

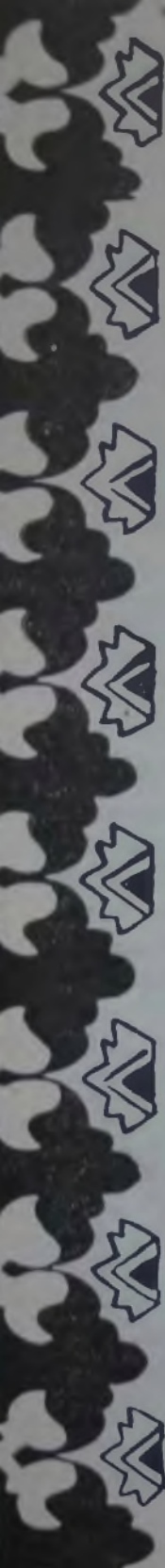


ТАДЖИКСКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ СЛАДОСТИ

**С. АМИНОВ
А. ВАНУКЕВИЧ
Х. ШАРИПОВ**







С. АМИНОВ

А. ВАНУКЕВИЧ

Х. ШАРИПОВ

**ТАДЖИКСКИЕ
НАЦИОНАЛЬНЫЕ
СЛАДОСТИ**

ДУШАНБЕ, 1969

Данная работа является первой попыткой рассказать читателям о многообразии, богатом ассортименте сладостей национальной кухни народов Средней Азии, обобщить многочисленные рецепты их приготовления. В ней дается также описание и характеристика исходного сырья, излагаются приемы приготовления и условия хранения готовых изделий.

Книга рассчитана главным образом на домохозяек и, следовательно, на приготовление этих сладостей в домашних условиях. Однако она будет весьма полезна и для учащихся технологических отделений торговых техникумов, работников пищевой промышленности и торговли.

ВВЕДЕНИЕ

«Сладости — признак радости», — говорит народная мудрость. В Таджикистане сладости издавна готовятся в широком ассортименте для свадеб, различных торжеств, праздников. Любое угощение начинается и кончается сладостями. Сладости подаются на дастархан вместе с чаем и утром и вечером.

Сахаристыми сладостями встречают и посыпают молодых на свадьбах, этот ритуал связан с пожеланиями радостной, счастливой жизни.

Предлагаемая вниманию читателей книга издается впервые. В нее включен неполный перечень сладостей, приготовляемых таджиками на протяжении тысячелетий. Эти сладости в равной степени принадлежат как таджикскому, так и узбекскому и другим народам республик Средней Азии.

В силу того, что рецепты приготовления этих сладостей ни разу не издавались, до наших дней дошли лишь немногие наименования. Более того, до Великой Октябрьской социалистической революции те немногие мастера, которые знали производство тех или иных сладостей (главным образом в городах), держали их рецепты строго в секрете и передавали своим преемникам под клятвой, чтобы и те не разглашали секрет приготовления. Даже уверяли народ в том, что отдельные виды сладостей можно производить только в определенных городах и что в другом месте какой бы мастер ни старался, такую халву не приготовит. Так, например, говорили о халве оби-набот. Предание гласит, что кроме города Бухары эту халву нигде приготовить нельзя. Конечно, это был миф. Однако простой народ верил этому, и эту халву в разные концы Средней Азии поставляла только «священная Бухара».

Следует отметить, что до революции, в основном, производство национальных сладостей было развито в городах Бухаре, Самарканде, Ходженте, Коканде, Ташкенте и других, а доступны они были лишь состоятельным людям. Простой народ только на расстоянии мог любоваться этими сладостями в лавках купцов. В

сельской местности почти не имели представления о них. В крупные населенные пункты, где один раз в неделю собирались базары, перекупщики доставляли 2—3 наименования сладостей простого ассортимента, таких, как «оби дандон», «печак», халва кунжутная и т. д.

Победа социализма в нашей стране полностью устранила всякое неравенство, грани между городом и селом все больше стираются.

За годы социалистического строительства бывшие окраины царской России, какими являлись республики Средней Азии, превратились в цветущий край с высокоразвитой промышленностью и механизированным сельским хозяйством. Жизненный уровень трудящихся резко повысился. Наряду с различными видами товаров народного потребления, в разветвленной сети государственной и кооперативной торговли появился широкий ассортимент кондитерских изделий, охватывающий сотни наименований. Среди них имеются и некоторые виды национальных сладостей. Однако ассортимент выпускаемых национальных сладостей в настоящее время весьма незначителен. Как уже отмечалось, многие рецепты забыты, производство некоторых изделий является очень трудоемким и из-за того, что требуют примечания ручного труда, они не изготавливаются пищевой промышленностью, многие виды национальных сладостей не могут выдержать длительного хранения. Из-за этих и ряда других причин отдельные виды национальных сладостей сейчас не производятся.

Авторы данной работы поставили перед собой задачу сделать достоянием широкого круга читателей рецептуры, технологию и порядок приготовления некоторых национальных сладостей, сохранившихся в народе.

В разработке технологии и рецептов приготовления многих сладостей принимали участие ведущие мастера-кондитеры республики.

Изготовление сладостей для снимков проводили под руководством и при участии кондитера т. Шарипова Х.



**ВИДЫ СЫРЬЯ,
ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ
ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ
НАЦИОНАЛЬНЫХ
СЛАДОСТЕЙ**

В состав национальных сладостей входят различные виды продуктов, основными из которых являются: сахар, мед, мука, яйца, молочные продукты, жиры, фрукты, ягоды, орехи, пряности, специи, красители, кислоты и т. д.

Таджикские национальные сладости можно условно подразделить на сахаристые, мучнистые и прочие.

Такая классификация соответствует технологии их приготовления и ассортименту используемого сырья.

Для сахаристых сладостей основным видом сырья является сахар, для мучнистых — мука.



САХАР

Сахар применяется для изготовления сиропов, карамельной массы, сахарной пудры. Сахарный песок — белый мелкокристаллический продукт, в нем содержится 99,55—99,75% сахарозы и 0,15% влаги. Сахарный песок должен быть однородным, без постороннего привкуса, запаха. В воде должен растворяться без осадка, раствор должен быть прозрачным. Хранить сахар следует в сухом помещении, так как он поглощает влагу. Сахар легко усваивается организмом, 100 г сахара дает около 400 калорий.

МЕД

Мед является ценным питательным продуктом, он употребляется в свежем виде, из него изготавливают различные сладости. Мед бывает различным по цвету и консистенции. Легко усваивается организмом, в нем содержится глюкоза, фруктоза, минеральные вещества, органические кислоты и другие соединения. В меде содержится около 73% сахара, 18% воды.

Можно изготовить искусственный мед из сахара, кислоты, эссенции, красящих веществ. Искусственный мед можно приготовить с добавлением небольшого количества натурального меда или без него.

Для получения 2 кг искусственного меда 1,5 кг сахара, 3 стакана воды доводят до кипения, добавляют одну чайную ложку лимонной или виннокаменной кислоты, предварительно разведенной в 25 г воды. Сироп продолжают уваривать 15 минут при перемешивании. Затем сироп охлаждают до 80°, процеживают и добавляют 2 чайные ложки пищевой соды, растворенной в столовой ложке воды. Этим достигается нейтрализация лимонной кислоты. Сироп продолжают охлаждать до температуры 30—40°, добавляют медовую эссенцию (5 г) и столовую ложку натурального меда.

Такой мед можно использовать для приготовления национальных сладостей.

МУКА

Мука является основным сырьем для изготовления мучных сладостей, в небольшом количестве она применяется также для изготовления сахаристых национальных сладостей. Для этих целей применяется пшеничная мука. Для некоторых видов изделий применяются кукурузная и ржаная мука.

В зависимости от качественных показателей пшеничная мука делится на пять сортов: крупчатка, высшего, первого, второго сорта и обойная. Для национальных сладостей применяется, в основном, пшеничная мука высшего и первого сортов. Качество пшеничной муки определяется по цвету, запаху, вкусу, влажности, кислотности и другим показателям. Для изготовления мучных изделий важным показателем является также качество клейковины. Нормальный цвет муки высшего сорта — белый с желтоватым оттенком, первого сорта — белый с бледно-желтоватым оттенком.

Пшеничная мука не должна иметь затхлого запаха и горечи. Вкус должен быть слегка сладковатый. Мука с повышенной влажностью легко портится, она способна воспринимать посторонние запахи. Средняя влажность муки 14,5%, при этой влажности она хорошо сохраняется. В домашних условиях влажность можно определить путем сжатия на ладони 1—2 ложек муки. Если после разжатия пальцев комок не рассыплется даже при легком толчке, влажность муки повышена, если комок сразу рассыпается, это значит, что мука очень сухая. При обнаружении личинок бабочек или жуков муку необходимо тщательно просеять через плотное сито и подсушить. Пшеничная мука высшего и первого сортов содержит 77—79% крахмала, 12,5—14% белка, 0,8—1,5% жира, в муке содержатся ферменты, витамины, углеводы в виде сахаров, клетчатки. Белки в муке при замесе с водой образуют клейковину, которая придает тесту эластичность, упругость.

Кукурузная мука имеет кремовый цвет и более крупные частички после помола. Обычно к изделиям из кукурузной муки добавляют часть пшеничной.

Все сорта муки перед употреблением необходимо тщательно осмотреть и просеять. Хранить муку нужно в сухих помещениях на подтоварниках либо на стеллажах.

ЯЙЦА

Яйца применяются при изготовлении различных сладостей. Используются в основном куриные яйца, для сахаристых изделий — белки, для мучнистых — белки и желтки. Средний вес одного яйца 43 г, в том числе белка — 23 г, желтка — 20 г. Свежие яйца перед употреблением должны тщательно проверяться на свет, по запаху. Одно недоброкачественное яйцо может испортить все изделие. Для отделения белка от желтка яйцо осторожно раскалывают и несколькими движениями из одной половины скорлупы в другую освобождают желток от белка, при этом белок собирают в подготовленную посуду. Белки обладают способностью образовывать при взбивании стойкую пену. Введение взбитых белков придает готовым изделиям пористость, пышность.

Хранить свежие яйца надо при температуре 5—8° и влажности воздуха 85—90%. Промышленностью выпускаются яичный порошок, меланж (смесь свежих яиц, замороженная в металлических банках), которые также могут использоваться для изготовления многих изделий.

ЖИРЫ

Жиры применяются для изготовления как мучных, так и сахаристых сладостей. Для сахаристых сладостей применяется, в основном, бараний жир или другие животные жиры, для мучнистых сладостей — животные топленые жиры и растительные масла.

Бараний топленый жир имеет белый цвет и довольно высокую температуру плавления (44—50°), он изготавливается из внутреннего и курдючного сала.

Растительные масла получают из семян масличных культур. В Таджикистане применяются, в основном, хлопковое, зегирное и кунжутное масло. Растительные масла изготавливаются рафинированными (очищенными) и нерафинированными. Рафинированное масло можно подвергать нагреванию при более высоких температурах, чем нерафинированное. Для многих изделий применяют смеси животных и растительных жиров.

Сливочное и топленое коровье масло применяется в основном для изготовления мучнистых изделий.

Хранить жиры необходимо в прохладном темном помещении.

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Молочные продукты применяются для изготовления мучных и некоторых сахаристых сладостей. Наряду с цельным свежим молоком используются сливки, сметана, сухое, сгущенное молоко и др.

Молоко — ценный продукт питания, в нем содержится 3—4% белка, 3—6% жира, до 5% углеводов (сахара), минеральные соли, витамины, ферменты. В свежем молоке содержится 87—89% воды, поэтому оно является скоропортящимся продуктом. Многие же продукты переработки молока более стойки при хранении (сливки, сгущенное, сухое молоко, сливочное масло и др.). Для приготовления мучных изделий вместо воды можно применять обезжиренное молоко.

Хранить молокопродукты необходимо в чисто вымытой посуде при температуре не выше 5—8°.



ОВОЩИ, ФРУКТЫ, ЯГОДЫ

Морковь

содержит сахар, каротин — провитамин А, минеральные вещества. В Таджикистане широко культивируется желтая и красная морковь. Особенно много каротина (до 7,2 мг на 100 г) содержится в красной моркови, в желтой содержится лишь до 0,8—1,0 мг на 100 г. Содержание сахара в моркови около 6,5%. Из моркови изготавливаются многие кулинарные изделия, в том числе прекрасное варенье.

Тыква

содержит сахар, витамины, белки, минеральные соли. Применяется для изготовления варенья. Свежая тыква хорошо сохраняется в течение 2—3 месяцев.

Томаты

или помидоры, широко распространены в Таджикистане. Они применяются в свежем и консервированном виде. В томатах содержится сахар, витамины, органические кислоты, минеральные соли. В некоторых сортах помидоров содержится до 3,5% сахара, они могут быть использованы для приготовления варенья.

Арбуз

очень широко распространен в Таджикистане. Свежие арбузы являются хорошим десертом. В них содержится до 10% сахара, минеральные вещества. Из арбузов изготавливается сироп, мед, цукаты, а из корок — варенье.

Дыни

содержат много сахара, некоторые витамины, кислоты, минеральные вещества. В свежем виде отдельные сорта дынь сохраняются до марта-апреля. Дыни употребляют в пищу в свежем виде как десерт и изготавливают из нее цукаты, варенье, мед (бекмес). В Таджикистане свежие дыни сушат (вялят) на солнце в виде тонких полосок.

Абрикосы

содержат до 20% сахара, минеральные вещества, витамины. Они употребляются как в свежем виде, так и для сушки и консервирования. Из абрикосов изготавливают компоты, варенье, отвары, повидло. Сушеные абрикосы с косточкой называют урюком, без косточки — курагой или кайсой. При изготовлении национальных сладостей используют также сладкие косточки абрикосов.

Персики

содержат сахар, витамины, соли калия, железа, меди, фосфора. В желтых персиках содержится много каротина — провитамина А. Персики употребляют в свежем и сушеном виде, из них изготавливают варенье, компоты.

Айва

содержит большое количество пектиновых — желирующих веществ, а также сахар, минеральные вещества, органические кислоты. Айва обладает сильным ароматом и приятным вкусом. Используется для изготовления некоторых национальных блюд, варенья, цукатов, компотов.

Барбарис

содержит много витамина С. Из ягод барбариса изготавливают варенье, сиропы, соки. Ягоды барбариса подвергают сушке.

Виноград

содержит до 25—30% сахара, главным образом, легко усвояемых организмом глюкозу и фруктозу, витамины, органические кислоты, минеральные соли. В Таджикистане широко культивируются столовые, винные и сушительные сорта винограда.

Виноград употребляют в свежем и сушеном виде, из него изготовляют сиропы, соки, мед, варенье, вина. Сушеный виноград — изюм (с косточкой) и кишмиш (без косточки) содержит много солей калия, кальция, железа, фосфора, магния.

Гранаты

содержат до 19% сахара, органические кислоты, минеральные соли. В Таджикистане широко культивируются сладкие, кислые и кисло-сладкие гранаты. Сок зерен граната является ценным лечебным продуктом питания, он возбуждает аппетит, способствует пищеварению, является жаждоутоляющим, освежающим напитком. В свежем виде гранаты хорошо сохраняются до марта-апреля. Из гранат изготовляют сиропы, шербеты.

Инжир

содержит большое количество сахара—до 60%, органические кислоты, минеральные вещества, витамин РР. Плоды инжира очень нежные, быстро портятся. Поэтому наряду с употреблением в свежем виде они подвергаются сушке, из них изготавливают варенье.

Шелковица, или тутовник

— плоды одноименного дерева. Очень нежные и сочные, в свежем виде быстро портятся. Плоды тутовника подвергаются сушке, из них изготавливают сироп, варенье. Высушенная измельченная шелковица применяется для изготовления халвы, сдобного теста.

Лимоны

в Таджикистане культивируются сравнительно недавно и выращиваются, в основном, траншейным способом. Таджикские лимоны обладают хорошими вкусовыми свойствами, ароматны, богаты витаминами, тонкокожие. Кроме применения в свежем виде, из них изготавливают сок, подвергают консервированию. Они могут использоваться вместо лимонной кислоты при приготовлении национальных сахаристых сладостей.

Шиповник

широко культивируется во многих предгорных районах республики, является весьма ценным источником витамина С для человеческого организма. Кроме того, в шиповнике содержатся кислоты, минеральные соли и другие ценные вещества. Сушеные плоды шиповника используются для приготовления настоев, соков, сиропов, варенья.

В Таджикистане широко культивируются и другие фрукты и ягоды, такие как вишня, черешня, яблоки, груши, хурма, слива, алыча, клубника и т. д.



ОРЕХИ

Орехи широко применяются для изготовления национальных сладостей. В Таджикистане культивируются грецкие орехи, миндаль, фисташки, арахис, используется ядро косточек абрикоса. Орехи богаты жиром, белком и другими химическими веществами.

Ядро грецкого ореха

содержит до 55% жира, до 15% белков. В стадии молочной спелости грецкие орехи богаты витамином С. В этой стадии спелости орехи используют для изготовления витаминного препарата и варенья.



Ядро грецкого ореха

Ядро сладкого миндаля

используется для изготовления различных видов халвы и других сладостей, оно содержит до 55% жира.

Ядро миндаля



Ядро фисташки

употребляют в свежем или поджаренном виде и широко используют для изготовления различных сладостей. Цвет ядра фисташки зеленоватый, что придает готовым изделиям привлекательный вид.

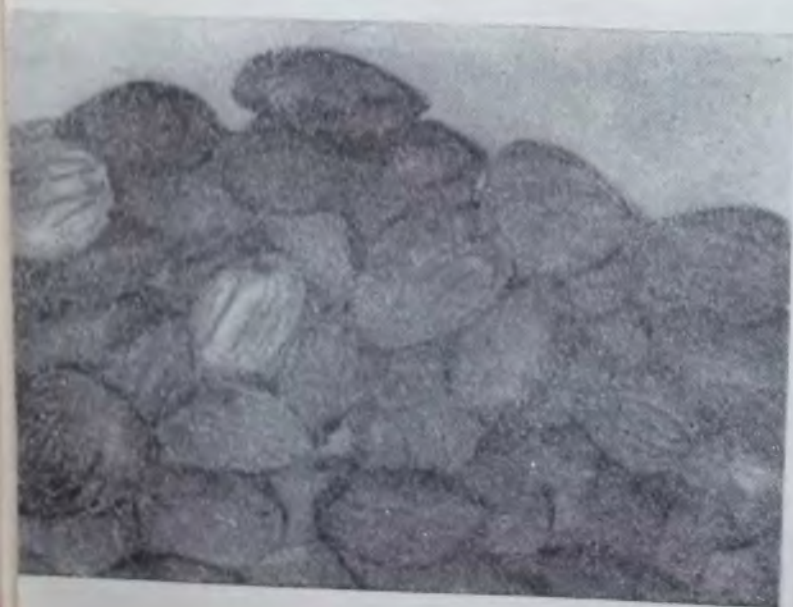


Арахис, или земляной орех

широко используется для изготовления халвы и других национальных сладостей. Ядро арахиса содержит до 50% жира.

Арахис

Ядро косточек абрикоса



Ядро косточек абрикоса

также применяется для изготовления различных национальных сладостей.

Ядра миндаля, фисташки, арахиса и абрикоса перед употреблением очищают от коричневой оболочки, слегка поджаривают и измельчают. Для отдельных видов национальных сладостей (кандолат, халвойтар бодоми и др.) применяется целое ядро.

ПРЯНОСТИ И СПЕЦИИ

В качестве пряностей для приготовления национальных сладостей употребляют шафран, имбирь — гармдору, куркуму — зардчобу, корицу, мускатный орех, тмин, анис, ваниль, ванилин, кунжут, кардамон, мак и др.

Шафран

представляет собой ароматные высушенные рыльца цветков многолетнего растения. Цвет шафрана желтый, растворяется в воде, готовым изделиям придает приятный аромат и цвет. Из шафрана можно приготовить настой (водный раствор). Для этого сухой шафран слегка подсушивают, измельчают и заливают кипяченой охлажденной водой. Через 24 часа настой готов. Перед употреблением настой процеживают.

Имбирь, или гармдору

— высушенное корневище тропического растения. Обладает сильным ароматом, имеет бледно-коричневый цвет. Применяют в порошкообразном виде.

Куркума, или зардчоба

— разновидность желтого имбиря. Обладает сильным ароматом, напоминающим перец, цвет оранжево-желтый. Применяется в порошкообразном виде для изготовления различных сладостей, используется также для подкраски изделий.

Корица

представляет собой кору коричневого дерева. Обладает приятным запахом, содержит много ароматических веществ. Применяют в порошкообразном виде для приготовления мучных изделий. К корице можно добавить сахар-песок.

Мускатный орех

напоминает по виду небольшие грецкие орехи, обладает сильным ароматом. Мускатный орех — плод одноименного дерева, используется в измельченном виде при изготовлении мучных изделий.

Тмин, анис

— высушенные семена пряных растений. Обладают сильным специфическим ароматом, применяются, в основном, при изготовлении мучных и других изделий.

Ваниль

— стручки тропического растения. В них содержится ванилин, обладающий сильным приятным ароматом. Из ванили можно приготовить спиртовой настой или засыпать сахарным песком, который насыщается ароматом ванили.

Ванилин

представляет собой белый кристаллический порошок с сильным ароматом. Промышленность выпускает ванилин с сахаром или сахарной пудрой.

Кунжут

— семена масличного растения, культивирующегося в Средней Азии, Закавказье. Цвет очищенных семян белый, кремоватый, семена обладают приятным вкусом и сильным ароматом. Используются для изготовления халвы, мучных и других изделий.

Кардамон

представляет собой высушенные семена тропического растения. Применяется в измельченном виде для ароматизации многих изделий.

Мак

— семена одноименного растения, широко культивирующегося в Киргизии. Цвет зерен голубовато-серый, обладает приятным вкусом и сильным ароматом, содержат до 60% жира.

В некоторых случаях применяются также бадьян, гвоздика, мята, майоран и другие пряности.

При изготовлении сладостей используются также соль, уксус, сода и др.

Поваренная соль

представляет собой химическое соединение, состоящее из хлора и натрия. По способу добычи и крупности помола различают каменную, самосадочную, садочную и выварочную соль следующих сортов: экстра, высший и первый. Цвет соли должен быть белым, низшие сорта иногда имеют розоватый, сероватый или желтый оттенок. Хранить соль следует в сухом помещении.

Уксус

широко применяется для различных изделий. Различают столовый, виноградный и ароматный уксус. Столовый уксус белого цвета, содержит до 3—6% уксусной кислоты. Виноградный уксус готовится путем брожения винограда, имеет красноватый или желтоватый цвет. Ароматный уксус получают из столового путем настоя в нем различных ароматических веществ.



КИСЛОТЫ, КРАСИТЕЛИ И ДРУГИЕ ПРОДУКТЫ

При изготовлении карамельной массы и сиропов зачастую добавляют органические кислоты, красители. К некоторым видам халвы добавляют раствор мыльного корня, эссенции. Из кислот используются, в основном, лимонная, виннокаменная и молочная. Лимонная кислота выпускается в виде кристаллического порошка и в жидком виде. Для изготовления сладостей можно использовать также свежие лимоны. Сок одного лимона соответствует примерно 5 г кристаллической кислоты. Для получения раствора лимонной кислоты одну ложку кристаллической кислоты растворяют в двух ложках горячей воды. Виннокаменную кислоту получают из винного камня—осадка, образующегося при брожении виноградного сусла. Раствор кислоты должен быть прозрачным, без запаха.

Для подкраски сахаристых сладостей применяют различные концентрированные настои из ягод, фруктов, пищевые красители, имбирь, шафран. Из пищевых красящих веществ применяются амарант — красного цвета, тартазин — желтого цвета, индиго — синего цвета, индиго-кармин — синева-черного цвета и др.

Эссенции бывают натуральными и синтетическими, обладают сильным, свойственным для данного вида, ароматом. Эссенции поступают в продажу в виде растворов в бутылках, баллонах, пузырьках.

К некоторым видам халвы добавляют в качестве пенообразователя раствор мыльного корня.



Сравнительная таблица меры и веса некоторых продуктов питания

Наименование продуктов	В граммах			
	Пиала- коса 500 мл	Пиала- стакан 200 мл	Ложка столовая	Ложка чайная
Мука пшеничная	300	120	20	5
Сахар-песок	400	160	25	10
Молоко цельное	500	200	20	—
Масло топленое, сало	—	190	20	5
Масло растительное	450	180	15	—
Мед	625	250	40	15
Соль тонкого помола	—	260	30	10
Кунжут	—	—	10	5
Ядро ореха, дробленое	—	150	15	—
Ядро фисташки	—	180	12	—
Ядро миндаля, очищенное	—	180	12	—
Лимонная кислота (раствор)	—	—	—	50 капель
Лимонная кислота, кристаллическая	—	—	20	8



Некоторые виды сырья для изготовления сладостей



**ОСОБЕННОСТИ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ
НАЦИОНАЛЬНЫХ
СЛАДОСТЕЙ**

Таджикские национальные сладости содержат углеводы, жиры, белки, минеральные вещества, витамины. Они легко усваиваются человеческим организмом и являются высококалорийными изделиями. Калорийность 100 г сахаристых изделий составляет 350—400 кал., мучнистых — 350—450 кал. Многие виды национальных сладостей изготавливались в прошлом исключительно как лечебное средство.

В состав национальных сладостей входят сахар, мука, жиры, сухие и свежие фрукты, орехи, молочные продукты, яйца, пряности, специи, мед, красители, органические кислоты и другие продукты.

Сладости подаются, как правило, почти к каждому приему пищи вместе с чаем. Перед обедом, завтраком, ужином, при встрече гостей подают зеленый чай с различными сладостями.

Самыми распространенными национальными сладостями являются различные виды халвы, набот, парварда, пашмак, нишалло, различные виды мурабо (варенья), изделия из теста и др.

Основу сахаристых изделий составляют карамельная масса, различной консистенции сахарные сиропы, помадка.

Сахар с добавлением воды, органических кислот, патоки, красителей и ароматизирующих веществ уваривают до определенной консистенции (плотности), затем массу охлаждают и формируют из нее различные виды изделий.

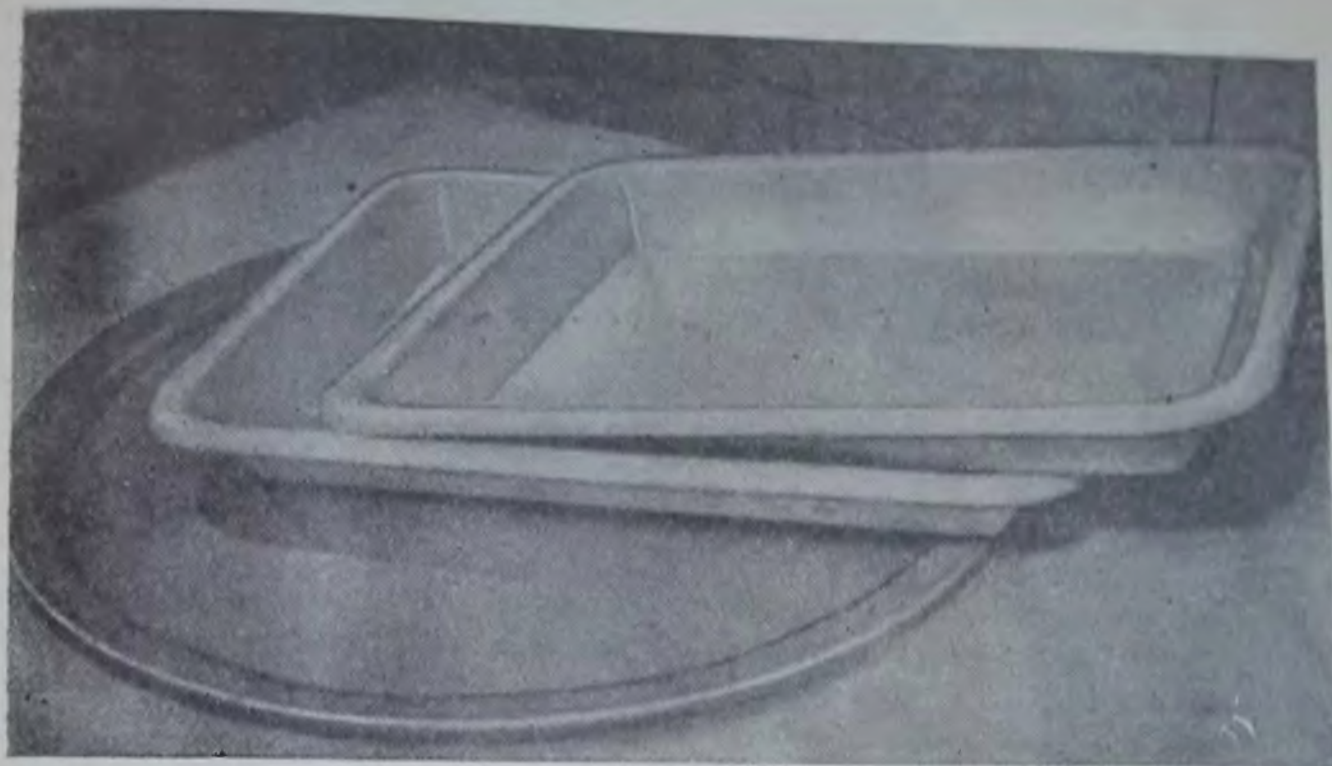
Основу мучнистых изделий составляют мука и различные виды теста с добавлением наполнителей и пряностей.

Технология приготовления национальных сладостей имеет свои отличительные особенности по сравнению с технологией приготовления кондитерских изделий. Многие сладости из-за сложной технологии приготовления и кратковременности хранения выпускают в небольшом количестве.

Самой распространенной группой сладостей является халва с твердой или полумягкой консистенцией.

Широко изготавливаются сладости из различных видов ядер (орехи, миндаль, фисташки и т. д.), покрытых слоем карамельной массы с небольшой примесью муки.

Особенностью изготовления национальных сладостей является



Пластмассовые и металлические подносы

также применение специального инвентаря и инструментов. Для изготовления карамели необходимо иметь специальные котлы, большие металлические подносы, веселки, лопаточки, тазы, кастрюли. В процессе приготовления сладостей необходимо использовать сита, грохот, соковыжималки, веничек, мясорубку, скалки, различные формы, доски, мраморную плиту, различные выемки, резцы, ножи, противни, листы, дуршлагаи, ступки с пестиком, терки, цедилки и т. д.

Весь комплект инвентаря и инструментов необходимо хранить в чистоте на специальной полке и перед употреблением всегда промыть и просушить.

Не рекомендуется применять для изготовления карамели эмалированную посуду, так как при высокой температуре эмаль трескается и отскакивает. Для этих целей лучше всего применять чугунные котлы, посуду из нержавеющей стали, медную посуду с предварительной полудой. Применение алюминиевой посуды для взбивания белков, кремов не допускается, так как при этом продукты окисляются и приобретают несвойственный им серый цвет.

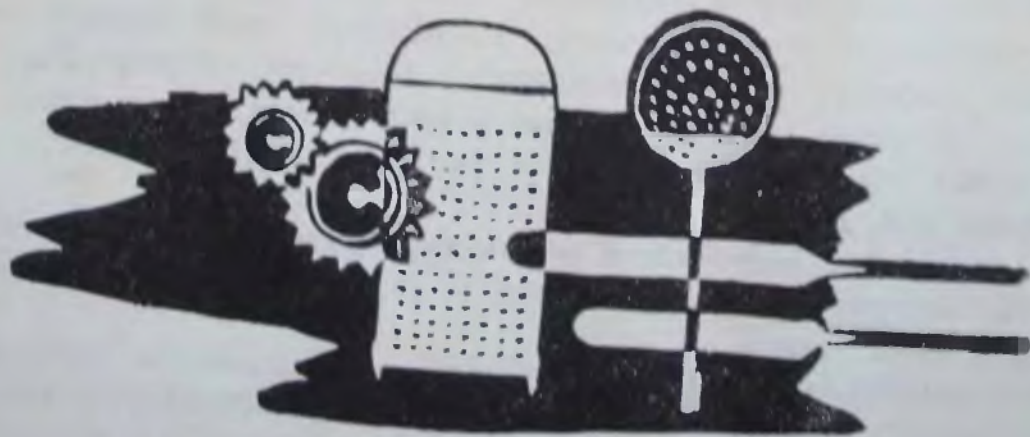
Для взбивания карамельной массы, белков, теста при изготовлении сладостей применяются различные виды взбивалок, деревянные и металлические лопатки. Карамельную массу можно также растягивать на весу или с помощью специальной доски с металлическим штырем. При взбивании карамельная масса насыщается кислородом воздуха и приобретает белый цвет с шелковистым оттенком.

Для нарезки изделий применяют различные ножи, резцы, выемки, а для придания им соответствующих форм — резцы, металлические формы, подносы.

Для жарки мучных изделий применяют чугунные котлы, кастрюли, а для выпечки — тануры и жарочные шкафы плит.

Для измельчения некоторых видов сырья применяют мясорубки, ступки с пестиком, для просеивания муки, сахарной пудры — сита.

Помещение кухни, где изготавливаются сладости, должно быть чистым и светлым, кроме плиты, очага, в нем должны быть установлены два стола, один из них с мраморной или металлической крышкой. В помещении желательно иметь водопровод и резервуар для охлаждения карамельной массы. Помещение должно быть просторным, полы в нем лучше всего покрыть метлахской плиткой. Для хранения небольших запасов сырья, инвентаря и инструментов лучше всего иметь шкаф с двумя отделениями.

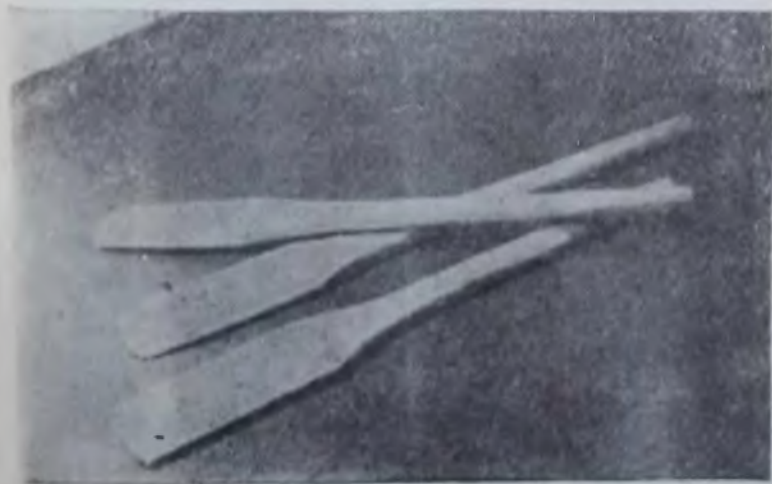




Вытягивание карамельной массы



Котелок из нержавеющей стали



Деревянные лопаточки

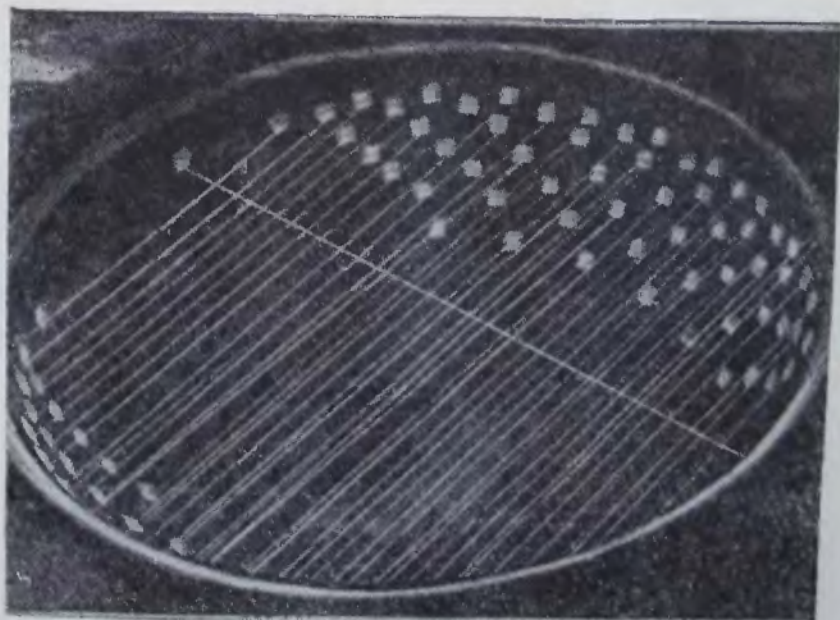


Рифленые скалки



Медный котелок для изготовления сладостей

Подготовка котла для получения набота



ХРАНЕНИЕ СЛАДОСТЕЙ

Сахаристые сладости выдерживают более длительное хранение по сравнению с мучнистыми изделиями. Твердые сорта сахарной халвы, парварда, набот хранятся в сухих помещениях с температурой $15-18^{\circ}$ в течение 1—2 месяцев. Менее стойки при хранении мягкие сорта сахарной халвы, пашмак, нишалло и другие сорта сладостей, срок их хранения 15—20 дней при температуре $18-20^{\circ}$. Сахаристые сладости не следует хранить рядом с остропахнущими продуктами, специями. В слишком сухом помещении сладости сохнут и становятся твердыми, во влажном помещении за счет гигроскопичности сахара поглощают влагу и подвергаются быстрой порче.

Мучнистые сладости следует хранить непродолжительное время (1—2 дня) в сухих помещениях, при температуре $18-20^{\circ}$. Отдельные виды сладостей, такие, как мучная халва — халвойтар изготавливается по мере потребления, хранению она не подлежит.

Прочие виды сладостей, приведенные в данной книге, могут в зависимости от условий сохраняться более длительное время, особенно цукаты, сиропы, варенья, вяленая дыня, сушеные плоды и фрукты. Шербеты, соки, гулунгоб изготавливаются по мере необходимости, хранению они не подлежат.



Мед хорошо регулирует деятельность кишечника, полезно по утрам выпить стакан чая с ложкой меда.

* * *

Человек лучше спит, если перед сном выпить стакан молока или кефира с ложкой меда.

* * *

Для изготовления сладостей, наряду с коровьим молоком, можно использовать козье, верблюжье и молоко яков.

* * *

Свежие фрукты, плоды и ягоды перед употреблением для изготовления сладостей необходимо тщательно промыть, а затем просушить.

* * *

Если новый чугунный котел используют для варки сиропов и других изделий, его необходимо вначале прокалить с жиром, затем протереть солью и промыть горячей водой.

* * *

Чтобы свежий лимон стал ароматнее, его необходимо ошпарить крутым кипятком.

* * *

После нарезки лимона нож необходимо немедленно протереть.

* * *

Чтобы лезвие ножа не почернело после резки гранатов и других фруктов, необходимо его немедленно протереть.

* * *

Хорошими обезжиривающими средствами при мойке кухонной посуды являются питьевая сода и горчица.

* * *

Для варки карамели не пригодна эмалированная посуда. Лучше всего применять медную посуду с предварительной полудой или посуду из нержавеющей стали.





**САХАРИСТЫЕ
СЛАДОСТИ**

К сахаристым национальным сладостям относятся различные виды сахарной халвы, набот, парварда, пашмак, нишалло и другие. Они изготавливаются из сахарного сиропа различной плотности и всевозможных наполнителей, преимущественно орехов, пряностей. В небольшом количестве в состав сахаристых сладостей входят мука, жиры, яичные белки, кислоты, красители.

Сахаристые сладости обладают хорошими вкусовыми качествами, легко усваиваются организмом. Сроки хранения сахаристых сладостей различные, в пределах 15—45 дней.

Одним из основных процессов при изготовлении национальных сладостей, особенно сахаристых, является приготовление сахарного сиропа, карамельной массы.

Плотность сахарного сиропа зависит от соотношения сахара и воды в растворе и продолжительности варки. При содержании в растворе 30—40% сахара получается раствор сладкой воды, при содержании 50—65% — сироп. Слабый сироп — 50% сахара, средний сироп — 60%, крепкий сироп — 65%.

Для получения карамельной массы сахарный сироп уваривают до большой плотности, при этом содержание сахара достигает 95—98%. Плотность сахарного сиропа определяют термометром по температуре кипения, сахарометром или аэрометром, а также органолептически по плотности капли. При содержании в растворе 70—80% сахара капля охлажденного раствора, взятая пальцами, при разъединении пальцев растягивается в нити. Тонкая нить получается при содержании в растворе 70% сахара, толстая нить — при содержании 80% сахара, средняя нить — при содержании 75% сахара.

При содержании в растворе 85—95% сахара капля охлажденного сиропа скатывается в шарик, при этом крепкий шарик получается при содержании 95% сахара, средний шарик — при содержании 90% сахара и слабый шарик — при содержании 85% сахара.

При содержании 98% сахара получается плотная карамель. При этом при взятии пробы охлажденной карамели она ломается и хрустит. При наличии термометра со шкалой делений до 200°, аэрометра или сахарометра можно пользоваться данными следующей таблицы.

Данные определения плотности сахарного сиропа

Процентное содержание сахара	Плотность раствора при температуре 20°	Температура кипения в открытой посуде	Органолептическая проба
50 %	1,229	101,9	слабый сироп
60 %	1,236	103,1	средний сироп
65 %	1,316	103,9	крепкий сироп
70 %	1,347	105,3	тонкая нитка
75 %	1 378	107,4	средняя нитка
80 %	1,411	110,3	толстая нитка
85 %	—	114,5	слабый шарик
90 %	—	122,6	средний шарик
95 %	—	127,0	крепкий шарик
98 %	—	165,0	карамель



Халва хилоли и руста



Взбитая пена из мыльного корня

Нишалло

Нишалло представляет собой однородную массу, полученную путем соединения сахарного сиропа со взбитыми яичными белками и раствором мыльного корня. По консистенции нишалло напоминает густую сметану, цвет белый.

Мыльный корень измельчают и отваривают в воде, затем охлаждают. Сахарный песок с добавлением воды уваривают до плотности 65—70%, перед окончанием варки добавляют лимонную кислоту, ванилин или фруктовую эссенцию. Сироп охлаждают до температуры 30—40°. Отдельно взбивают яичные белки до увеличения их объема в 2—3 раза, затем добавляют небольшими порциями отвар мыльного корня и продолжают взбивать в течение 30—40 минут. После этого во взбитую массу небольшими порциями добавляют сахарный сироп, продолжая взбивать до получения однородной массы. Сахарный сироп не должен оседать и отделяться от взбитых белков.

На 1 кг готовой нишалло — 5 стаканов сахара-песка, 4 яичных белка, 15—20 г мыльного корня, 1/4 чайной ложки лимонной кислоты, ванилина или фруктовой эссенции по вкусу.



Пашмак

Пашмак

Из сахара и воды приготавливают сироп, уваривают его до получения карамельной массы. Перед окончанием варки добавляют уксусную эссенцию. Карамельную массу выливают на мраморную или металлическую плиту, предварительно смазанную смесью жира и муки. Полученную массу разделяют на плите и вытягивают в жгуты до образования белого шелковистого цвета. Вытягивание повторяют многократно до получения тонких нитей. Из полученного пучка нитей формируют пашмак в виде прямоугольников, складывают в сухую тару. При разрезе пашмака ярко выражены отдельные тонкие сахарные нити. Цвет готового пашмака белый, срок хранения в сухом помещении 10—15 дней.

На 1 кг готового пашмака — 4,5 стакана сахара-песка, 1,5 стакана пшеничной муки, 3 столовых ложки бараньего топленого жира, $\frac{1}{2}$ чайной ложки уксусной эссенции.

Миндаль в сахаре

Изготавливается из целого очищенного и предварительно обжаренного ядра миндаля и сахарного сиропа. Ядро миндаля ошпаривают и очищают от кожицы, затем обсушивают и слегка поджаривают. В отдельном котле из сахара и воды готовят сахарный сироп, уваривают до плотной консистенции. Перед окончанием варки добавляют уксусную эссенцию. В дальнейшем процесс изготовления проводят вдвоем. Миндаль размещают в неглубоком тазу или на подносе и путем потряхивания, при добавлении небольшой струи сахарного сиропа, постепенно покрывают ядро слоем сахарного сиропа. Операцию повторяют многократно до образования плотного корпуса, при этом миндаль увеличивается в объеме почти вдвое. Готовое изделие имеет белый цвет, бугристую поверхность. Процесс изготовления миндаля в сахаре можно проводить также путем загрузки очищенного миндаля в кипящий сахарный сироп. При непрерывном помешивании деревянной лопаткой миндаль постепенно покрывается корочкой из сахара. Такую операцию повторяют 2—3 раза, подготавливая дополнительное количество сахарного сиропа и периодически выгружая миндаль из котла. В одном кг изделий миндаля содержится более 400—500 штук.

Срок хранения 15—20 дней.

На 1 кг готового миндаля в сахаре — 4 стакана сахара, 4 стакана миндаля, $\frac{1}{2}$ чайной ложки уксусной эссенции. По желанию можно добавить несколько капель фруктовой эссенции или немного ванилина.

По этому же рецепту можно приготовить ядро арахиса, абрикоса, фисташки и другие ореховые в сахаре.

Гозинак с орехами

Изготавливается из сахарного сиропа и слегка обжаренных ядер грецких орехов.

В сахарный сироп с добавлением патоки или кислоты вводят двумя-тремя приемами слегка измельченные и обжаренные ядра грецкого ореха. Варку продолжают до получения плотной кара-

мельной массы при непрерывном помешивании. Готовую массу выгружают на предварительно смазанный жиром поднос, после обминания раскатывают в тонкий пласт 10—15 мм толщины и нарезают на квадратные или прямоугольные куски весом по 30—40 г.

На 1 кг готовых изделий — 4 стакана сахара-песка, 4 стакана очищенного ядра грецкого ореха, столовая ложка жира, $\frac{1}{2}$ чайной ложки кислоты или 2—3 столовых ложки патоки.

Халва хосаги из миндаля

Изготавливается из сахарного сиропа и ядра миндаля. Миндаль перебирают, ошпаривают, очищают от кожицы и слегка поджаривают. Измельченный миндаль вводят в сахарный сироп с добавлением патоки или кислоты и уваривают при помешивании до получения плотной карамельной массы. Готовую массу выкладывают на предварительно смазанный жиром поднос, обминают, раскатывают в пласт, нарезают куски весом по 30—40 г.

Готовое изделие имеет стекловидную, твердую консистенцию.

На 1 кг готовых изделий — 4 стакана сахара-песка, 4 стакана ядра миндаля, столовая ложка жира, 2—3 столовых ложки патоки или 1—3 чайных ложки кислоты.

Халва хосаги из кунжута

Представляет собой уваренную карамельную массу с очищенными зернами кунжута. Консистенция твердая, стекловидная. Технология приготовления та же, как и для халвы хосаги из миндаля. Кунжут предварительно перебирают, просеивают через сито или грохот, затем ошпаривают, очищают семя от оболочки, после чего поджаривают. В сахарный сироп загружают подготовленный кунжут и уваривают до плотной консистенции. Готовую массу выкладывают на смазанный жиром поднос, обминают и формируют пласт, из которого нарезают ромбы или квадраты весом по 40—50 г.

На 1 кг готовых изделий — 4 стакана сахара, 3 стакана кунжута, 3 столовых ложки патоки или $\frac{1}{2}$ чайной ложки кислоты, столовая ложка жира.



Халва миндальная



Халва хилоли с кунжутом



Кандолат из миндаля

Кандолат из миндаля

Представляет собой ядро миндаля, обкатанное сахарным сиропом с добавлением небольшого количества муки. Ядра миндаля предварительно перебирают, ошпаривают, очищают от кожицы, затем слегка поджаривают и охлаждают. Приготовление кандолата производят вдвоем. Сахарный сироп с добавлением кислоты уваривают до консистенции с содержанием сахара 75—80%, затем подготовленный миндаль укладывают на металлический поднос, который потряхивают над открытым очагом. Помощник наливает небольшими порциями тонкой струей сироп прямо на миндаль, который при систематическом потряхивании покрывается равномерным слоем сиропа. В процессе приготовления 2—3 раза слегка обсыпают изделия мукой.

Готовый кандолат имеет бугристую поверхность белого цвета с сероватым оттенком.

На 1 кг кандолата — 4 стакана сахара-песка, 4 стакана миндаля, $\frac{1}{2}$ чайной ложки кислоты, стакан пшеничной муки.

Таким же способом можно приготовить кандолат из ядра арахиса.

Кандолат из орехов



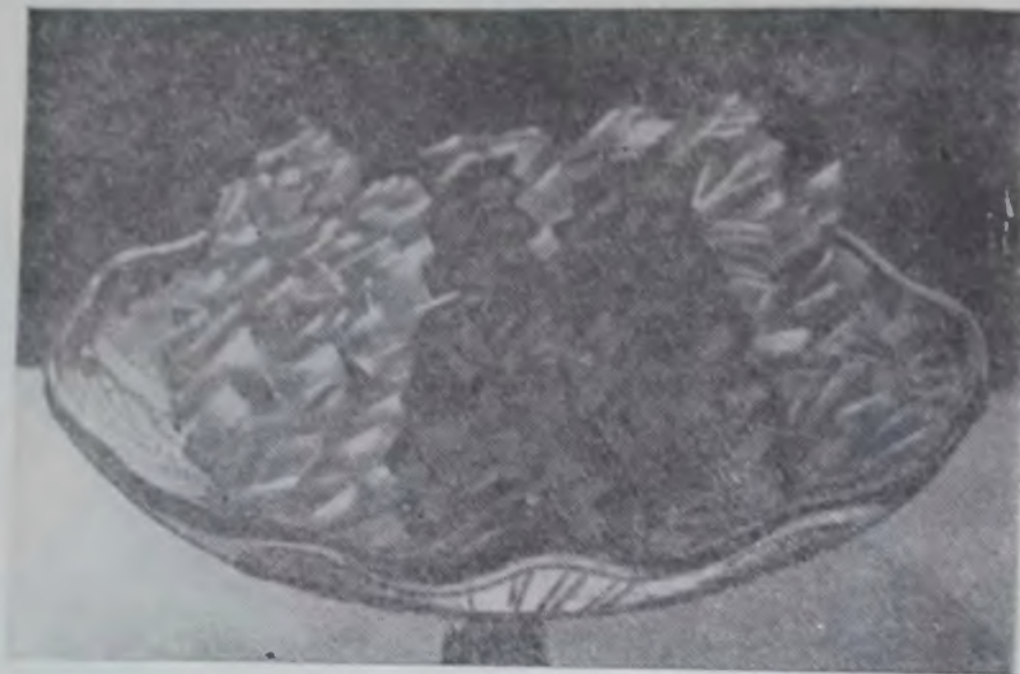
Кандолат из фисташки

Технология изготовления та же, что и кандолата из миндаля. Ядро фисташки предварительно слегка поджаривают, очищают от скорлупы и кожицы, покрывают слоем уваренного сахарного сиропа. Изделия считаются готовыми, когда они покрываются плотным слоем карамели и увеличиваются в объеме примерно в 2—2,5 раза. Поверхность изделий бугристая, цвет белый с серым оттенком.

На 1 кг кандолата — 4 стакана сахара-песка, 3 стакана очищенного ядра фисташки, стакан пшеничной муки и $\frac{1}{2}$ чайной ложки кислоты.

Кандолат из гороха

Для приготовления кандолата используют местные сорта гороха. Горох предварительно перебирают, промывают, обсушивают и обжаривают. Горох должен быть одинаковым по размеру.



Набот

В дальнейшем процесс приготовления кандолата из гороха такой же, как и кандолата из миндаля. Полученный кандолат имеет округлую шероховатую форму, цвет белый.

На 1 кг готового кандолата — 5 стаканов сахара-песка, 4 стакана гороха, $\frac{1}{2}$ чайной ложки кислоты и $\frac{1}{2}$ стакана пшеничной муки.

Набот

Набот — крупные, бесцветные кристаллы сахара, выращенные на нитках или на дне котла. Приготавливают набот из сахарного сиропа, путем получения пересыщенного сахарного раствора, который выдерживается в закрытых котлах до образования кристаллов.

Технология изготовления набота складывается из предварительной подготовки котлов, сахарного сиропа и процесса выращивания кристаллов.

Внутри котла, в котором будут получены кристаллы набота, натягивают параллельными пучками белые нитки, концы которых прикрепляются к стенкам котла, подготавливают плотную крышку и материал для утепления.

В отдельном котле готовят сахарный сироп. Две части сахара заливают одной частью воды и уваривают до плотности содержа-

Парварда



ния сахара 88%. Во время варки необходимо удалять пену. Полученный сахарный сироп переливают в подготовленный котел с нитками и плотно закрывают, оставляя в таком положении на 3—4 суток. Температура в помещении должна быть 20—25°. За это время в котле происходит процесс кристаллизации, нитки и дно котла обрастают кристаллами. По истечении положенного времени сироп сливают, а готовый набот просушивают на воздухе. Остатки сахарного сиропа можно повторно использовать с добавлением новой порции сахара, при этом набот получается с желтоватым оттенком. Остаток сиропа можно использовать также для приготовления других сладостей.

На 20 стаканов сахара-песка — 7,5 стаканов воды.

Парварда

Изготавливается из карамельной массы с добавлением небольшого количества муки. Мука добавляется при разделке и формовке карамельной массы. Цвет белый, форма различная: в виде подушечек, орешков, шариков, кружочков. Может быть приготовлена в виде инжира с добавлением растертого имбиря, фруктовой

эссенции, так называемая кулча парварда, имеющая жгучий вкус. Парварду иногда называют печаком.

Сахарный сироп с добавлением лимонной кислоты уваривают в плотную карамельную массу до содержания сахара в растворе 90—95%. Готовую карамельную массу слегка охлаждают, обминают, разделяют в жгуты и вытягивают на весу наподобие лагмана, до образования белого шелковистого цвета.

Жгуты обваливают в муке и нарезают из них или формируют готовые изделия. Готовую парварду пересыпают мукой, укрывают белой чистой тканью и оставляют для созревания на 2—3 дня. Затем освобождают от остатков муки и укладывают в тару. Хранить парварду следует в чистой таре, лучше в бумажных или полотняных мешках, в сухом помещении.

На 2 кг парварды — 10 стаканов сахара-песка, чайную ложку лимонной кислоты, стакан пшеничной муки. При разделке карамельной массы для смазки подноса или стола — одну чайную ложку жира.

Халва кунжутная

Изготавливается двух видов: мягкой и твердой консистенции.

Кунжутная халва твердой консистенции изготавливается из карамельной массы, вытянутой до белого цвета, с добавлением кунжутного семени. Форма халвы может быть различной. Обычно при формовке ее разделяют на ромбы.

Для изготовления мягкой кунжутной халвы сахарный сироп и взбитые яичные белки соединяют до образования однородной массы. Сахарный сироп необходимо охладить и вводить струей небольшими порциями при непрерывном взбивании.

Кунжутное семя перебирают, просеивают, ошпаривают и очищают от кожицы, подсушивают, поджаривают, вводят в готовую карамельно-белковую массу и перемешивают. Затем выкладывают на смазанный жиром поднос или стол, обминают, раскатывают в пласт толщиной 3—5 см и нарезают ромбами или прямоугольниками на куски весом 50—70 г. Из подготовленной массы можно сформировать жгуты, которые нарезают в виде колбасок длиной 6—7 см.

На 2 кг готовой халвы — 6 стаканов сахара-песка, 4 столовых ложки патоки или 1 чайную ложку лимонной кислоты, 8 яичных белков, 7 столовых ложек кунжута, столовую ложку жира.

Халва лавз



Кос-халва

Изготавливается твердой и мягкой консистенции с добавлением грецких орехов, яичных белков, ванилина.

Твердая кос-халва изготавливается из плотного сахарного сиропа, очищенных ядер грецкого ореха и нескольких взбитых яичных белков. Готовая халва слегка пористая, имеет форму круга или бруска. Застывшая халва приобретает способность колотиться.

Для получения мягкой кос-халвы сахарный сироп соединяют с большим количеством взбитых белков и раствором мыльного корня. Сахарный сироп охлаждают и тонкой струей вливают во взбитые белки и раствор мыльного корня. В готовую массу вводят ядро грецкого ореха и формируют в виде брусков, ромбов.

На 1 кг готовой кос-халвы — 5 стаканов сахара-песка, $\frac{1}{2}$ чайной ложки кислоты, 3—4 яичных белка, 2 стакана очищенного ядра грецких орехов, ванилин по вкусу.

Халва лавз

Изготавливается из сахарного сиропа и пшеничной муки, имеет плотную консистенцию, обычно делается двухцветной. Для изготовления халвы лавз сахарный сироп уваривают до плотной консистенции, карамельную массу выкладывают на смазанный жиром поднос или стол и тщательно проминают. Затем массу сбивают с добавлением пшеничной муки, одну часть оставляют бесцветной, другую подкрашивают пищевыми красками или каким-нибудь фруктовым настоем и раскатывают поочередно слоями толщиной 2—3 см. Подготовленные слои соединяют, нарезают из них ромбы, прямоугольники и охлаждают.

На 2 кг готовой халвы — 10 стаканов сахара-песка, 2,5 стакана пшеничной муки, $\frac{1}{2}$ чайной ложки лимонной кислоты и ложку жира для смазки.

Халва лавз с миндалем

Изготавливается также с различными наполнителями — измельченным ядром миндаля, фисташки, грецкого ореха, абрикосовой косточки.

Технология приготовления карамельной массы из сахарного сиропа такая же, как для халвы лавз без наполнителей.

За 8—10 минут до окончания варки добавляют измельченные, предварительно очищенные и слегка поджаренные ядра минда-





ля, и все тщательно перемешивают. Можно также мелко рубленые ядра миндаля добавлять при формовке халвы, то есть при раскатке. В этом случае на стол или поднос насыпают тонкий слой рубленого ядра и прокатывают халву, затем сверху тоже посыпают тонким слоем ядра и прокатывают скалкой. Можно по желанию сделать халву многослойной.

На 2 кг халвы — 8 стаканов сахара-песка, 1,5 стакана пшеничной муки, $\frac{1}{2}$ чайной ложки лимонной кислоты, 3 стакана ядра миндаля, ложку жира для смазки.

Халва хилоли

Халва хилоли изготавливается из плотной карамельной массы с добавлением кунжута и раствора мыльного корня. Форма халвы — тонкие жгутики диаметром 1—2 см и длиной 8—10 см. При наличии пищевых красителей халва окрашивается и формуется в виде витых разноцветных жгутов.



Сахарный сироп уваривают до плотности карамельной массы, слегка охлаждают и вытягивают на весу до образования белого шелковистого цвета. Затем обкатывают в предварительно очищенном и обжаренном кунжуте и формируют в виде цилиндрических жгутов.

На 1 кг готовой халвы — 5 стаканов сахара, 5 г мыльного корня, 5—6 столовых ложек кунжута, $\frac{1}{2}$ чайной ложки лимонной кислоты.

Халву хилоли можно приготовить с введением очищенного, слегка поджаренного кунжута внутрь карамельной массы, а также с другими наполнителями — измельченным ядром миндаля, ореха, арахиса.

Халва руста

Изготавливается двух видов — твердая в виде больших пластов и мягкая с добавлением яичных белков и раствора мыльного корня. Мягкие виды халвы можно приготовить с добавлением гороха,

Халва тери



изюма, ядра миндаля. Твердая халва руста из-за незначительного содержания влаги может сохраняться длительное время. Ее изготовляют из плотной карамельной массы с добавлением ядра грецких орехов и формуют большими пластинами по форме подносов. Перед окончательной формовкой халву вместе с подносом держат в течение нескольких минут над очагом, при этом поверхность халвы обсахаривается.

Для приготовления мягкой халвы сахарный сироп соединяют со взбитыми яичными белками и отваром мыльного корня, при этом вся масса получается пористая, нежная. В готовую массу добавляют подготовленные ядра орехов, изюм или смесь гороха с мукой и формуют в виде пластов по форме подноса. Готовую халву нарезают прямоугольниками или ромбами. Поверхность получается твердой, а внутри халва имеет мягкую консистенцию.

На 1 кг готовой мягкой халвы — 5 стаканов сахара-песка, $\frac{1}{2}$ чайной ложки лимонной кислоты, 4—5 яичных белков, 10 г мыльного корня, 2 стакана ядра грецких орехов или изюма. При изготовлении халвы с горохом и мукой стакан гороха и 1,5 стакана муки предварительно поджаривают без добавления жира.

Халва тери

Изготавливается из карамельной массы с добавлением топленого бараньего сала и раствора мыльного корня. Цвет готовой халвы желтовато-серый, консистенция мягкая, жирная. Готовая халва формируется в виде больших кусков (весом 0,5 кг) квадратной или прямоугольной формы, которые заворачивают в пергаментную бумагу.

Сахарный сироп уваривают до консистенции карамельной массы с содержанием сахара в растворе 75—80%, затем массу слегка охлаждают и взбивают до получения белого цвета, добавляют взбитые яичные белки, отвар мыльного корня, тщательно перемешивают, затем добавляют смесь жира с пшеничной мукой. Всю массу хорошо перемешивают и формируют бруски.

На 2 кг халвы — 6 стаканов сахара-песка, чайная ложка лимонной кислоты, 4—5 столовых ложек бараньего жира, 4 яичных белка, 10 г мыльного корня и 2 стакана пшеничной муки.

Халва тери изготавливается также в виде небольших брусочков весом 50—75 г.

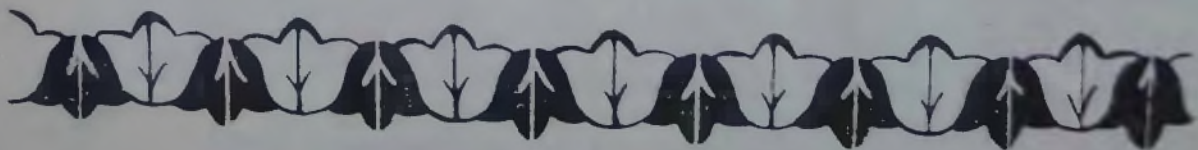
Халву тери можно приготовить также из сиропа, полученного из ягод тутовника, винограда.

Халва сабуни

Является разновидностью мягкой халвы. В состав халвы сабуни входит сахарный сироп, внутреннее баранье сало, пшеничная мука. Полученную массу формируют руками в виде шариков размером с орех или выпускают из матерчатого кондитерского мешочка.

Сахарный сироп, уваренный до состояния карамельной массы, взбивают деревянной лопаткой, добавляют смесь топленого бараньего жира с мукой и формируют. Халва мягкой консистенции, при остывании твердеет. При формовке можно добавить рубленое ядро фисташки.

На 1 кг готовой халвы — 4 стакана сахара-песка, 3 столовых ложки бараньего жира, стакан пшеничной муки.



Оби-дандон

Изготавливается из плотной карамельной массы, которую формуют в виде жгутов и нарезают ножницами на подушечки длиной 1,5—2,0 см.

Сахарный сироп с добавлением кислоты уваривают до плотности 95%, слегка охлаждают и формуют готовые изделия. При наличии красителей можно подкрашивать. Цвет прозрачный.

Если карамельную массу предварительно перед формовкой вытянуть, она насыщается воздухом и становится непрозрачной. Такая халва называется окколи. Формуют в виде цилиндра с острыми концами, длиной 4—5 см.

На 1 кг готовых изделий — 6 стаканов сахара, чайная ложка лимонной кислоты, по желанию можно добавить несколько капель фруктовой эссенции и пищевого красителя.

Халва оби-набот

Изготавливается из сахарного сиропа, яичных белков, раствора мыльного корня и кунжутного масла. Халва мягкой консистенции, наподобие густого каттыка.

Технология приготовления сложная. Отдельно готовят сахарный сироп, уваривают его до консистенции карамели с содержанием сахара в растворе 70—75%, взбивают, добавляют такое же количество кунжутного масла и оставляют на сутки. Затем готовят отдельно карамельную массу с добавлением взбитых яичных белков и отвара мыльного корня.

Подготовленную массу соединяют со смесью сахарного сиропа и кунжутного масла и тщательно перемешивают. Затем все взбивают деревянной лопаточкой и выкладывают на большие круглые подносы.

На 10 стаканов сахара — 3 стакана кунжутного масла, 5 яичных белков, 10 г мыльного корня и 2 чайных ложки лимонной кислоты.

Халва донаги

Изготавливается из очищенного миндального ядра, измельченного до получения однородной структуры, и карамельной массы. Халва формируется в пласт, из которого нарезаются ромбы, квадраты.

Ядро миндаля перебирают, ошпаривают и очищают от кожицы, просушивают, слегка поджаривают, измельчают, соединяют с подготовленной карамельной массой и тщательно перемешивают.

Полученную халву выкладывают на смазанный жиром поднос, формируют в пласт и нарезают ромбами. Цвет халвы кофейный, консистенция твердая.

Халва, приготовленная из грецких орехов, называется халвой чормагзи.

На 1 кг халвы — 5 стаканов сахара, $\frac{1}{2}$ чайной ложки лимонной кислоты, 3 стакана миндаля, ванилин по вкусу.

Халва фаркат

Изготавливается из сахарного сиропа с добавлением лимонной кислоты и отвара мыльного корня. Сахарный сироп уваривают до состояния плотной карамельной массы с содержанием сахара в растворе 95%. Затем массу взбивают с добавлением отвара мыльного корня до образования однородной пористой массы. Халве придают круглую форму, выкладывают в тарелки, блюда, подносы.

На 8 стаканов сахара-песка — 2 чайные ложки лимонной кислоты и 20 г мыльного корня.

Халва муллоканд — сахарная соломка

Из сахара, лимонной кислоты и воды готовят плотную карамельную массу и вытягивают руками до образования тонких жгутов, толщиной 0,5 см. Образовавшиеся пористые нити нарезают. При охлаждении карамели соломка становится хрупкой. Цвет готовых изделий белый. Можно приготовить халву 2—3-х цветной.

На 8 стаканов сахара-песка — 2 чайных ложки лимонной кислоты.

Халва сафетаг

Изготавливается из сахара, муки, жира. Готовая халва имеет плотную консистенцию наподобие мучной халвы — халвойтар. В массе видны мелкие кристаллы сахарного песка. Пшеничную муку поджаривают в небольшом количестве жира, после образования светлого золотистого цвета, постоянно помешивая, добавляют остальное количество жира и подготовленный в отдельном котле сахарный сироп. Перед окончанием варки можно добавить измельченный бадьян. Когда халва готова, перед формовкой добавляют немного сахарного песка. Массу выкладывают на смазанный жи-

Халва муллоканд



ром поднос или блюдо и после остывания до 40—50° нарезают ромбами.

На 2 кг халвы — муки пшеничной 4 стакана, 3 стакана жира (растительного или смеси растительного с бараньим), 4 стакана сахара-песка, немного бадьяна.

Халва сатура

Технология приготовления та же, что и халвы лавз, однако готовая халва более мягкой консистенции за счет применения более слабо уваренного сахарного сиропа.

Содержание сахара в сиропе составляет примерно 75—80%. Готовый сироп охлаждают, добавляют муку и тщательно взбивают. Готовую массу выкладывают на смазанный маслом стол или металлический поднос, хорошо проминают и разравнивают в тонкий пласт, нарезают на куски весом 50—70 г. В халву при формовке добавляют несколько капель фруктовой эссенции.

На 2 кг готовой халвы — 8 стаканов сахара-песка, 1,5 стакана пшеничной муки, $\frac{1}{2}$ чайной ложки лимонной кислоты, несколько капель фруктовой эссенции и ложку жира.

Халва из меда с орехами

Мед вскипятить, при непрерывном помешивании добавить измельченные ядра ореха и продолжать уваривать массу до плотной консистенции. В процессе варки необходимо добавить половину стакана сахара. Очищенные орехи предварительно прожаривают.

Подготовленную массу выкладывают на деревянную или мраморную доску, предварительно смоченную холодной водой, разравнивают при помощи ножа в пласт толщиной 1—1,5 см. Массу немного охлаждают и нарезают на прямоугольные ломтики.

На 1 кг меда — $\frac{1}{2}$ стакана сахара и 1 кг очищенных грецких орехов. Этот вид халвы можно приготовить с ядром миндаля, фисташки, арахиса, которые после очистки слегка поджаривают.

Конфеты из меда

В чугунном котле при непрерывном помешивании уваривают мед в течение 15—20 минут. В конце варки мед приобретает темно-коричневый цвет. Уваренную массу выкладывают на смазанный жиром поднос, обминают и вытягивают на весу до образования шелковистого светло-желтого цвета. Затем из жгутов формируют колечки, завитушки или нарезают ножом в виде подушечек.

На 1 кг готовых изделий — 5 стаканов натурального меда. Эти конфеты можно изготовить и из искусственного меда.

Помадка

Для изготовления некоторых мучных изделий, а также как самостоятельное изделие в таджикской национальной кухне применяется сахарная помадка.

В котел всыпают сахар, добавляют воду и варят без помешивания до уплотнения сиропа. Периодически снимают пену, а края котла смывают водой. Готовность помадки определяют так: капля сиропа в холодной воде должна скатываться в шарик.

Перед окончанием варки добавляют уксусную эссенцию, затем выливают на мраморную плиту и взбивают до образования белого цвета. Помадка будет готова через сутки.

На 1 кг готовой помадки — 6 стаканов сахара, 2 стакана воды, чайная ложка уксусной эссенции.

В помадку можно добавить соки ягод и фруктов, эссенции, пищевые краски. Помадку можно изготовить также на молоке.

Халва кунжутная



**Некоторые виды
сахаристых сладостей.**

* * *

Для подкрашивания некоторых сладостей можно использовать пережженный сахар — жженку.

* * *

При варке карамели, сиропов для их перемешивания лучше применять веселки из дерева, а не из металла.

* * *

Для взбивания белков лучше всего применять венчик из стальной проволоки с деревянной ручкой.

* * *

Чтобы быстрее взбить яичные белки, их надо охладить, полученная пена более прочна.

* * *

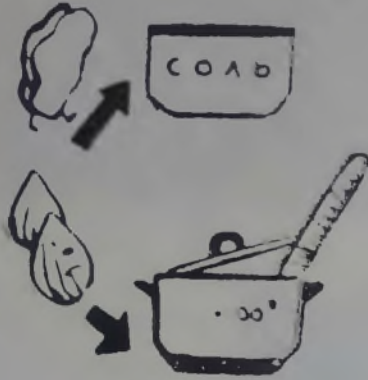
Ядро грецкого ореха покрыто тонкой оболочкой. Чтобы снять оболочку, необходимо ядро погрузить в подсоленную воду на 10—12 часов. После этого оболочка легко снимается. Очищенное ядро надо промыть и просушить.

* * *

Ядро миндаля покрыто коричневой оболочкой. Чтобы снять ее, ядро опускают на 1—2 минуты в кипящую воду, после чего нажимом пальцев оболочка легко снимается. Очищенное ядро надо высушить и слегка поджарить.

* * *

Грецкие орехи перед приготовлением национальных сладостей желательно слегка прокалить в жарочном шкафу.





**МУЧНЫЕ
СЛАДОСТИ**

В таджикской национальной кухне широко применяются различные виды сладостей из теста, муки. Мучные изделия калорийны и питательны, в их состав, кроме муки, входят молоко, яйца, жиры и другие продукты. Изготавливаются они из различных видов теста, как дрожжевого, так и бездрожжевого.

Дрожжевое тесто можно приготовить двумя способами: опарное и безопарное. Опара представляет собой жидкое тесто, приготовленное из дрожжей и воды с добавлением небольшого количества сахара и муки. Опара имеет консистенцию густой сметаны. Готовую опару оставляют в теплом месте на 2—2,5 часа для брожения, затем на этой опаре замешивают тесто.

Безопарное тесто изготавливается в один прием. Такое тесто требует больше времени для брожения.

Примерное соотношение соли, дрожжей и муки таково: на 1 кг пшеничной муки — 10—15 г соли (одна чайная ложка) и 25—40 г дрожжей. Для опары на 3 стакана муки — около 30 г дрожжей, столовую ложку сахара, соль добавляют в тесто.

Дрожжевое сдобное тесто изготавливается с добавлением молока, жиров, яиц, сахара. Брожение такого теста, за счет добавления сдобы, удлиняется, поэтому сдобные виды дрожжевого теста лучше всего готовить опарным способом.

Пресное тесто изготавливается с добавлением и без добавления сдобы, такое тесто должно после замеса полежать 40—50 минут и только после этого тесто можно разделать.



Халвойтар с рубленным ядром миндаля



Халвойтар

Халвойтар (дословно «влажная халва») изготавливается из муки, масла и сахара. В отдельных случаях в халву добавляют мед, бекмес, сушеный тутовник, рубленные ядра орехов, миндаля и другие наполнители.

Пшеничную просеянную муку обжаривают с маслом до светлорыжичного цвета, добавляют сахарный сироп и кипятят при непрерывном помешивании до получения однородной плотной массы. Готовую халву выкладывают на блюдо, сверху делают узор ложкой (вилкой или ножом) и после остывания нарезают прямо на блюде на небольшие ромбовидные или квадратные кусочки по 20—25 г.

Халвойтар подают к дастархану (столу) в горячем виде со свежей лепешкой, хлебом.

Одновременно с халвойтаром подают к столу и другие виды сладостей.

На 5 стаканов пшеничной муки — 4 стакана топленого или бараньего сала, 2 стакана сахара, 2 стакана воды.

Халвойтар с медом

Этот вид халвойтара изготавливают из муки, масла и меда.

Просеянную пшеничную муку обжаривают в котле с разогретым топленым маслом или бараньим жиром при непрерывном перемешивании до образования однородной рассыпчатой массы светло-коричневого цвета. Затем добавляют мед, воду и продолжают варить еще 3—5 минут. Готовую халву выкладывают на блюдо, сверху посыпают рубленым ядром ореха и нарезают на кусочки различной формы.

На 2 кг халвы — муки пшеничной 6 стаканов, масла топленого или сала бараньего — 2 стакана, 2 стакана меда, $\frac{1}{2}$ стакана ядра грецкого ореха, 2 стакана воды.

Халвойтар с бекмесом

В чугунном котле разогревают топленое масло или баранье сало, добавляют просеянную пшеничную муку и обжаривают до светло-коричневого цвета, затем добавляют бекмес (уваренный виноградный сок) и нагревают при непрерывном перемешивании до получения однородной массы. Готовую халву выкладывают на мелкие тарелки, креманки, сверху делают узор (ложкой или ножом), посыпают рубленой фисташкой или ядром ореха.

На 2 кг халвы — муки пшеничной 7 стаканов, масла топленого или сала 2 стакана, 2,5 стакана бекмеса, 2 столовых ложки рубленого ядра фисташки или ореха.

Бекмес можно заменить фруктовыми или ягодными сиропами.

Халвойтар бодоми

Из пшеничной муки высшего сорта, воды, без добавления соли готовят крутое пресное тесто. После 30—40 минут тесто перекладывают в таз и разводят водой до образования однородной жидкой массы консистенции сметаны. Тесто процеживают через сито и заливают при помешивании в раскаленное масло, обжаривают 5—7 минут, добавляют заранее подготовленный сироп и выливают содержимое на блюдо, предварительно выложив на нем очищенные ядра миндаля в виде различных узоров. Для приготовления сиропа сахар уваривают с добавлением уксусной и фруктовой эссенций. Готовый халвойтар стекловиден.

На 5 стаканов пшеничной муки — 3 стакана масла, 2 стакана сахара, 1 стакан миндаля, 3—5 капель эссенции.

Чак-чак

Сначала готовят крутое сдобное тесто. Для этого в пшеничную просеянную муку добавляют растертые яйца с сахаром, топленое масло или баранье сало и молоко. Готовое тесто должно полежать 40—50 минут, затем его раскатывают в пласт и нарезают в виде толстой лапши, которую обжаривают в раскаленном масле до светло-коричневого цвета. Можно тесто сразу раскатывать в виде тонких жгутиков.

Отдельно готовят сахарный сироп или смесь сахарного сиропа с медом, уваривают до плотной консистенции и заливают им подготовленное обжаренное тесто. Готовый чак-чак укладывают в большие блюда, вазы, сверху украшают дробленным ядром или прозрачной разноцветной карамелью.

На 1 кг готового чак-чака: для теста — муки пшеничной 3 стакана, яйца — 4 шт., масла — 2 столовых ложки, сахара — 2 столовых ложки, молока — $\frac{1}{2}$ стакана, соли — чайная ложка. Для обжарки: жира 500 г; остаток его используют для других изделий. Для сиропа: сахара — 2 стакана, или стакан сахара и стакан меда. Ядро ореха, фисташки, леденцы — по желанию.

Мокут

Мокут изготавливается из рисовой муки. В кипяченое молоко добавляют при постоянном помешивании рисовую муку, сахар до получения однородной массы. Готовый мокут имеет консистенцию густой сметаны. Разливают в мелкие тарелочки, наносят узор разведенным шафраном, сверху посыпают рубленным ядром фисташки, ореха или миндаля. При подаче на стол по желанию можно полить вареньем, сиропом или медом.

На 1 литр молока — полстакана рисовой муки, 2 столовых ложки сахара, $\frac{1}{2}$ стакана ядра ореха, фисташки.

Мокут можно приготовить из сухого или сгущенного молока.

Фирини

Изготавливается из картофельной или рисовой муки. Технология приготовления та же, что и мокута, только консистенция более плотная.

На 1 литр молока — 1 стакан картофельной муки, 2 столовых ложки сахара, $\frac{1}{2}$ стакана ядра ореха или фисташки.

Сумалак

Изготавливается сумалак из сока от проросших зерен пшеницы, муки, сахара.

Для получения проросшей пшеницы необходимо взять высококачественную, хорошо созревшую пшеницу, перебрать, промыть ее, поместить в плоскую посуду, высотой 2—3 см и держать в теплом месте в течение 3—4 суток, периодически слегка поливая водой. Все зерна пшеницы должны прорасти равномерно.

Проросшие зерна пшеницы замачивают, затем измельчают, пропуская через мясорубку, отделяют сок, процеживают и заливают в котел. Полученный сок уваривают с добавлением муки и сахара до получения однородной массы. Готовый сумалак имеет коричневый цвет.

Перед подачей к столу сверху посыпают рубленным ядром ореха, отдельно подают варенье, сиропы.

На 2 кг зерна пшеницы — 12 стаканов пшеничной муки и 6 стаканов сахара.

Баурсаки хаамири — шарики из кислого теста

Из пшеничной муки, молока, масла, сахара, соли, дрожжей изготавливают дрожжевое тесто. После 2—3 часов брожения и расстойки тесто раскатывают в виде колбасок, которые делят на кусочки весом 20 г. Кусочки теста закатывают в шарики и обжаривают в раскаленном масле до образования румяной корочки. Готовый баурсак подают на вазах. По желанию посыпают сахарной пудрой.

На 5 стаканов муки — стакан молока, столовая ложка сахара, 2 столовых ложки масла, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли. Для обжарки — 700—800 г растительного масла.

Баурсак с яйцом

Из пшеничной муки, яиц, молока изготавливают пресное сдобное тесто. После 40—50 минут тесто разделяют в виде небольших шариков (15—20 г), которые обжаривают в раскаленном масле. Готовый баурсак посыпают сахарной пудрой.

На 4 стакана муки — $\frac{1}{2}$ стакана молока, 6 яиц, немного соли. Для обжарки — 600—700 г растительного масла.

Зульбие — жареное тесто с медом

Из пшеничной муки, молока, яиц приготавливают крутое пресное тесто. Тесто выдерживают в течение 40—50 минут, затем перекладывают в таз и постепенно разводят молоком до получения однородной жидкой массы консистенции сметаны. Затем жидкое тесто выливают тонкой струей на сковороду или в котел по периметру или радиально в большое количество раскаленного жира. Тесто обжаривается в виде решетки с двух сторон до образования коричневого цвета. Обжаренное таким путем тесто закладывают в заранее подготовленный сироп из сахара или меда или сахарный сироп с фруктовой эссенцией. Тесто выдерживают в сиропе 5—7 минут и подают к столу.

Отдельно дополнительно к зульбие можно подавать мед, шербет, соки.

На 5 стаканов пшеничной муки — 4 яйца, 1,5—2,0 стакана молока, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, стакан меда или сахарного сиропа, несколько капель фруктовой эссенции. Для жарки — 600—800 г жира, лучше растительного масла, остаток которого используют для изготовления других изделий.

«Гуши филь» — «слоновые уши»

Из пшеничной муки высшего сорта, яиц, масла, сахара и молока готовят пресное сдобное тесто. После 40—50 минут тесто разделяют на небольшие кусочки (30—50 г) и раскатывают в тонкие лепешки толщиной 2—3 мм. Из тестовых заготовок формируют «слоновые уши», защипывая один конец и обжаривают в раскаленном масле до образования румяной корочки. Готовые изделия сразу же посыпают сахарной пудрой и рубленой, измельченной фисташкой, можно слегка залить медом.

На 4 стакана пшеничной муки — 5 яиц, 3 столовых ложки масла, 1 стакан сахара, 1,5—2,0 стакана молока. Для обжарки — 500—600 г растительного масла.

Санза

Из пшеничной муки высшего сорта, яиц, масла, соли приготавливают крутое пресное тесто. После 40—50 минут тесто разделяют в тонкие жгуты, которые вытягивают на весу до толщины лагмана. Вытянутые нити собирают в моток и обжаривают в раска-

ленном жире до образования румяной корочки. Готовую санзу перед подачей посыпают сахарной пудрой.

На 5 стаканов пшеничной муки — 2 столовых ложки топленого масла, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, 600—800 г растительного масла, остаток которого используют для приготовления других изделий.



Санза

Чахолдак — подушечки из теста

Из пшеничной муки, молока, яиц, сахара и масла приготавливают крутое пресное тесто. После 40—50 минут тесто разделяют в виде тонких жгутов, из которых нарезают небольшие подушечки. Подготовленные кусочки теста обжаривают в раскаленном жире до образования румяной корочки. Готовый чахолдак укладывают на вазы, сверху посыпают сахарной пудрой.

На 5 стаканов пшеничной муки — 2 яйца, стакан молока, по 2 столовых ложки масла и сахара. Для жарки — 400—500 г жира, лучше растительного масла или смеси растительного масла и животного жира.

Хворост — салла

Из пшеничной муки, сахара, яиц, молока приготавливают крутое пресное тесто. После 40—50 минут тесто раскатывают в пласт и нарезают зубчатой выемкой в виде полосок, ромбов, кружочков. Из теста можно приготовить заготовку в виде розы. Подготовленное тесто обжаривают в раскаленном масле до светло-коричневого цвета. Готовый хворост укладывают на вазы и посыпают сахарной пудрой.

На 5 стаканов пшеничной муки — 2 яйца, неполный стакан молока, 2 столовых ложки сахара. Для жарки — 500 г жира, остаток которого используют для других изделий.

Пилита — завитушки из теста

Из пшеничной муки, дрожжей, сахара, соли изготавливают дрожжевое тесто, после 2—3 часов брожения готовое тесто разделяют на смазанном маслом столе в виде длинных тонких жгутиков, которые скручивают вдвое и обжаривают в раскаленном масле. Перед подачей посыпают сахарной пудрой.

На 5 стаканов пшеничной муки — 10 г дрожжей, 2 столовых ложки сахара, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, 400—500 г растительного масла, остаток которого используют для приготовления других изделий.

Курабье «Таджикистан»

Сливочное масло растирают с сахаром (сахарной пудрой), затем добавляют слегка взбитые яйца и просеянную пшеничную муку и перемешивают до получения плотной однородной массы. Приготовление теста лучше вести в прохладном помещении при температуре 18—20°. Готовое тесто формуют в виде прямоугольников или выпускают через кондитерский мешок с зубчатым наконечником, и выпекают в жарочном шкафу 10—12 минут при температуре 240—250°. Перед посадкой в жарочный шкаф в каждое курабье вдавливают по 1—2 штуки кишмиша.

По желанию готовое курабье перед подачей посыпают сахарной пудрой.

На 2 кг готовых изделий — муки пшеничной 10 стаканов, 700 г масла сливочного, 2 стакана сахара, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана кишмиша.



Раскатка теста для хвороста



Нарезка теста для хвороста



Обжарка хвороста

* * *

При изготовлении теста следует жидкость добавлять в муку небольшими дозами. Добавление муки в жидкость загущивает замес теста.



* * *

При изготовлении теста температура растворов должна быть 25—35°.

* * *

Добавление яиц к тесту делает его эластичным и пышным, готовые изделия получаются более нежными.

* * *

Белок от желтка можно отделить при помощи стеклянной воронки, белок пройдет через нее, желток останется.

* * *

Средний вес одного куриного яйца принимается равным 43 г, в том числе белок — 23 г, желток — 20 г.

* * *

Мед лучше всего хранить в сухом помещении, в закрытой посуде.

* * *

Натуральный мед, благодаря содержанию различных химических соединений, является лечебным средством.

* * *

Цветочный мед содержит до 73% сахара, в том числе глюкозы — до 36%, фруктозы — 37% и сахарозы — 2,0%. Воды в меде содержится до 18%.

* * *

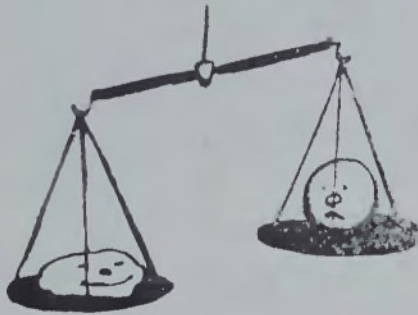
Если мед загустеет и засахарится, его надо подогреть до 75° на водяной бане, если он начинает бродить, его надо довести до кипения и затем охладить.

* * *

Если к сладостям в процессе их приготовления добавляют изюм, его после переборки и промывки следует обсушить. При использовании влажного изюма, вокруг него при тепловой обработке образуются пустоты.

* * *

Соль, сахар, соду лучше вводить в тесто в виде растворов, предварительно профильтрованных.





Гранаты



**ПРОЧИЕ
СЛАДОСТИ**

К прочим изделиям относятся различные виды сладостей из фруктов, плодов, ягод, которые подаются как самостоятельные блюда, а также употребляются вместе с различными видами мучной халвы, горячими напитками.

Такие изделия, как цукаты, варенье, шербеты, сиропы, соки выдерживают длительный срок хранения.

Рецепты на эти изделия приведены из расчета на 1 кг основного продукта.

Ассортимент, приведенный в данном разделе, не исчерпывает многообразие изделий, которые встречаются в национальной кулинарии. Особенно это относится к различным видам варенья, сокам, сиропам, шербетам.

Многие виды свежих и сухих фруктов, плодов, бахчевых подаются на десерт в заключение приема пищи. Свежие фрукты, плоды и ягоды перебирают, промывают и укладывают на вазы, каждый вид в отдельности. Сухие фрукты подают на маленьких вазочках — креманках, либо на блюдцах, установленных на большие подносы.

Дыню и арбуз предварительно режут на половинки или четверти, затем, не повредив корку, нарезают небольшими кусками типа «коса» и укладывают на блюда, подносы. Фруктовые сиропы, варенье, шербеты подают на стол в пиалах, креманках или глубоких блюдцах.

Традиционной является подача к столу смеси кишмиша с ядром миндаля, ореха.



Бекмес — виноградный мед

Для приготовления многих видов сладостей используют бекмес. Подготовленный виноград перебрать, промыть и отжать сок. Сок процедить, перелить в котел и варить на медленном огне, периодически перемешивая, до образования густого сиропа. Во время варки необходимо снимать пену. Готовый бекмес имеет коричневый цвет.

Бекмес выдерживает длительное хранение. Из бекмеса можно приготовить халвойтар, мучные изделия и другие сладости.

Таким же образом можно уваривать арбузный сок. Его называют «нардек» — арбузный мед. Нардек также используется для изготовления национальных сладостей.

Каймак сладкий

Свежие сливки смешивают с сахаром и варят на медленном огне, периодически помешивая. Перед окончанием варки добавляют ванилин. Готовность каймака определяют по консистенции. Каймак готов, если капля его, опущенная в холодную воду, загустевает. Готовый каймак охлаждают и взбивают деревянной лопаткой. Готовый каймак по консистенции напоминает густую сметану.

Вместо ванилина можно добавить сок из одного лимона.

Каймак подают в креманках, вазочках как самостоятельное изделие, а также к мучной халве, горячему молоку, чаю.

На 3 стакана сливок — стакан сахара, немного ванилина или сок одного лимона.

Шарики из взорванной кукурузы

В чугунном котле обжаривают зерна кукурузы до образования хлопьев. Хлопья кукурузы укладывают в котел с медом или сахарным сиропом, перемешивают и формуют из них шарики размером с яблоко.

На 1 кг взорванных зерен кукурузы — стакан меда.

Цукаты

Цукаты, или сухое варенье представляют собой плоды, предварительно проваренные в сахарном сиропе, затем высушенные.

Цукаты широко используются для изготовления различных ви-

дов халвы, мучных и других сладостей. Хорошо обработанные цукаты сохраняются длительное время и не подвергаются порче. Для изготовления цукатов используются корки арбузов и дынь, кожица лимонов, айва, тыква, груши, яблоки и другие виды фруктов. Лучше всего варить цукаты в несколько приемов, с небольшими перерывами. Готовые цукаты обсыпают сахаром.

Цукаты из арбузных корок

Толстокорые арбузы очищают от зеленой внешней кожуры и мякоти и нарезают крупными кубиками. Подготовленные куски варят в течение 8—10 минут, откидывают на дуршлаг с тем, чтобы дать стечь воде, опускают в сахарный сироп, дают выстояться 10—12 часов, затем варят в 3—4 приема, с небольшими перерывами до получения стекловидной корки. Готовое варенье в горячем виде откидывают на сито с крупными ячейками или на дуршлаг. В таком положении корки выдерживают в течение 3—4 часов. Сироп, полученный при варке цукатов, используют для изготовления мучных и сахаристых сладостей. Затем корки выкладывают на металлические листы и высушивают, периодически пересыпая сахарным песком. После того, как цукаты готовы, путем встряхивания на решете их освобождают от избытка сахара. Сохранять цукаты можно в стеклянных банках, закрытых пергаментной бумагой, в сухом прохладном помещении.

На 1 кг очищенных арбузных корок — 5 стаканов сахара и 3 стакана воды.

Таким же способом можно приготовить цукаты из дынных корок, айвы, груш, яблок.

Варенье из инжира

Свежий инжир является очень скоропортящимся продуктом, поэтому из инжира готовят варенье или подвергают его сушке. Для варенья отбирают инжир неполной спелости, промывают, обсушивают и заливают предварительно подготовленным горячим сахарным сиропом. В таком состоянии оставляют на сутки, после чего сироп сливают, кипятят 30—40 минут и снова заливают им инжир, оставляют на несколько часов и только после этого варят до готовности на медленном огне. Готовность варенья определяют по прозрачности ягод.

На 1 кг инжира — 5 стаканов сахара, 2 стакана воды.

Варенье из лепестков роз

Местные сорта роз обладают сильным ароматом; варенье, приготовленное из лепестков роз, широко используется как приправа к мучным видам халвы — халвойтару. Тщательно промытые лепестки роз измельчают и засыпают половиной нормы сахара. В таком виде лепестки оставляют на сутки в закрытой посуде. Из второй половины сахара, воды и лимонной кислоты изготавливают сахарный сироп, кладут в него засахаренные лепестки и варят на медленном огне в течение 30 минут. При варке необходимо периодически снимать пену. Готовое варенье должно быть прозрачным.

На 500 г лепестков роз — 10 стаканов сахара, одну чайную ложку лимонной кислоты и 3—4 стакана воды.

Варенье из ревеня

Уже в начале весны появляется в Таджикистане ревень, или ривоч. Он произрастает во многих районах республики, преимущественно в диком виде. Ревень богат витамином С, поэтому ранней весной целесообразно использовать его как в свежем виде, так и для изготовления варенья, компотов.

Черешки ревеня очищают от наружной кожицы, нарезают на куски длиной 3—4 см, погружают в подготовленный кипящий сироп и кипятят в течение 5—10 минут на медленном огне. Затем снимают с огня, оставляют на 8—10 часов, после чего снова кипятят 5—10 минут и снова оставляют на 3—4 часа. В заключение варят еще 20—25 минут до готовности. Готовность варенья определяют по плотности сиропа и прозрачности ревеня. Цвет готового варенья зеленоватый с кремовым оттенком.

На 1 кг ревеня — 8 стаканов сахара-песка, 2 стакана воды, несколько капель фруктовой эссенции или немного ванилина.

Варенье из винограда

Для приготовления варенья пригодны все сорта спелого винограда. Подготовленный виноград тщательно промыть, освободить от веточек и плодоножек и слегка обсушить. В подготовленный сахарный сироп опустить ягоды и варить в 2—3 приема в течение 2—3 минут, с перерывами между варками в 8—10 часов. Готовность варенья определяют по прозрачности ягод и по плот-

ности сиропа. В варенье во время варки можно добавить немного лимонной кислоты.

На 1 кг винограда — 6 стаканов сахара, 2 стакана воды и $\frac{1}{4}$ чайной ложки лимонной кислоты.

Варенье из айвы

Айва обладает приятным ароматом, однако в свежем виде из-за терпкости почти не употребляется. Свежую, спелую айву тщательно промыть, очистить от кожицы и нарезать небольшими дольками или ломтиками. Из полученной промытой кожицы сварить отвар, который можно использовать вместо воды для изготовления сиропа. Очищенную айву варить в течение 8—10 минут, откинуть на сито и затем опустить в подготовленный сахарный сироп. Варить варенье из айвы следует с перерывами в 8—10 часов после 5—6 минут кипения в сахарном сиропе. Так повторить 3—4 раза. Готовое варенье из айвы имеет прозрачный розоватый цвет, плоды прозрачные. При варке варенья желательнее добавить немного лимонной кислоты.

На 1 кг айвы — 7 стаканов сахара, 3—4 стакана воды, $\frac{1}{4}$ чайной ложки лимонной кислоты.

Варенье из мелких яблочек

В Таджикистане культивируются мелкие горные яблочки (джаупозак мохтоби), из которых приготавливают варенье. Яблочки освобождают от плодоножек, промывают проточной водой, откидывают на сито или дуршлаг, затем ошпаривают кипятком и снова откидывают на сито, после чего их в нескольких местах накалывают. В кипящий сахарный сироп опускают подготовленные яблочки и оставляют на 10—12 часов, после чего сироп с яблоками 3—4 раза кипятят по 4—5 минут, с перерывами между варками в 6—8 часов. Готовность варенья определяют по внешнему виду яблочек и плотности сиропа. Яблочки должны быть стекловидными, прозрачными; соотношение яблочек и сиропа 1 : 1.

На 1 кг яблочек — 7—8 стаканов сахара, 3—4 стакана воды.

Варенье вишневое особое

В Таджикистане наряду с приготовлением из вишни варенья с косточками и без косточек практикуется варка варенья из вишни с различными наполнителями — орехами, миндалем, фисташ-

ками. Для приготовления такого варенья необходимо выбрать крупную спелую вишню, удалить косточки. Затем в каждую вишню вкладывают заранее приготовленные кусочки ореха, миндаля или фисташки.

Варку производят так же, как и вишневого варенья без косточек, однако не рекомендуется сильно перемешивать ягоды, так как ядра могут высыпаться.

На 1 кг вишни — 7 стаканов сахара, 1,5 стакана ядра.

Варенье сливовое особое

Для приготовления такого варенья необходимо взять крупноплодные сорта слив. Выбрать крупные, не имеющие изъянов плоды, удалить плодоножки, промыть в проточной воде. Затем опустить сливы в кипящую воду на 1—1,5 минуты, откинуть на сито или дуршлаг и снять кожуру с каждой сливы (после опускания в кипяток кожура со слив легко снимается).

Снятую кожуру прокипятить с небольшим количеством воды в течение 10—15 минут. Полученный отвар использовать при дальнейшей варке варенья вместо воды.

Процесс варки такой же, как и варенья из обычных слив.

Приготовить сироп из расчета: на 1 кг слив — 7 стаканов сахара и 1,5 стакана воды.

Варенье из дыни

В Таджикистане культивируют различные сорта дынь. Таджикские дыни обладают хорошими вкусовыми свойствами, они употребляются в свежем виде, из них изготавливают варенье, цукаты, бекмес, вяленую дыню.

Для приготовления варенья необходимо выбрать твердую, лучше недозревшую дыню. Целую дыню промыть, очистить от кожицы, освободить от семян и нарезать крупными кубиками или ромбами. Нарезанную мякоть засыпать частью сахара и оставить на несколько часов в прохладном месте. Из остальной части сахара готовят сахарный сироп и заливают им нарезанную дыню. В таком состоянии дыню оставляют на сутки, затем сливают сироп, доводят его до кипения, перекладывают дыню и варят на медленном огне до готовности. Для улучшения вкуса при варке добавляют немного лимонной кислоты.

На 1 кг очищенной дыни — 8 стаканов сахара, 2 стакана воды и $\frac{1}{4}$ чайной ложки лимонной кислоты.

Варенье из тыквы

Некоторые сорта тыквы содержат до 8% сахара, особенно тыква с желто-белой мякотью. Очищенную тыкву освобождают от семян и нарезают кубиками, ромбами или фигурной нарезкой. Нарезанную тыкву заливают водой и варят 10—15 минут, затем воду сливают, тыкву заливают подготовленным сахарным сиропом и оставляют на сутки. После этого сироп с тыквой варят на медленном огне в течение 15—20 минут и снова оставляют на 8—10 часов, после чего уже доводят до готовности. Перед окончанием варки для аромата добавляют несколько капель эссенции или ванилин.

На 1 кг очищенной тыквы — 6 стаканов сахара, 2 стакана воды, 5—7 капель эссенции или щепотку ванилина.

Варенье из корок арбуза

Подготовленные арбузные корки очищают от кожицы и излишней мякоти и нарезают небольшими кусками. Подготовленные кусочки обрабатывают раствором соды. Для этого 2 чайные ложки пищевой соды растворяют в одном литре воды и в этот раствор погружают арбузные корки на 4—5 часов. Затем корки промывают холодной проточной водой и обсушивают. Отдельно готовят сахарный сироп, погружают в него арбузные корки, варят в течение 10—15 минут и оставляют на 10—12 часов, после чего снова кипятят и варят до готовности на медленном огне. В готовом варенье корки имеют прозрачно-стекловидную форму. Перед окончанием варки можно добавить несколько капель фруктовой эссенции или ванилин.

На 1 кг арбузных корок — 7 стаканов сахара, 2 стакана воды, 2 чайных ложки соды, 5—7 капель фруктовой эссенции.

Варенье из моркови

Промытую и очищенную морковь нарезают тонкой соломкой, как для плова, или мелкими кубиками, заливают холодной водой и варят на слабом огне в течение 8—10 минут. Отвар сливают и на нем готовят сахарный сироп, в который опускают отваренную нарезанную морковь. Варку ведут на медленном огне. Готовность варенья определяют по плотности сиропа и прозрачности морко-

ви. Цвет готового варенья желто-оранжевый. Для ароматизации варенья можно добавить несколько капель фруктовой эссенции.

На 1 кг моркови — 6 стаканов сахара, 3 стакана воды и 5—7 капель эссенции.

Варенье из томатов

Спелые томаты сливовидной формы перебрать, промыть. Отдельно приготовить сахарный сироп, опустить в него томаты и оставить на сутки в закрытой посуде. После этого слить сироп, прокипятить его и снова залить им томаты. Такой прием необходимо повторить 3—4 раза и только после этого варенье вскипятить и варить до готовности на слабом огне. При варке периодически снимать пену. Готовность варенья определяют по прозрачности томатов, сироп должен иметь оранжевый цвет и быть прозрачным. Для ароматизации варенья можно добавить 5—10 капель фруктовой эссенции.

На 1 кг томатов — 9 стаканов сахара, 2 стакана воды, 5—10 капель фруктовой эссенции.

Лимоны в сахаре

Свежие лимоны требуют особых температурных условий для длительного хранения, поэтому в домашних условиях лимоны можно сохранить в сахаре. Свежие лимоны промывают холодной водой, обсушивают и нарезают ножом из нержавеющей стали на тонкие ломтики, которые укладывают в чисто вымытые стеклянные банки периодически пересыпая сахаром. Верхний слой лимонов посыпают толстым слоем сахара, банки плотно перевязывают пергаментной бумагой и оставляют на 6—7 дней в теплом месте. При появлении сиропа банки периодически переворачивают до получения сплошного слоя сиропа. Готовые лимоны в сахаре хранят в прохладном месте. Лимоны в сахаре можно приготовить очищенными от корки.

На 20 лимонов — 7—8 стаканов сахара.

Шербеты

Для приготовления шербетов используют свежие фрукты, ягоды, сахар, сиропы. По консистенции различают густые и жидкие шербеты. Для приготовления шербета фрукты или ягоды тщательно перебирают, промывают в проточной воде, откидывают на сито.

Когда вода стечет, ягоды или фрукты засыпают сахарным песком из расчета 1 кг сахара на 4—5 кг ягод или фруктов. В таком состоянии при закрытой крышке оставляют на сутки. Образовавшийся сок сливают в кастрюлю, а ягоды или фрукты отжимают через двойной марлевый мешочек. В полученный сок добавляют еще 2—3 стакана сахара и кипятят 5 минут. Охлажденный шербет можно долго сохранить в закрытой стеклянной посуде.

Шербет из граната

Спелые гранаты промыть, очистить от кожицы. Зерна отварить в течение 3—5 минут, охладить и отжать через соковыжималку. В полученный сок добавить сахарный сироп, прокипятить 1—2 минуты и охладить.

На 2 кг сладких гранатов — 2—3 стакана сахара и 3—4 стакана воды.

Шербет из вишни

Спелые вишни промывают, освобождают от плодоножек, косточек, засыпают сахаром и оставляют на сутки, лучше на солнце. Полученный сок сливают, а мякоть ягод протирают или разминают деревянной лопаткой. В полученную массу добавляют вишневый сок, сахарный сироп и варят 5 минут при помешивании. Охлажденный шербет хранят в стеклянной закрытой посуде.

На 2 кг вишни — 4 стакана сахара, 2 стакана воды.

Шербет из урюка

Спелый урюк перебрать и тщательно промыть, удалить косточки и положить в сахарный сироп, проварить 10—15 минут и затем дать постоять 12—14 часов. Затем снова вскипятить и охладить. По желанию шербет можно подавать с цельными плодами — жидкий шербет, или с протертыми — густой шербет.

На 2 кг урюка — 2—3 стакана сахара, 3—4 стакана воды.

Шербет из винограда

Виноград перебирают, освобождают от веток и плодоножек, тщательно промывают. Подготовленный виноград перекладывают в эмалированную посуду, заливают водой и кипятят при закрытой

крышке 15—20 минут. Отвар охлаждают, добавляют в него сок, отжатый из винограда, сахар и кипятят 2—3 минуты. Готовый шербет разливают в стеклянные банки.

На 2 кг винограда — 3—4 стакана сахара и 4 стакана воды.

Такие шербеты можно изготовить из клубники, персиков, лимонов и других фруктов.

Оби анор — сок из гранатов

Спелые гранаты освобождают от корки, зерна отжимают через соковыжималку и процеживают. По желанию в сок можно добавить сахарный сироп. Сок не подлежит длительному хранению, необходимо его сразу же употреблять.

Сок из свежего лимона с сахаром

Свежие лимоны промывают и вытирают насухо полотняной салфеткой. Очищают от кожицы и при помощи соковыжималки получают лимонный сок, к которому перед подачей добавляют сахар или сахарный сироп.

На 1 свежий лимон — 2 чайных ложки сахара, или 2 столовых ложки сахарного сиропа.

Витаминный напиток из шиповника

Во многих районах Таджикистана культивируется шиповник, содержащий большое количество витамина С. Плоды шиповника имеют ярко-оранжевый цвет, в сушеном виде — красно-коричневый. Плоды промывают, заливают крутым кипятком и настаивают в закрытой посуде в течение 12—14 часов. Лучше всего заваривать шиповник в термосе. Готовый настой процеживают и подают к столу с добавлением сиропа или сахара. Чтобы получить более крепкий настой и в более короткий срок, можно плоды шиповника измельчить и варить 3—5 минут в эмалированной посуде, после настаивания в течение 3—4 часов процедить. При длительном кипячении и нагревании витамин С разрушается.

На 2 литра воды — стакан сушеных плодов шиповника, сахар, сироп по вкусу.

Гулунгоб

Гулунгоб является полезным для здоровья напитком, изготавливается обычно в весеннее время. Сушеный урюк перебирают и тщательно промывают теплой водой, затем укладывают в эмалиро-

ванную посуду, заливают кипяченой водой, закрывают крышкой и оставляют в теплом месте. Через сутки гулунгоб готов. Подают вместе с урюком в пиалах.

На 1 кг урюка — 2—4 литра воды.

Вяленая дыня

Для вяления пригодны спелые дыни с плотной мякотью. Дыни очищают от кожицы, семян и нарезают вдоль на длинные полоски, которые укладывают на фанерные листы или сита. Сушку дынь осуществляют на воздухе в течение 15—20 дней, периодически переворачивая. За 5—7 дней до окончания сушки полоски дынь сплетают между собой и продолжают сушку в подвешенном состоянии.

Вяленая дыня должна быть эластичной, мягкой, светло-желтого цвета с коричневым оттенком. Хранить вяленую дыню следует в сухом помещении, завернутой в пергаментную бумагу.

Сушка плодов и ягод

При сушке плодов концентрация сахара в них повышается и достигает 70—80%. Сушку чаще всего производят на солнце, иногда в тени на воздухе, а также в специальных печах. Сушке подвергают виноград, абрикосы, персики, яблоки, груши, вишню, алычу, тутовник и т. д.

Для изготовления сладостей чаще всего применяются сушеный виноград, тутовник и инжир, остальные сухие фрукты употребляются реже.

Виноград сушеный

Для сушки применяются в основном сорта бессемянного винограда. Перебранный виноград промывают, удаляют сгнившие ягоды и погружают на 1—2 секунды в кипящий раствор щелочи. Раствор готовят из воды, поташа и извести (на 1 литр воды 10—20 г поташа и 5—10 г извести). После ошпаривания виноград промывают в холодной воде и раскладывают на лотки, сита для сушки. Сушеный виноград хранят в сухом помещении.

Тутовник сушеный

Плоды тутовника очень нежные и сочные, хранению в свежем виде не подлежат. Для сушки плоды перебирают и раскладывают на фанерные листы, лотки. Сушку производят на солнце до умень-

шения содержания влаги 15—18%. В таких плодах содержится до 45% сахара. Сушеный тутовник используется для изготовления различных национальных сладостей, часто его измельчают в порошок, смешивают с измельченным ядром абрикоса, прессуют, предварительно насыпав в матерчатые мешочки по 1—2 кг. Хранят в сухих прохладных помещениях.

Инжир сушеный

В плодах инжира содержится большое количество сахара. Для сушки употребляют спелые, неповрежденные плоды, которые раскладывают в один ряд. При сушке плоды периодически переворачивают. Слегка подсушенный инжир нанизывают на белые нитки и продолжают сушку в подвешенном состоянии. Хранить готовый сушеный инжир следует в сухих помещениях.

Хаштак

Хаштак представляет собой сушеный абрикос без косточек с очищенным ядром абрикоса внутри.

Для приготовления хаштака необходимо выбрать вполне спелые высокосортные плоды абрикоса. Аккуратно разрезать каждый плод пополам, вынуть косточку, вместо нее положить подготовленное ядро абрикоса и опять сложить обе половинки в одно целое.

Подготовленные абрикосы укладывают на сита или фанерные лотки и сушат в тени, периодически переворачивая.

Хаштак можно приготовить из инжира.

На 1 кг абрикосов — $\frac{1}{2}$ стакана очищенного ядра.

Фруктовые сиропы

Ко многим мучным изделиям и отдельно к чаю подают фруктовые сиропы, полученные путем уваривания сахара-песка с различными фруктовыми и ягодными соками.

Содержание сахара в сиропе составляет примерно 50%.

Хорошие сиропы получают из лимонного, гранатового, вишневого, виноградного, абрикосового и яблочного соков.

Предварительно подготовленный сок соединяют с сахарным сиропом и кипятят в течение 5—10 минут на слабом огне.

Для приготовления 1 л сиропа необходимо 5 стаканов сахара, 2 стакана воды и 1—1,5 стакана сока.

Сироп можно приготовить также из сахарного сиропа и фруктовых эссенций.

* * *

При варке варенья необходимо строго соблюдать соотношение сахара и ягод или плодов. Избыток сахара вызывает засахаривание варенья, недостаток — брожение.



* * *

Сироп в готовом варенье должен быть прозрачным, соотношение сиропа и фруктов (ягод) должно быть 1 : 1.

* * *

Мед повышает сопротивляемость детского организма инфекциям, повышает содержание гемоглобина в крови.

* * *

В состав пчелиного меда входит около 60 различных соединений, имеющих важное значение для организма.

* * *

Еще древняя медицина рекомендовала принимать ежедневно по 100 г гранатного сока. Это намного улучшает состояние организма, особенно при заболеваниях сердечно-сосудистой системы.

* * *

Приготовленные в домашних условиях без стерилизации соки из фруктов и ягод не подлежат хранению, их надо готовить по мере потребления.

* * *

Для приготовления сока из моркови, ее предварительно натирают на терке, затем отжимают. Из 200 г моркови получают примерно 120—130 г сока. К морковному соку можно добавить ложечку сахара и 2—3 капли фруктовой эссенции.

* * *

Отвар или настой шиповника является полезным витаминным напитком и хорошо утоляет жажду.



ЛИТЕРАТУРА

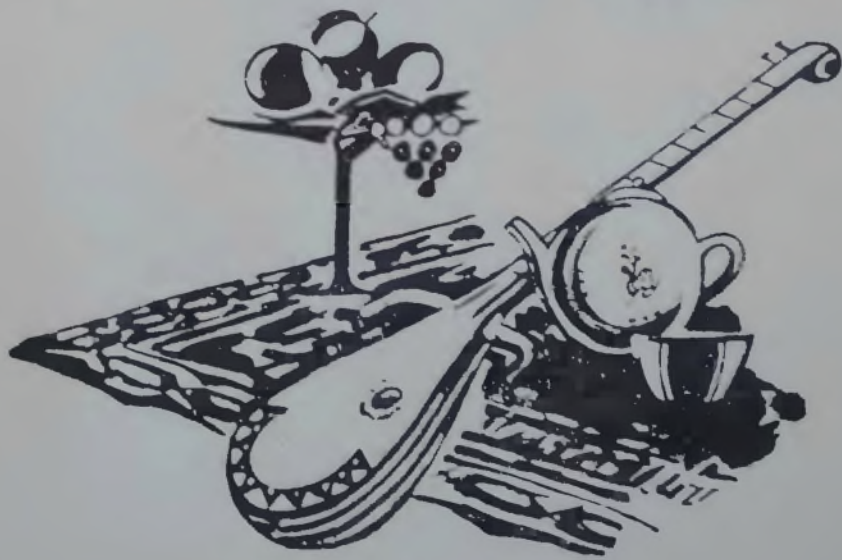
Технология кондитерского производства, ч. II. Под редакцией проф. А. П. Рапопорта и проф. А. П. Соколовского. Пищепромиздат, М., 1952.

Мархель П. С., Смелов С. В. и др. **Мучные кондитерские изделия**, ч. I и II. Пищепромиздат, М., 1962.

Тархнишвили А. А. **Восточные кондитерские изделия**. Изд. Грузинского политехнического института им. В. И. Ленина, Тбилиси, 1962.

Аминов С. А., Ванукевич А. С. **Таджикская кулинария**. Изд. «Ирфон», Душанбе, 1966.

Зек И. **Пряности Таджикистана**. Журнал «Общественное питание», № 6, 1936.



ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение	5
Виды сырья, используемые для изготовления национальных сладостей	7
Особенности приготовления национальных сладостей	25
Сахаристые сладости	33
Мучные сладости	59
Прочие сладости	71
Литература	85

Аминов Сидик Аминович

*Ванукевич Анатолий Самайлович,
Шарипов Хуррам Шарипович.*

Таджикские национальные сладости

Редактор Т. Б. Корниенко
Художественный редактор Л. Г. Винников
Технический редактор А. Л. Крымов
Корректор В. Иваненко