

## **ОСОБЕННОСТИ РЕЦЕПТУР И ТЕХНОЛОГИИ МУЧНЫХ ВОСТОЧНЫХ СЛАДОСТЕЙ**

**Губатова А.А.**

**Могилевский государственный университет продовольствия  
г. Могилев, Беларусь**

К мучным восточным сладостям относятся изделия типа печенья (шекер-бура, курабье бакинское, пахлава, бадамбура, гогал и др.). На мучные восточные сладости имеются рецептуры и разработана технология их изготовления [1].

Шекер-бура – национальная азербайджанская сладость, в меру сладкий пирожок с орехами. Этот десерт в Азербайджане всегда готовят в марте к празднику Новруз. Он олицетворяет луну. Поэтому по внешнему виду изделия представляют собой длинные пирожки в виде полумесяца с характерным рисунком в виде колоска. На вкус тесто напоминает классическое песочное, а начинку готовят из миндаля или грецкого ореха с кардамоном и сахаром. Иногда на шекер-буру наносят узоры или имена.

Гогал. Если шекер-бура – это символ луны, то гогал – это солнце. Эти вкусные румяные булочки, очень нежные на вкус, бывают двух видов: шор (соленые), ширин (сладкие). Первые обычно посыпают маком, вторые – кунжутом. В шор-гогалы добавляют ароматную начинку из пряностей: кардамон, перец или др. В ширин-гогалы обязательно кладут куркуму и сахар.

Курабье. Никто точно не знает, где было придумано это печенье с красивым названием на французский манер. Исследователи склоняются к тому, что у этой сладости восточные корни: если перевести название по частям, получается «необычная сладость из муки с сахаром и маслом».

Бадамбура в переводе с азербайджанского – это миндаль. Именно из него готовят начинку. У этих пухленьких сдобных пирожков просто невероятный аромат. Приятно, что миндаля для пирожков никогда не жалеют: стоит откусить немного аппетитного румяного теста, присыпанного сахарной пудрой, и сразу чувствуется миндальный вкус.

Пахлава. Существует множество видов восточной пахлав. Ее готовят из дрожжевого теста с фундуком или грецкими орехами. Обязательны пряности – гвоздика, кардамон, шафран. Именно благодаря им азербайджанская пахлава приобретает неповторимый аромат, а главное – уникальный вкус [2].

Сырье для изготовления мучных восточных сладостей весьма разнообразно: мука пшеничная, сахар, патока и мёд, яйца и яичные продукты, жиры животные и масло растительное, молоко цельное и консервированное, фрукты сушеные и пюре фруктовое, ядра различных орехов (миндаль, грецкий), семена масличных культур (мак, кунжут), пряности, пищевые кислоты, крахмал и другие. Ингредиенты восточных сладостей нередко используют в сочетании, не свойственном обычным кондитерским изделиям.

Восточные сладости с большим количеством сдобящих ингредиентов готовят как с использованием химических разрыхлителей, так и на дрожжах. Дрожжевое тесто готовят опарным и безопарным способом. Часто дрожжевое тесто готовят на молоке или яичных продуктах в отличие от традиционных технологий, где используется вода.

Изготавливают мучные восточные сладости с начинкой или без начинки. В тесто при замесе и в начинку могут быть добавлены целые или дробленые ядра орехов, сухофрукты, цукаты.

Одной из особенностей изготовления мучных восточных сладостей является использование довольно сложных приемов при разделке и формовании теста, часто с добавлением нескольких начинок, а также разнообразное декорирование и отделка поверхности.

Мучные восточные сладости, изготавливаемые из муки с добавлением сахара, жира, орехов, сушеных, консервированных и свежих фруктов, пряностей и других видов сырья, являются высококалорийными кондитерскими изделиями.

Одним из путей повышения пищевой и, прежде всего, биологической ценности мучных восточных сладостей может быть использование нетрадиционных видов муки. В этом направлении могут использоваться такие виды муки, как цельносмолотая пшеничная, полбяная, ячменная, кукурузная, рисовая, овсяная, соевая, гречневая, просяная, а также можно использовать мучные композитные смеси. В муке из нетрадиционного для восточных сладостей сырья присутствуют все незаменимые аминокислоты, витамины А, Е, группы В, ферменты, холин, тирозин, эфирное масло, медь, сахар, набор микроэлементов, в том числе кремний, играющий важную роль в процессе обмена веществ, минеральные соли (фосфорные, кальциевые), пищевые волокна – клетчатка и бета-глюканы (которые при растворении превращаются в вязкую массу, связывающую холестерин).

Все вышеперечисленные нетрадиционные виды муки отличаются ценным химическим составом и лечебно-оздоровительными свойствами, что дает возможность предотвращать различные алиментарно-зависимые заболевания в результате обогащения продуктов питания биологически активными компонентами, способными улучшить многие физиологические процессы в организме человека, а также дает возможность предположить целесообразность их применения в технологии мучных восточных сладостей (в частности, печенья типа курабье) с целью придания функциональных свойств [3].

Использование нетрадиционных видов муки при производстве восточных сладостей позволит расширить ассортимент, повысить пищевую ценность и улучшить качество мучных кондитерских изделий, улучшить баланс микро- и макроэлементов, аминокислот, витаминов, ферментов, углеводов и жиров и положительно повлиять на здоровье человека.

Мука, являясь основным компонентом рецептуры мучных сладостей, оказывает значительное влияние на органолептические, физико-химические, структурно-механические свойства теста и готовой продукции. Кроме того, использование нетрадиционных видов муки может повлиять не только на химический состав, пищевую ценность и потребительские свойства мучных сладостей, но и оказать влияние на ход технологического процесса их изготовления, что требует дополнительных исследований в этом направлении.

#### Литература

1. Могильный М. П. Восточные сладости (технология, рецептуры, рекомендации). – М.: ДеЛи принт, 2002. – 148 с.
2. Классификация кондитерских изделий [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://studfiles.net/preview/5567334/page/3/>. – Дата доступа: 06.10.2019.
3. Технология и оборудование для производства мучных кондитерских изделий: пособие / В.А. Шаршунов, В.А. Васькина, И.А. Машкова [и др.]. – Минск: Мисанта, 2015. – 991 с.