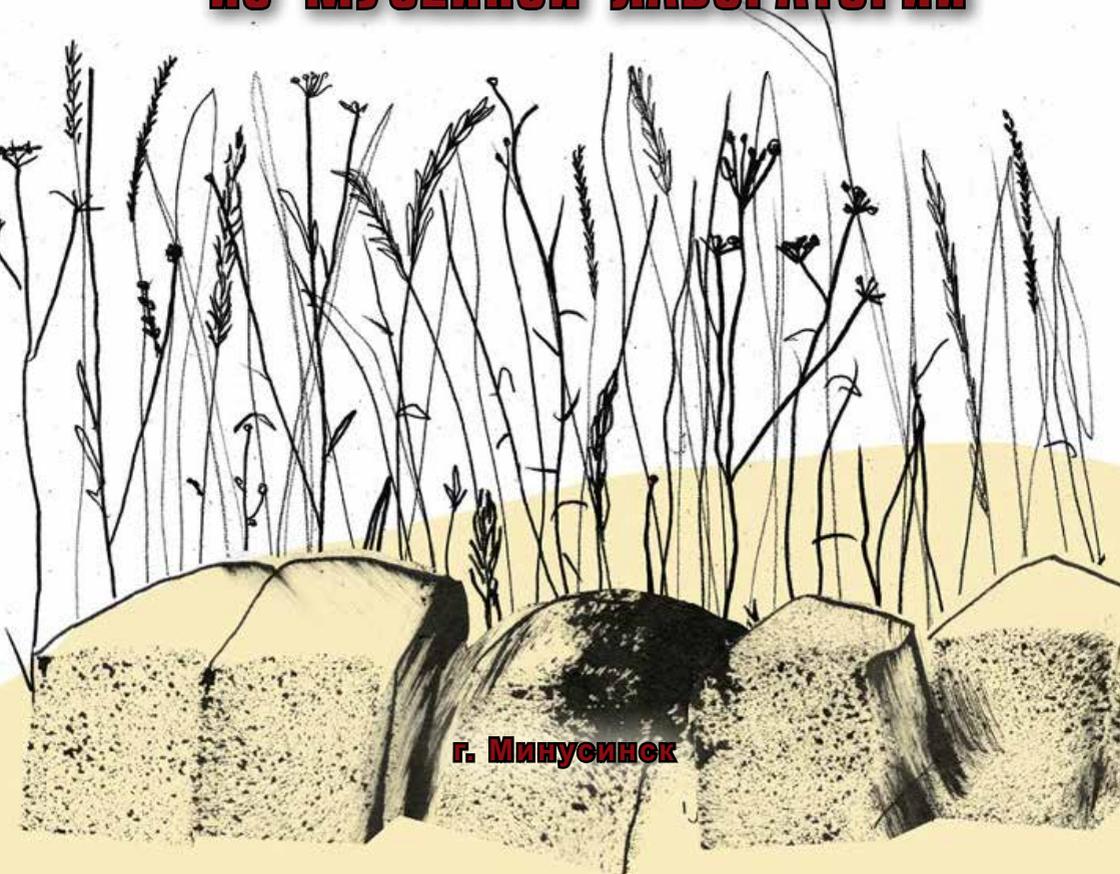


К 70-летию Победы в Великой Отечественной войне

РЕЦЕПТЫ ВОЕННОГО ВРЕМЕНИ ИЗ МУЗЕЙНОЙ ЛАБОРАТОРИИ



г. Минусинск

ОТ ИЗДАТЕЛЯ

В годы Великой Отечественной войны деятельность Минусинского музея им. Н.М. Мартьянова не ограничивалась проведением лекций, экскурсий и созданием выставок.

В 1941-1945 гг. сотрудники музея провели три комплексные научные экспедиции по изысканию месторождений нерудных ископаемых, минерального топлива, дикорастущего сырья лекарственного, пищевого и технического назначения «с целью оказания практической помощи местной промышленности в использовании местных сырьевых ресурсов». В 1945 г. в связи с предстоящим переходом страны по окончании Великой Отечественной войны на мирное положение, и составлением народно-хозяйственного послевоенного пятилетнего плана музеем было продолжено изучение минерального сырья и других естественных богатств региона, чтобы иметь полное представление о его ресурсах, как базы для развития местной промышленности в Северной его части, и закончено комплексность его изучения. Возглавлял комплексную экспедицию геолог П.Е. Чернявский.

В лаборатории музея с участием лаборатории городского отдела здравоохранения в 1943 г.

в результате экспериментальных работ из местного сырья были получены зубной порошок, мелки, пудра из каолиновых и белых глин, сухие краски, казеиновые, масляные и акварельные ученические краски из цветных глин. Из дикорастущих растений были изготовлены мятное, анисовое эфирное масло, масло ирриного корня и др. Из волокнистых растений крапивы, рогоза, кипрея получили волокно для изготовления шпагата, верёвок и мешкотары. Из рогозы были изготовлены первые пробные образцы бумаги. Краски для шерстяных, шелковых и других тканей изготовили из красильных растений (черёмухи, ивы, кровохлёбки, брусники и др.).

В музейной лаборатории были получены образцы суррогатов чая и кофе. Весь технологический процесс переработки сырья с указанием примерной рецептуры и с приложенным списком дикорастущих и культивируемых растений Минусинского района как сырья для приготовления суррогатов чая и кофе до сих пор хранится в архиве Минусинского музея. Рецепты военного времени не потеряли своей актуальности и могут заметить распространённые в настоящее время искусственные напитки натуральными продуктами.

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЧАЙНЫХ НАПИТКОВ

«Экспериментальные работы по получению фруктово-ягодных чаёв (из работ комплексной экспедиции Минусинского музея)»



Очистка сырья. Необходимо удалить загнившие части и посторонние примеси, присутствие которых отрицательно влияет на вкус и аромат чайного напитка.

Мытьё. Для удаления грязи с поверхности сырья, его необходимо промыть в холодной чистой воде.

Резка. Корнеплоды нарезаются в виде тонкой и мелкой лапши. Плоды – тонкими кружочками. Ягоды и выжимки не измельчаются. Необходимо учесть, чтобы корнеплоды и плоды были нарезаны на части одинаковых размеров. А то в обжарку может попасть сырьё разных размеров, тогда процесс обжарки пойдёт не равномерно. Тонкие пластики обжарятся быстрее, перегорят и могут обратиться в уголь, в то время как крупные будут ещё не дожарены.

Сушка. Производится, чтобы удалить из сырья излишнюю влагу. Сырьё, из которого удалена

влага более равномерно обжаривается и лучше сохраняет присущие ему аромат и вкус. Сушка может быть проведена: в плодовоовощных сушилках, в русской печи (но после выпечки хлеба, при температуре ниже 100 градусов) и т.д. Во время сушки сырьё необходимо время от времени перемешивать.

Для получения доброкачественных заменителей чая, необходимо выжимки подвергнуть сушке сразу же после отжатия из них сока. Лишь при наличии низких температур (не выше +2 градуса) выжимки можно хранить в течение 10-15 дней. Хорошо просушенное сырьё имеет одинаковый цвет (от светло-жёлтого до коричневого) и не должно быть подгорелым или недосушенным. Лапшинки овощей и выжимки должны быть съезженными. Надо чтобы плоды были упругими и не крошились при сжатии. Высушенное сырьё следует хранить в сухом месте, ибо оно очень гигроскопично, т.е. легко впитывает влагу из воздуха.

Обжарка. После сушки сырьё обжаривается. Обжарка является одним из основных процессов производства заменителей чая. Во время обжарки в сырьё обра-

зуются вкусовые и ароматические вещества, а также происходит карамелизация сахара, придающие настою вкус, аромат и крепость. Заменители чая из пережаренного (обугленного) сырья придают настою неприятные вкус и аромат, а приготовленные из недожаренного сырья при заварке дают слабый настой и не обладают вкусом и ароматом.

Сушёные яблоки, вишни, рябина подвергаются слабой обжарке.

Процесс обжарки имеет две стадии. В первой стадии продукт выделяет влагу. В этот период обжарки температура должна быть не выше 100-110 градусов. Во время второй стадии продукт начинает обжариваться и приобретает коричневый цвет. В этот период температуру повышают до 140-150 градусов. Если же начать обжарку сразу при высокой температуре в 150-180 градусов, то поверхность части продуктов быстро обгорит, вследствие чего испарение влаги прекратится. В результате на продукте образуется горелая корка, а внутри он останется сырым. Такой продукт не придаёт настою надлежащих вкуса, аромата и крепости.

Продолжительность обжарки сырья зависит от способа сушки, вида продукта и степени его влажности. В среднем обжарка проводится в течение 35-40 минут.

Сушёные ягоды земляники,



клубники, малины, смородины, черники не следует обжаривать, так как при обжарке эти ягоды теряют часть аромата, хотя густота настоя получается слабее, чем после их обжарки.

Обжарка корнеплодов производится сначала при температуре 120-130 градусов, а затем поднимается до 150-180. Продолжительность обжарки также равна 35-40 минутам. Обжарка плодов и корнеплодов, а также их выжимок производится до слабого их потемнения. Во избежание поджога сырья, через каждые 5-10 минут берут пробу продукта, которая заключается в том, что продукт разламывается и для установления степени поджарки осматривается его середина.

Обжарка сырья производится на сковородах, противнях в русских печах или в специальных обжарочных барабанах. Во время обжарки продукт необходимо всё время перемешивать. Обжаренный продукт необходимо сразу же охладить, т.к. он за счёт при-

обретённого во время нагревания туре не выше 40-50 градусов. тепла может перегореть.

Для быстрого охлаждения продукт высыпается на столы слоем 8-10 см и перемешивается до тех пор, пока он не остынет.

Дробление. Обжаренные плоды и корнеплоды, если они не были измельчены перед сушкой, подвергаются измельчению. После обжарки производят дробление вручную или на специальных дробилках. Получаемая в результате дробления крупка должна быть одинаковой и, размер её не должен превышать 6х6 миллиметров.

Во время дробления часть продукта превращается в мелкий порошок (пыль), который ухудшает качество продукта, давая мутный настой. Для удаления пыли обжаренный продукт просеивают на ручных ситах или грохотах. Очищенный от пыли продукт годен для составления смеси.

Обработка листьев. Листья подвергаются соответственной обработке. Существует два способа обработки листьев – *сушка и ферментация*. Первый способ заключается в том, что собранные листья сушат. Когда листья сверху подсохнут, их переворачивают. Можно сушить связанными в пучки, их развешивают в проветриваемом помещении. Сушить на солнце нельзя. Лучше всего сушку производить в плодовоовощных сушилках, при темпера-

туре не выше 40-50 градусов. Высушенный лист режут на мелкие полоски, и, просеивая на ситах, очищают от посторонних примесей и пыли. После этих операций, вместе с другими видами сырья, готов к употреблению.

Второй способ обработки заключается в том, что собранные листья рассыпают тонким слоем (2-4 мм) в тени и дают им в течение 4-6 часов вянуть. Завядшие листья перетирают и скручивают между ладонями до тех пор, пока из листьев не выступит сок. Когда скрученные листья станут сырыми и липкими, их складывают на 5-7 часов в кучи для ферментации. В процессе ферментации ли-



Кипрей (Иван-чай)

стья приобретают тёмный цвет, а аромат их усиливается. Затем листья подсушивают в печах или в сушилках при температуре 90-100 градусов. Обработанные вторым способом листья дают при заварке напитков с более густым настоем, чем приготовленные первым способом. Листья, обработанные по второму способу, обладают также лучшим вкусом и ароматом.

Однако, все чайные напитки из листьев даже при самой лучшей обработке их не сообщают настою нужной густоты. Поэтому для приготовления заменителя чая, листья необходимо смешивать с такими продуктами, которые дают крепкий настой, а именно: с цикорием, свёклой, морковью, обжаренными плодами, некоторыми ягодами и т.п. Для придания настою лучшего аромата, можно добавлять фруктовые эссенции (малиновую, земляничную и др.).

Составление смесей чайных напитков. Основное требование, предъявляемое к заменителям чая, сводится к тому, чтобы настоем из него был крепким, прозрачным и ароматным. Поэтому рекомендуется составлять смеси из различных продуктов, из которых каждый обладает своими особенностями. Продукты, дающие крепкий настой (цикорий,



плоды, морковь и др.) смешивают с продуктами, обладающими слабой окраской, но приятным ароматом и вкусом (ягодные выжимки, листья и т.д.). Лучшими надо считать те, в состав которых входят плоды и ягоды.

Техника составления смесей чайных напитков заключается в отвешивании в нужной пропорции (по рецептуре) всех составных частей смеси, которые затем тщательно перемешиваются. Если в рецептуру входит эссенция или экстракт, то их лучше разбрызгивать по всей массе продуктов пульверизатором.

После перемешивания продуктов смесь отвешивают порциями по 100, 150, 200 грамм и упаковывают в бумажные пакеты с внутренней бумажной прокладкой или в другую тару.

Рецептура чайных напитков

Приведённая ниже рецептура является стандартной, один вид плодов, ягод и выжимок или ово-

щей может быть заменён другим, в зависимости от наличия ассортимента сырья. Наиболее употребительные смеси из плодов, ягод, выжимок, корнеплодов и листьев следующие (в %):



Морковь.....	85	
Цикорий.....	15	

Яблоки (или их отходы).....	80	Лист чёрной смородины.....
Цикорий.....	15	***
***		Выжимки клюквы.....
Плоды разные (отходы).....	80	Черника.....
Цикорий.....	30	Лист смородины.....
***		***
Отходы плодов.....	40	Тыква столовая.....
Клюква (или выжимки).....	35	Лист брусники.....
Жом свекловичный.....	25	Яблоки дичек.....
***		***
Клюквенные выжимки.....	50	Рябина дроблёная.....
Свёкла или выжимки.....	50	Лист чёрной смородины.....
***		Жом свекловичный.....
Выжимки шиповника.....	50	Ранетки.....
Выжимки клюквы.....	50	***
***		Тыква столовая.....
Клюква (или выжимки).....	60	Шиповник.....
Морковь.....	40	Лист брусники.....
***		***
Выжимки сахарной свёклы.....	90	Роза красная (лепестки).....
Лист чёрной смородины.....	10	Малина «Великан».....
***		Яблоки.....
Чёрная смородина.....	80	***
Черника.....	20	Шиповник (лепестки).....
***		Малина.....
Шиповник.....	75	Ранетки.....
Черника.....	25	***
***		Шиповник (плоды).....
Шиповник (или выжимки).....	80	Яблоки.....

Рецепты военного времени из музейной лаборатории

Белоголовник.....	20	Лист сливы.....	20
Лист брусники.....	20	Душица.....	5
***		***	
Ранетки.....	40	Чёрная смородина (ягода).....	20
Лист брусники.....	20	Крыжовник (ягода).....	20
Шиповник (плоды).....	35	Шиповник (плод).....	20
Душица.....	5	Рябина.....	10
***		Душица.....	10
Шиповник (плоды).....	30	Лист брусники.....	10
Листья земляники.....	35	***	
Земляника (ягоды).....	30	Лист яблони.....	30
Душица.....	5	Лист груши.....	30
***		Лист брусники.....	30
Роза красная (лепестки).....	10	Белоголовник.....	5
Цикорий.....	30	Душица.....	5
Шиповник (плоды).....	60	***	
***		Лист сливы.....	30
Рябина (ягоды).....	25	Шиповник (цвет).....	30
Шиповник.....	25	Брусника (ягоды и выжимки).....	30
Лист смородины.....	20	Душица.....	10
Лист брусники.....	20	***	
Цикорий (одуванчик).....	10	Рябина.....	30
***		Брусника.....	30
Черника (ягоды).....	30	Крыжовник.....	20
Лист смородины.....	15	Шиповник.....	20
Лист брусники.....	15	***	
Дыня (корки).....	30	Чёрная смородина.....	20
Цикорий.....	10	Яблоки дичек.....	20
***		Шиповник (плоды).....	20
Тыква.....	30	Лист брусники.....	30
Дыня.....	30	Цикорий (одуванчик).....	10
Клюква (или выжимки).....	20		
Лист брусники.....	15		
Душица.....	5		

Яблоки.....	30		
Клюква.....	20		
Лист брусники.....	10		
Лист смородины.....	15		



РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕЙНЫХ НАПИТКОВ



«...Кофе, так же как и чай является в настоящее время продуктом дефицитным.

Поэтому использование пищевых суррогатов местного происхождения должны быть организованы предприятиями местной промышленности.

Суррогат нельзя рассматривать как фальсификацию натурального продукта. Он является новым, самостоятельным продуктом, приготовленным из пищевых веществ второстепенного значения и из дикорастущего растительного сырья, поэтому использование этих последних является задачей орган пищевой промышленности.

Сырьё, применяемое при изготовлении напитков очень разнообразно.

Корнеплоды. *Цикорий* – основным сырьём для приготовления суррогатов кофе является цикорий. Но, к сожалению, он в районе не произрастает. Поэтому его в данное время необходимо замещать одуванчиком. Опытное поле

и некоторые садоводы района с 1944 года вводят культуру цикория как дикого, так и культурного, который может быть использован только в ближайшие 2-3 года.

На описании цикория и его свойств сейчас останавливаться не будем, а перейдём к тем видам сырья, которое имеется в районе.

Одуванчик – горький вкус одуванчика зависит от горького кристаллизующегося вещества – *тараксацина*, которое совершенно безвредно. Кроме того в корне одуванчика содержится индифферентное кристаллизующееся вещество – *тараксацерин* и смолистое вещество – *леонтодин*.

Важной составной частью корня одуванчика является инулин. Корень одуванчика в поджаренном виде представляет хороший суррогат кофе, очень близкий по вкусу к цикорному кофе. Горькое вещество тараксацин сообщает напитку из поджаренного корня одуванчика приятный горьковатый вкус, такой же, как у напитка из поджаренного цикория.

Сбор корня одуванчика прост и лёгок ввиду его большого распространения.

Обработка корня проводится так: выкопанный корень одуванчика моют для удаления земли, режут корень тонким ножом сначала вдоль на две полосы, если



Одуванчик

он толстый, а потом поперёк на небольшие куски. Нарезанный корень сушат на лежанках, печи или в сушилках при температуре 80-90 градусов. Из 4-х килограмм свежего корня получается 1 кг сушеного. Сушёный корень поджаривают до шоколадного цвета и потом измельчают на кофейной мельнице в мелкую крупку.

Одуванчиковый кофе отличается большим количеством растворимых в воде веществ (65,7%) и даёт хороший настой.

Применение его такое же, как и цикорного кофе, он служит добавкой к настоящему кофе и к суррогатам для получения более густого настоя и придания горьковатого вкуса.

Для использования корень одуванчика надо собирать в то время,

когда он наиболее богат инулином. Количество инулина в корне одуванчика, начиная с весны уменьшается, т.к. он тратится на образование листьев, цветов и семян, достигая минимума в начале июня, а потом, после окончания цветения и образования семян начинает увеличиваться, достигая максимума в сентябре месяце.

Сахарная свекла – благодаря высокому содержанию сахара, даёт суррогат с хорошим и густым настоем. При обжарке свеклы, также как и другого сырья, с большим содержанием сахара, последняя только частично карамелизуется, остающаяся же часть сахара придаёт настою сладковатый вкус. Свекла обрабатывается так же, как и одуванчик (чистка, резка, сушка, температура). Обжаренная свекла очень быстро воспринимает влагу, поэтому сейчас же после обжарки её необходимо перемалывать.

Можно также для кофейного суррогата применять и выжимки, остающиеся при получении свекловичного сока. Эти выжимки сушатся, поджариваются и перемалываются.



Морковь и свёкла

Растворимых веществ в настое выжимки дают до 36%. Из 100 грамм поджаренной сахарной свеклы переходит в раствор:

Свекловичного сахара – 28,65%

Инвертированного сахара – 18,28%

Азотистых веществ – 2,63%

Белковых веществ – 1,38%

Золы – 1,71%

Лопух – сорная трава, встречающаяся положительно на каждом шагу. Цветковые головки лопуха, пышно разрастаясь, цепляются за одежду человека. Растение двухлетнее. Цветки лопуха красно-фиолетовые, корень мясистый, на изломе белый внутри мягкий, снаружи твердоватый, толстый. В землю корень уходит на значительную глубину. Корень первого года, ещё не цветущий, особенно неприятен на вкус. Корень лопуха



Лопух

содержит большой процент инулина и крахмала. Подробных данных анализа нет.

Корень тщательно моется, чистится, крошится и подвергается резке. Обработка и обжарка такая же, как и цикория.

Морковь – веретенообразный, оранжевый. Растение огородное. Насчитывается несколько сортов моркови. Все лучшие столовые сорта могут употребляться для изготовления кофе. Обработка такая же, как и предыдущих растений.

Хлебные злаки. Хлебные злаки (ячмень, овёс, рожь, пшеница, кукурузу) также находят применение для изготовления кофе. Особенное значение имеют ячмень и овёс, так как из него готовят толокно, геркулес, овсяное какао и др. идущее на питание.

При обжарке хлебных злаков в карамель превращается, кроме обычных сахаров, главным образом, крахмал, содержащийся в них, как видно из таблицы в значительных количествах.

Помимо действия крахмальной муки и других веществ, находящихся в зерне после обжига, имеют существенное влияние на его вкус.

Для приготовления кофе, зерно злаков необходимо промыть в течение нескольких часов в сменной воде. Промытое зерно необходимо просушить, а затем уже пускать в обжарку. Если производить об-

жарку хлебных злаков долго и на медленном огне, то можно получить продукт, напоминающий своим запахом запах жжёных перьев. Это объясняется происходящим разложением белковых соединений. Из всех хлебных злаков, идущих на изготовление кофейных суррогатов, ячмень является самым лучшим, так как даёт вкусный продукт обжига.

Овёс – имеет исключительное значение в производстве как суррогата кофе, так и др. диетических продуктов. Высокое содержание жира в овсе делает его чрезвычайно питательным продуктом, потому что жир как источник силы и энергии занимает первое место среди всех питательных веществ.

Овёс должен быть сухим, т.е. содержать не более 14% влаги.

Ячмень – для приготовления кофейного напитка ячмень должен быть зрелым, равномерным по величине зерна, сухим (не выше 14% влажности). Также должен быть очищен от шелухи. Лучшим считается для приготовления кофе, так называемый Гималайский или Сфалевский.

Ячменный солод – кофейные суррогаты также изготавливаются из солода, как в чистом виде, так и в смеси с другими материалами.

Рожь – для кофе идут все сорта ржи, но она должна быть сухой и не засоренной.

Пшеница – также для кофе идут все сорта пшеницы, но она должна быть сухой и не засоренной.

Кукуруза – должна быть сухой, зерно должно быть чистым и не превышать сорности 2%. Кукурузу можно использовать не только для суррогатов кофе, но и для диетических продуктов.

Плоды (фрукты и ягоды). *Кедровый орех* даст прекрасный аромат после обжарки и придаст напитку приятный мягкий вкус. Кедровый орех обладает также ценными питательными качествами, так как заключает в себе в значительном количестве белки и жиры. Употребляются не только орехи, но и выжимки. Большой процент жиров (59,96%) делает





Кедр

кедровый орех незаменимым при производстве кофе как напитка.

Шиповник – плоды шиповника употребляются как примесь при производстве кофе. Настой жжёного шиповника имеет приятный запах, и очень хорош на вкус. Содержание в настое жареного шиповника – это те же вещества, которые указывались при обжарке одуванчика и др. видов сырья (пригорелые масла, продукты обжиги, карамель). Кроме того, шиповник даёт эфирное масло, которое сообщает настою приятный запах ванили. Также шиповник содержит значительное количество витамина С, столь необходимо для организма человека.

Боярышник – в некоторых местностях широко применяются плоды боярышника для суррогатов



Шиповник коричный

кофе. Поэтому необходимо на него обратить внимание и испытать для приготовления вкусовой приправы к кофе.

Рябина. Также обстоит вопрос и с употреблением рябины, как примеси к кофе. Она имеет ароматические качества и из неё получается продукция хорошего качества.

Яблоки – применяются главным образом при производстве чайных суррогатов и реже для суррогатов кофе. Употребляются как культурные яблоки, так и дички. Для сушки берут преимущественно кислые и кисло-сладкие яблоки, так как сладкие сорта после обжарки становятся безвкусными.

Для производства напитков не имеет большого значения – очищено ли яблоко от кожицы или нет. Но что весьма важно – это равномерность резки яблока на кружочки или части. Хорошо просушенное яблоко должно быть упругим и не ломаться.

Бобовые растения. Бобы *soi* – входят в смеси большинства кофейных напитков. Бобы *soi* богаты белками (37,0%) и жирами (19,0%). Также соя может быть применена и при получении суррогата какао.

По Штейблеру 100 г бобового кофе дают 2060 калорий, в то время как натуральное кофе даёт 1120 калорий и какао 2100 калорий. Могут также употребляться

и соевые жмыхи или шроты. По количеству экстракта (32%) шрот является вполне пригодным для кофе, к тому же он обладает приятным ароматом.

Горох – хорошо продаётся обработке для производства напитков. Но он должен быть сухим, чистым, не превышающим сорности 2%.

Семена *акации* – могут также применяться семена жёлтой и белой акации для суррогатного кофе. Напиток получается хороший и вкусный.

Сырьё для суррогатного кофе. Дополнительным сырьём для суррогатного кофе являются следующие: сахарная пудра, молочный порошок, патока, ванилин, фруктовые эссенции и др.

Производство суррогатов кофе

Основными технологическими процессами по приготовлению кофейных суррогатов являются: обжарка, дробление и размол, развеска и вёртка (фасовка) продукции.

Обжарка – важнейшей операцией производства кофе является обжарка, т.к. от неё зависит качество готовой продукции. Обжиг производится до такого состояния, пока продукт не примет окраску жжёного или молотого натурального кофе, т.е. приобретает тёмно-коричневый цвет. Но некоторое сырьё обжаривается не так сильно и, обжарка приостанавливается при получении светло-коричнево-



го цвета. Когда сырьё достаточно обжарено, жжёный материал (полуфабрикат), необходимо быстро охладить, так как в противном случае, вследствие происходящего в нём процесса обжига, за счёт собственного жара, полуфабрикат



Акация жёлтая



Солодка голая

может совершенно перегореть. Если же охлаждение немедленно произвести нельзя, то лучше обжарку сырья производить не до конца, а остановить с таким расчётом, чтобы продукт «дошёл» за счёт своего собственного жара. Указать точно, сколько нужно времени для обжарки каждого вида сырья, потому что это зависит и от степени влажности, от самого вида сырья, системы печи или аппарата, его топки и т.д.

На качество продукции имеет большое влияние температура, при которой происходит обжиг сырья. При слишком высокой температуре продукция теряет приятный вкус и аромат.

Работа обжарочного мастера

очень ответственна. От него главным образом зависит качество обжаренного продукта. О готовности продукции он судит по цвету и консистенции.

Помол (дробление или размол) – обжаренный продукт немедленно необходимо подвергнуть помолу, иначе он через некоторое время приобретает увеличенную влажность и тогда будет трудно поддаться помолу.

Помол должен быть: мелко-зерновой, мелко-крупчатый. Помол производится на особой кофейной мельнице. Крупные и твёрдые продукты сначала надо пропустить через дробилку. Затем производится просев на ситах или буратах (машина для просеивания сыпучих материалов – *ред.*)

Кофейные суррогаты. Разделяются на пять основных групп, а именно:

- Суррогаты из корней;
- Суррогаты богатые сахаром;
- Суррогаты богатые крахмалом;
- Суррогаты богатые жирами;
- Суррогаты из семян бобовых.

К суррогатам из корней относятся: цикорий, одуванчик, обыкновенная и кормовая свёкла, морковь и др.;

К суррогатам, богатым сахаром: сахарная свёкла, сладкая курага, некоторые ягоды и др.;

К суррогатам, богатым крахмалом: злаковые, солодовые и др.;

К суррогатам, богатым жирами: кофе из орехов и сои;

К суррогатам из семейства бобовых: кофе из гороха и люпинов.

Смеси кофейных суррогатов

Для изготовления суррогатного молотого кофе составляется определённая смесь. Поэтому нужна большая специализация и опыт, чтобы составить хорошую смесь для суррогатов.

Одно сырьё даёт крепкий настой и хороший вкус, например, ячмень, но чтобы получить хороший напиток к ячменю необходимо добавить, например, цикорий. Стоит прибавить к ячменю морковь, и напиток будет испорчен.

Поэтому прежде чем приступить к описанию рецептур, необходимо остановиться на свойствах, какими обладает каждое сырьё в отдельности.

Крепостью настоя, вкусом и ароматом обладают, главным образом, яблоки, дички, морковь, шиповник и др.

Некоторое сырьё даёт только вкус и аромат: соя, кедровый орех, рябина и др.

Другие – только настой и вкус: курага. Эссенции и ванилин дают только аромат

Хорошую смесь может дать продукт сходный с натуральным жареным кофе, но будет отличаться только отсутствием кофеина и отчасти кофеила (кото-



рый даёт кофейный аромат).

Рецептура кофейных напитков (в %):

Ячмень очищенный.....	35
Орех кедровый.....	10
Цикорий (или одуванчик).....	25
Соя.....	30
Ванилин 5 гр на 100 кг	



Люпин



Ваниль

Овёс.....	30
Орех кедровый.....	10
Соя.....	10
Цикорий (или одуванчик).....	40
Шиповник.....	10



Яблоня-дичка

Ячмень.....	85
Цикорий (одуванчик).....	15

Ячмень.....	40
Цикорий (одуванчик).....	20
Соя.....	25
Яблоки.....	10
Орех кедровый.....	5

Овёс.....	40
Орех кедровый.....	10
Цикорий (одуванчик).....	35
Корень лопуха.....	15

Ячмень/соложён. ?/.....	95
Патока.....	5

Цикорий (одуванчик).....	85
Масло коровье.....	5
Черёмуха.....	10

Горох.....	50
Цикорий (одуванчик).....	35
Кедровый орех.....	10
Рябина.....	5

Яблоки.....	60
Ячмень /соложён. ?/.....	20
Черёмуха.....	10
Кедровый орех.....	10

Цикорий (одуванчик).....	60
Морковь.....	15
Свёкла.....	15
Шиповник.....	10

Рецепты военного времени из музейной лаборатории

***		***	
Цикорий (одуванчик).....	50	Ячмень.....	40
Семена спаржи.....	10	Черёмуха.....	10
Кедровый орех.....	10	Соя.....	5
Соя.....	30	Кедровый орех.....	5
***		***	
Одуванчик.....	40	Ячмень.....	40
Черёмуха.....	10	Черёмуха.....	10
Свёкла.....	20	Цикорий.....	25
Кедровый орех.....	10	Лопух.....	5
Шиповник.....	20	Шиповник.....	10
***		Рябина.....	10
Рожь.....	50		
Цикорий (одуванчик).....	30	Затем следует развеска и расфа-	
Черёмуха.....	10	совка. Для отдушек употребляют-	
Соя.....	5	ся эссенции, ваниль и корица.	
Кедровый орех.....	5		



РЕЦЕПТЫ ВОЕННОГО ВРЕМЕНИ ИЗ МУЗЕЙНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

Издано по материалам из фондов
МБУК «Минусинский региональный краеведческий
музей им. Н.М. Мартьянова»

Автор идеи: **Л.Н. Ермолаева**

Редактор: **В.Г. Чернышёва**

Фото: **Л. Порошина**

Дизайн-макет: **О. Войда**

662208, Красноярский край, г. Минусинск

ул. Ленина, 60

факс: 8(39132) 2-22-97;

тел.: 8(39132) 2-00-54; 2-00-46

e-mail: martianov-muzey@mail.ru

сайт: музей-мартьянова.рф