 кв. мет.							
1	ხორბლის ცეხვილი ფსკერული Пшеничн. обийн. подовой	2 "	13 26	66	11	60	13	150
2	ხორბლის ცეხვილი ფსკერული Пшеничн. обийн. подовой	2,6 "	11 28,6	77	11	65	13	166
3	ხორბლის ცეხვილი ფსკერული Пшеничн. обийн. подовой	3 "	10 30	83	11	75	13	182
4	ხორბლის II ხარისხ. ფსკერული Пшеничн. II сорт подовой	2 "	12 24	66	12	55	14	147



მობრუნ. რაოდ. დღეღამეში Колич. подооб. в сутки	დღეღამის ტივად. კვრ. ჰაერის I კვ. მეტრზე Суточн. мощность в квр. на I кв. метр пода	ნავთობით გაზურების დროს На нефтяном отоплении					მობრუნ. რაოდ. დღეღამეში Колич. подооб. в сутки	დღეღამის ტივად. კვრ. ჰაერის I კვ. მეტრზე Суточн. мощность в квр. на I кв. метр пода
		მობრუნების ხანგრძლ. წუთებში Продолж. подооборота в минутах						
		ღამეღის გაზურება Топка печи	შეწობა Посадка	გამოცობა Выпечка	გამოღება Выемка	ს უ ლ В с е г о		
11,1	250	21	7	45	9	82	17,5	394
12,2	2.0	18	7	40	9	74	19,5	351
9,6	250	25	11	50	13	99	14,5	377
8,6	246	27	11	54	13	105	14,7	391
7,9	237	30	11	65	13	119	12,1	363
9,8	235	23	12	45	14	94	15,3	367

ბურის ასორტიმენტი
Ассортимент хлеба

წონა
Развес

1 კვ. მეტრ. ქვედის
ტყეოდ. I კობრზე
Кол. на I кв. метр
пода за I подооб.
Кгр.

შემით გაზტრების დროს
На дровяном отоплении
მობრუნების ხანგრძლივობა
წუთებში
Продолжительность
подооборога в минутах

ცალი
Штук
კლოტრაძი
Кгр.

ლუმელის
გახუჯება
Топка печи
ფეჯობა
Посадка
გამოცობა
Выпечка
გამლუება
Выемка
სულ
Всего

5	ხორბლის II ხარისხ. ფსკერული Пшеничн. II сорт подоовой . . .	2,5 კვ.მტ.	10	25	72	11	60	13	156
6	ხორბლის შოთურა Пшеничн. батоны .	2 "	10	20	64	11	52	13	140
7	ხორბლის I ხარისხ. ფსკერული Пшеничн I сорт подоовой . . .	2,5 "	9	22,5	70	10	60	12	152
8	ხორბლის უკ. ხარისხ. ფსკერული Пшеничн. вышн. сорт подоовой .	2 "	9	18	60	10	50	12	132
	ქვედის ფართობი 15, 1—22 კვ. მეტ. Площадь пода от 15, 1—22 кв. мет.								
1	ხორბლის ცეხვილი ფსკერული Пшеничн обнйн. подоовой . . .	2 "	13	26	—	—	—	—	—
2	ხორბლის ცეხვილი ფსკერული Пшеничн. обнйн. подоовой . . .	2,6 "	11	28,6	—	—	—	—	—
3	ხორბლის ცეხვილი ფსკერული Пшеничн. обнйн. подоовой . . .	3 "	10	30	—	—	—	—	—



მობრუნ. რაოდ. დღეობაში Колич. подооб. в сутки	დღე-ღამის ტოვად. კვრ. ქმედის 1 კვ. მეტრზე Суточн. мощность в квр на 1 кв. метр пода	ნავთობით გახურების დროს На нефтяном отоплении					მობრუნ. რაოდ. დღეობაში Колич. подооб. в сутки	დღე-ღამის ტოვად. კვრ. ქმედის 1 კვ. მეტრზე Суточн. мощность в квр. на 1 кв. метр пода
		მობრუნების ხანგრძლივ. წუთებში Продолж. подооборота в минутах						
		დღეობის გახურება Топка печь	შეწყობა Посадка	გამოცობა Выпечка	გამოღება Выемка	სულ Всего		
9,2	230	27	11	50	13	98	14,7	368
10,3	206	21	11	45	13	90	16,1	322
9,4	212	23	10	45	12	90	16,1	362
10,9	196	20	10	40	12	82	17,5	315
—	—	28	15	50	18	111	13	338
—	—	30	15	54	18	117	12,3	352
—	—	33	15	65	18	131	10,9	327

პურის ასორტიმენტი
Ассортимент хлеба

წონა
Развес

1 კვ. მეტრ. კედლის
რევაჲ 1 მობრ.ზე
Кол. на 1 кв. метр
пода за 1 подоб.

შეშით გახურების დროს
На дровяном отоплении

მობრუნების ხანგრძლივობა
წუთებში
Продолжительность
подоборота в минутах

ცალი Штук	ქლოფრამბ Кгр.	ღუმელის გახურება	Топка печи	შეწობა Посадка	გამოსობა Выпечка	გამლენა Выемка	სულ Всего
--------------	------------------	---------------------	------------	-------------------	---------------------	-------------------	--------------

- 4 ხორბლის II ხარისხ.
ფსკერული
Пшенич. II сорт
подовой . . .
- 5 ხორბლის II ხარისხ.
ფსკერული
Пшенич. II сорт
подовой . . .
- 6 ხორბლის შოთურა
Пшенич. батоны . . .
- 7 ხორბლის I ხარისხ.
ფსკერული
Пшенич. I сорт
подовой . . .
- 8 ხორბლის უმ. ხარისხ.
ფსკერული
Пшенич. высш. сорт
подовой . . .

2 კგ. кг.

2,5 "

2 "

2,5 "

2 "

12 24

10 25

10 20

9 22,5

9 18

მობრუნ. რაოდენ. დღულამეში Колич. подооб. в сутки	დღულამის რაოდ. კვრ. ქმედის I კვ. მეტრზე Суточн. мощность в кгр. на I кв. метр пола	ნავთობით გაბურების დროს На нефтяном отоплении					მობრუნ. რაოდ. დღულამეში Колич. подооб. в сутки	დღულამის რაოდ. კვრ. ქმედის I კვ. მეტრზე Суточн. мощность в кгр. на I кв. метр пола
		მობრუნების ხანგრძლივ. წუთებში Продолж. подооборота в минутах						
		დღუმელის გაბურება Топка печи	ფეხობა Посадка	გამოცხობა Выпечка	გამოღება Выемка	ს უ ლ В с е г о		
—	—	26	16	45	19	106	13,5	324
—	—	30	15	50	18	113	12,7	318
—	—	24	15	45	18	102	14,0	280
—	—	26	14	45	17	102	14,1	317
—	—	23	14	40	17	94	15,3	275

გამომუშავების სავა
საქართველოს სამომხმარებლო კოოპერაციის (ცეკავ

ПРИМЕРНЫЕ НОР
на 1 производственного рабочего в нустарных

№ რიგში №№ по порядку	პურის ასორტიმენტი Ассортимент хлеба	წონა კილოგ-ბში Равес в кгр.	შეშით გახურებულ На печах с дровяным			
			ბრიგადის ან ერთი მომსახურებლის დროს ბის ღუმელზე При площади всех об бригадой или одним			
			3,5 კგ. მეტრამდე До 3,5 кв. мет.	3,6 და 6 მეტრამ. От 3,6 до 6 кв. м.	6,1 და 8 კგ. მეტრამ. От 6,1 до 8 кв. м.	8,1 და 15 კგ. მეტრამ. От 8,1 до 15 кв. м.
1.	ხორბლის ცვხ. ფსკერ. Пшеничн. обшйп. под.	До 2,5 кг.	250	260	300	330
2.	ხორბლის ცვხ. ფსკერ. Пшеничн. обшйп. под.	св. 2,6 "	270	290	320	350
3.	" II ხორ. " II сорт "	до 2,5 "	290	260	280	290
4.	" II ხორ. " II сорт "	св. 2,6 "	290	260	300	310
5.	" შოთურა " ბატონი . .	2 "	230	240	260	280

შენიშვნა: 1. საცხობის ერთცელიანი მუშაობის დროს ბრი
5%-ით

2. ცეკავშირის ნებართვით დასაშვებია დამტკიცე
ტევალობის პურის საცხობისათვის ღუმელის

Примечание: 1. При односменной работе хлебопекарен с сс
ные нормы выработки

2. С разрешения Цекავშირი допускается по
для отдельных маломощных хлебопекарен

МЫ ВЫРАБОТКИ

пекарнях Потребкооперации Грузии „Цекавшири“



ლუმელზე отоплением		ნათობით გაბურებულ ლუმელზე На печах с нефтяным отоплением					
მცხოვლის შემდეგი ფართო-		ბრიგადის ან ერთი მცხოვლის მომსახურების დროს შემდეგი ფართობის ლუმელზე					
служиваемых пекарем подов		При площади всех обслуживаемых бригадой или одним пекарем подов					
15,1-დან 22 კვ. მეტ. От 15,1 до 22 кв. м.	22,1-დან და ზევით От 22,1 и выше	3,5 კვ. მეტრამდე До 3,5 кв. мет.	3,6-დან 6 კვ. მეტ. От 3,6 до 6 кв. м.	6,1-დან 8 კვ. მეტ. От 6,1 до 8 кв. м.	8,1-დან 15 კვ. მეტ. От 8,1 до 15 кв. м.	15,1-დან 22 კვ. მეტ. От 15,1 до 22 кв. м.	22,1-დან და ზევით От 22,1 и выше
350	375	290	330	370	410	440	440
370	410	320	360	400	440	460	470
300	315	280	310	360	390	400	400
320	330	280	310	360	390	400	400
300	315	280	310	360	390	400	400

გადის საში კაცის შემადგენლობით—დადგენილი ნორმები მცირდება

ბული ნორმების შემცირება არა უმეტეს 10%-სა ცალკეულ მცირე ფსკერის 2—3 კვ. მეტრას ფართობით.

тавом бригады рабочих из 3-х чел. включительно—утвержден понижаются на 5%.

нижение утвержденных норм выработки не более, как на 10% с печами площадью подов 2—3 кв. метра.

წარმოების ერთ მუშაზე, საქ.სამომხმარებლო კოოპერაციის (ცეკავში) ნაწარმზე ფქვილის ყველა ხარის

Примерные нормы выработки на 1 производственного „Цекавшири“ на штучные и мелкоштучные

№ რიგში № по пор.	ნაწარმის დასახელება Наименование изделий	წონა გრამებში Развес в граммах
1	ფრანგული ბულკი Французские булки	100
2	ფრანგული ბულკი Французские булки	200
3	შოთურა Ватоны	400
4	შოთურა Ватоны	500
5	შოთურა Ватоны	1000
6	წვრილმანი ბულკეული Булочная мелочь	100
7	წვრილმანი ბულკეული Булочная мелочь	200
8	ვენური და ვიბორგული ნახუქი 1 მოხელეზე Венская и вибор. слоба на 1-го мастера	50
9	იგივე 2 კაცზე მოხელესა და ხელქვე-ზე არა უმეტეს 4 კილოგრამისა Тоже на 2 чел. (маст. и подр. не выш. 4 кг.)	50
10	იგივე ერთ მოხელეზე Тоже на 1 мастера	100
11	იგივე 2 კაცზე (მოხელესა და ხელქვე-ზე არა უმეტეს 4 კილოგრამისა) Тоже на 2 чел. (маст. и под. не выше 4 кг.)	100



რეზუმე ნორმები

რის) კუსტარულ საცხოვრებელში ცალობრივ და წვრილ-ცალობრივ ხეზიდან ერთ ცვლაში

рабочего в кустарных пекарнях потребкооперации Грузии изделия из всех сортов муки в одну смену

გამომუშავეების დაახლოებული ნორმები ერთ წარმოების ბუხარზე
Примерные нормы выработки на 1 произв. рабочего

შეშით გახურების დროს На дровяном отоплении		ნავთობით გახურების დროს На нефтяном отоплении	
რაოდენობა კილოგრამებში Колич. в кгр.	რაოდენობა ცალებში Колич. штук	რაოდენობა კილოგრამებში Колич. в кгр.	რაოდენობა ცალებში Колич. штук
55-70	550-700	60-80	600-800
80-100	400-500	90-110	450-550
115-125	287-312	125-135	312-337
130-140	250-280	140-150	280-300
180-200	180-200	190-210	190-210
45-55	450-550	55-60	550-600
55-70	275-350	60-75	300-375
30-35	600-700	30-35	600-700
50-60	1000-1200	50-60	1000-1200
40-50	400-500	45-50	450-500
75-85	750-850	75-85	750-850



№№ რიგზე №№ по пор.	ნაწარმის დასახელება Наименование изделий	წონა გრამებში Развес в граммах
12	ოიხწნული ხალა Хала плетеная 4-х жгут	200
13	6-წნული ხალა Хала плетен. 6-ти "	200
14	4-წნული ხალა Хала плет. 4-х "	400
15	6-წნული ხალა Хала плет. 6-ти "	400
16	4-წნული ხალა Хала плет. 4-х "	500
17	6-წნული ხალა Хала плет. 6-ти "	500
18	ცალობრივი თაფლუკა Коврижка штучная	100
19	ასაწონი თაფლუკა Коврижка весовая	—
20	სასკოლო ბულკი Школьная булочка	50
21	სასკოლო ბულკი Школьная булочка	100
22	როზანები Разанчики	100
23	მალაური Сайги	100

შენიშვნა: 1. დამტკიცებულ ნორმების ფარგლებში—საბოლოო
2. ბრიგადის ან ერთი მუშის (მოხელის) მიერ ერთ ცვლა-
ბით, თუ უმაღლესი ასორტიმენტის გამომუშავება (ვენური ნა-
ლები 50% ერთ ცვლაში—შეფასება მიეცემა გამომდინარე უმა-

Примечание: 1. В пределах утвержденных норм—окоп
завливаются Цедавшири.

2. При выработке бригадой или одним рабочим (мас
если выработка высшего ассортимента (венская сдоба, ба-
ну—оплата производится из расчета высшей тарифной



გამომუშავების დაახლოებითი ნორმები ერთ წარმოების მუშაზე
 Примерные нормы выработки на 1 произв. рабочего

შენით გაბურების დროს На дровяном отоплении		ნავთობით გაბურების დროს На нефтяном отоплении	
რაოდენობა კლოვტამებში Колич. кгр.	რაოდენობა ცალბებში Колич. штук	რაოდენობა კლოვტამებში Колич. кгр.	რაოდენობა ცალბებში Колич. штук
55-65	275-325	55-65	275-325
45-55	225-275	45-55	225-275
90-100	225-250	100-110	250-275
60-70	150-175	60-70	150-175
90-100	180-200	100-110	200-220
70-80	140-160	70-80	140-160
55-60	550-600	55-60	550-600
60-65	—	60-65	—
40-50	800-1000	45-55	900-1100
45-65	450-600	50-65	500-650
45-55	450-550	55-60	550-600
50-60	500-600	55-65	550-650

გამომუშავების ნორმები წესდება ადგილზე ცეკავშირის მიერ. ში რამდენიმე სახის ნაწარმის გამომუშავების დროს—იმ პირო-
 ზუქი, ბლითუნები) შეადგენს მთელი გამომუშავების არა ნაკ-
 ლესი სატარიოფო განაკვეთის მიხედვით.

чательные нормы выработки для отдельных изделий уста-
 тером) за смену нескольких видов изделий, при условии,
 ранки)—составляет не менее 50% всей выработки за сме-
 ставки.—



ერთ წარმოების მუშაზე საქ. სამომხმარებლო კოოპერაციის
 ზის დროს ბულკ-ბლითუნას და საკონდიტრო ნაწარმზე ფქვილის

ПРИМЕРНЫЕ НО

на 1-го производственного рабочего в еустарных пекарни
 ным и нефтяным отоплением на бараночно-булочные и конди

№ რიგზე №№ п/пор.	ნაწარმის დასახელება Наименование изделий	ერთი ცალის წონა გრამ. Вес 1 шг. в граммах
1	ბლითუნები და ბლითები, უბრალო და შაქრ. Баранки и бублики прост. и сахарн. . . .	50
2	„ „ „ „ „ . . .	40
3	„ „ „ „ „ . . .	25-30
4	ბლითუნები და ბლითები ნაზუქოვანი Баранки и бублики сдобные	25
5	უბრალო და შაქრიანი ნახში Сушки простые и сахарные	20
6	„ „ „ „ „	15
7	„ „ „ „ „	10
8	„ „ „ „ „	8
9	„ ნაზუქოვანი ნახში сдобные	10
10	ორცხობილა უბრალო Сухари простые	20
11	„ ვანილიანი ванильные	8-10
12	„ ყავიანი Кофейные	10-15
13	„ მხმარი ვენური ნაზუქიდან из венской черств. сдобы	20
14	„ მხმარი ფრანგ. ბულკიდან из франц. черств. булки	15



ახლოვებითი ნორმები

„ცეკაეშორის“ საცხოვრებელში შემოთ და ნავთობით ღუმელის გახურე-
ყველა ხარისხებიდან ერთ ცვლაში.

РМЫ ВЫРАБОТКИ

як Потребкооперации Грузии „Цекавири“ на печах с дрова-
терские изделия из всех сортов муки в одну смену

ცალეების რაოდენობა ერთი კილო- გრამში Колич. шг. на 1 кгр.	გამომუშაების ნორმა—Норма выработки	
	კილოგრ.—в кгр.	ცალეებში—штук
20	46—56	920—1120
25	43—53	1075—1325
40—33	35—45	1400—1800
40	30—40	1200—1600
50	35—40	1750—2000
66	30—35	1980—2310
100	25—35	2500—3500
125	20—25	2500—3125
100	25—35	2500—3500
50	30—40	1500—2000
100—125	23—28	2300—2800
66—100	26—32	2600—3200
50	60—70	3000—3500
66	55—65	3630—4290

№№ რიგზე №№ n/пор.	ნაწარმის დასახელება Наименование изделий	ერთი ცულის წონა გრამ. Вес 1 шт. в граммах
15	ორცხობილა შაქრიანი Сухари сахарные	20
16	„ ხორბლისა მშმარი პურიდან черств. пшенич. хлеба	—
17	მინსკური პური ცალობრივი Минский хлеб штучный	400
18	რივის პური ცალობრივი Рижский хлеб штучный	400
19	ტკბილი შემწვარი ბაჭული Пирожки жарен. сладкие	100
20	ხორციანი შემწვარი ბაჭული Пирожки жареные мясные	100
21	ტკბილი გამომცხვარი ბაჭული Пирожки печеные сладкие	100
22	ხორციანი გამომცხვარი ბაჭული Пирожки печеные мясные	100
23	ფიგურ. თაფლ. (ცხენი, შამალი კურღლ. და სხ.) Пряники фигурные мясные (конь, пету- шок, заяц, гусь пистол. и т. д.) шт.	50
24	იგივე Тоже	100
25	ფიგურებიანი თაფლისკვერი იგივე ასაწონი Пряники фигур. тоже весовые	25
26	იგივე ასაწონი Тоже весовые	12,5
27	გლაზურ. თაფლისკვერი, ასაწონი Пряники глазир. медов. весовые	12,5
28	თაფლისკვერი პიტნიანი ასაწონი Пряники мятные весовые	15—20
29	უბრალო ასაწონი ნამცხვარი Печенье простое весовое	—
30	ნამცხვარი შაქარწყარილი ასაწონი Печенье песочное весовое	—
31	შაქარლამა Пирожное	100



ცალეების რაოდენობა ერთი კილო- გრამში Колич. шт. на 1 кгр.	გამომუშავების ნორმა—Норма выработки	
	კილოგრ.—в кгр.	/(ცალეებში —штук
50	25—32	1250—1600
—	85—100	—
2.5	80—90	200—235
2.5	70—80	175—200
10	40—45	400—450
10	35—40	350—400
10	45—50	450—500
10	40—45	400—450
20	30—40	600—800
10	40—50	400—500
40	35—40	1400—1600
80	40—50	3200—4000
80	4050	3200—4000
50—66	55—60	—
—	25—30	—
—	20—30	—
10	15—20	150—200

შენიშვნა: 1. დამტკიცებულ ნორმების ფარგლებში—საბოლოო გამომუშავების ნორმები წესდება ადგილზე ცეკავშირის მიერ.

2. ბრიგადის ან ერთი მუშის (მოხელის) მიერ ერთ ცვლაში რამდენიმე სახის ნაწარმის გამომუშავების დროს—იმ პირობით, თუ უმაღლესი ასორტიმენტის გამომუშავება (ვენური ნაზუქი, ბლითუნები) შეადგენს მთელი გამომუშავების არა ნაკლებ 50% ერთ ცვლაში—შეფასება მიეცემა გამომდინარე უმაღლესი სატარიფო განაკვეთიდან.

Примечание: 1. В пределах утвержденных норм—окончательные нормы выработки для отдельных пекарек устанавливаются Цехавшири.

2. При выработке бригадой или 1 рабочим (мастером) за смену нескольких видов изделий при условии, если выработка высшего ассортимента (венская сдоба, баранки)—составляет не менее 50% всей выработки за смену—оплата производится из расчета высшей тарифной ставки.

ელემენტები კალკულაციის შესადგენად ЭЛЕМЕНТЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ

1. ნედლეულის და დამხმ. მას. ფასები (დანართი № 1)
Стоимость сырья и вспом. материалов (прилож. № 1)
2. ხელფასი და დარიცხვა ხელფასზე
Зарплата и начисление на зарплату
3. საწვავი მასალა (დანართი № 2)
Топливо (Приложение № 2)
4. საწარმოო ხარჯები
Производственные расходы
5. დაგროვება
Накопление
6. კომერციული თვითღირებულება
Коммерческая себестоимость
7. გადარიცხვა სახ. ბიუჯეტში
Отчисления в гос. бюджет
8. საგასაცემო ფასები
Отпускные цены
9. სავაჭრო შეღავათი
Торговая скидка
10. საცალო ფასი
Розничная цена

საშუალო ფასები ნედლეულის და დამხმარე
მასალისა

Средняя стоимость сырья и вспомогательных материалов

მანეთებში 1 კგ.
в руб. за 1 кг.

1. ფქვილი უმ. ხარ. (30%)	
Мука высш. сор. (30%)	3.79
ფქვილი I ხარ. (72%)	
Мука I сорта (72%)	2.65
ფქვილი II ხარ. (85%)	
Мука II сорта (85%)	2.03
ხორბლის ფქვილი ცეხვილი (96%)	
Мука пшен. обойная (96%)	1.19
ქვავის ფქვილი ცეხვილი (95%)	
Мука ржан. обойная (95%)	1.06
2. ქატო ხორბლის	
Отрубы пшенич.	0.54
3. შაქარიანი	
Сахарни	125.00
4. ალაო	
Солод	1.60
5. კარიანდრა	
Кариандра	1.00
6. ჩიტყურძენა	
Корики	—

7. სიფუარი	
Дрожжи	1.44
8. მარილი	
Соль	0.04
9. შაქარი	
Сахар	3.28
10. კარაქი	
Масло жив.	13.95
11. კვერცხი ცალ.	
Яйца шт.	0.60
12. რძე ლიტრი	
Молоко литр	1.47
13. ვანილი	
Ваниль	560.00
14. შაქრის პუდრა	
Сахарная пудра	3.28
15. თაფლი	
Мед	7.50
16. ვარენა	
Варенье	6.00
17. კაკაო	
Какао	60.00
18. ცუკატები	
Цукаты	—
19. ღვინო ლიტრი	
Вино литр.	4.00
20. მუში	
Миндаль	—
21. ნიგოზი	
Орех. ядро	10,00
22. ხაშხაში	
Мак	5.75
23. საკმეღი ზეთი	
Масло растит.	5.00



24. ზაფრანი Шафран	250.00
25. მარგარინი Маргарин	11.00
26. ზაფრანის კარმინი Кармин шафр.	500.00
27. ზეთი ნუშის Масло миндаля	500.00
28. „ გერანის гераниевое	500.00
29. „ ლიმონის лимонное	500.00
30. მღოვვის ზეთი Масло горчичное	4.90
31. ბადაგი Патока	1.68
32. კვლიაგი Тмин	0.75
33. წებოვანი Клейковина	4.18
34. წაქი ლიტრი Молочная сывор. литр.	0.08
35. ნუშის ესენცია Эссенция миндальная	18.50
36. რომიანი ესენცია Ромовая эссенция	18.50
37. ჭერამის პიურე Пюре абрикосовое	5.70
38. ახალი ვაშლები Яблоки свежие	3.50
39. დარიჩინი Корица	40.00
40. ჭიშმისი Изюм	6.50

41. ამონიუმი Аммоний	6.00
42. კარტ. ფქვილი Карт. мука	2.50
43. ხორბალი Пшеничное зерно	1.07
44. ინვერტრა Инверта	—
45. სოდა Сода	8.00
46. გიხაკი Гвоздика	80.00
47. პავიდლო Повидло	4.00

დანართი № 2

საწვავის ნორმა 1 ტონა ნაწარმის გამოსაცხოზად შემდეგია:

1. ზეშა საცხოზების გასახურებლად 0,6 კუბომეტრი
2. „ თორნის გასახურებლად 1,4 „
3. მაზუთი საცხოზის გასახურებლად 54 კილოგრამი

Приложение № 2

Норма топлива на выпечку одной тонны изделий следующая:

1. Дрова для жаровой печи 0,6 кубометра
2. „ „ торни 1,4 „
3. Мазут „ жаровой печи 54 килограмма

ტერმინოლოგიური ლექსიკონი
 Терминологический словарь

А

- Альдейг—ალდეიგი.
 Аммоний—ამონიუმი.

Б

- Баранка, и—ბლითუნა.
 Бараночно-булочные изделия—ბულკ-ბლითუნას ნაწარმი.
 Батон, и—შოთურა.
 Батоны де-руа—შოთურა დე-რუა.
 Бородинский (хлеб)—ბოროდინული (პური).
 Бриоши—ბრიოში.
 Бублик, и—ბლითი.
 Булка, и—ბულკი.
 Булки витые—ხვეული ბულკი.
 Булки для сосисок—ბულკი ძეხვევებისათვის.
 Булки наглядные—წაკეცილი ბულკი.

В

- Ванилин—ვანილინი.
 Ваниль—ვანილი.
 Влажность—ტენიანობა.

Г

- Горчичное масло—მდოგვის ზეთი.
 Горькая и сладкая заварка—ნწარე და ტკბილი დამდუღერა.
 Гребешок, и (бул. мелочь)—ჯიჯლიბო (ბულკეული წვრილმანი).



Д

- Довировка—ღოზირება.
- Дрожжи—საფუარი.

Ж

- Жидкие дрожжи—თხელი საფუარი.

З

- Закал (хлеба)—მურკლი (პურის).
- Закваска—სალუარი.

И

- Изделие—ნაწარმი.
- Изюм—ქიშმიში.
- Инверта—ინვერტა.

К

- Какао—კაკაო.
- Какао-масло—კაკაო-ზეთი.
- Калачи,—კალაჩი.
- Кармин—კარმინი.
- Кармин шафраний—ზაფრანას კარმინი.
- Качество хлеба, муки—პურის, ფქვილის ღირსება.
- Кекс—კექსი.
- Кекс английский—ინგლისური კექსი.
- Кислосладный (хлеб)—ტკბილ-მეფევი, მზე (პური).
- Кислотность—სიმეფევი.
- Клейковина—წებოვანა.
- Коврижка—თაფლუკა.
- Коврижка штучная—ცალობრივი თაფლუკა.

- Кольца—რგოლები.
- Коржик—თაფლიანა
- Коринка—ჩიტყურძენა.
- Корица—დარიჩინი.
- Кофе—ყავა.
- Крендель—კრენდილი.
- Кулебяка—სართვიანი.

Л

- Лаваш—ლავაში.

М

- Мазурки—პოლონური ნახუჭი.
- Мак—ხაშხაში.
- Масло растительное —საკმელი ზეთი.
- Маргарин—მარგარინი.
- Маточник—დედა.
- Миндаль—ნუში.
- Миндальное или ореховое ядро—ნუში ან ნიგოზი.
- Мелкоштучный (хлеб)—წვრილცალეული (პური).
- Молочная сыворотка—წაქი, შრატო, სველი.

Н

- Набивка (теста)—ცომის გატიკნა, გატინსვა.
- Натирка (теста)—ცომის სრესვა.

О

- Обойный—ცეხვილი
- Обойная мука—ცეხვილი ფქვილი.
- Обдирная мука—კანგაცლილი ფქვილი.
- Опара (опара-головка)—ხაში (თავი-ხაში).
- Опарный и безопарный способ выпечки—ხაშით და უხაშით ცხობა.



- Цатока—ბადაგი.
 Пахлава—ფახლავა.
 Пеклеваный хлеб—დიკის პური.
 Печенье —ნამცხვარი.
 Печенье миндальное—ნუშის ნამცხვარი.
 Печенье „П(е)ти-фур“—ნამცხვარი „პ(ე)ტი-ფური“.
 Пирог—ღვეზელი.
 Пирог бисквитный—ბისკვიტის ღვეზელი.
 Пирожное—შაქარლამა.
 Пирожное из песочного теста—შაქარლამა ფხვნილის ცომისაგან.
 Пирожное с начинкой бeze—ბეზე-ნართი შაქარლამა.
 Пирожки жареные—შემწვარი ბაჭული.
 Пирожок—ბაჭული.
 Плетенка—წნული.
 Подовой-ый (хлеб)—ფსკერული, ქველური, ქველის (პური).
 Подковка—ნალურა (ბულკი).
 Под'ём (теста)—ცომის ამოსვლა, აფუება.
 Пористость—ფოროგნობა, ფორიანობა.
 Посадка в печь—ღუმელში შედგმა, შესმა, შედება, შეტანა.
 Прессованные дрожжи—წნეხილი საფუარი.
 Припек—ცხობანამატი.
 Притвор—„პრიტვორი“, განახლებული საღუარი.
 Пряник, и—თაფლისკვერი.
 Пряники вяземские—ვიაზემური თაფლისკვერი.

Р

- Разрыхлитель—გამაფხვიერებელი.
- Расстойка (теста)—ყენება, სვენება, მწიფება (ცომისა).
- (На расстойку—საყენებლად, სასვენებლად, სამწიფებლად.)
- Растегай—თევზიანი ბაჭული, თევზნართი.
- Ржаная мука—ქვავის ფქვილი.
- Рецептура—რეცეპტურა.
- Рожь—ქვავი.
- Розанчики—როზანები.
- Ромовая баба—რომიანი ბაბა.
- Рулет с маком—ხაშხაშიანი რულეტი.

С

- Сайка—შაქარი.
- Сахарная пудра—შაქრის პუდრა.
- Сахарин—სახარინი, შაქარინი.
- Сдобный—ნაზუქი.
- Сеяная мука—გაცრილი ფქვილი.
- Ситный—გამტკიცული.
- Ситный с изюмом—გამტკიცული ქიშმიშიანი.
- Скалка—სატყეპელი.
- Слоеный—შრეულა.
- Сода—სოდა.
- Солод—ალაო.
- Соженный бисквит—მწვარი ბისკვიტი.
- Сухари—ორცხოზილა.
- Сухари венецианские—ვენეციური ორცხოზილა.
- Сухари дамские—ქალების ორცხოზილა.
- Сухари киевские—კიევიური ორცხოზილა.

Сухари славянские —სლავური ორცხობილა.

Сушка—ნახში.

Сушки простые—უბრალო ნახში.

Сушки чистые—სუფთა ნახში.

T

Тмин—კვლიავი, ქიმახური.

Торт, ы—ტორტი.

У

Упек—ცხობანაკლი.

Ф

Фарш—ფარში.

Фитили—ზოლურა.

Формовой (хлеб) — ფორმის, ფორმიანი (პური).

Формовка—დაყალიბება, გაფორმება.

Франзоли, — ფრანზოლი.

X

Хала плетеная из 4-х жгутов—ოთხჯუნული ხალა.

Хмелевое сусло—სვიის ამბოხი

Хмель—სვია, ფშალა.

Хлеб весовой—ასაწონი პური.

Хлеб витебский—ვიტებესკური პური.

Хлеб докторский—საექიმო პური.

Хлеб оклоридный—მოქლორიდული პური.

Хлеб финский—ფინური პური.

Хлебцы—კვერები.

Хомуты—ცალული (პური).

Ц

Цуват, ы—ცუვატი, ები.

Ш

Шафран—ზაფრანა.

Штучный—ცალობრივი, ცალეული.



შ ი ბ ა ა რ ს ი
О Г Л А В Л Е Н И Е

33— სტრ.

I. პურის, პურ-ბულკეულის და საკონდიტრო ნაწარმის რეცეპტურები:

Рецептуры на хлебобулочные и конд. изделия:

1. ქვავის, დიკის და ხორბლის ფქვილიდან მიღებული ნაწარმის რეცეპტურა Рецептура изделий из ржаной, пеклеванной и пшеничной муки	12
2. ცალობრივი ნაწარმის რეცეპტურა ხორბლის ფქვილ. Рецептура штучных изделий из пшен. муки	23
3. რეცეპტურა ბლითუნას ნაწარმზე Рецептура барабочных изделий	33
4. სხვადასხვა ორცხობილას რეცეპტურა Рецептура сухарей разных	42
5. ვიბორგულ-ვენური ნაწარმის რეცეპტურა Рецептура виборго-венских изделий	50
6. შენიშენები ცხრილებზე	55
7. Примечания к таблицам	58
8. რეცეპტურა პულ-ბულკეულ და საკონდიტრო ნაწარმზე Рецептура на хлебобулочные и кондит. изделия	60
9. რეცეპტურა საკონდიტრო საქონელზე „ვლავებების“ ყველა წამოწყებისათვის Рецептура на мучнистые кондитерские товары для всех предприятий „Главхлеба“	78
10. რეცეპტურა თაფლისკვევრებზე Рецептура на пряники	84
11. რეცეპტურა რუსულ ბულკებზე Рецептура русских булочек	87



12. რეცეპტურა მინსკის ასაწონ და ცალობრივ პურზე Рецептура на хлеб минский вековой и штучный . . .	94
13. რეცეპტურა პურ-ბულკეულისა და ბლითუნას დამატებითს ასორტიმენტზე Рецептура на дополнительный ассортимент хлебобулочных бараночных изделий	95
14. კონუსებრი ვაფლი Конусные вафли	99

**II. ინსტრუქციები პურ-ბულკეული ნაწარმის, ბლითუ-
ნების და ორცხოზილას დამზადების შესახებ:**

**Инструкции по приготовлению хлебобулочных, бараночных и
сухарных изделий:**

1. ინსტრუქცია ბულკეული წვრილმანის დამზადების შესახებ .	101
2. ინსტრუქცია ფრანგული ბულკის მომზადების შესახებ . . .	106
3. ინსტრუქცია ორცხოზილას მომზადების შესახებ	111
4. ინსტრუქცია ბლითუნას და ნახმის მომზადების შესახებ . .	116
5. ინსტრუქცია ჭვავის კანგ. ფქვილიდან პურის დამზ. შესახებ	120
6. ინსტრუქცია ჭვავის 65% გამოსავლის ფქვილიდან დიკის და მინსკის პურის დამზადებაზე	125
7. Инструкция по приготов. булочной мелочи	128
8. Инструкция по приготов. французских булок	133
9. Инструкция по приготов. сухарей	138
10. Инструкция по приготов. баранок и сушек	144
11. Инструкция по приготов. ржан. хлеба из обд. муки	148
12. Инструкция по приготов. пеклеванного и мясного хлеба из ржаной муки 65%-ного помола	152

**III. პურ-ბულკეულის და საკონდიტრო ნაწარმის გამოსა-
ვლიანობის ნორმები:**

Нормы выходов по хлебобулочным и кондитер. изделиям

1. დაახლოებითი ნორმები პურისა და პურ-ბულკეული ნაწარმის გამოსავლიანობისა Примерные нормы выходов по хлебу и хлебобуло- чным изделиям	156
--	-----



IV. სავაჭრო ფასდაკლება, სანიმუშო შტატები, გამომუშავების ნორმები და სხვა. საცნობო მასალა

Торговые скидки, примерные штаты, нормы выработки и другие справочные материалы

1. სავაჭრო დათმობა საცალო ფასებიდან ერთ კილოგრამ მზა პროდუქტზე Торговая скидка с розничных цен на 1 кгр. готовой продукции	172
2. ასაწონი პურის უმთავრეს ხარისხზე მომუშავე ბრიგადების სავარაუდო ტიპური შტატები Примерные типовые штаты бригад по сортам весового хлеба	178—179
3. სავარაუდო ტექნიკური ნორმები ცეცხლმომქმედ ღუმელებისა პურის უმთავრეს ხარისხებზე Примерные технические нормы жаровых печей на основные сорта хлеба	180—181
4. გამომუშავების სავარაუდო ნორმები კუსტარულ პურის საცხობის ერთ მუშაზე Примерные нормы выработки на одного производственного рабочего в кустарных пекарнях .	194—195
5. კალკულაციის ელემენტები Элементы калькуляции	205
6. საშუალო ფასები ნედლეულის და დამხმარე მასალისა Средн. стоимость сырья и вспом. материалов	206
7. საწვავი მასალის ნორმა ერთ ტონა ნაწარმზე Нормы топлива на выпечку 1 тонны изделий	210
8. ტერმინოლოგიური ლექსიკონი Терминологический словарь	211



პ/შპ. რედაქტორი: ვ. ბახტაძე

მთავლითის № 4928

ტირაჟი 1000

დაკვეთის № 1251

ცეკავშირის სტამბა, პუშკინის ქ. № 3



შენიშვნები

გვერდი	ხტრიკონი:	დაბეჭდილია:	უნდა იყოს:
12	სვეტი 4	97,6	97,0
18	სვეტი 8	0,5	1,5
21	სვეტი 19, შესამე ზემოდან	1,8	1,0
34	მე-6 სვეტში	1,0	1,0 მე-7 სვეტში
36	მე-5 სვეტში, მე-8 ქვემ.	8,15	0,15
36	მე-7 სვეტი პირვ. ქვემ.	0,1	1,0
60	სვეტი 1	პირველი ხარისხის (76%)	პირველი ხარისხის (72%)
81	სვეტი 6, მე-2 ქვემ.	0,97	0,07
82	სვეტი მე-2 ზემოდან	252	152
85	მე-5 სვეტი ზემოდან	სოფლოცი	სოფლოცი
		Содвор	Содвор

12 / 5-25
ՅՆՆՈ 12 ՅՆԵ. 50 Վ.

ЦЕНА 12 РУБ. 50 К.



293 779
11 11 11

