

12521

9 $\frac{391}{916}$

**ИНСТРУКЦИЯ
ПО ИЗГОТОВЛЕНИЮ ЗАМЕНИТЕЛЯ ЧАЯ**

НКАП СССР
ОБОРОНГИЗ 1942

9 391
916



42-22521

УТВЕРЖДАЮ:
Зам. наркома
Авиационной Промышленности
Г. Шорин
18 августа 1942 г.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИЗГОТОВЛЕНИЮ ЗАМЕНИТЕЛЯ НАТУРАЛЬНОГО ЧАЯ

В качестве заменителя чая можно употреблять листья: брусники, черной смородины, ежевики, черники, малины, клубники, яблони и вишни с добавлением свеклы и моркови.

Обработка листьев

Собранные листья разостлать тонким слоем (2—4 мм) и оставить их вянуть на 6 часов. Завядшие листья перетирать между ладонями до тех пор, пока из них не выступит сок.

Когда листья станут сырыми и липкими, сложить их в кучки и оставить на 5—7 часов для ферментации.

Обработка корнеплодов

Корнеплоды, предназначенные для изготовления заменителя чая, должны быть зрелыми и здоровыми, без признаков гнили и плесени. Примесь загнивших корнеплодов (даже в незначительном количестве) может совершенно испортить вкус и аромат чайного напитка. Чайный напиток, приготовленный из недозрелого сырья, имеет слабый аромат.

Отобранные корнеплоды тщательно промыть в холодной чистой воде и затем очистить их вручную или на картофелечистке. Очищенные корнеплоды нарезать очень мелко и тонко в виде лапши.

Способ томления

Нарезанные корнеплоды (свеклу и морковь) сложить в пищеварочные или наплитные котлы и томить в собственном соку в течение 1 часа при температуре 70—80°C.

Листья после вяления и перетирки также томить в паровых или надплитных котлах.

Для того чтобы корнеплоды и листья не подгорели, на дно котла вкладывают сетки

по размеру котла на подставках длиной 10 см. Томить листья при температуре не выше 70—80°C в течение 1—1½ часов.

Вторичное томление. По окончании томления смешать корнеплоды с листьями и подвергнуть смесь вторичному томлению в течение 30 мин. на слабом огне.

Затем разложить корнеплоды на специально оборудованных сетках с деревянной рамой и сушить в кондитерских печах или духовых плитных шкафах в течение 5—6 час. при температуре 100°.

После сушки листья и корнеплоды тщательно промешать и сложить в фанерные ящики. Хранить их нужно в сухом помещении, изолированно от продуктов с острым запахом, так как чайные напитки легко их воспринимают.

Заварка чая

На один стакан заваривать 2 г чая и дать напитку прокипеть в течение 10—15 мин. Для того чтобы частицы чая не попали в стакан, надеть на рожок чайника частую луженую сетку.

На 1 кг сухого заменителя чая требуется следующий набор сырья:

Лист смородины	5 кг
„ малины	3 „
„ клубники	1 „
Свекла	2 „
Морковь	2 „

Взамен свеклы и моркови может быть
использована фруктово-ягодная мезга. Мезгу
томят тем же способом, что и корнеплоды.

Нач. отдела общественного питания

Н. И. Бондин

ms
ms
5 OCT 1942