

Ольга Франко

1-ША УКРАЇНСЬКА  
ЗАГАЛЬНО-ПРАКТИЧНА  
КУХНЯ

З ЧИСЛЕННИМИ ІЛЮСТРАЦІЯМИ  
ТА КОЛЬОРОВИМИ ТАБЛИЦЯМИ



КОМЕНТУЄ

Маріанна Душар

ХАРКІВ  
«ФОЛІО»  
2019

# ПЕРЕДМОВА

Кухнею не легковаж, але нею не одушевляйся.  
Ольга Франко, з дому Білевич

*Передмови даються найважче. Основний текст вже здала, емоції притихли, навіть виспатися встигла (жартую — не встигла). Але сторінка в макеті чекає на текст, а передмова сама не напишеться. Тож, розповім вам про те, як майже рік я провела сам на сам з пані Франковою.*

Коментувати класику? Я? Та ви жартуйте! Ця книжка застрибнула мені в руки і вместилася майже на рік. Нагода попрацювати із спадком пані Франкової бентежила, лякала, але аж ніяк не залишала байдужою. Мені досі страшно, чи достатньо поштиво я з нею обійшлася.

Сторінка за сторінкою, *ab ova usque ad mala*: від яєць — до яблук, від перекусок і до десертів... Я пробиралася через знайомі слова і розгадувала кулінарні загадки. Обклалася книжками і закладками сайтів. Шукала джерела, перекладала, порівнювала. Писала довгі плахти пояснень, а потім із жалем скорочувала. Жартувала, намагаючись не бути нудною (часом вдавалося). Дратувалася, що книжка ніяк не закінчувалася, і засмутилася — коли дописала останній текст. А ще — варила зупки, мастила канапки, пекла м'ясо. Фотографувала, їла, частувала, смакувало. Одне слово — рефлексувала.

Ця книжка про те, «*що би було, якби...*». Про забуті слова, котрі були б для нас звичними, якби не совецька окупація. Про смаки, на яких виросло покоління наших бабусь. Про уклад українського дому. Про звичні в ті часи продукти, котрі лиш тепер повертаються в нашу гастрономічну моду. Ось, приміром, карчохи (артишоки) — пані Франкова так майстерно описує процес їх чищення і приготування, що складається враження, ніби ми дивимося модне кулінарне шоу. Елегантність у деталях: *карчохи, доварені зі склянкою вина на ложці масла, особливо смачні!*

Читати цю книжку можна трояко.

Якщо ви залюблені в елегантні реписи і старі слова — читайте тексти пані Франкової. Вони подаються згідно з виданням 1929 року, ми виправили буквально кілька помилок, що пробралися в оригінальний текст при наборі. За більшістю з них можна приготувати страву такою, як її задумала Авторка. Можливо, вас трохи збиватиме відсутність пропорцій, але я завжди кажу, що перепис — це не догма, а лиш напрямок.

Якщо вам, як і мені, цікаво, звідки в цій книзі взялися, та й, узагалі, прийшли в нашу кухню певні страви, — то я сподіваюся, що мої оповідки\* будуть цікавими. *Спойлер: равлики вважалися пісною їжею, а кров їдять впродовж століть, не зважаючи на релігійні заборони.* Там, де це було доречно, я подаю додаткові переписи, які краще розкривають вживання продуктів (колись чи тепер).

Але я раджу третій спосіб — робіть, як я. Насолоджуйтеся мовою, коментуйте, готуйте їжу, частуйте друзів. Якщо я чогось не пояснила — не означає, що пояснення не існує. Бо це — захоплююча мандрівка в галицьку, українську буденність столітньої давнини, і кожен проходить її по-своєму. А щоб допомогти вам не заблукати, я уклала невеликий тлумачний словничок — він наприкінці.

Ця книжка від народження має великі амбіції. Її мотто — *порадник для усіх, хто хоче довго жити.* Вона докладніша і поважніша, ніж більшість її ровесниць. По ній добре видно віденську освіту Авторки і замилювання європейськими кулінарними традиціями — є багато французької та німецької класики. Вступ авторства Петра Франка — ретельно викладена теорія якості харчування. Він вражає: докладно про вітаміни, поживність і походження продуктів, добрі гігієнічні та господарські поради — *wellness* по-Франковому.

Працюючи з книжкою, я отримала колосальне задоволення і хочу передати його вам. Отже, беру вас за руку і запрошуюю до Франкової кухні. Тут добре.

М. Д.

Ну і насамкінець, як годиться чемній галичанці — хочу подякувати. Усьому видавництву «Фоліо» — за нагоду і за терпіння. *Kumpel Group* за допомогу з ілюстраціями. Пані Наталі Тихолоз за слушні доповнення і чудову післямову. Онуці пані Франкової, пані Іванці Мілянчук — за теплі спомини про бабусю і прогулянку сонячним *Parque del Buen Retiro*. Богданові, Аврорі, Льолі, Олексієві та панові Сергію — за підтримку, поради і антипанічні заходи.

---

\* Коментар про коментарі. Насамперед, ви їх впізнаєте за хвилястими рамками. По друге — вони бувають кількох видів. Якщо пані Франкова пише про якусь класичну страву, то я зазвичай розповідаю про її походження, видозміни тощо. Є багато страв, біля яких я подаю переписи з того ж часу чи, навпаки, сучасні — для того, аби показати, як по-різному можна обходитися з продуктом. Якщо йдеться про кулінарні загадки, то я намагаюся їх розгадати: мої фаворити — історія про походження назви «почтові оселедці» та оповідка про кров. Є коментарі-поради — нюанси приготування або що б я додала в ту чи іншу страву. А є коментарі — чисті рефлексії: коли й додати до страви нічого, але емоції вона викликає.

Сподіваюся, всі вони стануть вам у нагоді, не відволікатимуть від авторського тексту, а, навпаки, допоможуть у ньому розібратись.

# І. ЗАКУСКИ

То що ж, почнімо нашу мандрівку переписами Ольги Франко і, як годиться в порядку галицькому домі, подамо закуски.

Загально прийнято на Україні подавати перед обідом якусь смачну дрібничку «закуску» для додання охоти до їжі. На заході, особливо у Франції, подають закуски «entre-mets» по юшці. Очевидно, що закуски повинні бути на всякі прийняття. Під закуски накрити окремий столик із боку та причепурити його квітами або зеленою. Найліпше надаються на закуски: оселедці, сардинки, гриби, огирки, зеленини (салати), паштети, студенець, вудженина, сир, кавяр, устриці, яйця, накладанці (канапки) і т. д. В нас майже всюди подають накладанці, які можна майже довільно комбінувати. Уважати одначе, щоби на пластинці булки (без скірки) не було за мало наложено. Накладати дрібочку але ріжних складників дібраних смаком, ріжних краскою: на тлі масла втертого з сардинками або бриндзею і дрібною паприкою, платочок білка жовтка, бурака, листочок ярини, звиток шинки, кавяр, сир, дріб, паштет, студенець, язик, столова гірчиця і т. д. Дуже старанно то все уложити і подати з приятним усміхом.

## 1. Накладанці («канапки»)

Накладанці роблять із білого хліба але найрадше з булки нарізаної доволі тонкими платками. Платки тонко намастити маслом (втертим і не надто холодним). З верха наложити рядок кавяру, шматочок лососини, збиток шинки, шматочок швайцарського сира, твердих яець, дрібку приперчених буряків — в останній хвили наложити дещо підливи провансаль. Щоби не висохли накривається мокрими серветами.

Поговорімо про масло. Мені думається, що добра канапка стане ще ліпшою, якщо для неї приготувати спеціальне масло. Наприклад, до канапок з рибою дуже смакуватиме цитринове масло; до канапок з печеним м'ясом — масло з солодкою паприкою чи, приміром, гірчицею; до канапок з вуджениною чи ковбаскою — якесь гостреньке масло. Зрештою, навіть просто хліб, насмарований не простим маслом, а заправленим, у момент перетвориться в канапку.

Ось, приміром, цитринове масло — воно буде смакувати у канапках з оселедцем, червоною рибою чи кав'яром.

#### **Цитринове масло**

Розітріть у макітрі або блендером масло, поволі вливаючи вичавлений сік з цитрини. Додайте солі, цитринової цедри та дрібку цукру, щоб відтінити смак. Скуштуйте, має бути ледь квасненьке, солонаве і ароматне. Охолодіть.

За цим прикладом можна приготувати ще такі смаки:

**Паприкове** — масло, червона солодка паприка, чорний мелений перець, сіль, кмин.

**Гірчичне** — масло, гірчиця діжонська, сіль.

**Бриндзеве** — масло, бриндзя, кмин.

**Гостре червоне** — масло, дрібно порізаний перець чилі, сіль, цукор, цитриновий сік.

**Гостре зелене** — масло, дрібно порізна зелена цибулька, кріп, часник, сіль.

А, приміром, оселедцевим маслом можна не тільки посмакувати скибку хліба, а ще воно смакуватиме із печеною чи вареною в лущинні картоплю. Для цього розітріть масло із дрібно посіченим оселедцем, дрібно порізаною та підмаринованою цибулею, кропом, цитриновим соком.

## 2. Теплі накладанці

Змолоти печене або варене м'ясо, дати присмаженої цибулі, дві ложки тертого швейцарського сиру, змелені сардинки, 2 жовтка, піну з двох білків, дещо соли, 2—3 ложки сметани або сметанки, вимішати добре, намастити платки булки і дати до рури на 10—15 хвилин; подати горячі.

О, горячі канапки — це окрема тема. Любите? — бо я дуже! Особливо якщо гарно підпікся хліб і смачно хрумтить. І робити їх можна з всіляким-різним, аби складники пасували собі. Горячу канапку добре подати до росолу чи якоїсь легенької зупи — буде смачно!

## 3. Каша з грибовою підливою

Сполоснути в теплій воді 2 склянки грубозернистої гречаної каші, дати до риночки, залити ½ склянкою горячого масла або смальцю, посолити, домішати посічених, заварених, сушених грибів та залити грибним виваром (смаком) так, щоби над кашею було на три пальці рідини (в риночці менше), закрити щільно та дати до рури на 1 ½ години. Коли б каша не була доволі жирна, вимішати зі шматком масла.

В цьому переписі мене лякає кількість товщу, який пані Франкова радить додавати до каші — спочатку півсклянки, а потім, якби бракувало — то ще додати масла. Та й готується воно трохи задовго — аж півтори години. Але тут, думаю, річ у тому, що гречка колись була інших сортів і варилася довше.

Моя порада: на 2 склянки гречки — 50 грамів масла чи смальцю. Решта як у переписі, лиш печіть у рурі не так довго, а лиш доти, доки гречка не вбере всю воду.

#### 4. Гриби з кашею

Присмажити цибулю на маслі, дати дрібно покраяні гриби щираки, дусити з  $\frac{1}{4}$  години, посолити, приперчити, дати ложку муки, 2 склянки росолу, заварити, дати склянку сметани, ще раз заварити. Наложити розсипну гречану кашу, зварену з дрібно покраяною свіжою солониною, до ринки, на неї гриби з підливою і без мішання загріти міцно в печі яких 10 хвилин. Подати в тій самій ринці (гарній).

Гриб щирак, до речі, це — білий гриб. Бо «щирий», а також правдивий. У Карпатах його називають просто Гриб. Усі решта — то таке, а це — Гриб.

#### 5. Розсипна каша

Просіяти та сполоснути гарненько 2 склянки круп, запарити  $\frac{1}{2}$  склянкою масла або смальцю, добре вимішати, налити горячої води так, щоби покрила кашу, щільно накрити, обліпити тістом та дати в піч (до рури) на 3—4 години.

Подати з дрібно посіченою солониною, дрібочку підсмаженою.

Знову багато товщу... і знову готувати довго. Це такий класичний спосіб варіння круп «старого зразка», бо навіть я пам'ятаю час, коли гречка варилася довше, ніж тепер. Але добре впріла каша, та ще із підсмаженою солониною — це смачно, згодиться?

#### 6. Холодна каша

Промити грубозернисту кашу; на 2 склянки дати ложку масла, соли, вимішати гарненько щоби масло розтопилося, залити окропом, накрити щільно і дати в піч на 3—4 години.

Подати як прохолоне зі сметанкою або молоком. На літо.

#### 7. Круті яйця

Зварити на твердо кілька яєць, зняти шкаралущі і розтяти на двоє в шир. Жовтки протерти через сито і додати половину того розтертого масла. Розтерти ще раз разом, посолити, дати перцю і наложити в білки. В кожду половинку заткнути гильку зеленої петрушки і кропу. Останком начинки помастити кілька підсмажених грінок.

О, дивіться, що тут! Це ж «фаршировані яйця», мабуть, одна із найдавніших перекусок, відома ще з часів давнього Риму. Власне з приправлених яєць було прийнято починати трапезу, і власне про це йдеться в латинській приказці «*ab ova usque ad mala*» — від яєць до яблука, тобто від початку трапези і до її завершення.

Приправити такі яйця ми можемо всіляко — приміром, додати до жовтків підсмаженої цибульки або посічених каперсів, чи оливков, чи анчоусів. А щоб було не тільки смачно, а ще й гарно, раджу приготовану жовткову начинку витиснути в половинки білків за допомогою кулінарного мішка з яким-небудь цікавим наконечником. Ну і щіпку посіченої зеленини згори не завадить.

## 8. Яєшниця

Взяти на особу 2—3 яйця, розбити білка з жовтками посолити, хто любить приперчити і влити до риночки на масло або шкварки. Мішати легко, щоби не пригоріла. Для смаку додати зрізованця, кропу, острого сира. Ще ліпше додати до яєшниці на особу 2—3 ложки сметанки. Як інші смачні додатки можуть послужити: дрібно покраяна шинка, підсмажені нирки, присмажені гриби з цибулею, заварені шпараґи (тоді яєшницю подається із грінками, підсмаженими на маслі), помідори (посолені, приперчені і тільки загріті в яєшниці). Ще дороща яєшниця із трюфлями.

Яйця рівнож можна розбити з мукою і молоком (на 5 яєць ложка муки, пів склянки молока або сметанки) та вбити тріпачкою а тоді смажити як звичайно, (Німецька яєшниця, *Eierkuchen*).

Коментувати приготування яєшниці — справа кумедна. Але бачите що цікаво? — яєшниця із шпараґами — це ж дуже сучасно! Не кажучи вже про трюфлі. А ще кажуть «не було цієї вашої галицької кухні» :) ...

## 9. Яйця у білках (сорочечках)

Жовток тих яєць покритий легко білком і крізь нього просвічує жовток. Робиться їх ось як: в плоскій риночці закипятити  $\frac{1}{4}$  літри води з 3 ложками оцту. Шкаралущі яєць розбивати над самою водою, так, щоби яйця не вспіли розплистися. Як тільки білок зітнеться, виняти ситковою ложкою і уложити на ситі. Подається їх із підливами, до начинок та ярин.

Якби раптом ви до цього дня жодного разу не готували яйця-пашот (*poché*), то якраз час. Бо українською вони називаються ніжно — «у сорочечках». Ну і пам'ятайте, що яйця мають бути надзвичайно свіжими, а вода не повинна кипіти.

## 10. Яйця на полумиску (au gratin)

Холодні яйця у білках виложити на металевий полумисок, потягнений маслом та посиланий тертою булкою і сиром, яйця теж посипати булкою із сиром,

положити на кожде шматок масла, підлити буліоном або росолом і легко випечи в рурі. Подати на тім самім полумиску.

Що робити з холодними яйцями-пашот? Ольга Франко радить запекти на полумиску — це власне і є *Au gratin*, тобто спосіб, коли майже готову страву доводять до кінцевого смаку і вигляду — золотистої шкірочки зверху. А я раджу — готуйте стільки, щоб відразу спожити. Бо ощадність — це не тільки вміння використати залишки, а й вміння їх не створювати. Правда ж? :)

### 11. Французька яєчниця (омлет)

Цілі яйця розбити міцно тріпачкою і вилити на гаряче масло. Смажити скоро, підносити ножем легко береги, щоби спід не пригорів, верх повинен остати пухкий. Омлет не обертається ніколи. Береги завинути до середини, прикрити тарелем, обернути на таріль і подати. Начинку накладаємо з гори, береги завиваємо і подаємо підрум'яненою стороною на верха. Омлети робити малі по два яйця.

Надівки: а) дрібку петрушки, кропу, зрізованця цибулі підсмажити в маслі враз із печерицями і наложити омлет, б) Шинку або ковбаски покряти гарно, заварити в ложці сметани і надіти омлет, в) Так само надівамо ниркою, шпінатом, трюфлями, вудженою рибою, помідорами, макараном із сиром, селедцями, сардинками або сарделями.

Ще пухкійшу яєчницю робиться в той спосіб, що білок збивається окремо, а розбитий жовток зі сметанкою або молоком домішує обережно (*souffles*).

Надівки — це начинки, якби хтось не здогадався.

Взагалі, пані Франкова в цій книзі, як ви будете мати змогу спостерігати далі, не надто переймалася уніфікацією термінології. Думаю так є тому, що матеріяли збиралися не один рік, паперчик до паперчика. І це нам, таким мудрим, можна сидіти і бурмотіти щось про «тут надівки, там начинки, там надівання»... Але подумайте самі — ну як з тим всім дати собі раду без магічних клавіш **Ctrl+F**? До речі, це одна з причин, чому авторський текст книжки залишено без змін — щоб відчутти настрої доби і увесь спектр лексики, що вживався господинями.

### 12. Омлет із начинкою із печінки

Курячі, качині або гусячі печінки покряти на дрібні шматочки і дусити з цибулею на гусячій смальці або маслі, з солию і перцем якої  $\frac{1}{4}$  години. 3—4 білка вбити на піну, домішати жовтка, 4 ложки муки, соли і влити на гаряче масло. Спечи 1—2 паланички, переложити тою начинкою і міцно загріти в рурі.

Це має бути добра річ! Думаю, доречно гарно поперчити начинку, щоб контрастувала із ніжним омлетом. Ну і зеленини трошки чи плястерки помідора.



### 13. Саджені яйця

Глиняні мисочки потягнути маслом, вбити на кожду по одному яйцеві так, щоби жовтки не розплилися, полити легко маслом, посипати тертою булкою із сиром і міцно підігріти, щоби білок стявся, але жовток остав на пів течний. Посолити, приперчити, посипати зрізованцем і подати. Можна рівнож підсмажувати яйця в ложці сметани, або з ложкою шинки (жирної).

У нас вдома «садженими яйцями» називали звичайну окату яечню. Тут же основним способом є готування яечні в глиняних, припускаю що порційних, мисочках. І далі все, як я люблю — твердий білок, м'який жовток... І це все так смачно вибирати свіжою цілушкою хліба!

### 14. Бриндзя із маслом

Ростерти разом ½ ф. масла, ½ ф. бриндзі, 2 корнішони, ¼ сирі цибулі, ложку зрізованця, кмену, гірчиці, паприки.

Бридзю беріть добру, гостро-солону, овечу, з гір привезену. Тоді це взагалі пишно!

### 15. Сир зі сметаною і цибулею

Порізати одну цибулю, літом зелену, покрити ½ ф. сира і змішати зі склянкою сметани. Дуже добрий до розового хліба.

### 16. М'який сир

2 кг. доброго, солодкого сиру, протерти через сито (або змолоти), дати до ринки і поставити на не дуже горячу кухню. Мішати аж увесь сир стопиться; коли б підійшла сирватка то її відлити. В масу дати склянку доброго масла, вимішати, посолити, дати кмену і влити дві склянки густої сметани. Підігрівати аж згусне — але безупинно мішати і не дати кипіти. Горячу масу влити до форми, звогченої сирваткою або молоком. Прохолоджений сир завинуту в пергаминовий папір або станіоль.

Любите робити самі плавлений сир? Ось вам перепис 100-літньої витримки.

### 17. Сир із кменом ч. 1

Кг. доброго сира змолоти, розтерти в макітрі зі склянкою масла, посолити і дати кмену. За 2—3 дні готовий. Тримати в холоднім місці.

Я люблю такий сир зробити, щільно напхати до слоїка і мати в холодильнику до ранкових канапок. З солодким чаєм — люкс!

# ЗМІСТ

ПЕРЕДМОВА .....	3	33. Свіжі овочі в тісті .....	47
ВСТУПНЕ СЛОВО .....	5	34. Яблука в тісті .....	47
КОРОТЕНЬКА ІСТОРІЯ КУХОВАРСЬКОЇ ШТУКИ ...	6	35. Пампушки .....	48
Походженне харчовин .....	9	36. Ямки .....	48
Твірневий склад харчовин .....	10	37. Ямки з рижу .....	48
Травлення .....	12	38. Ямки з гороху .....	48
Житевини (вітаміни) .....	21	39. Ямки на сметані .....	49
Стравність харчовин .....	24	40. Ямки з манни .....	49
Пожива недужих .....	24	41. Блинці зі сиром .....	49
Здоровність (гігієна) їдіння .....	26	42. Підсмажений оселедець .....	50
Пожива для дітей .....	26	43. Оселедець із яблуками .....	51
Поживи з білком .....	27	43-1. Оселедець з яблуками і родзинками .....	51
Переховування харчовин .....	27	44. Оселедець (форшмак) .....	51
Проба харчовин .....	28	45. Смачник .....	52
Кава, чай і какао .....	30	46. Сіканий селедець ч. 1 .....	52
Заправи .....	31	46-1. Форшмак Льолі .....	52
Загальні вказівки при варенню .....	31	47. Сіканий селедець ч. 2 .....	52
Як довго варити і смажити? .....	32	48. Масло з оселедця .....	52
Як подавати? .....	32	49. Смажений селедець .....	53
Горільні (алкогольні) напитки .....	33	50. Надівані селедці .....	53
Обчислення вартости поживи .....	33	51. Селедець з яйцями .....	53
КУХНЯ .....	34	52. Ікра зі щуки .....	53
ДОБІР СТРАВ НА СНІДАННЯ, ОБІДИ І ВЕЧЕРІ .....	36	53. Раковинне .....	54
Снідання .....	36	54. Риби в налисниках .....	54
Обіди .....	36	55. Варенички з шинкою .....	54
Святочні обіди .....	37	56. Варенички з телячої печінки і легенів .....	55
Вечері .....	37	57. Налисники (блинчики) .....	55
I. ЗАКУСКИ .....	38	58. Налисники з гречаною кашею .....	56
1. Накладанці («каналки») .....	38	59. Налисники з мясом .....	56
2. Теплі накладанці .....	39	60. Надіванки з французького тіста .....	57
3. Каша з грибовою підливою .....	39	61. Макаран із курячими печінками .....	57
4. Гриби з кашею .....	40	62. Тісто в начинкою .....	58
5. Розсипна каша .....	40	63. Локша .....	58
6. Холодна каша .....	40	64. Підсмажений риж .....	59
7. Кругі яйця .....	40	65. Грінки .....	59
8. Яешниця .....	41	66. Грінки з ковбасками .....	59
9. Яйця у білках (сорочечках) .....	41	67. Грінки з булки .....	59
10. Яйця на полумиску (au gratin) .....	41	68. Грінки з помідорами .....	59
11. Французька яєчниця (омлет) .....	42	69. Масло зі сардинками .....	60
12. Омлет із начинкою із печінки .....	42	70. Масло з муштардою .....	60
13. Саджені яйця .....	43	71. Гірчичне масло .....	60
14. Бриндзя із маслом .....	43	72. М'ясо в мушлях .....	60
15. Сир зі сметаною і цибулею .....	43	73. Паштет із печінки .....	61
16. М'який сир .....	43	74. Мізок у мисочках .....	61
17. Сир із кменом ч. 1 .....	43	75. Пінники (суфлети) .....	61
18. Сир із кменом ч. 2 .....	44	76. Корочки (крокети) .....	62
19. Закарпатський сир .....	44	77. Телячі ніжки .....	62
20. Надівані рижики .....	44	78. Перекладанець .....	63
21. Баклажани .....	44	79. Грибки .....	63
22. Яринний шур-гур .....	45	80. Сендвічі (англійські хлібчики) .....	63
23. Каляфіор .....	45	81. Гострі сендвічі .....	63
24. Краяна картопля .....	45	82. Мнім устриці .....	63
25. Підсмажена картопля .....	45	83. Надівані яйця .....	64
26. Сині мариновані помідори .....	46	84. Яйця зі сметаною .....	64
27. Сині баклажани .....	46	85. Хлібчики .....	64
28. Ікра з синіх помідорів .....	46	86. Баварські блинці .....	65
29. Червоні помідори .....	46	87. Мішанина з оселедців .....	65
30. Помідори з підливою .....	46	88. Селедці з підливою .....	65
31. Стручкова паприка .....	47	89. Паштетики в студенці .....	65
32. Ярини з оливую .....	47	90. Омар у мисочках .....	66
		91. Хлібчики з паприкованою бриндзео .....	66
		92. Ракове масло .....	66
		93. Квасне масло .....	66
		94. Масло із сардель .....	67