**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Группы восточных сладостей

2. Производство восточных сладостей

3. Приготовление восточных сладостей

Список литературы

# 1. Группы восточных сладостей

Восточные сладости — это изделия, изготовленные с применением значительного количества орехов, масличных ядер, различных пряностей, меда, изюма. Они характеризуются хорошими вкусовыми качествами, высокой питательной ценностью и пользуются большим спросом населения.

Все многочисленные сорта этих изделий можно объединить в три группы: мучные, типа мягких конфет и типа карамели. Кроме того, к восточным сладостям относят соленые орехи (миндаль, арахис, абрикосовое ядро).

**Восточные мучные изделия** изготовляют 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, Земелах, Кяту ереванскую, Пахлаву сдобную, Назук сладкий и др.

**Восточные сладости типа мягких конфет** изготовляют пу ем 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 желейные массы, полученные на крахмальной основе (Рахат-лукум) или на основе фруктово-ягод-ного пюре (Алы).

**Восточные 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 карамелеобразной корочкой расплавленного сахара.

Оценка качества, упаковка и условия хранения восточных сладостей такие же, как и аналогичных групп кондитерских изделий. Гарантийные сроки хранения восточных сладостей установлены с учетом содержания в них жира и сахара.

# 2. 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).

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.

#

# 3. Приготовление восточных сладостей

**Аджуа**

(10 порций)

**Что нужно:**

1 кг мелкой манки, 250 г муки, 500 г топленого масла, 30 г сухого молока, 600 мл воды

Для начинки: 700 г фиников без косточек, 70 г топленого масла, щепотка ванилина

**Что делать:**

Перемешать муку, сухое молоко и манку. Добавить порезанное кусочками масло и все тщательно перемешать руками. Влить воду, продолжая перемешивать. Оставить массу на 30 мин., еще раз перемешать. Смешать финики с растопленным, чуть теплым маслом. Затем 2 раза пропустить массу через мясорубку. Из теста сделать шарики весом по 25 г, из финиковой пасты – по размеру в два раза меньше. Большим пальцем руки сделать углубление в тесте и вложить в него финиковый шарик. Затем снова сделать ровный шарик и вдавить его в формочку. Аккуратно выбить сформованное будущее печенье из формочки на противень. Запечь быстро – минут за 10–12 в максимально нагретой духовке, чтобы не сохли тесто и финики.

**Лукма**

(10 порций)

**Что нужно:**

1 кг крупной манки (лучше желтой), 700 г сахара, 3–4 капли лимонного сока, 100 г сливочного масла, 400 г фисташек

Для сиропа: 1 кг сахара, 600 мл воды, щепотка лимонной кислоты

**Что делать:**

Смешать сахар, 600 мл воды и лимонный сок, довести до кипения и выключить, добавить масло. Всыпать манку, предварительно смешанную с 1 ч. л. соды. Отстаивать 24 ч в теплом месте. Приготовить сироп. Противень с бортами смазать топленым маслом. Тесто перемешать, выложить толстым слоем на противень, разровнять, смазать 100 мл сиропа. Сверху выложить фисташки. Запекать в духовке при 150 °С 15 мин., затем вынуть и быстро разрезать на куски 5х5 см, снова поставить в духовку и запекать еще 15 мин. Вынув из духовки, залить оставшимся сиропом и оставить пропитываться на 2–3 часа.

**Баклава (пахлава)**

(4 порции)

**Что нужно:**

500 г теста «Фило» или слоеного теста, 100 г сливочного масла

Для сиропа: 250 г сахара, 30 г меда, 15 мл лимонного сока, 15 мл розовой воды

Для начинки: по 100 г фисташек, фундука и миндаля, 30 г сахара, 2–3 щепотки молотой корицы, 1 щепотка молотой гвоздики

**Что делать:**

Развести сахар в 300 мл воды. Добавить мед и довести до кипения. Убавить огонь, готовить 10 мин. до загустения. Снять с огня, добавить лимонный сок и розовую воду, дать остыть. Поставить в холодильник. Духовку разогреть до 180°С. Масло растопить и смазать им форму для пирога. Тесто разморозить, раскатать и прикрыть влажным полотенцем. Разрезать на пласты 20х20 см. Треть пластов смазать маслом и уложить в форму друг на друга. Для начинки мелко смолоть орехи, смешать с пряностями и сахаром. Половиной этой смеси посыпать тесто, уложенное в форму. Вторую треть листов теста также смазать маслом и выложить их поверх ореховой смеси. Не приминать слои теста! Оставшимися орехами с пряностями посыпать второй слой теста и закончить выкладку последней третью листов теста. Разрезать баклаву на ромбы. Перед выпеканием баклаву режут на половину глубины слоев теста. Выпекать 30 мин. при 180°С, затем увеличить нагрев духовки до 220°С и выпекать 5–10 мин. Вынуть баклаву из духовки и завершить нарезку на ромбы на всю глубину теста. Не вынимая из формы, сразу же полить баклаву сиропом.

# Список литературы

1. Товароведение зерномучных и кондитерских товаров: Учеб. Для вузов/ Н. А. Смирнова, Л. А. Надежнова, 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.