**Восточные сладости**

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.

История восточных сладостей насчитывает многие столетия. 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. Восточные сладости в наиболее полном ассортименте всегда производились в Иране, Афганистане и Турции. В Европе их изготавливают Боснии, Македонии, Болгарии, Греции и Румынии.

**Восточные сладости разделяют на три большие группы:**

Мучные изделия (всевозможные печенья и пироги на основе песочного, сдобного, слоеного или бисквитного теста):

печенье курабье, шакер, пахлава, кята, мютаки.

Изделия типа мягких конфет:

нуга, лукум сбивной, рахат лукум, кос-халва, ойла, алы, аланы, дайма-ойла, щербет, чуч-хела, сливочное полено, сливочная колбаска, восточные сладости на фруктовой основе

Кондитерские изделия:

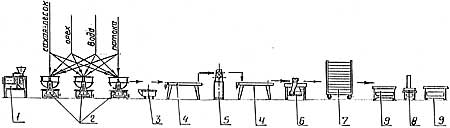
типа карамели: козинаки, грильяж;

изделия из сахара: кристаллический сахар, нишалло (сахарная «вермишель»), ногул (аморфный сахар с пряностями).

Типа карамели — орехи (арахис, миндаль, кешью, фундук) в сахаре; козинаки (из орехов, из кунжута, подсолнечный, из миндаля); грильяж; фешмак; шакер-педырь и др. Все они имеют твердую хрупкую консистенцию. Содержание влаги 3 %.

Основным сырьем для их производства являются сахар, патока и мед. Получают изделия путем уваривания сахаропаточ-ного или сахаро-медового сиропа с последующим добавлением ядер орехов, кунжута, мака (козинаки, грильяж) или только пряностей и эссенций (шакер-пендырь лимонный, мятный, имбирный). Орехи в сахаре представляют собой целые ядра, покрытые карамелеобразующей корочкой расплавленного сахара.

Технологическая схема производства восточных сладостей "Козинаки"



Состав оборудования линии (основное кондитерское оборудование)

1. Весы напольные

2. Весы настольные

3. Ванна моечная

4. Стол производственный

5. Сепаратор

6. Калибровочная машина

7. Машина рушально-веечная

8. Измельчитель

9. Сборник для очищенных семечек

10. Котел варочный

11. Насос

12. Вакуум-аппарат

13. Смеситель

14. Формовочная машина

К восточным сладостям типа карамели относятся изделия, изготовленные на основе полуфабрикатов карамельного производства с различными добавлениями, а также изделия на основе ядер орехов или ядер косточковых плодов, обсыпанных сахаром или солью.

Одним из самых известных восточных лакомств являются лукум и рахат-лукум. Лукум начали изготавливать на Востоке еще 400 лет назад, в период расцвета Османской империи. Сначала лукум подавали как особое лакомство при дворе падишаха, позже его стали готовить повсеместно, и лукум сделался традиционным лакомством Востока. В Европе лукум появился в середине XVII века.

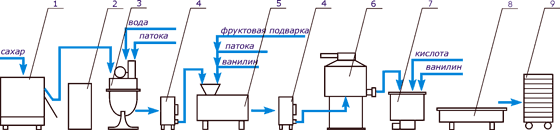
Не менее известен щербет – сливочно-помадная масса с добавлением орехов, изюма, ванили.

Они дают возможность почувствовать запах экзотических цветов, вкус меда и орехов, аромат розовых лепестков, неповторимую вкусовую гамму...

Для приготовления почти всех восточных сладостей, как правило, используется большое количество меда или сахара. Сами сладости подаются обильно посыпанными сахарной пудрой, молотыми орехами, семенами кунжута или измельченными сухофруктами.

Ассортимент восточных сладостей содержит более 200 наименований, и он постоянно увеличивается, поскольку все больше и больше национальных блюд разных регионов вовлекается в привычный рацион питания россиян.

Технологическая схема производства восточных сладостей: лукум сбивной, рахат-лукум



Состав оборудования линии (основное кондитерское оборудование)

1. Просеиватель сахара.

2. Парогенератор.

3. Котел варочный с мешалкой.

4. Насос плунжерный.

5. Смеситель.

6. Машина сбивальная.

7. Машина темперирующая.

8. Стол производственный.

9. Тележка стеллажная.

Технические характеристики линии

Производительность линии - 150 кг/час.

Занимаемая площадь - 200 кв.м.

Количество обслуживающего персонала - 6 человек.

Потребление электроэнергии - 88 кВт/час.

**Пищевая ценность и химический состав 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, аморфныйсахар 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).

У нас 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.

Халва - продукт повышенной пищевой ценности, так как в ней много растительного масла, углеводов, белков. Готовится из взбитой карамельной массы, смешанной с растертыми и обжаренными ядрами ореха-арахиса, подсолнечных семян.

Ядра арахиса покрыты слоем расплавленного сахара. Энергетическая ценность: 487 ккал.

Чак-чак — это национальное татарское блюдо, сладкое произведение искусства. Шарики из сдобного теста, обжаренные в топленом масле и залитые медовым сиропом. У татар этот медовый торт издревле считался праздничным лакомством.

Состав: масло растительное, мука пшеничная высший сорт, мед натуральный, яйцо куриное, сахарный песок, соль пищевая.

Пищевая ценность:

Белки 7,1 г

Жиры 14,2 г

Углеводы 62,4 г

Калорийность 390,2 ккал

В основе многих пирожных - редкое фисташковое тесто. Фисташки и орехи придают человеку силы, считают иранские кондитеры. В сочетании с другими природными компонентами кулинары стараются добиться энергетического эффекта.

Лукум «Фруктовый»

Тонкий аромат, нежная пористая структура - лукумы, легкие как облака, благодаря своим вкусовым качествам высоко ценятся любителями восточных сладостей. Лукум "Лесной аромат" составлен из двух разноцветных половинок суфле, умело подобранных по вкусу и запаху. Традиционная технология изготовления продуктов дает возможность насладиться их прекрасным ароматом и незабываемым вкусом.

Состав: ароматизаторы, идентичные натуральным, белок яичный, крахмал желирующий, лимонная кислота, патока, пищевые красители, повидло, сахар

Пищевая ценность: белки 4,8 г, жиры 2,8 г, углеводы 64,7 г.

В очень многих видах восточных сладостей используется мёд. Химический состав мёда зависит от вида медоносных растений, климатических условий, в которых эти растения произрастают, и способа товарной обработке мёда.

Цветочный мёд содержит в среднем:

– воды – 13-20 %;

– углеводов (в основном глюкоза и фруктозы) – свыше 80 %;

– белков – 0,4 %.

Кроме того, в состав мёда входят минеральные, ароматические и красящие вещества, витамины В1, В6, С, РР и др., а также органические кислоты и ферменты.

В мёде определяются более 300 веществ, 30 микроэлементов входит в его состав (железо, йод, кобальт, марганец, медь, фтор, цинк и др.). Мёд как источник микроэлементов представляет особую ценность, ведь они играют чрезвычайно важную роль в вашем организме. Так, например, цинк, марганец и медь стимулируют кроветворение, регулируют обмен веществ, способствуют росту и развитию. Кроме того, цинк увеличивает продолжительность действия инсулина (гормона поджелудочной железы) и повышает остроту зрения.

Железо входит в состав гемоглобина крови и ряда ферментов. В присутствии мёда усиливается кроветворная функция железа. Медь участвует в процессах тканевого дыхания.

Достаточное наличие в организме микроэлементов и витаминов и витаминов совершенно необходимого протекания защитных реакций (кобальт, марганец, медь, цинк, например, стимулируют выработку антител, защищающих наш организм от всего чужого; железо, медь, цинк и кобальт, кроме того, способствуют уменьшению проницаемости тканей организма, что ограничивает воспалительные реакции).

Роль витаминов и микроэлементов чрезвычайно важна также в профилактике преждевременного старения и возрастных заболеваний. В природе нет лучшего средства, способного доставить нам оптимальное количество микроэлементов, чем мёд.

Содержание биологически активных веществ в меде весьма непостоянно, подвержено большим колебаниям. Смешивая мёд с соками, настоями и отварами различных растений, можно повысить его биологическую ценность, получить продукт с направленным действием на организм. Непосредственно перед употреблением в пищу мёд смешивают с соками плодов, овощей, чаями, настоями и отварами трав.

При изготовлении грильяжа очень важное значение имеет качество исходного сырья, причем не только орехов, но и сахарной массы. В расплавленном состоянии она должна быть прозрачной, без признаков замутнения; время воздействия высокой температуры должно быть сокращено до минимума, иначе в массе накапливаются продукты глубокого распада, что портит вкус и цвет грильяжа. После того, как расплавленный сахар смешивают с орехами, полученную массу охлаждают до температуры 85-90 градусов, раскатывают и нарезают. Нарезка, как правило, производится вручную; это несколько осложняет дело, так как самый вкусный и «удобный» грильяж - наиболее тонкий, а добиться нужной «тонкости» при ручной работе довольно сложно.

После нарезки грильяж снова охлаждают (до температуры 35 градусов) и затем покрывают шоколадной глазурью, которая способствует сохранению качества грильяжа. Сохранность конфетных изделий также обеспечивает упаковка; так, грильяж, упакованный в водо-влагонепроницаемую пленку, может храниться до 6 месяцев, упакованных в этикетку с фольгой или подверткой - около 3-4 месяцев. Не завернутый грильяж хранится еще меньше - до 3 месяцев.

Большинство нареканий на грильяж вызывают органолептические показатели.. Гораздо серьезнее другая проблема - низкое качество орехов, используемых при изготовлении грильяжа. В орехах может содержаться довольно высокое количество токсичных веществ; не так давно при проверке партий арахиса из Китая и Вьетнама лабораторией Центра контроля качества было выявлено превышение содержания токсинов в 250-500 раз! Самое печальное, что такой арахис вполне может быть переработан (и не только в кондитерском производстве) и впоследствии попасть в продажу как в «натуральном» виде, так и в составе различных продуктов. Последствия употребления таких орехов могут быть самыми серьезными - вплоть до токсичных отравлений.

Оценка качества грильяжа производится по пятибалльной шкале по следующим критериям:

Вкус. Должен быть ярко выраженным, характерным для данного изделия, без посторонних привкусов.

Аромат. Должен быть характерным для данного продукта, без посторонних запахов.

Консистенция. Грильяж должен быть твердым.

Структура. Должна быть хрупкой, представлять собой карамельную массу с добавлением ядер орехов.

Внешний вид. Стандарт - пласты карамельной массы с большим содержанием ядра арахиса.

Форма. Должна быть прямоугольной, с четкими очертаниями.

Глазировка поверхности. Должна быть гладкой, слегка волнистой, без трещин, наплывов, «поседения»; не допускается просвечивание корпуса.хнологию тестоведения.

**Основы хранения, тара, упаковка и транспортирование восточных сладостей.**

Ядра арахиса покрыты слоем расплавленного сахара. Фасуется в коррекс и полипропиленовую пленку. Срок годности: 3 месяца.

Халва подсолнечная - кондитерское изделие, восточная сладость, продукт с хорошими свойствами и особенно высокой пищевой ценностью. Срок годности 5 месяцев со дня изготовления.

Контейнеры с крышками: контейнер К-16G, микроконтейнер К-15G, контейнер К-15G, икроконтейнер К-14G, контейнер К-14G, микроконтейнер М-3, модель М-3, микроконтейнер М-1, модель М-1, микроконтейнер К-110М, модель К-110М.

Контейнер К-31G предназначен для хранения, транспортировки и демонстрации мелких кондитерских изделий, таких как конфеты, драже, восточные сладости и выпечка, салатов, пастообразных продуктов, орехов, сухофруктов и т.д.

Пластиковые контейнеры – идеальная упаковка с точки зрения демонстрации продукта, т.к. они обладают высокой прозрачностью и придают продукту привлекательный товарный вид, обращая на себя внимание покупателей.

Надежный замок предотвращает самопроизвольное раскрывание контейнера во время транспортировки продуктов. На крышке контейнера предусмотрена гладкая поверхность, которая позволяет размещать этикетку с информацией о продукте, а также использовать полноцветную печать на упаковке. Контейнеры выдерживают пониженные температуры, устойчивы к физическим нагрузкам, не ломаются, сохраняя свой первоначальный внешний вид.

Сейчас восточные сладости распространены по всей территории страны и ближнего зарубежья. Если раньше перевозки на большие расстояния были сопряжены с крупными проблемами, связанными со сроками хранения, то сейчас эта проблема решилась благодаря современным методам упаковки, долгое время сохраняющими продукцию свежей. Отправка продукции осуществляется любым удобным для заказчиков, транспортом: автомобильным, железнодорожным, морским. На большие расстояния восточные сладости перевозятся в основном в расфасованном виде, т. к. этот вид упаковки продлевает срок хранения. Фасуют их в основном по 300 г, 500 г, и 1 кг. Ближним покупателям-посредникам восточные сладости доставляются чаще в весовом варианте в специальных коробках для кондитерских изделий, проложенные специальной бумагой или фольгой.