

Содержание:

image not found or type unknown



Введение

История восточных сладостей насчитывает многие столетия. В давние времена восточные сладости несли в себе сакральный смысл, говорили даже, что они обладают магической силой. Экзотические лакомства далекого Востока в течение долгого времени были неизвестны европейцам. В Европе они появились примерно в XVII - XVIII веках, их подавали в самых богатых домах как изысканные деликатесы. В качестве сладкой составляющей использовался мед и свежавыжатый сок различных фруктов. Кроме того, готовили сладости вовсе не кондитеры, которые появились значительно позже, а аптекари, лекари и знахари. Интересный факт, даже слово «конфета» имеет происхождение из аптекарского лексикона, так в XVI столетии назывались фрукты после переработки или обваленные в сахаре, использовались такие продукты как лечебные средства от различных проблем со здоровьем.

Группы восточных сладостей

Понятие «восточные сладости» включает большое количество весьма разнородных кондитерских изделий турецкой, закавказской и среднеазиатской кухонь. Это всевозможные типы печенья, все виды халвы, изделия из мармелада, сахарной патоки, орехов и изюма. Восточные сладости разделяют на три большие группы:

Мучные изделия изготавливают из муки высшего сорта с применением большого количества сливочного масла, яиц, сахара, пряностей, иногда — молока, сметаны. Во многие виды добавляют изюм, цукаты, орехи. Для разрыхления теста применяют углекислый аммоний. К восточным мучным изделиям относят Шакер-чурек, Курабье бакинское, Шакер-пури, Нан бухарский, Нан азербайджанский, Трубочки ореховые, Трубочки миндальные, Струдель с изюмом, Крендель с корицей, Земелак, Кяту ереванскую, Пахлаву сдобную, Назук сладкий и др.

Сладости типа мягких конфет изготавливают путем введения в конфетные массы дробленых орехов, изюма, цукатов. Основными видами конфетных масс для этого типа изделий являются сливочная и сахарная помада (Сливочное полено, Сливочные колбаски, Щербет с цукатами, Щербет ореховый и др.), сбивная конфетная масса (Нуга лимонная и мандариновая, Ойла союзная, Кос-халва и др.), а также железные массы, полученные на крахмальной основе (Рахат-лукум) или на основе фруктово-ягодного пюре (Алы).

Сладости типа карамели имеют твердую, хрупкую консистенцию. Получают их путем уваривания сахаропаточного или сахаромедового сиропа с последующим добавлением ядер орехов, кунжута, мака (Козинак из орехов, Козинак из кунжута, Козинак подсолнечный, Грильяж миндальный, Мак с орехом и др.). Иногда орехи не добавляют, а вводят лишь пряности или эссенции (Шакер-пендырь лимонный, Шакер-пендырь имбирный и др.). К этому же типу изделий относят орехи, жаренные в сахаре, представляющие собой целые ядра орехов (миндаля, фундука, кешью и др.), покрытые карамелизированной корочкой расплавленного сахара. Понятие «восточные сладости» включает большое количество весьма разнородных кондитерских изделий турецкой, закавказской и среднеазиатской кухонь. Это всевозможные типы печенья, все виды халвы, изделия из мармелада, сахарной патоки, орехов и изюма. Восточные сладости разделяют на три большие группы:

Производство восточных сладостей

Название весьма разнородных кондитерских изделий закавказской, турецкой и среднеазиатской кухонь. Сюда входят разные типы печений, в основном все виды халвы, изюмно-ореховые, мармеладно-ореховые и крахмало-сахарные изделия.

С кондитерской точки зрения, объединять эти изделия под одним названием неверно, ибо некоторые из них (пахлава, шакер, курабье, кята) изготавливают обычно кондитеры-пекари, другие (чурчхела, цукаты, рахат-лукум, козинаки, бадам) - в домашних условиях, в процессе заготовки плодов и орехов на зиму и, наконец, сладости, которые изготавливают специалисты-кандалатчи. Именно эти сладости, наиболее специфические, требующие для своего изготовления особых помещений, инструментов, оборудования и навыков, - могут быть названы "восточными", ибо подобного рода кондитерские изделия неизвестны европейской кухне.

К этим собственно восточным сладостям относятся: все виды халвы - тахинная, ореховая, подсолнечная; кос-халва, айла, альвица, разные виды нуги - сбитой, литой, тянутой; все сахарные изделия - кристаллический сахар, сахарная "вермишель" - нишалло, аморфный сахар с пряностями (ногул, постный, помадки) и др. Восточные сладости в наиболее полном ассортименте всегда производились в Иране, Афганистане и Турции. В меньшей степени они распространены на Арабском Востоке: Ливане, Сирии, Египте, Ираке, Саудовской Аравии, где больше употребляют вяленые фрукты (финики, инжир).

Основные центры производства восточных сладостей - Закавказье (особенно Армения и Азербайджан), Средняя Азия (главным образом Таджикистан) и отчасти Молдавия. В Европе восточные сладости изготавливают в Югославии (республики Македония, Босния), Болгарии, Греции и Румынии. Болгария считается основным и наилучшим производителем в Европе рахат-лукума в его турецком варианте.

Приготовление восточных сладостей

Шаария (сладкая вермишель)

Вам понадобится:

- 500 г самой тонкой вермишели (желательно длинной);
- 2-3 ст. ложки растительного масла;
- $\frac{1}{2}$ стакана сахара или по вкусу;
- несколько зерен кардамона, или $\frac{1}{2}$ ч. ложки корицы, или $\frac{1}{2}$ ч. ложки ванилина.

Длинную вермишель поломайте на куски длиной примерно 10 см. Обжарьте вермишель в растительном масле до розоватого цвета, затем влейте немного воды так, чтобы она лишь чуть прикрывала вермишель. Варите на медленном огне 5-7 минут до испарения воды. Затем всыпьте сахар, добавьте кардамон, корицу или ванилин. Помешивая, прожарьте до растворения сахара, выложите на тарелку. Сверху посыпьте измельченными орехами или кокосовой стружкой.

Халва

Вам понадобится:

- 100 г сливочного масла;
- 1 стакан пшеничной муки;
- 1 стакан сахара;
- 1 стакан любых измельченных орехов;
- 2 стакана воды;
- 1 ч. ложка ванилина.

Воду с сахаром нагрейте до полного растворения сахара и проварите в течение 5 минут. Растопите в большой сковороде масло и обжарьте в нем муку и орехи до светло-коричневого цвета, растирая, чтобы не было комочков. Залейте мучную смесь сиропом и проварите до густоты сметаны. Снимите с огня и добавьте ванилин. Выложите смесь на блюдо, смазанное маслом, и охладите.

Список литературы:

1. Товароведение зерномучных и кондитерских товаров: Учеб. Для вузов/ Н. А. Смирнова, Л. А. Надежднова, Г. Д. Селезнева, Е. А. Воробьева. – М.: - Экономика, 1989. – 352 с.
2. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: Учебник. – М.: ИНФРА-М, 2001. – 544с.
3. Товароведение продовольственных товаров: Учебник для торг.-экон. И учетн.-эконом. фак. торг. вузов/Афанасьева Л. Р., Базарова В. И., Боровикова Л. А. и др. М.: Экономика, 1982. – 376 с.