

Prof. ƏHMƏDOV ƏHMƏD-CABİR İSMAYIL OĞLU
(Əməkdar müəllim)
Dos. HÜSEYNOV MÖVLUD ƏRƏSTUN OĞLU

ŞİRNİYYAT MƏHSULLARININ TARİXİ MƏNŞƏYİ, TƏSNİFATI VƏ ÇEŞİDİ

Möhtərəm _____

*Sizə halal qida, sağlam həyat və
uzun ömür arzulayırıq.*

*Hörmətlə:
Əhməd-Cabir Əhmədov
Mövlud Hüseynov*

BAKİ – “SAVAD” – 2020

KBT 664, 903,

Rəyçilər: *Azərbaycan Dövlət İqtisad Universiteti*
“İstehlak mallarının ekspertizası”
kafedrasının prof., tex.e.d. Səidov R.Ə.

Azərbaycan Dövlət İqtisad Universiteti
“Qida məhsullarının texnologiyası”
kafedrasının dosenti, biol.,
elm. nam. Qurbanova A.A.

Azərbaycan Dövlət İqtisad Universiteti
“Qida məhsullarının texnologiyası”
kafedrasının dosenti, tex. elm. nam. Öməröva E.M.

Əhmədov Ə.İ., Hüseynov M.Ə. Şirniyyat məhsullarının tarixi mənşəyi, təsnifatı və çeşidi. Monoqrafiya.

Bakı: “Savad” nəşriyyatı, 2020, – 184 s.

ISBN 978-9952-453-57-8

Gündəlik qidamızda istifadə etdiyimiz şirniyyat məhsullarının tarixi mənşəyi haqqında insanların əksəriyyətinin məlumatı çox azdır. “Şirniyyat məhsullarının tarixi mənşəyi, təsnifatı və çeşidi” kitabı oxucuları şəkərli, unlu və meyvə-giləmeyvəli şirniyyat məhsullarının qədimdə və müasir dövrdə istifadəsi üsulları ilə tanış edir. Kitabda ayrı-ayrı şirniyyat məhsulları, o cümlədən, şəkərli, unlu şirniyyat məhsulları və meyvə-giləmeyvə şirniyyatı istehsalının yaranması tarixi, mənşəyi, təsnifatı, çeşidi və insanların qidasında istifadə olunması haqqında ətraflı və maraqlı məlumatlar toplanmışdır.

Kitab geniş oxucu kütləsi üçün nəzərdə tutulmuşdur.

Müəlliflik hüququ qorunur və kitabın icazəsiz nəşri qadağandır.

© Əhmədov Əhməd-Cabir, 2020

© Hüseynov Mövlud, 2020

M Ü N D Ə R İ C A T

Ön söz	9
Şirniyyat məhsullarının təsnifatı	10

FƏSİL I. ŞƏKƏRLİ QƏNNADI MƏHSULLARI

1.1. Şəkərli qənnadı məmulatının kimyəvi tərkibi və qidalılıq dəyəri	13
1.2. Şəkərli qənnadı məmulatının keyfiyyətini formalaşdıran amillər	16
1.2.1. Əsas və yardımçı xammallar	16
1.2.1.1. Şəkər istehsalının tarixi və müasir vəziyyəti	16
1.2.1.2. Kakao paxlası.....	20
1.2.1.3. Kakao tozu	22
1.2.1.4. Kakao tozunun faydalı xassələri və tətbiqi xüsusiyyətləri	23
1.2.1.5. Faydalı və müalicəvi xassələri.....	23
1.2.1.6. Hamiləlik və əmizdirmə dövründə	24
1.2.1.7. Sağlam və müalicəvi qidalanmada, xalq təbabətində.....	24
1.2.1.8. Zərəri və əks göstərişlər.....	25
1.2.1.9. Məhsulun seçim və saxlanma xüsusiyyətləri.....	25
1.3. Şəkərli qənnadı məmulatının təsnifatı və çeşidi	26
1.3.1. Karamel məmulatı	26
1.3.2. Konfet məmulatı	29
1.3.3. Şokolad məmulatı	30
1.3.3.1. Şokoladın tarixi və növləri	31
1.3.3.2. Tünd (acı) şokolad	34
1.3.3.3. Südlü şokolad.....	34
1.3.3.4. Ağ şokolad	34
1.3.3.5. Tünd – qırmızı şokolad.....	35
1.3.3.6. Veqan şokoladı	35
1.3.3.7. Diabet şokoladı	35
1.3.3.8. Məsaməli şokolad	35
1.3.4. Şokolad məhsulları	36

1.3.4.1. İnsan orqanizminə təsiri.....	36
1.3.4.2. Şokolad muzeyləri	37
1.3.4.3. Şokoladla bir neçə rekord bağlıdır	37
1.3.5. Şokolad batonları	39
1.3.5.1. Snikers (Snickers)	39
1.3.5.2. Bounty.....	39
1.3.5.3. Mars	40
1.3.5.4. Qızardılmış batonun resepti	41
1.3.5.5. Nesquik.....	42
1.3.5.6. Twix.....	44
1.3.6. Draje, iris, halva.....	46
1.3.6.1. Draje	46
1.3.6.2. Klassik draje	47
1.3.6.3. Şokoladlı draje.....	48
1.3.6.4. Drajenin digər formaları	48
1.3.6.5. “İris” konfetləri.....	48
1.3.7.1. Halva.....	50
1.3.7.2. Zeytun toxumları və qoz əsasında halva.....	50
1.3.7.3. Tahinli halva	51
1.3.7.4. Günəbaxan halvası.....	51
1.3.7.5. Yer fıındığı halvası	51
1.3.7.6. Qozlu halva.....	52
1.3.7.7. Şərbət	52
1.3.8. Qoznəg, qrilyaj, nuqa, laddu, lukum.....	52
1.3.8.1. Qoznəg (Kozinaki).....	52
1.3.8.2. Qrilyaj.....	53
1.3.8.3. Lukum.....	53
1.3.8.4. Nuqa.....	55
1.3.8.5. Laddu	56
1.3.9. Şəkərli qənnadı məmulatının qablaşdırılması, markalanması, daşınması və saxlanması.....	58
1.3.10. Qənnadı mallarının keyfiyyətinə və kəmiyyətinə görə qəbul qaydaları	60
1.3.11. Saqqız.....	66
Nəticə və təkliflər.....	72

FƏSİL II. UNLU QƏNNADI MƏHSULLARI

2.1. Unlu qənnadı məmulatının kimyəvi tərkibi və qidalılıq dəyəri	75
2.2. Unlu qənnadı məmulatının keyfiyyətini formalaşdıran amillər	83
2.2.1. Əsas və yardımçı xammalların səciyyəsi	83
2.2.2. Patka.....	84
2.2.2.1. Qida sənayesində xammal kimi	85
2.2.2.2. Nişastadan patkanı necə almaq olar?.....	85
2.2.2.3. Nişastanın şəkərləşdirilməsi	86
2.2.2.4. Kükürd turşusunun çökdürülməsi	87
2.2.2.5. Çöküntünün ayrılması, məhlulun buxarlandırılması	88
2.3. Unlu qənnadı məmulatının təsnifatı və çeşidi	89
2.3.1 Peçenye, kreker və qaletlər	89
2.3.1.1. Peçenye	89
2.3.1.2. Kreker	92
2.3.1.3. Qaletlər	93
2.3.1.4. Danderfank	97
2.3.2. Pryanik və kökələr	98
2.3.2.1 Pryaniklər.....	98
2.3.2.2. Kökələr	100
2.3.2.3. Kovrijka (korjik).....	101
2.3.3. Tort və pirojnalar	101
2.3.3.1. Tortların tarixi mənşəyi	101
2.3.3.2. Biskvit tortunun yaranma tarixi	104
2.3.3.3. Tortun tarixi mənşəyi.....	105
2.3.3.4. Rekordçu tortlar	107
2.3.3.5. Tort adlarının mənşəyi	107
2.3.3.6. Tortun mənşəyinin tarixi.....	110
2.3.3.7. Pirojnanın tarixi mənşəyi	112

2.3.3.8. Pirojnaların tarixindən	113
2.3.3.9. Uşaq bayramları üçün pirojnarlar	114
2.3.3.10. Pirojnanın növləri	115
2.3.3.11. Kartof pirojnası	116
2.3.3.12. Şokolad kürəcikləri	116
2.3.4. Vafli məmulatı və keks	117
2.3.4.1. Vafllilərin yaranma tarixi	117
2.3.4.2. Vafli ilk kulinariya nəşrində	117
2.3.4.3. Amerikada Vafli Gününü necə qeyd edirlər	118
2.3.4.4. Vaflinin tarixi.....	118
2.3.4.5. Vaflinin növləri.....	121
2.3.4.6. Krumkake	121
2.3.4.7. Stropvafli	122
2.3.4.8. Keks	123
2.3.4.9. Mərmər keks	123
2.3.4.10. Maffin	124
2.3.4.11. Kapkeyk.....	125
2.3.4.12. Amerika kulinariyası	125
2.3.5. Unlu qənnadı məmulatlarının saxlanılma şəraiti və müddəti	125
Nəticə və təkliflər.....	129

FƏSİL III. MEYVƏ GİLƏMEYVƏ ŞİRNİYYATI

3.1. Meyvə-giləmeyvə şirniyyatının kimyəvi tərkibi və qidalılıq dəyəri	131
3.2. Meyvə-giləmeyvə şirniyyatının keyfiyyətini formalaşdıran amillər	136
3.2.1. Əsas və yardımçı xammalların səciyyəsi	137
3.3. Meyvə-giləmeyvə şirniyyatının təsnifatı və çeşidi	138
3.3.1. Marmelad məmulatı	138
3.3.1.1. Armuddan hazırlanan yumşaq marmelad	140

3.3.1.2.	Almadan hazırlanan marmelad	141
3.3.1.3.	Portağaldan hazırlanan marmelad.....	141
3.3.1.4.	Albalıdan hazırlanan marmelad	141
3.3.1.5.	Qreyppfrutdan, portağaldan və ədviyyatlardan hazırlanan marmelad.....	142
3.3.1.6.	Qırmızı qarağat şirəsindən hazırlanan marmelad	142
3.3.1.7.	Süd zərdabından hazırlanan marmelad	142
3.3.1.8.	Balqabaq marmeladı	143
3.3.2.	Pastila məmulatı.....	143
3.3.3.	Mürəbbə, cem və sukat(quru kiyev mürəbbəsi).....	147
3.3.3.1.	Mürəbbə.....	147
3.3.3.2.	Çiy mürəbbə.....	149
3.3.3.3.	Cem.....	150
3.3.3.4.	Cemin təsnifatı.....	151
3.3.3.5.	Cemin povidlodan fərqləri.....	152
3.3.3.6.	Cemin hazırlanması	153
3.3.3.7.	Cemdən istifadə olunması	153
3.3.3.8.	Sukat (Quru kiyev mürəbbəsi)	154
3.3.3.9.	Quru kiyev mürəbbəsinin (Sukatın) hazırlanma reseptləri	158
3.3.3.10.	Klassik variant	160
3.3.4.	Povidlo, konfityur, jele və muss	161
3.3.4.1.	Povidlo.....	161
3.3.4.2.	Povidlonun faydası və ya zərəri.....	163
3.3.4.3.	Povidlonun növləri.....	164
3.3.4.4.	Povidlonun hazırlanması	165
3.3.4.5.	Konfityur.....	165
3.3.4.6.	Konfityurun bişirilməsi.....	166
3.3.4.7.	Ərik – alma konfityuru	166
3.3.4.8.	Ərik konfityuru	167
3.3.4.9.	Zirinc konfityuru.....	167
3.3.4.10.	Jele	168

3.3.4.11. Jelatindən jele	168
3.3.4.12. Muss.....	169
3.3.5. Meyvə-giləmeyvə şirniyyatının qablaşdırılması və saxlanması	169
Nəticə və təkliflər.....	174
İstifadə olunmuş ədəbiyyat	178

ÖN SÖZ

Qənnadı məmulatları hələ qədimdən insanların gündəlik qidasında istifadə olunmuşdur. Şəkərin kəşfindən əvvəl insanlar baldan və şirin meyvələrin şirəsindən istifadə etməklə müxtəlif məhsullar hazırlamış və öz qidalarında istifadə etmişlər. Qənnadı məhsulları insan orqanizmində asan həzm olunması, dad və tamı ilə digər yeyinti məhsullarından fərqlənir. Bu, onunla izah edilir ki, şirniyyatların hazırlanmasında yüksək keyfiyyətli buğda unundan, nişasta, şəkər, bal, yeyinti yağları, yumurta, süd və süd məhsulları, meyvə və giləmeyvədən istifadə olunur. Məhsulların keyfiyyətini yüksəltmək məqsədilə müxtəlif ədviyyatlardan, ətirli maddələrdən və yeyinti boyalarından istifadə edilir. Müxtəlif xammallardan istifadə olunması məmulatın tərkibini karbohidrat, yağ, zülal, minerallı maddələr, vitaminlər və digər bioloji fəal maddələrlə zənginləşdirdiyindən hazırlanan şirniyyatın orqanizmə verdiyi real kalori yüksəlidir. Məhsulların gözəl görünüşü, xoşagəlmən ətri və ləziz dadı iştahanın artmasına səbəb olduğundan insanlar bu məhsullardan demək olar ki hər gün istifadə edirlər.

Qeyd etmək lazımdır ki, müxtəlif şirniyyat məhsulları bu və ya digər coğrafi ərazilərdə müxtəlif xalqlar tərəfindən istehsal olunmuş və cəmiyyətin inkişafının sonrakı mərhələlərində bütün dünyaya yayılmışdır. Lakin insanların çoxu bu məhsulların tarixi mənşəyi haqqında məlumatlı deyil. Məsələn: ilk dəfə tort hansı ölkədə istehsal olunub, vaflinin tarixi hansı ölkə ilə bağlıdır, mürəbbə ilə cemin və yaxud povidlo ilə konfityurun fərqi nədir, marmelad və pastila istehsalında hansı spesifik xammallardan istifadə olunur, peçenye ilə krekerin və ya qaletin fərqi nədədir. Belə misalları çox göstərmək olar.

Oxuculara təqdim olunan «**Şirniyyat məhsullarının tarixi mənşəyi, təsnifatı və çeşidi**» kitabında qənnadı məhsullarının ayrı-ayrı çeşidinin tarixi mənşəyi, istehsal xüsusiyyətləri, növ və çeşidi tarixi məlumatlar əsasında geniş şərh olunmuşdur. Kitab üç fəsildən ibarətdir.

Birinci fəsildə şəkərli qənnadı məmulatının kimyəvi tərkibi və qidalılıq dəyəri, keyfiyyətini formalaşdıran amillər, o cümlədən əsas və yardımçı xammallar, karamel və konfet məmulatı, şokolad məmulatı, şokolad batonları, draje və iris, halva, qoznəg, qrilyaj, nuqa və saqqız haqqında maraqlı tarixi məlumatlar verilmişdir.

İkinci fəsildə unlu qənnadı məmulatının kimyəvi tərkibi və qidalılıq dəyəri, keyfiyyətini formalaşdıran amillər, istehsalında istifadə olunan əsas və yardımçı xammallar, ayrı-ayrı unlu qənnadı məmulatlarının, o cümlədən peçenyə, kreker və qaletlər, pryanik və kökələr, tort və pirojnalar, vafli məmulatı və keks haqqında tarixi məlumatlar toplanmışdır.

Üçüncü fəsildə meyvə-giləmeyvə şirniyyatının kimyəvi tərkibi və qidalılıq dəyəri, keyfiyyətini formalaşdıran amillər, əsas və yardımçı xammalların səciyyəsi, marmelad və pastila məmulatı, mürəbbə, cem, sukat (Quru kiyev mürəbbəsi), povidlo, konfityur, jele və muss haqqında geniş və maraqlı məlumatlar vardır.

Qənnadı məhsullarının istehsalı, çeşidi və digər bu haqda daha geniş və ətraflı məlumat almaq məqsədilə kitabın sonunda verilmiş ədəbiyyat mənbələrindən də istifadə etmək olar

Qənnadı məmulatının təsnifatı

Hazırlanmasında istifadə olunan xammalından, istehsal texnologiyasından, tərkibindən, saxlanılma şəraiti və müddətindən asılı olaraq qənnadı məmulatı aşağıdakı kimi təsnifləşdirilir.

Bu təsnifat müxtəlif dərslərdən (2, 5, 37) və qənnadı məmulatına aid texniki ədəbiyyatlardan (41) istifadə edilməklə tərəfimizdən aşağıdakı kimi təsnifləşdirilmişdir.

1. Şəkərli qənnadı məmulatı.

1.1. Meyvə – giləmeyvə qənnadı məmulatı – marmelad, pastila, jele, cem, mürəbbə, povidlo, sukat və s.

1.2. Şokolad məmulatı və kakao tozu.

1.3. Karamel məmulatı – nabat şəkilli karamel məmulatı (içliksiz) və içlikli karamel (içliyindən asılı olaraq 12 qrupa bölünür) məmulatı vardır.

1.4. Konfet məmulatı – əsas gövdəsindən asılı olaraq 10 qrupa bölünür. Draje və iris məmulatı da buraya aid edilir.

1.5. Halva məmulatı – günəbaxan, küncüt və yefindiği halvası.

2. Unlu qənnadı məmulatı.

2.1. Peçenyə məmulatı, o cümlədən qaletlər və krekerlər.

2.2. Pryanik və kökələr (kovrijkalar).

2.3. Vafli məmulatı.

2.4. Tort və pirojna.

2.5. Keks, rulet və romlu kökələr.

3. Şərq şirniyyatı.

3.1. Şəkərli şərq şirniyyatı

3.1.1. Karamel tipli şərq şirniyyatı – qoznəklər, qriylajlar, pərvərdə, şəkər-pendir, noğul, nabat və s.

3.1.2. Konfet tipli şərq şirniyyatı – rahətülhülqum, kərəli poleno, nuqa, alı, qozlu şərbət, ruh halva və s.

3.2. Unlu şərq şirniyyatı – şəkər çörəyi, şəkər-bura, paxlavalar (çəşidi çoxdur), qurabiyə, kətə, külçə, rulet, qozlu lülə.

4. Xüsusi təyinatlı qənnadı məmulatı.

4.1. Uşaqlar üçün qənnadı məmulatı.

4.2. Pəhrizi və müalicəvi qənnadı məmulatı.

Yuxarıda verilən təsnifat, qənnadı məmulatı üzrə mövcud ədəbiyyatlarda verilən təsnifatın ümumiləşdirilmiş dəqiq təsnifatı hesab edilir.

Bu kitabdakı materiallar isə əsasən üç qrupa aid olan qənnadı məmulatları haqqındadır.

1. Şəkərli qənnadı məmulatı.

2. Unlu qənnadı məmulatı.

3. Meyvə-giləmeyvə şirniyyatı.

BİRİNCİ FƏSİL

ŞƏKƏRLİ QƏNNADI MƏHSULLARI

Şəkərli qənnadı məmulatı tərkibinə və qidalılıq dəyərinə görə digər ərzaq məhsullarından fərqlənir. Bu isə həmin məmulatların istehsalında yüksək enerji dəyərinə malik olan xammallardan - şəkər, bal, nişasta və nişasta məhsulları, yeyinti yağları, yumurta, süd və süd məhsulları, meyvə-giləmeyvə, xüsusilə də, qərzəkli meyvələrin (qoz, fındıq, badam, püstə və s.) istifadə olunmasına əsaslanır. Azərbaycanda hələ şəkər olmayanda yerli əhali baldan və şirin meyvə-giləmeyvələrin qatılaşıdırılmış şirələrindən müxtəlif şirniyyatlar hazırlamışlar. Bu tip məhsullar indi də şərq şirniyyatı kimi bəzi özəl müəssisələrdə istehsal olunur.

Sovet dönəmində Bakıda fəaliyyət göstərən Bakı Karamel və Bakı Biskvit Fabrikləri “Şərq qənnadı” firmasında birgə fəaliyyət göstərirdi. Həmin firmanın 7 sexində 250-dən çox adda qənnadı məmulatı istehsal olunurdu və Azərbaycanda istehsal olunan qənnadı məhsullarının 92%-ni təşkil edirdi. Təkcə Bakı karamel fabrikində 25 çeşiddə karamel və 15 çeşiddə konfet məmulatı hazırlanırdı. Sonradan 1973-cü ildə Gəncədə, Sumqayıtda qənnadı fabrikləri işə salındı. Eyni zamanda Şəki, Qazax, Naxçıvan şəhərlərində qənnadı məhsulları istehsal edən sexlər işə düşdü. 1995-ci ildən sonra iri qənnadı fabriklərini bir neçə özəl müəssisələr əvəz etdi. Hazırda ölkəmizdə istehsal olunan qənnadı məhsullarının hamısı özəl müəssisələrin payına düşür.

Respublikada şəkərli qənnadı məmulatı bir çox qənnadı fabriklərində, yeyinti məhsulları istehsal edən müəssisələrin xüsusi sexlərində, ayrı-ayrı özəl müəssisələrdə istehsal olunub ticarət şəbəkələrinə göndərilir. Eyni zamanda Bakı ticarət şəbəkəsində MDB ölkələrindən (Rusiyadan, Ukraynadan, Belorusdan) gətirilən şəkərli qənnadı məmulatı (əsasən karamel, konfet, şokolad məmulatı, halva və s.) da satılır. Bu məhsulların keyfiyyətinin və ekoloji təmizliyinin öyrənilməsi günün vacib məsələsidir. Şəkərli

qənnadı məmulatının əsasını karamel və konfet təşkil edir. Təkcə karamel məmulatının 250-dən çox çeşidi vardır.

1.1. Şəkərli qənnadı məmulatının kimyəvi tərkibi və qidalılıq dəyəri

Şəkərli qənnadı məmulatlarının istehsalında əsasən karbohidratlarla zəngin olan xammallardan istifadə edildiyindən həmin məmulatların enerji dəyəri də nisbətən yüksəkdir. Lakin bu enerji dəyəri bioloji dəyərə malik deyil. Şəkərli qənnadı məmulatı dedikdə özünəməxsus şirin dadlı, göz oxşayan, müxtəlif formalı, görünüşlü, xüsusi dad və ətrə malik şirniyyat məhsulları nəzərdə tutulur.

Karamel məmulatlarında müxtəlif xammallardan hazırlanan içliklərdən istifadə olunur. Konfet məmulatında isə içlik əvəzinə gövdə (konfetin əsas korpusu) olur. Karamel içliyi və konfet gövdəsi üçün şəkərdən, meyvə-giləmeyvə pürelərindən, qozmeyvəli-lərin (fındıq, qoz, badam, püstə və s.) ləpəsindən, şokoladdan, baldan, dad və ətirverici maddələrdən istifadə edilir ki, bunlar da məmulatın qidalılıq dəyərini artırır. Şəkərli qənnadı məmulatlarında fərqləndirici xüsusiyyət kimi qidalılıq dəyəri əsas götürülür. Belə ki, 100 qr məmulatın enerji dəyəri marmeladda 302-293 kkal, karameldə 320-429 kkal, konfetlərdə 369-540 kkal, şokoladda isə 550-560 kkal olur.

Əgər şirniyyat məmulatı hazırlanarkən meyvə-giləmeyvə pürelərindən istifadə olunursa, onda məmulatın tərkibi karbohidratlarla, C vitamini və karotinlə (provitamin A), eləcə də, mineral maddələrlə (kalsium, dəmir, fosfor və s.) zənginləşir.

Şəkərli qənnadı məmulatlarının kimyəvi tərkibi və qidalılıq dəyəri, eləcə də, mineral tərkibi ədəbiyyat (Химический состав пищевых продуктов: Книга 1, М.: Агропромиздат, 1987) məlumatlarına əsasən 1.1 və 1.2 saylı cədvəllərdə verilmişdir.

Cədvəl 1.1**Şəkərli qənnadı məmulatının kimyəvi tərkibi və qidalılıq dəyəri**

Məmulatın adı	Tərkibi, faizlə						Enerji dəyəri	
	Su	Yağ	Karbohidrat		Üzvi turşu	Kül	kkal	kCoul
			Mono- və dişəkər	Niştasta və poli- şəkər				
Nabatşəkili karamel – “Düşes”	3,7	0,12	83,4	12,3	0,6	0,1	363	1516
Meyvə-giləmeyvə içlikli karamel – “Albalı”	6,8	0,1	81,1	11,0	0,8	0,1	349	1457
Südlü içlikli karamel – “Qaymaqlı çiyələk”	6,8	1,1	77,9	13,3	0,1	0,4	355	1491
Pomadka gövdəli konfet – “Bahar”	4,5	0,11	77,9	13,3	0,1	0,4	359	1499

1.1. sayılı cədvəldən görüldüyü kimi, şəkərli qənnadı məmulatlarının tərkibində quru maddəyə görə 87-96% karbohidratlar vardır. Karbohidratların əsasını mono- və dişəkərlər təşkil edir. Karamel məmulatında, demək olar ki, zülal yoxdur. Südlü içlikli karameldə 0,8%, zülallı maddə vardır.

Cədvəl 1.2**Şəkərli qənnadı məmulatında mineralmaddələrin miqdarı**

Məmulatın adı	Mineral maddələrin miqdarı, mq/faizlə					
	Na	K	Ca	Mg	P	Fe
Nabatşəkili karamel – “Düşes”	1,1	2,1	15	7	5	0,1
Meyvə-giləmeyvə içlikli karamel – “Albalı”	0,1	2,1	16	8	7	0,1
Südlü içlikli karamel – “Qaymaqlı çiyələk”	11	32	47	11	28	0,2
Pomadka gövdəli konfet – “Bahar”	29	252	74	16	98	0,9

1.2 sayılı cədvəldən görüldüyü kimi konfet məmulatının tərkibi karamel məmulatından fərqli olaraq mineral maddələrlə zəngindir. Vitaminlər də karamel məmulatında yoxdur. Odur ki, şəkərli qənnadı məmulatı istehsalında əsas problem, içlikli karamellərin və konfetlərin istehsalında içliyi mineral maddə və vitaminlərlə zəngin olan xammallarla zənginləşdirməkdir.

Şəkərli qənnadı məmulatlarının tərkibindəki əsas enerji verən maddə karbohidratlardır. Buraya şəkərin invertləşməsindən əmələ gələn qlükoza, fruktoza və saxarozanın özü aid edilir. Karamel kütləsi bişirilərkən 2 hissə şəkərə 1 hissə nişasta patkası əlavə edilir. Patkanın tərkibində olan dekstrinlər, nişasta, maltoza və qlükoza da karamelin tərkibinə daxil olur. Beləliklə, içlikli karamelin 95-96%-ni, nabatşəkilli karamelin isə 98-99%-ni karbohidratlar təşkil edir.

Şəkərli qənnadı məmulatı insan orqanizmində 98% mənim-sənilir. Lakin karamel məmulatlarında zülallar (o cümlədən, əvəzənməz aminturşuları), yağlar (o cümlədən, polidoymamış yağ turşuları), vitaminlər və lazımı qədər mineralı maddələr olmadığı üçün bioloji cəhətdən dəyərsiz qida məhsulu hesab edilir.

Müqayisə üçün meyvə-giləmeyvə içlikli karamel, konfet, draje məmulatının kimyəvi tərkibi 1.3 sayılı cədvəldə verilir.

Cədvəl 1.3

Meyvə-giləmeyvə içlikli karamel və konfet məmulatının kimyəvi tərkibi və qidalılıq dəyəri (A.A.Pokrovskinin məlumatına görə)

Məmulatın adı	Tərkibi, faizlə							Enerji dəyəri Kkal/ kCoul
	Su	Zülal	Yağ	Mono- və dişə- kər	Nişasta və digər poli- şikərlər	Üzvi turşular	Kül	
Meyvə-giləmeyvə içlikli karamel	6,8	0,1	0,1	80,9	11,2	0,7	0,1	348/1456
Meyvə-giləmeyvə içlikli draje	7,0	3,7	10,2	67,6	5,5	0,9	1,9	384/1607
Meyvə-giləmeyvə gövdəli şokoladla şirələnmiş konfet	12,9	1,6	8,6	72,8	1,5	0,8	0,5	365/1527
Meyvə-giləmeyvə Pomadkalı konfet	9,0	izi	izi	86,8	3,8	0,3	0,1	341/1427

1.2. Şəkərli qənnadı məmulatının keyfiyyətini formalaşdıran amillər

1.2.1. Əsas və yardımçı xammallar

Şəkərli qənnadı məmulatı istehsalında əsas xammal kimi şəkər və şəkərli məhsullar, o cümlədən invert şəkər, patka, bal, fruktoza, və s. istifadə edilir. Əlavə və yardımçı xammal kimi müxtəlif təbii və süni cövhərlər, müxtəlif ədviyyat, antikristalizator kimi limon turşusu, boya maddələri, qərzəkli meyvələrin ləpəsi (qoz, fındıq, badam, püstə, yer fındığı, püstə), süd məhsulları (əsasən üzlü süd, qaymaq, kərə yağı, qatılaşdırılmış süd, qurudulmuş süd tozu), pektinli, jele əmələgətirici maddələr və digər dad və tamverici məhsullar istifadə olunur

İstifadə olunan şəkərin keyfiyyəti qüvvədə olan NTS-in (QOST 21-88) tələbinə cavab verməlidir. Karamel, konfet və şokolad məmulatı istehsalı üçün ən çox istifadə olunan əlavə xammal kakao tozudur (QOST 108-86).

1.2.1.1. Şəkər istehsalının tarixi və müasir vəziyyəti

Şəkər qamışı və şəkər istehsalının vətəni Cənub-Şərqi Asiya sayılır. Şəkər qamışı Hindistanda eramızdan 3000 il əvvəl, Yaxın Şərqdə, Aralıq dənizi ölkələrində və Çində VI əsrdən becərilir.

Makedoniyalı İskəndərin ordusu Hindistan torpağına qədəm basdıqda gördükləri çoxlu möcüzələr içərisində bir şey onların diqqətini cəlb etmişdi. Hindlilər xoş şirin dada malik olan ağ rəngli bərk məhsul yeyirdilər. Makedoniyalı İskəndərin silahdaşlarından biri o vaxt yazmışdı ki, Hindistanda yetişən qamış arısız bal verir. Sonralar Çinə gətirilən həmin məhsul **Daş bal**, Misirdə isə **Hind duzu** adlanırdı. Beləliklə şəkər istehsalı Hindistanda başlamış, sonralar İrana keçmiş və VII əsrdə ərəblər onu Avropaya aparmışlar. Rus dilində «Сaxap» indusca «Sarkara» və ya «Sakkara» sözündən yaranmışdır.

XV əsrdə Azor və Kanar adalarına, sonralar İspaniyadan Kuba və Meksikaya aparılmışdır. Bəzi tədqiqatçılar yazırlar ki, Kolumb Amerikanı kəşf etdikdən sonra şəkər qamışını oraya aparmışdı. Xüsusilə Antil adalarının tropik iqlim şəraitində çox yaxşı bitən şəkər qamışı Avropanın Cənubunda bu cür yetişə bilmir. Yer kürəsində şəkər qamışının 5 növü məlumdur. Bunlardan bir növü – Yabanı Şəkər qamışı keçmiş SSRİ-də Tacikstanın Vaxş vadisində və Özbəkstanın Surxandərya vilayətində birillik bitki kimi becərilirdi.

Şəkər qamışının tərkibində 20%-dək şəkər (saxaroza) olur. Şəkər qamışından şəkər alınması qədimdən məlumdur. Sənaye üsulu ilə şəkər qamışından şəkər istehsalına Hindistanda XVI əsrdə başlanmışdır. Hazırda Dünyanın 100-dən çox ölkəsində istehsal olunan şəkərin təxminən 55%-i subtropik və tropik iqlim şəraitində yetişən şəkər qamışından, 45%-i isə şəkər çuğundurundan alınır.

1746-cı ildə Alman alimi Andrey Markqraf ilk dəfə çuğundurda saxaroza olduğunu kəşf edir və bu barədə Berlin Elmlər Akademiyasına məlumat verir. XVIII əsrin axırlarında bu bitkiyə maraq artır və demək olar ki, Avropanın bir çox ölkələrində onun becərməsinə başlanır. Şəkər çuğundurundan ilk dəfə zavod şəraitində şəkəri almanlı F.K.Aşar almışdır. O, 1799-cu ildə 300 kq, 1800-cü ildə 1600 kq şəkər istehsal etmişdi. Lakin Avropada şəkər çuğundurunun selleksiyası ilə XIX əsrin ortalarında Fransa alimi Lui Vilmoren məşğul olmağa başlamışdır. Tərkibində 20-23%-ə qədər şəkər olan sortlar yetişdirilmiş və hər birinin kütləsi 300-600 qrama qədər olmuşdur.

Rusiyada 1801-ci ildə Y.S.Yesipov Moskva quberniyasının Nikolski kəndində çuğundurdan 5 pud (80 kq) şəkər əldə edir. O, 1802-ci ildə U.İ. Balankenaqellə birlikdə Tula quberniyasının Alyabyevo kəndində Rusiyada ilk şəkər zavodu tikir. Bundan sonra Rusiyada şəkər sənayesi inkişaf etməyə başlayır. O vaxt becərilən şəkər çuğundurunda 6-7% şəkər olurdu, lakin artıq 1908-ci ildə tərkibində 18,5% şəkər olan sortlar yetişdirilirdi. Keçmiş SSRİ-

də şəkər çuğundurunun 40-dan çox sortu rayonlaşdırılmışdı. Şəkər istehsalının ümumi həcminə görə artıq SSRİ 1935-ci ildə dünyada birinci yerə çıxmışdı. SSRİ-də 1970-1986-cı illərdə hər il orta hesabla 10-12 milyon ton şəkər istehsal olunurdu ki, bunun da 85%-dən çoxu şəkər çuğundurundan, qalan hissəsi isə Kubadan gətirilən şəkər qamışı yarımfabrikatından alınır.

Respublikamız Rusiyanın tərkibində olduğu dövrlərdə Azərbaycanda şəkər çuğunduru əkməyi «Mərkəz» qadağan etmişdi. Respublikamıza su qiymətinə satılan tərəvəz əkib-becərmək və texniki bitki olan pambıq yetişdirmək həvalə olunmuşdu. Lakin Azərbaycanın torpaq-iqlim şəraiti burada yükək məhsuldarlığa malik (hər birinin kütləsi 600-1500 qram və daha çox olan) şəkər çuğunduru yetişdirməyə imkan verir. SSRİ dağılıqdan sonra Şəki, Naxçıvan və digər bölgələrin təsərrüfatları şəkər çuğunduru yetişdirməyə başladı. Respublikada şəkər zavodu olmadığı üçün becərilən şəkər çuğunduru emal üçün qonşu İrana və Türkiyəyə göndərilir, əvəzində şəkər alınır.

Təqdirə layiq haldır ki, artıq «Azərsun Holding» şirkətlər qrupunun prezidenti Abdolbari Gozal bəyin şəxsi təşəbbüsü ilə İmişlidə maya dəyəri 100 milyon ABŞ dolları olan müasir şəkər zavodu tikilmişdir.

Rəsmi adı «**Azərbaycan Şəkər İstehsalat Birliyi**» MMC olan İmişli Şəkər Zavodunun inşaat işlərinə 2003-cü ildə, ümummilli lider Heydər Əliyevin xeyir-duası ilə başlanmışdır. Şəkər zavodundakı texniki avadanlıqların böyük hissəsi Almaniyadan alınıb və Avropanın ən son texnologiya yeniliklərini əhatə edir.

Zavod 23 mart 2006-cı ildə təntənəli surətdə Respublika Prezidenti İlham Əliyev tərəfindən açıldı. Zavodda gündə 5000 ton şəkər çuğunduru emal edilməklə təqribən 100 gün davam edən kampaniya müddətində 500 min ton şəkər çuğunduru emal olunacaq və bundan 65000 ton şəkər əldə olunacaqdır. Zavoda şəkər istehsalı ilə yanaşı iqtisadi dəyəri çox yüksək olan 30000 ton patka (spirt istehsalı və ya qənnadı sənayesi üçün dəyərli yarımfabrikat) və 175000 ton çuğundur ləti istehsal olunacaq. Çuğundur ləti heyvandarlıqda yem kimi istifadə olunması üçün fermalara

veriləcəkdir. Bu isə Respublikada ət və süd məhsulları istehsalının artırılmasına təkan verəcəkdir. Zavod tam işə düşdükdən sonra burada 1000 nəfərə qədər daimi işlə təmin olunacaqdır. Çuğundur əkinçiliyi ilə birlikdə 50000-dən artıq insan qazanc imkanı əldə edəcəkdir. Artıq 15 ildir ki, ticarət şəbəkələrində «**Azersun Holding**» şirkətlər qrupunun yeni məhsulu olan toz-şəkər və preslənmiş qənd istehlakçıların tələbini ödəməkdədir.

Azərbaycanda qurulan bu ilk şəkər fabriki bölgədə inkişafın başlanğıcı olmuşdur. Bu sahədə nəzərdə tutulan layihənin tam yerinə yetirilməsi «Azərbaycan Respublikası regionlarının sosial-iqtisadi inkişafı» Dövlət Proqramında göstərilən məqsədlərə böyük töhfə vermişdir. AŞİB-də 2006-cı ildə 72 min ton, 2007-ci ildə 100 min ton, 2008-ci ildə isə 225 min ton çuğundur emal olunmuşdur. Şirkətdə xaricdən alınan yarımfabrikatın emalı ilə birlikdə 250-300 min ton şəkər istehal olunur ki, bunun da təxminən 50 min tonu eksporta verilir.

Əvvəllər zavodda yalnız toz-şəkər istehsal olunurdu. Lakin indi rafinad şəkər də istehsal olunur. Bakıda isə şirkətin preslənmiş qənd istehsal edən sexi fəaliyyət göstərməkdədir. Artıq zavodun məhsulu Azərbaycan bazarında öz yerini tutmuşdur və alıcıların tələbini ödəyir.

Zavodda şəkər istehsalında yardımçı xammal olan kirəc daşı istehsalı avadanlığı da quraşdırılmışdır. Çünki CaCO_3 xam şərbətin təmizlənməsi üçün əsas vasitələrdəndir. Buraya xammal şirkətin Daşkəsəndəki mədən sahəsindən gətirilir. Zavodun istehsal gücü gündə 300 tondan çoxdur, ona görə də artıq məhsul tikinti təşkilatlarına verilir. Türk Standartlar İnstitutu (TSE) tərəfindən aparılan yoxlamada qüsursuz görülən İmişli Şəkər Zavodu keyfiyyət idarəetmə sistemi sertifikatını almağa haqq qazandı. Qafqazın ən böyük və müasir şəkər zavodu - Azərbaycan Şəkər İstehsalı Birliyi (AŞİB) MMC- İmişli Şəkər Zavodu, Keyfiyyət İdarəetmə Sistemi İSO 9001:2000 sənədini almışdır. Zavodda gündəlik 5000 ton şəkər çuğunduru və min ton xam şəkər emal olunur. Zavoddakı texniki avadanlıqların böyük hissəsi Almaniya-dan alınıb və Avropanın ən son texnologiya yeniliklərini özündə

əks etdirir. Zavodun tullantı suları xüsusi qurğuda bioloji saflaşdırılmadan keçirilir və beləliklə də ətraf mühitin çirklənməsinə yol verilmir. Bu məqsədlə zavoda Almaniyadan alınmış «Anamet Aerobik» saflaşdırma sistemi quraşdırılmışdır.

Göründüyü kimi zavodda quraşdırılan avadanlıq və qurğular, tətbiq olunan müasir texnologiya və zavodun fəaliyyətinə verilən keyfiyyətin idarəetmə sistemi sertifikatı burada istehsal olunan toz-şəkərin yüksək keyfiyyətli olmasına zəmin yaratmışdır.

Gələcəkdə bu zavod nəinki respublikanın şəkərə olan tələbatını ödəyəcək, hətta xarici ölkələrə də şəkər ixrac edəcəkdir.

Zavod artıq öz məhsulunu qonşu Gürcüstan Respublikasına ixrac edir. Eyni zamanda spirtsiz içkilər istehsal edən «Coca-Cola» və «Pepsi Cola» kimi global şirkətlər şirkətin müştəri çantasına daxil edilmişdir. Bu şirkətlərin Qafqaz, Orta Asiya və hətta İran kimi ölkələrdəki zavodlarının bütün şəkər ehtiyaclarının İmişli Şəkər Zavodundan təmin olunması nəzərdə tutulmuşdur.

1.2.1.2. Kakao paxlası

Şokoladın və kakao tozunun istehsalı üçün əsas xammal kakao paxlaları – yer kürəsinin tropik rayonlarında bitən kakao ağacının toxumlarıdır. Kakao paxlalarının əmtəə növlərinin adları onların istehsal rayonunun, ölkəsinin və ya onların gətirildiyi limanın (Qana, Baiya, Kamerun, Trinidad və s.) adına uyğundur. Keyfiyyətinə görə kakao paxlalarını iki qrupa bölürlər:

- Bir çox çalarlı zərif dada və xoşagələn incə ətrə malik olan nəcib (növlü) qrup (Yava, Trinidad və s.);
- Acı, kəskin turşətəhər dada və güclü ətrə malik olan istehlak (ordinar) qrupu (Baiya, Para və s.).

Kakao paxlaları 30 – 50 ədəd olmaqla kakao ağacının meyvəsinin lətində yerləşir, badamışəkili formaya, 2,5 sm uzunluğa malikdir. Paxla iki toxum payından, rüşeymdən (zoğdan) və bərk qılafdan (kakaovelladan) əmələ gələn bərk ləpədən ibarətdir.

Təzə toplanmış kakao paxlaları, şokolad və kakao tozu üçün xarakterik olan dad və ətir xassələrinə malikdir, acı kəskin tama

və solğun rəngə malikdir. Dadının və ətrinin yaxşılaşdırılması üçün onları plantasiyalarda fermentasiyaya və qurudulmaya məruz edirlər.

Kakao paxlalarının quru maddələrinin əsas komponentləri yağlar, alkaloidlər – teobromin, kofein (cüzi miqdarda), zülal, karbohidratlar, aşındırıcı və mineral maddələr, üzvi turşular, aromatik birləşmələr və digər maddələrdir.

Emal prosesində paxlaları təmizləyirlər, çeşidləyirlər və qovururlar, iri doğrayırlar, onu maye kütləyə qədər üyüdürlər. Yağ kakao paxlalarının quru maddələrinin 52 – 56 % təşkil edir; o kakao yağı adlanır. Kakao yağı 25⁰ C temperaturda bərk və zərifdir, 32⁰ C temperaturda isə mayedir, buna görə də o ağızda qalıq qalmadan əriyir.

Texnoloji emal prosesində kakao paxlalarından yarımfabrikat – sürtgəcdən keçirilmiş kakao alırlar. Bu maye kütlədən xüsusi presdə kakao yağının sıxılmasını həyata keçirirlər, bundan sonra isə presdə kakao cecəsi qalır. Sürtgəcdən keçirilmiş kakao və kakao yağını şəkər kirşanı ilə birlikdə şokoladın hazırlanması üçün istifadə edirlər, kakao cecəsindən isə kakao tozu alırlar.

Şokolad kütləsini şəkər (bir qayda olaraq, şəkər kirşanından), sürtgəcdən keçirilmiş kakao və kakao yağının qarışığından dad və ətir inqrediyentlərini əlavə etməklə alırlar. Qarışıq itiləyici maşının (melanjorun) köməyi ilə xırdalanır (bərk hissəciklər 20 mkm iri olmamalıdır), kakao yağı ilə bir daha qarışdırılır, 30-31⁰ C qədər soyudulur, bundan sonra qəlibləşdirilməsi üçün avtomata daxil olur.

37 q şokoladda yağın orta miqdarı 9 q (ümumi kalorilikdən 55 % yaxın); 30 q südlü şokoladın tərkibində 140 kkal vardır. Bahalı növlərdə daha çox yağ vardır.

Kakaodan olan məmulatlarda əsas alkaloid teobromindir. Şokoladı yeyərkən onun insan orqanizmində sürətli metabolizasiyasına görə insanın bu maddə ilə zəhərlənməsi istisna edilir.

Bununla yanaşı, teobromin bir çox digər heyvanlar üçün güclü toksindir. Belə ki, pşiklər və heyvanlar üçün ölümcül doza 200 mq / kq-dan 400 mq / kq qədər təşkil edir. Atlar və tutuquşular da bu maddəyə qarşı həssasdır.

1.2.1.3. Kakao tozu

Kakao tozu qurudulmuş və xırdalanmış kakao cecəsidir, o bərk şokolad istehsalına gedən kakao yağının sıxılmasından sonra sürtgəcdən keçirilmiş kakaodan qalır. Toz müxtəlif içkilərin, südlü kakao və qaynar şokolad daxil olmaqla, əsasını təşkil edir.

Yarım gün ərzində soyudulduqdan sonra çəçə əsası cecədoğrayan maşınlarda əvvəlcə iri parçalara, sonra isə yüksək dispersiyalı toz dərəcəsinə qədər (hissəciklərin ölçüsü 16 nm çox olmaqla) xırdalayır. Əgər sürtgəcdən keçirilmiş kakao əvvəlcədən qələvilərlə emal edilmişdirsə, o zaman alkalizə edilmiş toz suspenziyalar üçün ideal şəkildə uyğundur; sovet dövründə bu növ “Ekstra” adlanırdı.

Şokolad istehsalının labüd tullantısı olan toz nisbətən ucuzdur. Lakin bir neçə əsr bundan əvvəl Avropada bərk şokoladı qiymətləndirənə qədər vəziyyət tamamilə əksinə idi: kakao yağı toz və maye şokolad istehsalının subməhsulu hesab edilirdi, buna görə də xeyli ucuz idi.

Tozun rəngi qırmızı çalarlı qəhvəyi rəngdir. O kakao yağına və müvafiq olaraq bərk şokolada nisbətən mikroelementlərlə daha zəngindir (kalsium, maqnezium, mis, fosfor, kalium, sink kimi). Həcmnin 10 % flavonoidlər təşkil edir. 100 q tozun tərkibində 15 mq kofein və 2057 mq teobromin vardır. Bu maddələrin hər ikisi sinir sisteminin stimulyatorları kimi məlumdur.

Adi tozun yağlılığı 14 – 17 % təşkil edir, lakin aşağı yağlılığı olan (5 – 8 %) toz da istehsal edilir. Qənnadı ustaları bu yarımfabrikatı şokolad pastalarının, minaların, pralinin, vaflilər üçün içliklərin və bəzi peçenyə növlərinin hazırlanması üçün istifadə edir.

Rusiyada kakao bazarının liderləri hələ sovet dövründən “Qızıl yarlıq” tozunu buraxan “Qırmızı Oktyabr” fabriki və “Nesquik” (quru süd kimi əlavələrlə tez həll olan kakao) markası ilə Nestlec beynəlxalq konsernidir.

1.2.1.4. Kakao tozu: faydalı xassələri və tətbiq xüsusiyyətləri

Bizim dövrümüzdə hər kəs erkən yaşlardan enerji ilə dolduran və əhvali –ruhiyyəni yüksəldən zəngin və ətirli içki – kakao ilə tanışdır. Bu gün onu praktik olaraq istənilən ərzaq mağazasının rəflərində tapmaq olar, lakin bir çox əsrlər bundan əvvəl qiymətli paxlalar yalnız Cənubi Amerikanın ərazisində bitirdi və hətta Avropa sakinlərinə də tanış deyildi. Hər şey ispan dəniz səyyahlarının Meksikaya gəlməsi ilə dəyişdi. Asteklər ispan əsgərlərinə müxtəlif otlar və ədviyyatlar əlavə etməklə üyüdülmüş kakao paxlalarının əsasında hazırlanmış köpüklü qatı içkinin dadına baxmağı təklif etdilər. İçki dəniz səyyahlarının o qədər xoşuna gəldi ki, onlar paxlaları və resepti öz vətənlərinə gətirdilər, kakao ağaclarının becərilməsinə başladılar və içkini bu gün bizim tanıdığımız şəkllə qədər dəyişdirdilər: qaynar, şirin, dolğun şokolad dadı ilə. Bir qədər müddət keçdikdən sonra məhsul dünyaya yayılmağa başladı və hazırda onun haqqında hər qitədə bilirlər. Toz öz kütləsinə uyğun olaraq çox yüksək kaloriliyə malikdir: 100 qram məhsula 289 enerji vahidinə yaxın. Həqiqətən içkinin hazırlanması üçün və ya desert yeməklərinin inqrediyenti kimi 5 – 25 qram toz istifadə edilir, buna görə də istehlak edilən kalorinin miqdarı faktiki olaraq aşağı səviyədədir. Maraqlıdır ki, bu yalnız təbii məhsula aid edilir, çünki kakao ilə yanaşı, şəkərin və ya hətta quru südün də olduğu qarışıqların enerji dəyəri çox yüksəkdir. Kakao tozunun qidalandırıcı tərkibi aşağıdakı nisbətdədir: ümumi kütlədən 25 faizə yaxın zülalın, 15 faizi yağın və 10 faizi karbohidratların payına düşür. Kütlənin qalan payını su və müntəzəm həzmə və doyumluğa görə cavabdeh olan qiymətli qida lifləri təşkil edir.

1.2.1.5. Faydalı və müalicəvi xassələri

Kakao paxlaları orqanizmdə sərbəst radikalların sayını artıran və xarici mühitin zərərli təsiri ilə mübarizə aparan antioksidantların təbii mənbəyidir. Kliniki tədqiqatlar sübut etdi ki, kakaonun

antioksidant gücü almanın, giləmeyvənin və yaşıl çayın analoji göstəricilərindən dəfələrlə artıqdır. İçkini günün birinci yarısında istifadə etmək daha yaxşıdır: məsələn burasındadır ki, kofein və teobromin kimi aktiv maddələr yuxunu poza bilər və ya onu rahat edə bilər.

1.2.1.6. Hamiləlik və əmizdirmə dövründə

Həkimlər və dietoloqlar hamiləlik dövründə bu məhsulun istifadəsini azaltmağı və ya istisna etməyi tövsiyə edirlər. Məsələn burasındadır ki, ətirli toz gələcək ananın orqanizmində kalsiumun mənimsənilməsinə mane olur, bu mikroelement isə dölün tam inkişafı və böyüməsi üçün son dərəcə zəruridir. Bütünlükdə isə bir neçə gündə bir dəfə 1 kiçik fincan tünd olmayan içkinin istifadəsinə icazə verilir.

Tozun müntəzəm və orta miqdarda istifadəsi gümrahlığın gəlməsinə və intensiv fiziki yüklənmələrdən sonra sürətlə bərpa olmağa imkan verir. İçkinin südsüz və şəkərsiz kiçik porsiyaları artıq çəkinin itkisi üçün vacib olan müntəzəm məşqlərdə köməkçiniz olacaq. Həmçinin kakao endorfinin və serotonin – yaxşı əhvali – ruhiyyəyə görə cavabdeh olan hormonların yaranmasına səbəb olur, bu çox əhəmiyyətlidir, çünki aşağı karbohidratlı pəhriz çox vaxt həddən artıq əsəbiliklə müşayiət edilir.

1.2.1.7. Sağlam və müalicəvi qidalanmada, xalq təbabətində

Qədim Meksikanın sakinləri kakaonu müalicə vasitəsi kimi geniş istifadə edirdilər. İçki mədə-bağırsaq xəstəlikləri, ürək və soyuqdəymə problemləri zamanı təyin edilirdi. Kakao tozunun və yağının əlavə edilməsi ilə əldə hazırlanan məlhəmlər dərinin quruluşunun və çatlarının qarşısının alınması üçün istifadə edilirdi. Sonradan məhsulun qanda xolesterinin səviyyəsini normallaşdırmaq qabiliyyəti də qeyd edildi.

1.2.1.8. Zərəri və əks göstərişlər

Əvvəla, bir faktı nəzərə almamaq olmaz ki, təbii kakao tozunun tərkibində kofein vardır, baxmayaraq ki, çox kiçik dozalarda: məhsulun ümumi kütləsindən bir faizinin yarısından az. Məhz bu maddə sinir və ürək-damar sisteminin vəziyyətinə mənfi təsir göstərir, habelə dəridə səpkilərin yaranmasına səbəb ola bilər. İkincisi, aşağı keyfiyyətli bir çox paxlalar xırdalanmazdan əvvəl qabıqda və ləpə ilə yanaşı yaşayan həşəratları məhv etmək üçün kimyəvi maddələrlə və pestisidlərlə emal edilir. Emal prosesi gələcək toza allergiyaya və qida pozğunluqları yaradan toksik xassələr verir. Öz seçiminizi seçilmiş və keyfiyyətli paxlalardan olan daha bahalı məhsulun üzərində saxlamaq daha yaxşıdır. Nəhayət, kakao tozunun istifadəsinə bir sıra əks göstərişlər mövcuddur:

- Kiçik məktəbəqədər yaş dövrü;
- Piylənmə;
- Yüksək sinir oyanıqlığı;
- Podaqra;
- Böyrək çatışmazlığı;
- Qida pozğunluqlarına və allergik reaksiyalara meyillilik.

1.2.1.9. Məhsulun seçim və saxlanma xüsusiyyətləri

Əgər müəyyən seçim incəliklərini bilsək, keyfiyyətli üzvi kakao tozunu asanlıqla tapmaq olar. Məhsul həmcins narıncı və ya qəhvəyi rəngə malik olmalı, topalar olmamalı və yapışmamalıdır. Əgər tozu barmaqlarımız və ya ovcumuzun arasında sürtsək, o ayrı – ayrı parçalarda toplanmamalıdır. Ətir xoş və dolğun, hiss edilən şokolad notları ilə olmalıdır. Etiketin üzərində tərkibində 100 qram məhsulda ən azı 13 – 15 qram yağ qeyd edilməlidir. Aldıqdan sonra ev şəraitində yoxlamayı davam etdirmək olar: dəmlədikdə çöküntü əmələ gəlməməlidir. Əgər təzə hazırlanmış içkinin istifadəsi zaman dilin üzərində xırda dənəciklər hiss edilirsə, bu məhsulun sənaye şəraitində keyfiyyətsiz şəkildə hazırlanmasını təsdiq edir. Tozun alındığı paxlaların konkret növünün

göstərilədiyi qablaşdırmaaların xeyrinə seçim etmək daha yaxşıdır. Məhsulu sərinq qaralıq yerdə şüşə hermetik qabda yararlılıq müdətində uyğun olaraq saxlamaq lazımdır. Kip qapısı olan və sobadan və ya mətbəx plitəsindən kifayət qədər məsafədə yerləşən mətbəx şkafi ən yaxşı saxlama yeridir.

Şəkərli qənnadı məmulatlarının istehsalında istifadə olunan digər xammalların keyfiyyəti qüvvədə olan NTS-lərin tələbinə uyğun olmalıdır.

1.3. Şəkərli qənnadı məmulatının təsnifatı və çeşidi

Şəkərli qənnadı məmulatının hazırlanmasında ən çox şəkər tozundan və şəkərli məhsullardan (patka, invert şəkəri, bal, fruktoza və s.) istifadə olunduğu üçün bu qrupa aid olan məhsullar belə adlanır. Şəkərli qənnadı məhsullarına karamel və konfet məmulatları, draje, iris, kakao tozu və şokolad məmulatları, sənaye üsulu ilə hazırlanan halva məmulatı, qoznəg, qrilyaj, nuqa, laddu, şərbət, lukum və s. bu kimi məhsullar aiddir. Odur ki, həmin məhsulları oxşar əlamətlərinə görə aşağıdakı kimi təsnifləşdirib ayrılıqda izah etməyə çalışmışıq.

1. Karamel məmulatı. Nəbat şəkilli və içlikli olmaqla hazırlanır.
2. Konfet məmulatı. Draje və iris də konfet məmulatına aid edilir.
3. Şokolad məmulatı və kakao tozu.
4. Halva məmulatı.
5. Qoznəg, qrilyaj, nuqa, laddu və digər məhsullar.

1.3.1. Karamel məmulatı

Karamel qənnadı məmulatı və ya belə məmulatın şəkərin qızdırılması və ya şəkər məhlulunun nişasta patkası və ya invert şərbətlə qaynadılması ilə alınan şirniyyatdır.

Sarı və ya qəhvəyi rəngin (əlavə boyaqlar qatılmadan) müxtəlif çalarlarının plastik və ya bərk kütləsidir (qaynama temperaturundan asılı olaraq), tərkibində saxaroza, maltoza və qlükoza vardır. Karamel kütləsi şəkərdən (kristal maddə olan) fərqli olaraq amorfudur. Amorf halından kristal hala keçid antikristallizatorların istifadəsi nəticəsində ləngiyir. Adətən antikristallizatorlar kimi patka və ya invert şərbət istifadə edilir.

Karamel istehsalında şəkərin 100 kütlə hissəsinə patkanın 50 kütlə hissəsinə əlavə etmək qəbul edilmişdir. İvert şərbətdə hazırlanan karamel böyük miqdarda fruktoza – daha çox hiqroskopiya şəkər - nəticəsində böyük hiqroskopikliyə malikdir. Karamel həmçinin digər qida məhsullarının və içkilərin hazırlanması zamanı qida boyası və ya dad əlavəsi kimi də istifadə edilir. E 150 qida əlavəsi kimi qeydiyyatla alınmışdır.

Nabat, içi doldurulmuş, vitaminləşdirilmiş, yumşaq (yarım-bərk), müalicəvi və s. karamel məmulatı biri-digərindən fərqlənir. Karamelə əlavə dad və rəng vermək üçün karamel kütləsinə qida turşuları, esensiya və boyaq maddələri, meyvə, giləmeyvə, qoz, kakao tozu və s. əlavə edilir. İçlik kimi meyvə, giləmeyvə, şokolad, süd, likör və digər qarışıqlar istifadə edilir.

Bəzi tarixi mənbələrdən məlum olduğu kimi, hələ qədim hind *dalitləri* şəkər qamışını odda qovururdular və artıq o zaman bu şəkildə karamelin bənzərindən həzz ala bilirdilər. Baxmayaraq ki, tarixən belə formalaşmışdır ki, ilk şirin çərəz heç bir emal tələb etməyən bal idi, lakin yenə də karamel əllə yaradılmış şirniyyatlar kateqoriyasında birinci yeri tutur, çünki insan fikri və qurğuları, hətta ibtidai olsa belə, tətbiq edilmədən karameli yaqın ki, hazırlamaq olmazdı.

Bu gün karamelin əsasən hazırlandığı şəkər özü – özlüyündə Orta əsrlərdə, hətta sonralar da kifayət qədər bahalı məhsul hesab edilirdi və ondan yalnız varlı insanlar zövq ala bilirdilər. Lakin hələ şəkər bizim onu qəbul etdiyimiz şəkildə ümumiyyətlə mövcud deyildi. Kəllə qəndlər və ya 400 q-dan 16 kq qədər çəkiddə olan konuslarvarı rafinad qəndi var idi. Hər şey istehsal texnologiyasından asılı idi – onlar bərk idi və mavitəhər çalara malik idi.

Belə şəkəri istifadə etməzdən əvvəl onu xüsusi qurğu (qənd doğrayan) ilə “doğramaq” lazım idi, çay ilə içən zaman isə xüsusi kəlbətinlə daha xırda hissələrə doğrayırdılar.

Bir çox ölkələr: Fransa, Böyük Britaniya, Amerika və digər ölkələr karamel təcrübəsinin mənimsənilməsində birinciliyi və geniş miqyaslı karamel istehsalının banisi statusunu özlərinə aid edirlər. Lakin indi dəqiq və tam əminliklə yalnız onu demək olar ki, bu texnologiya geniş planda yalnız XIV-XVI əsərdə şöhrət qazandı. Amerikalılar irislərin yaranması ideyasını yalnız özlərinə aid edirlər, çünki məhz onlar ilk dəfə ixtisaslaşdırılmış dərin mis qazanlarda karamel qaynatmağa başlamışlar.

Çubuqda nabatlar, bu məhz karamel idi, onlar Rusiyada və Fransada böyük şöhrət qazanmışdı. O vaxtlar Fransada belə nabatlar əyanların dəbdəbəsi və atributu idi, Rusiyada isə “xoruzlar”, “evciklər” və “dovşanıqlar” xalqa məxsus idi və geniş çeşidlərlə yarmarkalarda satılırdı, onlar bubliklərlə bərabər yarmarkaların atributuna çevrildi. İnkişaf etmiş İngiltərə nabatları yalnız XVIII əsrdə qəbul etdi.

Lakin ilk olaraq karamelin şirinliyini və faydalılığını, lakin bəzi otların acılığını 1899-cu ildə alman əcazısı Karl Soldan birləşdirdi, onun qızı acı dərmanları içməkdən qəti şəkildə imtina edirdi, indiki “strepils” nümunəsində müalicəvi konfetlər belə yarandı.

Erkən karamel istehsalında mis qazanlar istifadə edilirdi, bu qazanlarda açıq odun üzərində su ilə şəkəri qızdırırdılar. Kütləyə termometr salırdılar və uyğun temperatur yaranan kimi karameli dərhal formalara tökürdülər və ya mərmər lövhənin üzərinə boşaldırdılar, sonra isə hissələrə kəsirdilər.

Hazırda karamelin hazırlanma prosesi tamamilə avtomatlaşdırılmışdır və orta əsrlərin texnologiyası ilə praktik olaraq heç bir ümumi cəhəti yoxdur, fabrik xətti bütün mümkün dartıcı, karamel hamarlaşdırıcı, kalibrləşdirici, qaynadıcı və soyuducu maşınlarla təchiz edilmişdir. Lakin invert şərbət və nişasta patkası istifadə edilən tam avtomatlaşdırma və ən yeni reseptura fonunda Fransa

qənnadı ustaları sayəsində karamel sahəsində əl ilə karamel istehsalı tendensiyası müşahidə edilir.

Karamel istehsalında fərdi yanaşma nəfis və nadir konfetlər, bəzəklər və hətta bəzi hallarda qənnadı sahəsinə deyil, incəsənət əsərlərinə aid ediləcək bütöv heykəllər yaratmağa imkan verir. Belə əsərlər yaratmaq üçün ciddi hazırlıq və materialla iş vərdişləri, təxəyyül və çoxlu vaxt lazımdır ki, bu da son nəticədə qiymətlin yaranmasına təsir edir. Bununla əlaqədar karamelin dekorativ funksiyası qənnadı dəyərinə nisbətən daha tələb olunan və yüksək qiymətləndirilən olmuşdur.

Karamel məmulatı nabatşəkili (şüşəvarı) və içlikli olmaqla iki böyük qrupa ayrılır. Nabatşəkili karamellərdən Düşes, Nanəli, Teatral, Barbaris, Monpası, Mentollu və s göstərilə bilər. İçlikli karamellərin 12 müxtəlif içliklərlə hazırlanan 250-dən çox çeşidi var.

1.3.2. Konfet məmulatı

Konfet məmulatı müxtəlif şəkərli və ya şokoladlı məmulatlardır, onlara həmçinin nabat karamel, pralinelı və şəkərləndirilmiş meyvələr aid edilir. Onlar minalı, minasız və şokolad içlikli konfetlərə bölünür, tərkibinə, teksturasına və hazırlanma üsuluna görə fərqlənir. Ev şəraitində də dadlı və gözəl konfetlər hazırlamaq olar. Başlıca üstünlük inqrediyentlərin təbiiliyi və fantaziyanı nümayiş etdirmək imkanındır. Çox vaxt böyüklər uşaqların qida rasionunu maksimum faydalı etmək üçün konfetləri evdə hazırlayırlar. Bayram süfrəsinə desert kimi duzlu karameldən assorti, uşaqlıqdan sevdiyimiz pəncə və şokoladda giləmeyvələr verilə bilər, evdə hazırlanmış “Rafaello” konfetləri isə bir göz qırpımında boşqabdan yoxa çıxacaq. Başlıca şərt badamın təmizlənmiş və quru tavada qovrulmuş olmasıdır. Ümumiyyətlə, “konfet” adı şəkərləndirilmiş meyvələri belə adlandıran aptekçilərin jarqonundan gəlmişdir. Bu gün konfetlərin palitrası və reseptli müxtəlifdir. İstənilən supermarketdə qriyaj, biyan kökü, salmiyak və ya jele konfetləri, marsupan, trüfəllər, iris, südlü və ya meyvəli batonlar, vafli və ya çoxqatlı şirniyyatları – konfet şəklində şirin sonsuzluq

almaq olar. Qozlu və ya şokoladlı konfetlərin hazırlanması adi axşamları maraqlı etməyin əla üsuludur.

Zərif krem içlikli klassik **şokolad trüfelini** prinsip etibarilə istənilən supermarketdə almaq olar. Lakin bununla yanaşı, bu fransız konfetlərində nə isə var ki, bütün dünyada insanları yenidən və yenidən öz mətbəxlərində başdan – ayağa ərinmiş şokolad və kakao tozu ləkələrinə bulaşmağa və özlərinin sadə reseptlərini sonsuza qədər təkmilləşdirməyə məcbur edir. Əgər tarixçilərə əsaslanaraq, şokolad trüfellerinin əsasını 1850-ci ildə Parisdə qənnadı ustaları Patisseri Sitraudin tərəfindən düşünülmüş kərə yağı əsasında qanaş təşkil edir.

Konfet (latıncadan – *confectum*, “hazırlanmışdır”) müxtəlif şəkərli və ya şokoladlı məmulatlardır, onlara şəkərləndirilmiş meyvələr, pralin aid edilir. Bir qayda olaraq, konfetlərin tərkibində 60 – 75 % şəkər vardır (32, 33). Minalı (mina qatı ilə örtülmüş), minasız və şokolad içlikli konfetlərə bölünür.

“Konfet” termini XVI əsrdə aptekçilərin peşə jarqonunda şəkərləndirilmiş və ya mürəbbədə emal edilmiş, müalicəvi məqsədlərdə istifadə edilən meyvələri bildirən sözdən yaranmışdır. Sonradan bu termin müxtəlif tərkibli məhsullardan qənnadı məmulatlarının daha geniş dairəsini bildirməyə başladı.

Konfet məmulatı şokoladla şirələnmiş, şirələnməmiş olmaqla bir qayda olaraq kağıza bükülmüş olur. Konfetlər formaya tökməklə, çökdürülməklə, yayıb doğramaqla və ştamplama üsulları ilə formalanır. Konfetin əsas gövdəsindən asılı olaraq konfetlər 12 qrupa aid edilir. Bəzi ədəbiyyatlarda draje və irislər də konfet məmulatı bölməsində verilir.

1.3.3. Şokolad məmulatı

Şokolad kakao yağı əsasında kakao paxlalarının – şokolad ağacının teobromin və kofeinlə zəngin olan toxumlarının emal məhsulları olan qənnadı məmulatıdır.

Məmulat ən məşhur yemək tiplərindən olmaqla bütün dünyada geniş yayılmışdır, kulinariyada onun dadı tez – tez dəyişir. Şokolad böyük miqdarda məhsulların, xüsusilə, tortlar, pudinqlər, muslar, şokolad pirojnalrı və peçenye kimi desertlərin tərkibinə daxildir. Bir çox konfetlər şirinləşdirilmiş konfetlə doldurulmuş və ya örtülmüşdür, həmçinin bərk şokolad plitkalarını və şokoladla örtülmüş batonları “qəlyanaltı” kimi yeyirlər. Şokolad hədiyyə kimi müxtəlif formalarda buraxılır (məsələn, ürək rəmzi şəklində) və Pasxa və Müqəddəs Valentin Günü kimi bəzi bayramlarda ənənəvi hədiyyədir. Şokolad həmçinin şokoladlı süd və qaynar şokolad kimi qaynar və soyuq içkilərdə istifadə edilir.

Şokolad məmulatlarının tərkibində çox vaxt aromatik əlavələr (qəhvə, spirt, konyak, vanil, istiot), qida əlavələri (kişmiş, qoz, vafli, sukat) və ya içlik olur.

1.3.3.1. Şokoladın tarixi və növləri

Şokoladın tarixi. Kakao ağacı kimi şokoladın vətəni Mərkəzi və Cənubi Amerikadır. Mayya hinduları, sonradan isə asteklər bir çox yüzilliklər ərzində üyüdülmüş və qovrulmuş kakao paxlalarını su ilə qarışdırır, sonra isə bu qarışığa acı bibər əlavə edirdilər. Nəticədə acıtəhər, kəskin köpüklü, yüksək yağılı olan içki alırdılar, onu soyuq halda içirdilər.

Daha çox rastlanan versiyaya görə isə “şokolad” sözü astek sözü “xocolatl” (“çokolatl”) sözündən yaranmışdır, bu da hərfi tərcümədə “acı su” deməkdir. Lakin başlanğıc “xocolatl” sözünə müstəmləkə dövrünün heç bir mətnində rast gəlinmir; onun mövcudluğu linqvistlərin fərziyyəsidir.

Avropada kakao içkisi hələ 1520-ci illərdən məlumdur; avropalılardan ilk dəfə konkistador Ernán Cortes onun dadına baxmışdır. Bu içki XVII əsrin əvvəlində Avropada soyuq və acı əvəzinə qaynar və əşirin içkiyə çevrildi. Onun məşhurluğuna baxmayaraq xammalın bahalı olması qaynar şokoladın daha varlı insanların kifayət qədər dar dairəsi tərəfindən istehlakı ilə məhdudlaşdırdı.

Şokoladın tarixində müasir dövrü 1828-ci ildə sürtgəcdən keçirilmiş kakaodan kakao yağı sıxmağın ucuz üsulunu patentləşdirən hollandiyalı Konrad van Quten açmışdır. Bu kəşf bərk şokoladı yaratmağa imkan verdi, o avropalıların rasionundan maye şokoladı tədricən sıxışdırıb çıxardı. Qəbul edilmişdir ki, ilk şokolad plitkası 1842-ci ildə Bristolda (Böyük Britaniya) istehsal edilmişdir, lakin bir il əvvəl fransız qənnadı ustası Jan Pyetre artıq bərk şokolad almışdı.

1875-ci ildə Vevedən Daniel Peter bir çox uğursuz eksperimentlərdən sonra nəhayət, komponentlərin sırasına quru süd əlavə etməklə ilk südlü şokolad almağa nail oldu; tezliklə onun tərəfdaşı Anri Nestle bu məhsulun istehsalını qurdu. Daha 4 il sonra digər İsveçrəli Rodolf Lindt ilk olaraq şokolad kütləsinin qarışdırılmasını mənimsədi. Bu kəşflər İsveçrəli qənnadı ustalarına şokolad istehsalında uzun müddət dəb qanunvericiləri olmağa imkan verdi.

Şokoladın və kakao tozunun istehsalı üçün əsas xammal kakao paxlaları – yer kürəsinin tropik rayonlarında bitən kakao ağacının toxumlarıdır. Kakao paxlalarının əmtəə növlərinin adları onların istehsal rayonunun, ölkəsinin və ya onların gətirildiyi limanın (Qana, Baiya, Kamerun, Trinidad və s.) adına uyğundur. Keyfiyyətinə görə kakao paxlalarını iki qrupa bölürlər

1. Bir çox çalarlı zərif dada və xoşagələn incə ətrə malik olan nəcib (növlü) qrup (Yava, Trinidad və s.);
2. Acı, kəskin turş-təhər dada və güclü ətrə malik olan istehlak (ordinar) qrupu (Baiya, Para və s.).

Kakao paxlaları 30 – 50 ədəd olmaqla kakao ağacının meyvəsinin lətində yerləşir, badamışəkili formaya, 2,5 sm uzunluğa malikdir. Paxla iki toxum payından, rüşeymdən (zoğdan) və bərk qılafdan (kakaovelladan) əmələ gələn bərk ləpədən ibarətdir.

Təzə toplanmış kakao paxlaları şokolad və kakao tozu üçün xarakterik olan dad və ətir xassələrinə malikdir, acı kəskin tama və solğun rəngə malikdir. Dadının və ətrinin yaxşılaşdırılması üçün onları plantasiyalarda fermentasiyaya və qurudulmaya məruz edirlər.

Kakao paxlalarının quru maddələrinin əsas komponentləri yağlar, alkaloidlər – teobromin, kofein (cüzi miqdarda), zülal, karbohidratlar, aşındırıcı və mineral maddələr, üzvi turşular, aromatik birləşmələr və digər maddələrdir.

Emal prosesində paxlaları təmizləyirlər, çeşidləyirlər və qovururlar, iri doğrayırlar, onu maye kütləyə qədər üyüdürlər. Yağ kakao paxlalarının quru maddələrinin 52 – 56 % təşkil edir; o kakao yağı adlanır. Kakao yağı 25⁰ C temperaturda bərk və zərifdir, 32⁰ C temperaturda isə mayedir, buna görə də o ağızda qalıt qalmadan əriyir.

Texnoloji emal prosesində kakao paxlalarından yarımfabrikat – sürtgəcdən keçirilmiş kakao alırlar. Bu maye kütlədən xüsusi presdə kakao yağının sıxılmasını həyata keçirirlər, bundan sonra isə presdə kakao cecəsi qalır. Sürtgəcdən keçirilmiş kakao və kakao yağını şəkər kirşanı ilə birlikdə şokoladın hazırlanması üçün istifadə edirlər, kakao cecəsindən isə kakao tozu alırlar.

Şokolad kütləsini şəkər (bir qayda olaraq, şəkər kirşanından), sürtgəcdən keçirilmiş kakao və kakao yağının qarışığından dad və ətir inqrediyentlərini əlavə etməklə alırlar. Qarışıq itiləyici maşının (melanjorun) köməyi ilə xırdalanır (bərk hissəciklər 20 mkm iri olmamalıdır), kakao yağı ilə bir daha qarışdırılır, 30 - 31⁰ C qədər soyudulur, bundan sonra qəlibləşdirilməsi üçün avtomata daxil olur.

37 q şokoladda yağın orta miqdarı 9 q (ümumi kalorilikdən 55 % yaxın); 30 q südlü şokoladın tərkibində 140 kkal vardır. Bahalı növlərdə daha çox yağ vardır.

Kakaodan olan məmulatlarda əsas alkaloid teobromindir. Şokoladı yeyərkən onun insan orqanizmində sürətli metabolizasiyasına görə insanın bu maddə ilə zəhərlənməsi istisna edilir.

Bununla yanaşı, teobromin bir çox digər heyvanlar üçün güclü toksindir. Belə ki, pişiklər və heyvanlar üçün ölümcül doza 200 mq / kq-dan 400 mq / kq qədər təşkil edir. Atlar və tutuquşular da bu maddəyə qarşı həssasdır.

Tərkibindən asılı olaraq şokoladlar acı, südlü, ağ, tünd qırmızı şokolad növlərinə ayrılır.

1.3.3.2. Tünd (acı) şokolad

Tünd (acı) şokoladı sürtgəcdən keçirilmiş kakao, şəkər kirşanı və kakao yağından hazırlayırlar. Şəkər kirşanı və sürtgəcdən keçirilmiş kakao arasında nisbəti dəyişməklə alınan şokoladın dad xüsusiyyətlərini acıdan şirinə qədər dəyişmək olar. Şokolad da sürtgəcdən keçirilmiş kakao nə qədər çox olarsa, şokolad bir o qədər acı dada və daha parlaq ətrə malik olur. Ən acı şokoladı “acı” adı ilə, daha az şokoladları isə “tünd” adı ilə satırlar. O kifayət qədər möhkəmdir və yalnız ağız boşluğunda əriyir.

1.3.3.3. Südlü şokolad

Südlü şokoladı əlavələrlə sürtgəcdən keçirilmiş kakaodan, kakao yağından, şəkər kirşanından və quru süddən hazırlayırlar. Çox vaxt 2,5 % yağlılığı olan təbəqəli quru süddən və ya quru qaymaqdan istifadə edirlər. Südlü şokolada ətri kakao verir, dad şəkər kirşanından və quru süddən yaranır. Açıq – qəhvəyi çalara malikdir. Tünd və ya acı şokoladdan fərqli olaraq həm ağız boşluğunda, həm də xarici mühit amillərinin təsiri altında (havanın yüksək temperaturu) asanlıqla əriyir. Minaların istehsalı üçün əsas xammaldır.

1.3.3.4. Ağ şokolad

Ağ şokolad kakao yağından, şəkərdən, quru süddən və kakao tozu əlavə etmədən vanildən hazırlayırlar, buna görə də o krem rənginə (ağ) malikdir və tərkibində teobromin yoxdur. Ağ şokolad karamel tamına malik olan xüsusi quru süd sayəsində özünəməxsus dad əldə edir. Ağ şokolad da havanın yüksək temperaturunda asanlıqla əriyir.

1.3.3.5. Tünd – qırmızı şokolad

Tünd – qırmızı şokolad Kot-divuarda, Ekvadorda və Braziliyada yetişdirilən kakao paxlalarından alınır. Şokolada heç bir giləmeyvə və ya boyaq maddələri əlavə edilmir. Şokoladın “tünd qırmızı” adını alan yeni növü təbii çəhrayı rəngə və giləmeyvə dadına malikdir. Bu yeni növü şokolad bazarında dünya liderlərindən biri olan Barry Callebaut yaratmışdır. Şirkət onun üzərində 13 il işləmişdir.

Tərkibin xüsusi variasiyaları.

1.3.3.6. Veqan şokoladı

Veqan şokoladı adi südsüz tünd şokolad ola bilər və ya soya, badam, kokos və ya düyü yağı əsasında ola bilər.

1.3.3.7. Diabet şokoladı

Diabet şokoladı şəkər diabeti xəstələri üçün nəzərdə tutulmuşdur. Şəkər əvəzinə sorbit, ksilit, mannit və ya izomalt kimi şirinləşdiricilər istifadə edilir.

Şokolad məmulatlarının variantları:

1.3.3.8. Məsaməli şokolad

Məsaməli şokoladı şokolad kütləsindən alırlar, onu $\frac{3}{4}$ həcmli formalara tökürlər, vakuum – qazalarda qarışdırırlar və 4 saat ərzində maye halında saxlayırlar (40° C temperaturda). Vakuumda hava qovuqlarının genişlənməsi sayəsində plitkanın məsaməli strukturu yaranır.

Şokolad plitkaları təzadlı ağ və qara (və ya südlü) şokoladdan ibarət ola bilər ki, bu da plitkaya orijinal dizayn verməyə imkan verir.

Çox vaxt şokolad plitkalarına müxtəlif şirin içliklər əlavə edirlər.

Şokolad digər qənnadı məmulatlarında:

- müxtəlif qənnadı məmulatların örtülməsi üçün minalar, bir qayda olaraq, tünd rəngə malik olan südlü şokolad əsasında hazırlanır.

- kakao çox vaxt xəmirə, içliklərə, kremlərə və s. şokolad dadımın və ətrinin verilməsi üçün istifadə edilir.

- toz şokoladı sürtgəcdən keçirilmiş kakaodan və şəkər kirşanından süd məhsullarının əlavə edilməsi ilə və ya əlavə edilmədən hazırlayırlar.

1.3.4. Şokolad məhsulları

Şokolad məhsulları - şokolad pastası, plitkalarla yanaşı, batonlarda, konfetlərdə, müxtəlif fiqurlar, medallar və hətta şokolad fəvvarəsi şəklində təqdim edilə bilər.

1680-ci illərdə Hans Sloan tərəfindən şokolad südü ixtira edildi. O inək, keçi və ya digər südün şokolad şərbəti və ya tozu ilə qarışdırılması yolu ilə yaradılır. Bu məhsulun geniş yayılmasına və şokoladın idman yüklənməsindən sonra orqanizmin bərpa edilməsinə müsbət təsir etdiyi barədə bəzi tədqiqatçıların fikrinə baxmayaraq, bir sıra tədqiqatçılar şəkərin yüksək miqdarına görə onu zərərli hesab edirlər və onun çox istifadəsini piylənmə ehtimalı ilə bağlayırlar.

1.3.4.1. İnsan orqanizminə təsiri

XIX əsrin əvvəlində qaynar şokolad qüvvət və gümrahlıq üçün vasitə kimi apteklərdə satılırdı. “Şokoqoliklər” haqqında məşhur təəsvürlərə rəğmən şokoladın qeyri – təbii addiksiyaya səbəb ola biləcəyi barədə heç bir sübut yoxdur. Şokoladın səbəb olduğu əhvali – ruhiyyə yüksəkliyi bu vaxta qədər qəti olaraq izah edilməmişdir.

Şokoladın tərkibinə böyük miqdarda yağ və şəkər daxildir (100 q tünd şokolada müvafiq olaraq 27 q və 54 q), buna görə də onun həddən artıq istehlakı piylənməyə gətirib çıxarır və şəkərli

diabetin yaranma riskini artırır. Alman jurnalı *Ökotestin* apardığı tədqiqatlara əsasən, acı şokoladın bəzi növlərində həmçinin yüksək miqdarda kadmium vardır ki, bu da sağlamlıq üçün təhlükə yarada bilər.

Şokoladın tərkibində flavonoidlər qrupundan maddələr vardır, onlar həmçinin qırmızı şərabda və üzümdə də vardır. Bəzi ilkin məlumatlara əsasən, onlar ürək və damarlar üçün faydalıdır, həmçinin əksini təsdiq edən məlumatlar da vardır. Kakao məhsullarında yüksək miqdarda oksalatların olmasına görə onları böyrəklərində daş yaranma riskinə meyilli insanların istifadə etməsi məsləhət görülmür.

Təcrübədə şokolad məmulatlarının tərkibində çox vaxt zərərli aşqarlar olur. Ucuz şokolad növlərinə xərclərin azaldılması üçün kakao yağı əvəzinə, məsələn, transyağlar əlavə edirlər: hidrogenləşdirilmiş palma və ya kokos yağı.

Kristian Albrext adına Kil universitetinin klinikasında aparılan eksperimentlərdə tünd şokoladda insan üçün təhlükə təşkil edən oxratoksin aşkar edilmişdir.

1.3.4.2. Şokolad muzeyləri

Dünyada bir neçə şokolad muzeyləri mövcuddur – məsələn, Kölnə, Pokrovda və Bryuqda. Vladimir vilayətinin Pokrov şəhərində dünyada yeganə şokolada heykəl mövcuddur. Monument sanki şokolad plitkasından yaradılmışdır və əlində şokolad olan nağıl qəhrəmanı Feyanın obrazını təmsil edir. Heykəl 2009-cu il 1 iyulda açılmışdır və Pokrov şəhərindəki şokolad muzeyindən bir neçə addımda yerləşir. Heykəlin açılışı Rusiyada bu heykəlin yaradılma təşəbbüsü olan “Kraft Fuds” şirkətinin 15 illik fəaliyyəti çərçivəsində açılmışdır.

1.3.4.3. Şokoladla bir neçə rekord bağlıdır

1. Britaniya şokolad istehsalçısı Thorntons demək olar ki, 6 ton çəkisi (5 792,5 kq), dörd metr eni və dörd metr uzunluğu olan

ən böyük şokolad plitkası hazırlayaraq Ginnes rekordlar Kiabının dünya rekordunu qırmışdır. Onu şirkətin 100 illiyində nümayiş etdirdilər və rekord şokolad plitkası 75 min ədəd Thorntons adı şokoladlarının ekvivalenti kimi alındı.

2. 13 sentyabr dünyada Ümumdünya şokolad günü kimi (International Chocolate Day), 11 iyul – World Chocolate Day (1995-ci ildə fransızlar düşünmüş və Rusiyada müxtəlif tədbirlərlə dəstəklənmişdir) qeyd edilir, bundan başqa, ABŞ-da şokolad günü 7 iyul və 28 oktyabrda qeyd edilir, habelə o 4 sentyabrda da qeyd edilə bilər. Şokolad çox vaxt müxtəlif bayramlarda hədiyyə kimi istifadə edilir, şokolad yumurtaları isə Pasxa zamanı istifadə edilir.

3. Jan – Etyen Liotarin “Şokolad hazırlayan qadın” rəsmi ABŞ-da və dünyada ən qocaman ticarət markasıdır. Şokolad hazırlayan qadının portreti Drezden qalereyasında eksponat kimi nümayiş etdirilirdi, şokolad ticarəti üzrə Amerika firmasının prezidenti Henri L. Pirs də onu burada görmüş və 1862-ci ildə Amerika şirkəti “Bakers Chocolate” rəsmi istifadə edilməsinə dair hüquq əldə etdi.

4. Şokoladın bir çox əsərlərdə adı çəkilir. 1964-cü ildə dahi istehsalçı Villi Vonkun şokolad fabrikinə ekskursiya qazanmış kasıb oğlan Çarli Bekket haqqında “Çarli və şokolad fabriki” kitabı çap edildi. Kitab iki dəfə ekranlaşdırılmışdır, 1971 və 2005-ci illərdə, həm də ikinci film haqqında tənqidçilər çox müsbət rəy bildirmişlər və o dünya prokatında 470 milyon ABŞ dolları toplayaraq ilin ən böyük kassa filmi olmuşdur. Bu film həmçinin kostyumların istifadə edilməsinə görə də qeyd edilmişdir.

5. 1999-cu ildə bütöv bir şəhərciyin həyatını dəyişən gənc ana haqqında “Şokolad” romanı çapdan çıxdı. 2000-ci ildə o ekranlaşdırıldı və eynilə prokatda uğur qazandı (150 milyon ABŞ dolları) və bir sıra mükafatlar aldı.

6. Kiyevdə S. S. Mogilevtsevin malikanəsi qeyri – rəsmi olaraq “Şokolad evcik” adlanırdı, burada sonradan məşhur elm, ictimai – siyasi və dövlət xadimləri yaşamışdır.

1.3.5. Şokolad batonları

1.3.5.1. Snikers (Snickers)

Snikers (Snickers) şokolad batonu özünün çoxillik tarixi ərzində ən çox satılan məhsullardan biri olmuşdur. Snikersin illik satışı 2 milyard dollardan çox təşkil edir. Qovrulmuş yer fıındıqlı (habelə fıındıqlı və ya badamlı), karamelli, nuqa olan baton həmişə milyonlarla insanların qəlbini fəth etmişdir. Snikers ilk dəfə 1923-cü ildə qənnadı ustası Frenk Mars tərəfindən hazırlanmışdır. Lakin batonun kütləvi istehsalı yalnız 1930-cu ildə başladı.

1929-cu ildə Çikaqoda fabrik tikildi, burada şokolad şirniyyatı buraxmağa başladılar. Batona Snikers adı Mars Incorporated şirkətinin banisi olan Frenk Mars ailəsinin başçısının sevimli atının şərəfinə verilmişdir. İlk Snikerslərin dəyəri bir ədədinə görə 20 sent təşkil edirdi, bu da o dövrdə şokolada görə kiçik qiymət deyildi.

Snikers Avropada yalnız Böyük Britaniyada və İrlandiyada meydana çıxdı, burada 1990-cı ilə qədər Marathon adlanmışdır. Lakin məhsulun bütün dünyada yayılmasından sonra istehsalçı hər yerdə batonun adını eyni etməyi qərara aldı. Snikers Rusiyaya 1992-ci ildə gəlmişdir.

1.3.5.2. Bounty

Bounty - (“Baunti”; ingiliscədən – “əliaçıqlıq”) Amerika şirkəti Mars tərəfindən Avropa, Okeaniya və Yaxın Şərq ölkələrində buraxılan südlü şokoladla örtülmüş kokos ləti ilə konfetdir.

İki növdə buraxılır – südlü və tünd şokoladla. Südlü şokolad batonu mavi, tünd şokolad batonu qırmızı – qəhvəyi qablaşdırma-maya malikdir. 2007-ci ildən tünd şokolad batonun Rusiyada satışı dayandırıldı, lakin 2011-ci ildən yenidən satışda peyda oldu. Manqo və ananas dadı ilə müxtəlif növləri, habelə “Bounty Trio” standart qablaşdırma-naya nisbətən böyüdülmüş, üç konfetli qablaşdırma da vardır.

Məhsulun reklam çarxları tropik ada fonunda, çox vaxt Tailand adası Samuyda çəkilir. Reklam şüarı: “Bounty – cənnət həzridir”, ingilis dilindən hərfi tərcüməsi: “Cənnətin dadı” (“The Taste of Paradise”).

1990-cı illərin ortalarından ABŞ-da şokolad batonu “Bounty” buraxılmır, Avropadan idxal edilir.

100 q məhsulun qida dəyəri: Enerji dəyəri 490 kkal 2048 kCoul. **Zülal – 3.1, yağlar – 26, o cümlədən, zənginləşdirilmiş yağ turşuları – 20.4, karbohidratlar – 59, şəkər – 50,2.**

Yararlılıq müddəti: hazırlanma tarixindən 7 aya yaxın, məhsul + 5°C-dən + 22°C qədər temperaturda 70 % çox olmayan nisbi rütubətdə saxlanmağı tələb edir. İçliyin tərkibi: qurudulmuş kokos ləti, şəkər, qlükoza şərbəti, emulqator (qliserin monostearat), rütubət tənzimləyicisi (qliserin), duz, təbii aromatizatorla eyni aromatizator (vanil). Şokolad: şəkər, kakao yağı, özlü quru süd, sürtgəcdən keçirilmiş kakao, laktoza, süd yağı, emulqator (lesitin), təbii aromatizatorla eyni aromatizator (vanil), yağsız quru süd. Şokoladda transyağlar 1 %-dən çox deyil.

1.3.5.3. Mars

Mars - Amerika şirkəti Mars Incorporated tərəfindən istehsal edilən şokolad batonudur. İlk dəfə 1932-ci ildə ingilis şəhəri Slauda Amerika sahibkarı Forrest Mars tərəfindən hazırlanmışdır. Batonun hazırlanma resepti bu günə qədər dəyişməmişdir, lakin onun ölçüsü və əsas inqrediyentlərinin nisbəti ildən – ilə dəyişmişdir.

2002-ci ildə Böyük Britaniyada istehsal edilən Mars batonu dəyişmiş və yenidən qablaşdırılmışdır. Nuqa azalmış, şokolad qatı nəzərə çarpacaq dərəcədə nazıqlaşmışdır, bu da batonun çəkisini xeyli azaltmışdır. Qablaşdırma da dəyişmişdir. “Mars” sözünün yazıldığı şrift daha nazik və kursiv əyrisi ilə yazılmışdır.

Mars şokolad batonu ilk dəfə 1932-ci ildə ingilis şəhəri Slauda Amerika sahibkarı Forrest Mars tərəfindən hazırlanmışdır. Forrestin batonu onun atası Frenk tərəfindən istehsal edilən və Milky Way adı ilə Birləşmiş Ştatlarda məşhur olan batona bənzəyirdi.

Takoma şəhərinin kiçik Amerika evinin mətbəxində Frenk Mars və onun arvadı yağlı içlikli şokolad konfetləri hazırladılar – böyük korporasiya belə yarandı. Bu şirniyyatları şəhərin bütün sakinləri sevdi, buna görə də 1911-ci ildə Mars Candy Factory şirkəti yarandı.

Əvvəlcə “Milki Vey” batonu uğur qazandı. 1930-cu ildə “Snickers” yaradılır, dəyəri yüksək deyildi – 5 sent. Frenk böyük ambisiyalara malik deyildi, onun başlıca məqsədi ailəsini təmin etmək idi. Forrestin oğlu dünyada tanınmaq istəyirdi, buna görə də 50000 dollar, məhsulun reseptini götürdü və İngiltərəyə getdi.

“Mars” batonunun istehsalçısı Forest onu təkə dadlı həzz etmədi, həm də fayda gətirən etdi. Reklamda deyilirdi ki, o qüvvət və gümrəhlik mənbəyidir, çünki yorğunluqdan azad edir.

“Mars”ın kimyəvi tərkibi. İçliyin tərkibində şəkər, quru süd, qlükoza şərbəti, duz, yağsız kakao tozu, səməni ekstraktı, quru zülal, 0 % yağlılığı olan quru süd, quru zərdab vardır. Şokoladın tərkibinə kakao yağı, 0 % yağlılığı olan quru süd, sürtgəcdən keçirilmiş kakao, zərdab, vanil, lesitin, laktoza daxildir. Şokoladın kaloriliyi 100 qramda 455 kaloridir. Zülal 4,4 q; yağlar – 18,2 q; karbohidratlar – 68 q təşkil edir.

Faydası və zərəri. Şokoladın tərkibində dəmir, maqnezium, antioksidantlar vardır. “Mars” şokoladının istifadə edilməsi sayəsində əhvali – ruhiyyə yüksəlir, həzm yaxşılaşır.

Arıqlamaq istədikdə tərkibindəki böyük miqdarda şəkərə görə istifadəsini məhdudlaşdırmaq tövsiyə edilir. Həmçinin uşaqların onu hansı tezlikdə yeməsinə nəzarət etmək lazımdır, həddən artıq istifadə piylənməyə gətirib çıxara bilər.

Saxlanılma şəraiti. Saxlama müddəti – 9 aydır. Onu 5 – 22 dərəcə temperaturda havanın rütubəti 70 faizdən artıq olmayan şəraitdə saxlamaq lazımdır.

1.3.5.4. Qızardılmış batonun resepti

Şotlandiyanın əyləncə gecələrində hamburger əvəzinə qızardılmış şokolad batonları verirlər. Şotlandlar deyirlər: “Gündə bir

ədəd ye və cavan və xoşbəxt öl”. Bu da onu təsdiq edir ki, ona çox da aludə olmaq olmaz (orada kifayət qədər çox kalori vardır). Resepti üçün lazımdır:

- “Mars” – 1 ədəd;
- Yumurta – 1 ədəd;
- Un – 1 xörək qaşığı;
- Yərfındığı yağı (küncüt yağı ilə əvəz etmək olar) – 1 xörək qaşığı.

1.3.5.5. Nesquik

Nesquik şokoladının tünd sarı qablaşdırması şirniyyat sevrələr üçün çoxdan möcüzəli qaymaq dadının və əla keyfiyyətin rəmzinə çevrilmişdir. Bu da əbəs yerə deyil: bu şirniyyat həqiqətən öz əlçatan qiyməti və əsil şokolad dadı ilə qalan şokolad plitkalarından fərqlənir. Lakin Nesquik təkcə şokolad deyil, bu həm kakao, həm şokolad kürəcikləri, həm də qaçarkən yemək üçün şokolad batonlarıdır. Bu markanın məşhurluğu nədən başlamışdır?

Nesquik heç də şokoladdan başlamamışdır. İndi bir çoxlarının sevimli plitkalarını buraxan şirkət əvvəllər uşaq qidası ilə məşğul olurdu və 1948-ci ildə kakao tozu əsasında ilk məhsulu işləyib hazırladı: anaların uşaqları əzizləmək vəzifəsini asanlaşdırmağa yönəlmiş tez həll olan quru kakao. Bu kakao onun tez hazırlanmasına görə Nestle Quick adını aldı. Yalnız iki il keçdikdən sonra 1950-ci ildə eyni ad altında ilk südlü şokolad plitkası buraxıldı. İllər keçdi və 1999-cu ildə Nestle Quick hər kəsə tanış olan, qısa və tutumlu Nesquik adına çevrildi, bu ad sanki bu ad altında buraxılan məhsulun bütün şokolad şirinliyini özünə hopdurmuşdu.

Nesquik məhsulunun qablaşdırmasında hər kəsə məlum olan şən dovşan da dərhal yaranmadı. İlk dəfə o Nestle Quick içkisinin reklam qəhrəmanı kimi məşhur idi, lakin onun ünsiyyətli xarakteri və yadda qalan xarici görünüşü onu kütlənin sevimlisi etdi, sonra isə Quick məhsulunun bütün xəttinin maskotu (gözmuncu-

ğu) etdi. Əvvəllər Quick Bunny adına malik olan bu dovşan boy-nunda Q hərflili medalyon gəzdirirdi. 1999-cu ildə markanın özü-nün adının dəyişməsi ilə dovşan da adını dəyişdi və Kviki oldu. Dovşanın medalyonu da dəyişdi: indi orada N hərfi vardır.

Neskuik təkcə şokolad deyil, baxmayaraq ki, şirniyyat sevər-lərə hər şeydən əvvəl, məhz o məlumdur. Əlbəttə, heç olmasa bir dəfə bu şirniyyatın dadına baxdıqdan sonra kim onun zəngin da-dını unuda bilər? Neskuik sadəcə şokolad deyil, bu ən yaxşı inq-rediyentlərdən və dada yeni, yumşaq və yüngül turşutərəhər notlar əlavə edən südlü və çiyləkli içlikdən hazırlanan südlü şirniyyatın nəcib qaymaq dadının birləşməsidir. Bu şokoladın tərkibində süni boyaq maddələri və konservantlar yoxdur, bu da onu təkcə dadlı deyil, həm də faydalı edir. Hər qutudakı oyunlar və yapışdırılan etiketlər uşaqqlar üçün əla əyləncə kimi xidmət edir.

Neskuik markası altında şokoladdan başqa, mağazalarda bu vaxta qədər çox dadlı tez hazırlanan kakao içkisi peyda olur. Bax-mayaraq ki, çiyləkli də buraxılır, alıcılar şokolad dadını və cəz-bedici kakao ətrini daha çox tanıyır və sevirilər. Bu içki tez hazırlanır və həqiqətən də anaların həyatını asanlaşdırır, onlara hər gün uşaqqları dadlı və faydalı şirniyyatla əzizləməyə imkan verir.

Neskuik hazır səhər yeməklərinə də tələbat azalmır. Çox dadlı kürəciklər və şokolad dadlı yastıqıqlar südlə birləşdikdə təkcə bir çox uşaqqlar üçün deyil, həm də böyüklər üçün sevimli şirniyyata çevrilmişdir. Bu məhsul təkcə möcüzəli dada malik deyil, həm də tərkibində bir çox faydalı maddələr vardır. Şokolad dadlı bir boşqab Neskuik kürəcikləri, şübhəsiz ki, Sizi bütün gün ərzində enerji ilə yükləyəcək. Kürəciklər sayəsində şokolad dadı əldə edən süd isə birmənalı şəkildə kakao sevənləri sevindirəcək.

Şirniyyat sevərlərin daha bir sevimli şirniyyatı tezbazar nahar üçün Neskuik batonlarıdır. Südlü içlikli və xırçıldayan dənli bitkilərdən hazırlanmış kürəcikli şokolad şirniyyatı öz möcüzəli dadı ilə şirniyyat sevərləri sevindirir və yeməyə vaxtı olmayanları və hər şeyi ayaqüstü yeməyə üstünlük verənləri doyurur. Batonların tərkibində bir çox faydalı maddələr vardır və onların istehlakı şirniyyat sevərlərin sağlamlığına və əhvali – ruhiyyəsinə müsbət təsir göstərir.

1.3.5.6. Twix

Twix (bəzi ölkələrdə - **Raider**) südlü şokoladla örtülmüş karamelli şəkərli peçenye, şokolad batonu Amerika şirkəti Mars Incorporated tərəfindən 1967-ci ildən istehsal edilir. Twix qablaşdırması iki batondan ibarətdir.

Tarixi. Baton əvvəllər *Raider* adlanırdı və ilk dəfə 1967-ci ildə Böyük Britaniyada istehsal edilməyə başlamışdır. 1979-cu ildə məhsul “Twix” adı altında ABŞ-a idxal edilməyə başladı. Adı iki ingilis sözündən yaranmışdır: “twin” (*ikiqat, cütlüyü təşkil edən*) və “biscuits” (*peçenye*). Bir çox Avropa ölkələrində tarixi səbəblərə görə baton bu günə qədər *Raider* markası altında satılır. Adın tədricən “*Twix*” adına dəyişməsinin əsas səbəblərindən biri artan istehlak səyyarlığı və kütləvi informasiya vasitələrinin transmilli yayımıdır.

2000-ci ildə Twix-in çay üçün müxtəlif içlikli böyük qablaşdırmaları peyda oldu – Twixels. Hazırda qablaşdırmalar istehsalından çıxarılmışdır.

Batonlar müxtəlif illərdə müxtəlif şüarlar altında reklam edilirdi:

“Şirin cütlük” (1993 - 1995)

“Yoxlama fasiləsi” (2006 - 2011)

“Fasilə et – Twix ye!” (1995 - 2006)

“Hər ikisinin dadına bax və qərarını ver. Bəs sən kimin tərəfindəsən?” (2011-ci ildən).

Çeşidi. Rusiyada pərakəndə satışda aşağıdakı növlərdə qablaşdırmalara rast gəlinir:

Twix – 55 q (27,5 q olmaqla 2 peçenye)

Twix Xtra – 82 q (41 q olmaqla 2 peçenye)

Twix minis – 184 q

Twix Ağ şokolad (oktyabr 2017-ci il)

Twix Multiqablaşdırma 220 q (27,5 q olmaqla 8 peçenye).

100 q məhsulun qida dəyəri: Enerji dəyəri 497 kkal 2077 kCoul. Zülal – 4.1, yağlar – 24,3, o cümlədən, zənginləşdirilməmiş yağ turşuları – 13.1, karbohidratlar – 64,5, o cümlədən, şəkər – 49,5.

Yararlılıq müddəti: hazırlanma tarixindən 8 aya yaxın.

+ 5⁰ C-dən + 22⁰ C qədər temperaturda 70 % çox olmayan nisbi rütubətdə saxlamalı.

Tərkibi: şokolad, şəkər, kakao yağı, özlü quru süd, sürtgəcdən keçirilmiş kakao, emulqator (soya lesitini), aromatizator (vanil), yağsız quru süd.

Karamel – qlükoz şərbəti, şəkər, palma yağı, yağsız quru süd, duz, vanil.

Peçenye – buğda unu, qənnadı yağı, şəkər, kakao tozu, duz, yumşaldıcı (natrium biokarbonat), vanil.

Twix şokoladı məşhur Mars Incorporated korporasiyası tərəfindən buraxılan batondur. Üzərində iki şokolad çubuğu təsvir edilən xarakterik qablaşdırması ilə fərqlənir. Həmçinin orijinal reklamı ilə fərqlənir, onun şüarı artıq bir çox illərdir ki, belə bir ifadədir: “Fasilə et – Twix ye!”

Twix şokoladı qatı karamellə və südlü şokolad qatı ilə örtülmüş iki peçenye çubuğudur. Əvvəllər şokolad batonu “Raider” adlanırdı. İlk dəfə onun istehsalı 1968-ci ildə Böyük Britaniyada başlamışdır.

1979-cu ildə Tweaks şokoladı Amerikaya indiki adı altında idxal edilirdi. “Twix” adı iki sözdən yaranmışdır: “twin”, “ikiqat” və ya “cütlik təşkil edən” və “biscuits” – “peçenye”.

Həyatımıza sıx şəkildə daxil olan yeni adına baxmayaraq bir çox Avropa ölkələrində şokolad ilkin “Raider” adı altında satılır.

Rusiyada Twix şokoladı yaxın vaxtlara qədər yalnız yeganə ənənəvi dadında satılırdı, hazırda yalnız kapuççino, qaymaqlı qəhvə və şokoladlı mokko dadlı Twix şokoladı mövcuddur. Həmçinin mini Twix şokoladlar və dondurma da mövcuddur.

1.3.6. Draje, iris, halva

1.3.6.1. Draje

Draje şəklində olan konfetlər uzaq keçmişdə yalnız monarxlar və aristokratlar üçün əlçatan idi. Belə konfetləri xüsusi, təmtəraqlı hadisələr – toylar, təntənəli məclislər, paradlar, tacqoyma mərasimləri üçün hazırlanırdı. Müasir görünüşdəki drajeyə biz ilk dəfə XIV əsrdə rast gəlirik. Hersoqlar, krallar, imperatorlar müxtəlif bayram və təntənəli məclislərə drajedən hazırlanmış masalar və tağlar alırdılar.

Drajenin əlbəttə ki, hələ daha erkən prototipləri mövcuddur. Onlar Qədim Babilistanda və İranda hazırlanırdı. O zaman drajenin əsasını zirə, keşniş və cirə toxumlar təşkil edirdi.

“Draje” sözü fransız təbabətindən gəlmişdir və dərmanın sərt qılafda dozasını bildirir. Lakin indi draje, ilk növbədə, dəyirmi və ya oval konfetlərlə assosiasiya edilir.

Bu gün draje hər bir şirniyyatsevər üçün əlçatandır. Müasir qənnadı ustaları şirin qılafa ən müxtəlif içlikləri daxil edirlər – qoz, kişmiş, toxumlar, dənli bitkilər. Drajenin üstünü şəkər kirşanı, şərbət, şokolad minası ilə örtürlər. Dəyirmi konfetlərin üstünün təbəqələrlə örtülməsi diyirlətmə adlanır. Drajenin cilalanması konfetə parıltı və rütubətdən müdafiə verir. Bəzən isə drajenin üstünə şəkər və ya küncüt səpirlər.

Drajeni hədiyyə verirlər, yola götürürlər, sevimli filmə baxarkən ləzzətlə yeyirlər. Müxtəlif formalarda və ölçülərdə draje uzun əsrlər öz şöhrətini saxlayır.

“Draje” cingiltili sözü ilə kiçik, rəngbərəng, dəyirmi formalı konfetləri adlandırırlar, onlar müxtəlif şirin kütlədən – pomadalardan, şəkərdən və ya şokoladdan olan parıltılı qılafıla örtülmüşdür. Qədim Babilistan dövründə cirə, keşniş, zirə toxumlarını balı şərbətə salır, sonra isə şirniyyata dəyirmi forma verirdilər. Ehtimal edirlər ki, məhz bu konfetlər müasir drajelərin proobrazı olmuşdur. Məlumdur ki, İranda desert kimi şəkərli giləmeyvləri və ədviyyatları verirdilər ki, bu da şirniyyatlara şərq çaları verirdi. Lakin “draje” adının özünün mənşəyi hələ də mübahisələrə səbəb

olur. Bəziləri belə mövqə tərəfdarıdır ki, bu fransız sözüdür – “*dragee*” və öz köklərini latın dilindən götürür – “*tragemata*”, bu da öz növbəsində yunan sözündən yaranmışdır “*tragemata*” (“şirniyyat”). Digərləri isə hesab edirlər ki, “*draje*” sözü ərəb sözünün tərsinə oxunmasından yararır (ajrad), bu da tərcümədə “*çılpaq*” deməkdir və ondan düzəlmiş “*jarrad*” - “çılpaqlaşdırmaq, qılafsız qoymaq” sözündən yaranmışdır. Sonuncu halda birbaşa məntiq izlənilir – konfetlər bükülməmiş satılır, bükülənlər isə ərəb dilində “*mulabbas*” – “geyinmiş” adlanır.

Ölkəmizdə XVIII əsrdən Rusiya ahəngində draje peyda olur – bu gün də yerli mətbəxin vizit kartlarından biri olan, özünəməxsus milli şirniyyat olan şəkərdə quşüzümü adı ilə məşhurdur. O təkcə dadlı deyil, həm də böyük miqdarda faydalı maddələr və əsasən C vitamini hesabına inanılmaz dərəcədə qidalıdır. Lakin oval və ya dəyirmi formalı parlaq, hamar səthi olan klassik drajeyə qayıdaq. Hər konfet korpusdan və diyirlənmə qatlarından ibarətdir, onlar növbə ilə konfeti əhatə edir. Korpus şəkərlənmiş meyvə qabığından, qozdan, kişmişdən və digər aşqarlardan hazırlana bilər və istənilən rəngdə şəkər minası ilə örtülür. Parlaq küreciklər bütün nəsil uşaqların xoşuna gəlmiş və hələ də gəlməkdədir. Yəqin ki, bu gün draje kimi hətta yüzilliklər keçsə belə, öz aktuallığını itirməyən qənnadı məmulatları az qalmışdır. Onları bu gün həvəslə səyahətə götürürlər, bayramlarda təklif edirlər, hədiyyə kimi gətirirlər.

Draje - yunan dilindən tərcümədə “*həzz üçün konfetlər*” – istehlaka əlavə kimi dekorativ və ya rəmzi məqsədlərlə istifadə edilə bilən qənnadı məmulatları növüdür.

Hazırda draje qənnadı dünyasında müxtəlif formalarda qəbul edilir.

1.3.6.2. Klassik draje

Klassik draje - İtalyan dilində badamlı konfetti və ya ingilis dilində şəkərlənmiş badam adlanan tarixi draje müxtəlif rənglərdə şəkər kirşanı ilə örtülmüş bütöv badam qozlarıdır. Bu qənnadı

məmulatları uzun tarixə malikdir və ənənəvi olaraq toylarla və xüsusi bayram mərasimləri ilə bağlıdır. Belə hallarda *drajenin* və ya *konfetin* atılması və ya paylanması tarixi yüz il əvvələ gedir (deməli, indi adətən onları əvəz edən əlvan kağızlı konfet üçün ad da buradan yaranmışdır) və çiçəklənmənin, bolluğun, xoşbəxtliyin və uğurun zəmanəti üçün nəzərdə tutulur. Fransanın Verden şəhəri öz drajesi ilə 13-cü yüzillikdə şöhrət qazandı.

1.3.6.3. Şokoladlı draje

Şokoladlı draje. Bir qədər sonra Köhnə Dünyadan şokoladın daxil edilməsi ilə və şokolad dadının dəyişməz məşhurluğu ilə qida forması kimi XIX əsrin əvvəlində inkişaf edən orijinal badamlı konfetlər formasında rəngli nabat örtüklü şokoladlı draje ən azı orijinal badamlı variant kimi (bəlkə də daha çox) məşhurluq qazandı. Hər iki tipini toylar və digər bayramlar üçün istənilən arzu edilən rəngdə sifariş vermək olar.

1.3.6.4. Drajenin digər formaları

Müasir drajenin dördüncü forması fındıqlı “*M&M*” – rəngli minalı şokoladda bütöv fındıqlardır. Onları da xüsusi hadisələr üçün müxtəlif rənglərdə istifadə etmək olar. Lakin “*M&M*” drajenin tarixi düzgün (və ya düzgün olmayan) adı bəlkə də üslubuna görə bir qədər köhnə dəbli ola bilər.

“*Mentosu*” qablaşdırmaların əksəriyyətinin üzərində “*çeynənən draje*” adlandırılır. Xaricdən müxtəlif rəngli yumşaq mərkəzli bərk şəkər onu bu draje üçün müvafiq təsvirə çevirir. Lakin müasir cəmiyyətdə təsvirdə və markalamada bu ad geniş yayılmamışdır, ümumi adları – nanəli nabatlar, nabatlar və konfetlərdir.

1.3.6.5. “İris” konfetləri

“İris” konfetləri – patka, şəkər, kərə yağı, qatılaşdırılmış süd əsasında hazırlanan konfet növüdür.

Bu konfet növünün adı fransız çiçəyi irisin adından götürülmüşdür. Tarixdən məlum olduğu kimi, ilk dəfə Rusiyada konfetlər 1901-ci ildə peyda olmuşdur, onları Fransadan qənnadı ustası Joze de Mornas gətirmişdir. *İrislər məşhurlaşmağa başladı və o zaman qənnadı ustası konfet və bitki arasındakı oxşarlığa fikir verdi.* Beləliklə, fransız “iris” adı altında konfetlərin bir partiyasını istehsal etdi. Təbii ki, bu sadəcə kommersiya gedişi idi, çünki Fransada artıq 50 ildən artıq idi ki, bu konfetlər “taffi” adı altında mövcud idi.

Hazırlanma metoduna görə irislər bir neçə növə bölünür, kristal və tökmə. Əgər irisin dişlərə yapınması sizin xoşunuza gəlmirsə, o zaman kristal növü seçmək daha yaxşı olar. Bu növün hazırlanması zamanı patkadan və süddən, artıq hazır olan konfetlərdən ibarət olan dartılan qarışığı qarışdırırlar. Beləliklə, yarımək konsistensiya alınır.

“İris” konfetlərinin konsistensiya üzrə təsnifatı belədir: yumşaq, dartılan, yarımək.

Bəzi konfet qablaşdırmalarının üzərində “*toffı*” və “*fac*” adını görmək olar. Bunlar həmin irislərdir, lakin artıq xarici adlarla.

Yeri gəlmişkən, fac SSRİ ölkələrində “şərbət” adlanan meyvəli və qozlu irisdür.

İrislərin seçimində və saxlanması bir neçə əsas qayda mövcuddur:

1. Alış zamanı konfetlərin tərkiblərinə fikir verin. *Onlar bitki yağları və ya yağları əvəz edən maddələr əsasında hazırlanmamalıdır.* Bu qarışıqların tərkibində orqanizm üçün təhlükəli olan transyağlar vardır.

2. Tərkibi çox illər bundan əvvəl SSRİ-də hazırlandığı kimi olmalıdır. Beləliklə, keyfiyyətli iris yalnız belə inqrediyentlərdən ibarət olmalıdır: patka, qatılaştırıcı, şəkər, qatılaştırılmış süd.

3. Əgər konfetin kağızı konfetə yapışarsa, bu şirniyyatın saxlanma şərtlərinin pozulmasının başlıca əlamətidir.

4. Konfetin özü dişlərə yapışmamalıdır, bundan başqa, o açıq – qəhvəyi rəngdə olmalıdır.

5. Keyfiyyətli məhsul üç aydan yeddi aya qədər saxlana bilər. Əgər müddətlər daha uzundursa, bu o deməkdir ki, konfetin tərkibində konservantlar vardır, bəlkə də aromatizatorlar və bəyaz maddələri kimi digər qida əlavələrinin olması mümkündür.

İrisin tərkibində orqanizmi sağlam saxlamaq üçün bir neçə zəruri və faydalı komponent vardır.

İrislərin tərkibinə daxil olan bitki yağı sayəsində biz yeni hüceyrələrin yaranması üçün enerji alırıq. Qatılaşdırılmış süd asanlıqla mənimsənilir, o amin turşuları və yağlarla zəngindir. Patka enerji verir və əhvali – ruhiyyəni yüksəldir.

İrislərin tərkibində həmçinin qoz kimi əlavələr də ola bilər. Onlar da müsbət xassələrə malikdir. *Məsələn, onlar zehni fəaliyyəti fəallaşdırır.* Buna görə də iris qozun əlavə edilməsi ilə imtahanlara hazırlıq zamanı əvəzəlməz köməkçi olacaq.

Orqanizmi enerji ilə təmin edən şəkər həmçinin zərərli təsir də göstərir, çünki bu konfetlərin həddən artıq istifadəsi zamanı yağ toplanır və maddələr mübadiləsi pozulur. Bizim dövrümüzdə çoxları bilir ki, hər bir orta statistik insan sərf etdiyindən daha çox kalori alır. Buna görə də hər yeyilən konfetdən sonra gəzmək lazımdır, çünki beləliklə, həm ləzzətli şey yemiş olursunuz, həm də bədəniniz sağlam olur.

1.3.7.1. Halva

Halva (“şirniyyat”) şəkərdən və qozdan və ya toxumlardan hazırlanmış şərq mənşəli desertdir. Bu söz bir neçə tip qənnadı məmulatlarının təsvir edilməsi üçün istifadə edilir. Halvanın bir tipi zeytun bitkisinin üyüdülmüş toxumları əsasında hazırlanır. Digər tip isə buğda unu və ya tərəvəzlər əsasında hazırlanır.

1.3.7.2. Zeytun toxumları və qoz əsasında halva

Bu tip halvanın üç əsas komponentləri zülal kütləsi (zeytun toxumlarından və ya qozdan pasta), karamel kütləsi (şəkər, patka) və ya bal, habelə köpükyaradandır. Rusiyada sənaye istehsalında

şəkər və patka tətbiq edilir, bal isə yalnız evdə hazırlanan reseptlərdə istifadə edilir. Köpükyaradan karamel kütləsinə halvaya qat - qat – lifli struktur vermək üçün əlavə edilir. Çox vaxt köpükyaradan kimi səməni kökü və sabunotu_kökü (tikanlıyarpaq kökü) xidmət edir, həmçinin gülxətmi kökü və yumurta ağı da istifadə edilə bilər. Halvaya bəzən ətirvericilər, boyaq maddəsi rolu oynayan digər komponentlər və dad əlavələri: vanil və ya vanilin kakao tozu, şokolad, püstə də əlavə edilir. Emulqator kimi lesitin, antioksidləşdirici – askorbin turşusu istifadə edirlər.

1.3.7.3. Tahinli halva

Tahinli halva - *Küncütlü (tahinli) püstəli halva*. Tahinli (küncütlü) halva Balkanlarda, Yaxın Şərqdə, Aralıq dənizi regionlarının digər hissələrində, habelə keçmiş SSRİ ərazisində geniş yayılmışdır. Bu halva üçün zülal kütləsi üyüdülmüş küncütdən hazırlanır.

1.3.7.4. Günəbaxan halvası

Günəbaxan halvası - İstiqlal küçəsinin (Türkiyə, İstanbul) vitrinlərindəki halva. Şərqi Avropada (Rusiya, Ukrayna, Moldova, Belarus) günəbaxan halvası geniş yayılmışdır. Onun əsas komponenti küncüt pastası əvəzinə günəbaxanın üyüdülmüş toxumlarıdır. Günəbaxan halvası tahinli halvadan tünd rəngdədir.

1.3.7.5. Yer fındığı halvası

Yer fındığı halvası küncütlü halvaya analogi olaraq, lakin xırdalanmış yer fındığından hazırlanır. Həmçinin kombinə edilmiş tahinli yer fındığı halvasına da rast gəlinir. Evsayağı hazırlanan reseptlər bal əsasında olur və köpükyaradan daxil edilmir.

1.3.7.6. Qozlu halva

Qozlu halvanın əsası kimi müxtəlif növ qozlar xidmət edə bilər: badam, anakardiya, yunan qozu, püstə, yer findığı və s.

1.3.7.7. Şərbət

Şərbət - Şərqlə ölkələrində itburnudan, zoğaldan, qızılğüldən və ya biyandan və müxtəlif ədviyyatlardan hazırlanmış ənənəvi içkidir. Hazırda qənnadı ustaları meyvə şirələrindən və ədviyyatlar və dondurmada hazırlanmış sərinləşdirici içkilərin xüsusi növlərini şərbət adlandırırlar. “*Şərbət*” sözü türk sözü “şərbətdən” alınmışdır və fars, urdu, hind dilində analoqları vardır – “*şarbat*” və ərəb dilində “*şarba*” (içki);

XIX əsrdə Böyük Britaniyada ixtira edilmiş köpüklü qazlı şərbətin alınması üçün həll olunan tozdu;

Sorbe(t) - ənənəvi içkiyə analogi olan meyvə dondurmasıdır;

Tacik mətbəxində qatı qaynadılmış, şəkərləndirilmiş, duru mürəbbəyə bənzər şərbətdir;

Şərqlə şirniyyatı – meyvəli – südlü və ya meyvəli – qaymaqlı əsasda halva tipli doğranmış qozlu ətirli rəngli pomadka.

1.3.8. Qoznəg, qriyay, nuqa, laddu, lukum

1.3.8.1. Qoznəg (Kozinaki)

Kozinaki yunan qozundan və baldan hazırlanmış gürcü şirniyyatıdır. Azərbaycan dilində bu şirniyyata qoznəg deyilir. Ənənəvi olaraq yeni il masası üçün hazırlanır. Gürcülərin ənənəvi şirniyyatıdır. Azacıq qurudulmuş yunan qozunun, meşə findığının, küncütün doğranmış ləpələrinin üzərinə ərinmiş bal tökülür.

Həmçinin qabıqdan təmizlənmiş toxumlar (çox vaxt günəbaxan, küncüt, partlayan düyü) və ya balda və ya şəkərdə briketlərə preslənmiş qozlar da qozinaki (kozinaki) adlanır.

1.3.8.2. Qrilyaj

Qrilyaj qovrulmuş qozlardan ibarət şəkərli fransız desertidir. İri üyüdülmüş şərq halvasından yaranmışdır. Həmçinin keçmiş SSRİ-nin müttəfiq respublikalarında və Rusiyanın bir neçə qənnadı fabriklərində istehsal edilən qozlu konfetlərdir.

Qənnadı ustaları qrilyajı iki növə bölürlər:

Yumşaq – tərkibinə qaynadılmış meyvələr və doğranmış qozlar daxildir;

Bərk – üzərinə ərinmiş şəkər tökülmüş doğranmış qozlardır.

Həmçinin mevəli – qrilyajlı konfetlər də mövcuddur, burada bağlayıcı komponent kimi meyvə şərbəti çıxış edir.

1.3.8.3. Lukum

Lukum və ya lokum (türkcədən *rahat – lokum* - “*rahat tikələr*”) – şəkərdən_ (şəkər - hülqum) və ya undan (*rahat - hülqum*) nişastanın və qozun (püstə, badam, kokos və s.) əlavə edilməsi ilə hazırlanan şirniyyatdır. Daha çox yayılan forması bu gün sadəcə “lokum” adlanan rahat – hülqumdur. Azərbaycan dilində *Rahat-hülhüqum* deyilir

Adın etimologiyası.

Türk sözlərinin mənası: rahat – həzz və ya komfort, rahatlıq, xoşbəxtlik; və lokom – tikələr (cəm halda) lokma – tikə sözündən. Adı ərəb sözü “*rahat əl - hülqum*” sözündən gəlir, tərcümədə “*dammaq üçün həzz*” deməkdir. Ərəb dilində rahat – hülqum adətən lokum sözünü əlavə etmədən raha(t) ərəb adlanır (ö(t) şəkilçisi laldır, yazılır, lakin tələffüz edilmir). Lokum həmçinin Balkan yarımadasında ənənəvi şirniyyatdır.

Sudan, şəkərdən və nişastadan, qızılıgül ləçəklərindən esensiyanın əlavə edilməsi ilə hazırlanan şirniyyat artıq 500 ildən çox mövcuddur.

İstanbulda XVII əsrin sonunda bu şirniyyat lazımı şəkildə tərtib edildi və türk saray qənnadı ustası Əli Mühiddin Hacı Bəkir

tərəfindən sultana təklif edildi. Hacı Bəkir lokuma qoz əlavə edərək bir neçə yeni növ yaratdı.

1897-ci ildə Hacı Bəkirin nəvəsi Məhəmməd Mühiddin rahat – hülqumu Brüssel sərgisində Avropa ictimaiyyətinə təqdim etdi, sərginin qızıl medalını aldı və rahat – hülqumun Avropaya təchizatna dair müqavilə bağladı. Cari anda vəziyyətinə görə lokum dünyanın 50-dən çox ölkəsində, o cümlədən, Şərqi Asiya, Avropa (Rusiya, Ukrayna, Belarus və s.), Latın və Şimali Amerika ölkələrində istehsal edilir.

Tərkibinə əlavə edilən içliklərdən, habelə şirniyyat formasından asılı olaraq lokumun çoxlu miqdarda növləri mövcuddur, beləliklə aşağıdakı əsas qrupları ayırırlar:

Formasına və ölçüsünə görə:

- Kubşəkilli lokum (kub formasında adi lokum)
- Uşaq lokumu (uşaqlar üçün nəzərdə tutulan, heyvanların kiçik fiqurları şəklində hazırlanan lokum)
- Rulet lokum
- Kəsilmiş lokum
- Bütöv lokum
- Ərəb lokumu (paralepiped formasında kiçik hissələrə doğranmayan böyük lokum)
- İkiqat lokum

Aşqarların növünə görə:

- Meyvəli lokum (istehsal edildiyi zaman şəkər əvəzinə və ya onunla birlikdə meyvə şirəsi əlavə edilən lokum, şirə spesifik dad və rəng verir)
- Qozlu lokum (istehsal edildiyi zaman qoz, çox vaxt fındıq, yer fındığı və ya püstə istifadə edilir)
- Çiçəklərin, xüsusən qızılgüllərin ləçəkləri ilə lokum
- Ağ lokum (onun hazırlanması zaman əlavə maddələr istifadə edilmir: yalnız şəkər, nişasta və su).
- Ballı lokum
- Əncirli lokum
- “Vəzir” lokumu

1.3.8.4. Nuqa

Nuqa (fr. “*nougat*”) ənənəvi olaraq şəkərdən və baldan və qovrulmuş qozlardan – badamdan, yunan qozu və meşə fındığından (lakin yer fındığından deyil) hazırlanan qənnadı məmulatıdır. Nuqanın konsistensiyası dəyişə bilər – tərkibindən asılı olaraq yumşaqdan bərkə qədər.

Nuqaya müxtəlif dad və ətirli çalarlar vermək üçün məmulata limon qabığı, darçın, vanil, quru meyvələr, meyvə qabıqları, şokolad əlavə edirlər.

Nuqanın iki əsas növünü ayırırlar – ağ və tünd rəngli (qəhvəyi). Ağ nuqa yumurta zülallarından hazırlanır və yumşaq olur.

Qəhvəyi nuqa (nuqa – şokolad və tünd praline) müxtəlif növ karamelləşdirilmiş şəkər, qovrulmuş qoz, kakao əsasında hazırlanır. O daha bərkdir, bəzən xırçılıqlı olur. Tünd rəngli nuqa öz mənşəyinə görə Turindən olan “Candy” adlı kütləyə bəslənir, bu ad altında kütlə Roman regionunda da məşhurdur.

Nuqanın bir neçə məlum variantı mövcuddur.

Turrón – ağ nuqanın ispan variantı; tərkibində badamın olması ilə fərqlənir, onun turronda miqdarı ən azı 50 % olmalıdır.

Türk nuqası – çox vaxt “türk balı” adlandırırırlar (bu adı bəzən yanlış olaraq lokuma da aid edirlər). Romb şəklində doğranmış çox vaxt ucuz komponentlərin sənaye istehsalı olan şirin məhsuldur.

“Montelimar - nuqa” – şimali Provansda yerləşən Montelimar şəhərindən məhsuldur, onun reseptinin qədim yunanların Marsel limanı vasitəsilə gətirməsi ehtimal edilir. Belə nuqa haqqında ilk dəfə təqribən 1700-cü ildə bəhs edilir (“qozlu piroqlar” nəzərdə tutulur, baxmayaraq ki, Montelimarda adın digər izahına üstünlük verirlər: nuqa tərcümədə “*sən bizi ərköyün böyüdürsən*” deməkdir). Montelimar nuqasının tərkibinə lavanda balı, şəkər və ya şəkər kirşanı, qovrulmuş badam, püstə və qlukoza şərbəti daxildir.

Nuqanın mənşəyi dəqiq məlum deyil, lakin hesab edilir ki, nuqa bu günkü görünüşündə Cənubi Avropa ölkələrində təqribən

XV əsrdə peyda olmuşdur, orada bu vaxta qədər Milad bayramlarının atributlarından biridir, lakin çox güman ki, o buraya Yaxın Şərqi ölkələrindən gətirilmişdir. Ola bilər ki, nuqanın vətəni İrandır - müasir İranda nuqanın qaz adlanan növü çox məşhurdur. “Nuqa” sözü latınca “nux” - qoz sözündən yaranmışdır. Ənənəvi olaraq nuqanı İspaniyada (burada o “turrón” adlanır), İtaliyada (Kremona şəhəri), Fransada (Montelimar şəhəri) və Belçikada istehsal edirlər. ABŞ-da şokolad batonlarının (“Mars”, “Nuts” kimi) inqrediyentlərindən birini nuqa adlandırırlar, ona çox vaxt qarğıdalı şərbəti, jelatin və yer fındığı daxil edilərək ənənəvi reseptdən fərqlənir. Nuqa müxtəlif reseptlərdə istifadə edilə bilər.

1.3.8.5. Laddu

Laddu yaşıl noxud unundan (və ya quru noxud unu), ərinmiş kərə yağından, qozlu, kokos yonqarları və şirin ədviyyatlı: darçın, hil və cövdən hazırlanan reseptdir, Hindistan, Pakistan, Nepal və Banqladeş kimi Cənubi Afrika ölkələrində çox məşhurdur.

“Laddu” adını “*kiçik kürəcik*” bildirən sanskrit sözü “*laddu-kaya*” (və ya *lattika*) aid edirlər. Laddu ərik boyda şirin kürəciklərdir. Bu deserti manna yarmasından, noxud və ya buğda unundan hazırlayırlar – çoxlu sayda növləri və hazırlanma reseptləri mövcuddur. Laddunu çox vaxt bayramlarda və festivallarda hazırlayırlar.

Laddu (hind şirniyyatı) hazırlamaq üçün aşağıdakı əsas xammallardan istifadə olunur.

- Kərə yağı
- Kokos yonqarları
- Üyüdülmüş cövüz
- Fındıq
- Üyüdülmüş darçın
- Şəkər kirşanı

Hazırlanma müddəti: 20 – 30 dəqiqə.

Laddunu çox vaxt festivallarda və toylar, ad günləri kimi ailə tədbirlərində hazırlayırlar və ya *Prasada* şəklində hindu məbədlərində, xüsusilə *Tirumala Venkatesvara*, *Andhra – Perades* məbədində təqdim edirlər. Laddu bəzi müsəlman icmalarında Uraza bayramında ənənəvi desertdir.

Laddunu növləri.

Ayurveda bu desertin bəzi növlərini təklif edir, məsələn, şambala (fenuqrek) ilə laddu – mədə problemləri zamanı *Ayurveda* vasitəsi kimi istifadə edilir.

Yaxud *kişmişdən hazırlanmış laddu* – *Ayurveda* bu növü hamilə və əmizdirən analar üçün məsləhət görür. Bu desertin müxtəlif reseptlərində spesifik dad vermək üçün yunan qozları, keşyu qozu, quru meyvələr, kokos lopaları istifadə edirlər.

Rava Laddu – məşhur hind deserti – manna yarmasından, şəkərdən, ərinmiş yağdan hazırlanmış şirin kürəciklərdir. Reseptin müxtəlif variantlarında şirniyyata kişmiş, hil, keşyu qozu, kokos lopaları, xaş- xaş əlavə edirlər.

Ladu əsasən hind şirniyyatıdır. Bu desert şərq şirniyyatı sevvənlər üçündür. Ətirli, ağızda əriyən şirin kürəcikləri Hindistanda bayramlarda hazırlayırlar. Ladunun hazırlanmasının müxtəlif variantları mövcuddur, onlardan birini sizə təklif edirik.

Əsas xammallar.

Noxud unu – 2 fincan

Kərə yağı – 200 q

Yunan qozu və ya iri doğranmış findıq – 1 – 2 x/q

Kokos yonqarı – 1 x/q

Üyüdülmüş hil – bir çimdik və ya 0,1 q

Darçın – ½ ç/q

Şəkər kirşanı – 1 fincan

Hazırlanması. İlk növbədə yağı əridirik və bunu zəif odun üzərində qalın altı olan tavada yerinə yetiririk. Sonra un əlavə edirik (quru noxud unu yoxdursa, onu yaşıl noxud unu ilə əvəz etmək olar) və odu bir qədər artıraraq unu daimi qarışdırmaqla 15 dəqiqə ərzində qovururuq, un qızarmağa başlayır və xoş qoz ətri verir.

Qoz, kokos yonqarı, hil və ya darçın əlavə edirik və qarışdıraraq daha iki dəqiqə qovururuq, sonra odu söndürürük və şəkər kirşanı tökürük. Mükəmməl şəkildə qarışdırırıq ki, kirşan qarışıqda topalar olmadan bərabər şəkildə paylansın. İndi qarışıqın bir qədər soyumasını gözləmək lazımdır ki, əllərimizi yandırmadan ondan su ilə isladılmış əllərlə yunan qozu ölçüsündə 10 – 12 ədəd kürəcik hazırlaya bilək.

1.3.9. Şəkərli qənnadı məmulatının qablaşdırılması, markalanması, daşınması və saxlanması

Malların saxlama rejimini xarakterizə edən əsas göstəricilər havanın temperaturu və havanın nisbi rütubəti, sanitar – gigiyenik şərtlər, işıqlandırma, otaqların havalandırılmasıdır.

Malların düzgün yerləşdirilməsi və düzülməsi, malların qonşuluq qaydalarına riayət edilməsi böyük əhəmiyyət kəsb edir.

Konfetləri çəki ilə satılan şəkildə buraxırlar və ya qutuya, dəstəyə düzülür. Qutuda boş yer saxlamırlar. Xarici tarada qablaşdırılmış məhsuldan boş qalan yerlər kağız yonqarı ilə doldurulur. Bükülmüş çəki ilə satılan konfetləri yeşiklərə cərgə ilə və ya qalaq şəklində qablaşdırırlar, bükülməmiş konfetləri yeşiklərə cərgə ilə kağız döşəyərək yığırlar. Qablaşdırılmış konfetlərin kütləsi onların bərkliyinə müvafiq olaraq məhdudlaşır.

Konfetlərin markalaması qənnadı məmulatları üçün adidir, orada istehsal tarixini və saxlama müddətini göstərir. Karamelebənzər və yarımək kristal irisin rütubəti 6 %-dən çox olmamalıdır; yarımək, kristal yumşaq və turşulu uzanan kristal irisin – 9 %; kristal uzanan turşusuz – 10 %. İrisdə reduksiyaedici maddələrin olmasına 17 %-dən çox olmamaqla yol verilir və yalnız kristal uzanan və meyvə - giləmeyvə püresinin əlavə edilməsi ilə 22 %-dən çox olmamalıdır. İrisdə yağın miqdarı ən azı 7 – 8,2 %, kristal (turşulu uzanan) irisə ən azı 4 % olmalıdır.

Drajenin rütubət norması korpusun növündən asılı olaraq müəyyən edilmişdir: şəkərli draje (diyirlənmədən ayrılan korpus olmadan) - 0,5 – 5,5 %; spirtlənmiş meyvə və giləmeyvələrdən

korpusla – 22 % qədər. Reduksiyaedici maddələrin kütlə payı korpus və qabıq üçün normalaşdırılır. Korpusda reduksiyaedici maddələrin miqdarı konfet kütləsinin xassələri ilə təyin edilir, diyirlənmədə isə 4 %-dən artıq olmamalıdır, çünki bu drajenin hiqroskopikliyi və deməli, onun saxlana bilməsi ilə əlaqədardır .

Drajeləri bədii tərtibatlı dəstələrə, paketlərə, qutulara qablaşdırırlar. Taranı kağız zolaqları ilə yapışdırırlar. Sellofan və polimer paketləri termik yapışdırırlar. Çəkilib qablaşdırılmış drajeni xarici taraya qablaşdırırlar. Daha az bərk olan çəki ilə satılan likörlü, jeleli drajeni 10 kq-dan çox tutumu olmayan yeşiklərə; daha bərk olanları – şəkərli, karamelli, ləpəli drajeni 20 kq-dan çox tutumu olmayan yeşiklərə qablaşdırırlar. Drajenin saxlanma şəraiti konfetlərdə olduğu kimidir. Xüsusilə drajeni minada arzuolunmaz dəyişikliklərə səbəb olan birbaşa günəş işığı şüalarının təsirindən qorumaq lazımdır. Uzun müddətli saxlama zamanı draje qalıb köhnəlmiş məhsul xassələri qazanır, onun xarici görünüşü pisləşir.

Karamel yüksək hiqroskopikliyi və kövrəkliyi ilə xarakterizə edilir, buna görə də onu xarici təsirlərdən kifayət qədər etibarlı şəkildə qorumaq zəruridir. Karameli əsasən ayrı – ayrı bükürlər və ya bir neçə ədəd olmaqla tubiklərə və ya dəstələrə bükürlər. Onu yalnız etiketə, alt sarğılı etiketə, folqalı etiketə və alt sarğıya bükürlər. Alt sarğı və bədii tərtibatlı etiket (davamlı boya ilə) karameli sıx, şəklin santimetrlerini pozmadan sarımalıdır. Açıq, səthi qoruyucu emal edilmiş karameli, bükülmüş və çəkilib qablaşdırılmış karameli 5 kq-dan 20 kq qədər kifayət qədər möhkəm və qablaşdırma kağızı döşənmiş taraya qablaşdırırlar. Karameli anbarda digər qənnadı məmulatları ilə birlikdə 18 dərəcədən yüksək olmayan temperaturda və havanın nisbi rütubəti 75 % çox olmamaqla saxlayırlar.

Halva briketlərini perqamentdən, perqamindən, podperqamentdən olan alt sarğıya və yazı kağızından və ya sellofandan olan bədii tərtibatlı etiketə bükürlər. Halva 18 dərəcədən yüksək olmayan temperaturda və havanın nisbi rütubəti 70 %-dən çox

olmamaqla saxlanmalıdır. Bu şəraitdə zəmanətli saxlama müddətləri: küncüt və şokoladla minalanmış halvanın – 2 ay; qozlu, yerfindıqlı, günəbaxan və kombinə edilmiş – 1,5 aydır.

Dəmir taraya qablaşdırılmış halva daha yaxşı saxlanılır. Aşağı temperaturda itkisiz və keyfiyyəti pisləşmədən daha çox saxlanılır. Saxlama zamanı, xüsusilə yüksək temperaturda halvadan yağ axır, o acılaşır və halvaya xoşagəlməz dad və qoxu verir. Yüksək nisbi rütubət zamanı halvanın səthi nəmlənir və xlorogen turşusunun oksidləşməsi və melanoidin yaranması nəticəsində qaralır. Havanın nisbi rütubətinin artması da yağın axmasının səbəb olur.

Şokoladı 18 – 3 dərəcədən yüksək olmayan temperaturda və havanın nisbi rütubəti 75 %-dən çox olmamaqla quru, təmiz, yaxşı havalandırılan, anbar zərərvericiləri ilə yoluxmayan, birbaşa günəş işığı düşməyən anbarlarda saxlamaq lazımdır. Şokolad olan yeşikləri 2 m çox olmayan hündürlüyə malik olan qalaqda qəfəsələrə yığırlar. Şokoladı kağıza bükülmüş vəziyyətdə, çəkilib qutulara qablaşdırılmış şəkildə və bükülməmiş çəki ilə satılan şəkildə buraxırlar. Kağız şokoladı işığın, rütubətin, çirklənmələrin təsirindən qoruyur və ona cəlbedici xarici görünüş verir. 50 q və daha çox kütləsi olan şokoladın markalamasında adi işarələrlə əsas komponentlərin tərkibini göstərirlər.

1.3.10. Qənnadı mallarının keyfiyyətinə və kəmiyyətinə görə qəbul qaydaları

Qənnadı mallarının keyfiyyətinə və kəmiyyətinə görə qəbul üsulu və qaydalarını aşağıdakı sənədlər tənzimləyir: xalq istehlakı mallarının təchizatı barədə əsasnamə; istehsalat – texniki təyinatlı məhsulun və xalq istehlakı mallarının kəmiyyətinə görə qəbul qaydası haqqında təlimat; xalq istehlakı mallarının təchizatı barədə əsasnamə; istehsalat – texniki təyinatlı məhsulun və xalq istehlakı mallarının keyfiyyətinə görə qəbul qaydası haqqında təlimat; qənnadı məmulatlarının təchizatının xüsusi şərtləri; ГОСТ 5904 – 82 “Qənnadı məmulatları. Qəbul qaydaları, nümunələrin

seçim və hazırlıq metodları” və ГОСТ 8756.0 – 70 “Konservləşdirilmiş qida məhsulları. Nümunələrin seçilməsi və onların sınağa hazırlanması”.

Malların qəbulunu yalnız müəssisə rəhbəri tərəfindən səlahiyyət verilmiş şəxslər apara bilər.

Qənnadı mallarını həm nəqliyyat orqanlarından, həm də bilavasitə təchizatçıdan qəbul edirlər. Qəbulun məqsədi - əvvəla, daxil olan məhsulun yoxlanması və ikincisi, onun keyfiyyətinə nəzarətdir.

Qəbulu həyata keçirən şəxslər mallara standartların irəli sürdüyü tələbləri bilməli, habelə aşkar edilmiş yayınmaların səbəblərini aydınlaşdırmağı bacarmalı və təchizatçının və ya nəqliyyat orqanının malların çatışmamasına və ya korlanmasına görə təqsirinin və məsuliyyətinin dərəcəsini müəyyən etməlidir. Bu zaman aşağıdakıları nəzərə almaq zəruridir:

Saz vəqonda və ya konteynerdə pozulmayan plombla daxil olan məhsulun çatışmamasına və ya korlanmasına görə məsuliyyəti təchizatçı daşıyır. Saz vəqonda və ya konteynerdə pozulmayan plombla daxil olan məhsulun çatışmamasına və ya korlanmasına görə məsuliyyətin müəyyən edilməsi üçün yüklənmə qaydalarının xüsusiyyətlərini bilmək zəruridir. Nəqliyyat orqanları yüklənməyə qənnadı məmullatlarının daşınması üçün yararlı olan saz nəqliyyat vasitəsi və ya konteyner verməlidir. Təchizatçı (göndərən) öz növbəsində, yüklənmədən əvvəl qənnadı məmullatlarının daşınması üçün saz nəqliyyat vasitəsi və ya konteynerin texniki sazılığını və kommersiya yararlılığını yoxlamalıdır. Nasaz vəqona və ya konteynerə yüklənməsinə görə məhsulun çatışmamasına və ya korlanmasına görə məsuliyyəti təchizatçı daşıyır. Nəqliyyat orqanları məhsulun çatışmamasına və ya korlanmasına görə yalnız iki halda məsuliyyət daşıyır: vəqonların və ya konteynerlərin təchizatçının müəyyən edə bilmədiyi gizli qüsurlarının aşkar edilməsi zamanı; vəqonların və ya konteynerlərin vəziyyətinin yolda pozulması zamanı.

Malların keyfiyyətinə və kəmiyyətinə görə icbari qəbul şərti qəbul yerləri və müddətləri, iştirakçıların tərkibi, yükün çatışmasında və korlanmasında təqsirkarı müəyyən etməyə imkan verən aktların rəsmiləşdirilməsi barəsində qaydalara riayət etməkdir.

Malların qəbulunu müəyyən ardıcılıqda aparırlar. Əvvəlcə vaqonların və ya konteynerlərin vəziyyətini, plombların və onların üzərində basmaların sazlığını yoxlayırlar. Normadan yayınmaların aşkar edilməsi zaman alan kommersiya aktı tərtib etmək və yükün verilməsi haqqında nəqliyyat qaiməsində müvafiq qeyd etmək üçün nəqliyyat təşkilatının məsul nümayəndəsini çağırırlar. Əgər yayınmalar aşkar edilməmişdirsə, tərkibində keyfiyyət üzrə əmtəəşünasın, maddi – məsul şəxsin və ictimaiyyətin nümayəndəsinin olduğu komissiyanın iştirakı ilə vaqonları və ya konteynerləri açırırlar. Həmin komissiya yükləmə və daşınma qaydalarına riayət edilməsini yoxlamaq üçün vaqonlara və ya konteynerlərə daxildən baxış keçirir. Yoxlama zamanı vaqonların və ya konteynerlərin sanitar vəziyyətinə, yükün bərkidilməsinə, taranın görünən mexaniki zədələnməsinin olmasına, taranın və qablaşdırmanın standartların tələblərinə uyğun olmasına diqqət yetirir.

Hər hansı pozuntunun aşkar edildiyi zaman komissiya yükün verildiyi və vaqonların və ya konteynerlərin açıldığı gün müvafiq akt tərtib edir. Aktın tərtib edilməsindən sonra və ya yükləmə şərtlərinin pozulduğu təqdirdə, çatdırılma müddətini yoxlayırlar və yükü nəqliyyat və müşayiət sənədlərinə əsasən yerlərin sayına və brutto kütləsinə görə qəbul edirlər (hesab – faktura, spesifikasiya, siyahıyaalma və s.).

Əgər yerlərin sayına və brutto kütləsinə görə yayınmalar aşkar edilməmişdirsə, məhsulu boşaldırlar və alanın anbarına çatdırırlar. Çatışmazlıq aşkar etdiyi təqdirdə alan qəbulu dayandırmalı, yükün qorunmasını təmin etməli və sonrakı qəbulda iştirak üçün göndərənin nümayəndəsini çağırmalıdır.

Eyni şəhərdən olan göndərənin nümayəndəsi ikitərəfli aktın tərtib edilməsindən sonra ertəsi gündən gec olmayaraq gəlməlidir.

Başqa şəhərdən olan təchizatçının nümayəndələrini yalnız müqavilə və ya digər xüsusi qaydalarla nəzərdə tutulduğu təqdirdə qənnadı mallarının aktlaşdırılması üçün çağırırlar. Başqa şəhərdən olan təchizatçı çağırışı aldıqdan sonra ertəsi gündən gec olmayaraq nümayəndənin qəbulda iştirak edib – etməyəcəyi barədə məlumat verməlidir. Başqa şəhərdən olan təchizatçının nümayəndəsi çağırışı aldıqdan sonra 3 gündən gec olmayaraq gəlməlidir, gediş üçün zəruri olan vaxt nəzərə alınmamaqla. O məhsulun qəbulunda iştirak hüququna dair vəsiqəyə malik olmalıdır.

Başqa şəhərdən olan təchizatçı malların qəbulunda alınan yerdə yerləşən müəssisəyə səlahiyyət verə bilər; vəsiqəni nümayəndəyə onu ayıran müəssisə verir.

Başqa şəhərdən olan təchizatçının nümayəndəsinin çağırış üzrə gəlmədiyi təqdirdə, habelə onun çağırışının müqavilə ilə nəzərdə tutulmadığı təqdirdə malların qəbulu və çatışmazlığı haqqında aktın rəsmiləşdirilməsi aparılır; digər müəssisənin rəhbəri tərəfindən ayrılan nümayəndənin iştirakı ilə; alan müəssisənin rəhbəri tərəfindən təyin edilən şəxslərin arasından bu müəssisənin həmkarlar komitəsinin qərarı ilə təsdiq edilən ictimaiyyət nümayəndəsinin iştirakı ilə; yalnız yükü alanın iştirakı ilə, göndərənin malların birtərəfli qəbuluna razılıq verdiyi təqdirdə.

Məhsulun kəmiyyətinə görə qəbulunun sonunda komissiya akt tərtib edir.

Saz tarada daxil olan məhsulun keyfiyyətinə görə qəbulunu, bir qayda olaraq, sonuncu alanın anbarında aparırlar. Əgər alıcı məhulu özü aparırsa, malları keyfiyyətinə görə təchizatçının anbarında qəbul edirlər. Məhsulu ilkin istehsalçının tarasında və ya qablaşdırmasında təkrar göndərən topdansatış və pərakəndə satış təşkilatları malların keyfiyyətinə görə qəbulunu iki halda aparırlar: əgər bu müqavilə və ya icbari qaydalarla nəzərdə tutulmuşdursa; məhsulu zədələnmiş, açıq və ya markalanmamış tarada, zədələnmiş plombla və ya korlanma əlamətlərinin, məsələn, qənnadı məmulatları olan yeşiklərin altdan islanması əlamətləri ilə alınması zamanı. Məhsulu təkrar göndərən təşkilatlar onu məmulatın keyfiyyətinin qorunmasını təmin edən şəraitdə saxlamalıdır.

Məhsulun keyfiyyətinə görə qəbulu zaman onun müddətinə ciddi riayət edilməsi böyük əhəmiyyət kəsb edir, çünki onlar iddia edilən köhnəlmə müddətinin əvvəlini təyin edir. Müəyyən edilmiş müddətlərin pozulması lazımi keyfiyyətdə olmayan malların təchizatının səbəbini, vəziyyətləri və təqsirkarları aşkar etməyi, habelə dəymiş zərərin tutulmasını çətinləşdirir, bəzi hallarda isə bu imkanı istisna edir. Məhsulun keyfiyyətinə görə qəbulu aşağıdakı müddətlərdə alanın anbarında aparılır.

Başqa şəhərdən təchizat zamanı – məhsulun nəqliyyat orqanı tərəfindən verilməsindən və ya onun alanın anbarına daxil olmasından sonra 20 gündən gec olmayaraq məhsulun təchizatçı tərəfindən çatdırılması zamanı və ya məhsulun alan tərəfindən aparılması zamanı;

Eyni şəhərdən təchizat zamanı – məhsulun alanın anbarına daxil olmasından sonra 10 gündən gec olmayaraq, tez xarab olan məhsulu isə 24 saat sonra.

Qənnadı məmulatlarını keyfiyyətinə görə müəssisənin texniki nəzarət şöbəsinin mal – nəqliyyat qaiməsində şampına əsasən və ya keyfiyyət haqqında vəsiqə üzrə qəbul edirlər. Keyfiyyəti təsdiq edən sənədlərin olmadığı zaman qəbulu dayandırmırlar, çatışmayan sənədləri göstərməklə daxil olan məhsulun faktiki keyfiyyəti haqqında akt tərtib edirlər.

Malların keyfiyyətini onların standartların tələblərinə uyğunluğuna görə yoxlayırlar. Bu zaman qənnadı məmulatların növləri üzrə standartlardan istifadə edirlər: vafli, qaletlər, pryaniklər, kekslər, biskvit ruletlər.

Əgər yoxlama zamanı məmulatların standartların tələblərinə uyğunluğu müəyyən edilmişdirsə, əmtəəşünas müşayiət sənədlərində malların yaxşı keyfiyyətli olması və onların satışa buraxılması haqqında müvafiq qeyd edir.

Məhsulun keyfiyyətinə, markalanmasına, qablaşdırmasına görə standartların tələblərinə və müşayiət sənədlərinin məlumatlarına uyğunsuzluğunun aşkar edilməsi zaman sonrakı qəbulu dayandırmırlar, məhsulun keyfiyyətini yoxlayan şəxslər qəbul aktı

tərtib edirlər. Aktda baxılan məhsulun miqdarı və aşkar edilən qüsurların xarakteri göstərilir. Qəbul aktının məzmunu inandırıcı və əsaslandırılmış olmalıdır. Buna görə də orada məhsulun hansı şəkildə daxil olması, hansı şəraitdə saxlanmasını ətraflı şəkildə xarakterizə etmək, habelə taranın və qablaşdırmanın vəziyyətini, məmulatların qüsurlarını göstərmək lazımdır.

Alan mütləq malın qorunmasını təmin etməli və qəbulun davam etdirilməsində iştirak üçün təchizatçının nümayəndəsini çağırmalıdır. Nümayəndələri çağırmaq qaydası malın çatışmadığı aşkar edilən hallarda olduğu kimidir.

Təchizatçının nümayəndəsinin vaxtında gəldiyi zaman məhsulun keyfiyyətsizliyi ikitərəfli aktla təsdiq edilir, aktı məhsulun keyfiyyətinin yoxlanmasında iştirak edən bütün şəxslər imzalayır. Aktın məzmunu ilə razı olmayan şəxs onu razı olmadığı şərti ilə imzalamalı və öz fikrini şərh etməlidir. Əgər malın keyfiyyətinin qiymətləndirilməsi zaman fikir ayrılığı yaranmış və ya təchizatçının nümayəndəsi gəlməmişdirsə, yoxlama üçün keyfiyyət üzrə müvafiq müfəttişliyin nümayəndələrini və ya malların ekspertizası bürosunun ekspertini çağırırlar. Alanın yerləşdiyi yerdə keyfiyyət üzrə müfəttişliyin və ya malların ekspertizası bürosunun olmadığı zaman, habelə onların nümayəndə ayırmaqdan imtina etdiyi və ya onun alanın çağırışına əsasən gəlmədiyi təqdirdə yoxlama digər müəssisələrin səlahiyyətli nümayəndələri və ya alan müəssisənin ictimaiyyətinin iştirakı ilə aparıla bilər.

Malın keyfiyyətinin qiymətləndirilməsi zaman tərəflər arasında fikir ayrılığı yarandığı təqdirdə yeni nümunələr (sınaq nümunələri) seçirlər, onları plomblayır və üzərinə nümunənin seçilməsində iştirak edən şəxslər tərəfindən imzalanmış etikətlər yapışdırırlar. Nümunələrdən biri alanda qalır, ikincisini istehsalçıya göndərirlər, üçüncünü isə sınaqdan keçirilməsi üçün təftiş edən və ya maraqlı olmayan təşkilatın laboratoriyasına verirlər. Nümunələrin seçilməsi barədə akt tərtib edilir. Seçilən nümunələri alan mübahisəli məsələnin həllinə qədər saxlamalıdır.

Ticarət təşkilatları malların onların müəyyən etdiyi müddətdə aparılan qəbulundan asılı olaraq məmulatların satışa hazırlığı zamanı, zəmanətli saxlama müddəti ərzində istehsal çatışmazlığını aktlaşdırmaq hüququna malikdir.

Qənnadı məmulatlarının qəbulu zamanı nəzərə almaq zəruridir ki, onların təchizatı elə müddətdə aparılmalıdır ki, daxil olduğu andan bu məmulat növünün satışı üçün müəyyən edilən müddətin ən azı 2/3 hissəsi qalsın.

1.3.11. Saqqız

Bizim dövrümüzdə saqqız çoxlu sayda insanların gündəlik həyatının bir hissəsidir, baxmayaraq ki, bu məhsul cəmi yüz ildən bir qədər çox bundan əvvəl yaradılmışdır.

Müxtəlif dövrlərdə “saqqızın” əvəzediciləri ağac qətranı, parafin olmuşdur. Məsələn, məlumdur ki, qədim yunanlar mastika ağacının qətranını, Maya hinduları “Çikle” (*chicle - sapodil* ağacının şirəsi) çeynəyirdilər. Ağ dərilə gəlmələr bu vərdişi mənimşədilər: onlar küknar ağacının şirəsini və arı mumunu istifadə edirdilər. Müasir saqqızın bənzərinin sənaye istehsalının ilk nümunəsi Men ştatından olan Con B. Körtisin (John Bacon Kurtis) 1848-ci ildə təşkil edilmiş küknar saqqızının istehsalı olan kiçik işi hesab edilir. Bu saqqız çox yayılmadı, çünki küknar qətranından lazımsız aşqarları təmizləmək texnoloji cəhətdən çox çətin idi.

Müasir saqqızın ixtira tarixi 28 dekabr 1869-cu il, Ohayyo ştatından olan Uliyam Finli Semplin saqqıza, yəni kauçukun saqqızın hazırlanması üçün yararlı olan digər maddələrlə müəyyən kombinasiyasına patent aldığı tarix hesab edilir. Lakin Sempl heç vaxt satış üçün saqqız hazırlamırdı.

Bu günkü rezin saqqıza görə biz Tomas Adamsa borcluyuq. Tomas Adams bizim dünyamıza bu gün başa düşdüyümüz və təsəvvür etdiyimiz saqqızı gətirdi. Onun yaranmasının iki variantı mövcuddur: bəziləri deyirlər ki, general Antonio Lopes de Santa Ana Amerikaya sapodil ağacının qətranını - çikle çeynəmək və-

dişini gətirmiş və bu təbii kauçukun bir hissəsini Adamsa satmışdı. Adams əvvəlcə çiklən rezin məmulatlara, oyuncağa, ayaqqabıya qarışdırmaq istədi, lakin orada qətran yararsız oldu. Parafin saqqızının aptekdə satışı onu parlaq fikrə gətirib çıxardı. O çiklən çeynədi, öz təəssüratlarını qiymətləndirdi (onun xoşuna gəldi) və böyük oğlu Tomla birlikdə çiklən saqqız kimi satmağı qərara aldı.

Digər variantda Adamsın kiçik məbləğə bir ton kauçuk aldığı, lakin onu istifadə etmək qaydasını bilmədiyi haqqında danışılır. O zaman Adams təcrübə aparmaq qərarına gəldi: bir parça kauçuku qaynatdı və onu hissələrə böldü. Nəticə: rezinin dadı olmasa da, ilk rezin saqqızın satışları “Adams New York № 1” yaxşı oldu.

“*Black Jack*” saqqızı – ilk dadlı saqqız belə adlanırdı. O həmin Adamsın səyləri ilə 1884-cü ildə yarandı. Saqqıza biyan dadı ilə yanaşı, qələm forması da verirdilər. Lakin “*Black Jack*” saqqızının çatışmayan cəhətləri də vardı, onlardan biri onun dadının davamlı olmaması idi. Bu problemi şəkər və qarğıdalı şərbəti həll etdi.

1970-ci illərdə “*Black Jack*” saqqızını istehsaldan çıxardılar, lakin 1986-cı ildə bu növ yenidən piştaxtalarda peyda oldu. Birinci qablaşdırmadan yalnız böyüklüyü ilə fərqlənən “*Adams New York № 2*” saqqızı yarandı. İlk meyvəli saqqızın adı isə (baxmayaraq ki, o hələ ötən əsrlərdə yaranmışdı) bizə şayiələrdən tanışdır – “*Tutti Frutti*”. Yeri gəlmişkən, “*Tutti Frutti*” Nyu – York metrosunda avtomatlar vasitəsilə satılmağa başlayan ilk saqqızdır.

Bir müddət Adams yeganə saqqız istehsalçısı oldu. Lakin artıq iyirminci yüzilliyin əvvəlində kifayət qədər çoxlu sayda saqqız istehsalçıları istehlakçıların diqqət və hörmətinə görə rəqabət aparırdılar.

Məhsulun irəliləməsində Wrigley’s şirkəti xüsusi rol oynamışdır. Bu transmilli korporasiyanın tarixi öz başlanğıcını uzaq 1891-ci ildə götürür, çox uğurlu sabun satıcısı Uilyam Riqli fikir verdi ki, alıcılar onun mağazasına sabuna görə deyil, daha çox alınan şeylərə əlavə edilən iki saqqız lövhəciklərinə görə gəlirlər.

Uilyam Riqli prosesin texniki tərəfini təkmilləşdirdi və bu gün məşhur olan “*Wrigley’s Spearmint*” saqqızını buraxmağa başladı. Bu 1892-ci ildə baş vermişdi, artıq bir ildən sonra dünya

“Wrigley's Juicy Fruit” saqqızını gördü. Bu növlər bu günə qədər satışların zirvəsindədir. Riqlinin uğurunun sirri əlavə komponentlərdə idi: şəkər kirşanı, nanə, meyvə əlavələri. Riqli saqqızı bizim görməyə adət etdiyimiz formaya saldı: lövhəcik, çubuq və kürəcik formasında.

Beləliklə, Wrigley sürətlə sabun satıcısından məşhur saqqız istehsalçısına çevrildi.

Küknar saqqızları, parafin və s. istehlakçıların tələbini lazımi şəkildə ödəmirdi, çünki onlar aşağı dad keyfiyyətlərinə malik idi. Həm də qətranın təkrar emalı üçün zəruri texnologiya yox idi.

Texnologiyanın olmaması kauçuk saqqızın istehsalı üçün də müəyyən maneə idi: belə məhsul növünün kütləvi istehsal texnologiyası yox idi, kauçukla iş təcrübəsi yox idi. Buna görə patentin qeydiyyatından sonra saqqızın satışa daxil olmasına qədər kifayət qədər çox vaxt keçdi.

Praktik olaraq saqqızın ixtirası anından istehsalçılar onu hər cür modernləşdirməyə çalışırdılar.

1871-ci ildə Adams dad və qoxunun yaxşılaşdırılması üçün biyan cövhəri əlavə etdi. Sonradan istehsalçılar müxtəlif əalvələr istifadə etməyə başladılar.

1880-ci ildə aptekçi Con Kolpan saqqızın ətrini yaxşılaşdırdı: o şəkəri kauçuk əsasa əlavə etməzdən əvvəl aromatizatoru şəkərlə qarışdırdı. Bu saqqızın dadını daha dayanıqlı etdi.

XX əsrin əvvəlində Biman şirkəti mədə pozğunluğu zamanı kömək edən pepsinli saqqızı bazara buraxdı.

O dövrün saqqızı indiki kimi elastik deyildi, dartıldıqda uzanırdı, bir rəngi var idi – ağ rəng və üfürükdə köpmürdü. Onun çeynənilməsindən alınan həzz çox böyük deyildi. Üfürükdə köpmək problemi üzərində özünün “Fleer Company” şirkəti olan Frenk Flier işləmişdir. Flier sintetik maddələr istifadə etməyə başladı və bu çeynənən rezin kürəciklər dövrünü yaxınlaşdırmağa kömək etdi. Bizim sevdiyimiz sintetika qovucuqlar köpdürməyə imkan verdi, buna qadir olan saqqız isə “Blibber - Blubber” adını aldı. O zaman Frank X. Flierin şirkəti nabatla örtülü saqqızlar satmağa başladı.

1906-cı il – rezin qovucuqların yaranma günüdür. Rezin qovucuqlar hiyləgər idi. Onların yapışqanlığı o qədər yüksək idi ki, saqqızı üzdən və ya dodaqlardan qoparmaq çox çətin idi, buna görə də “*Blibber - Blubber*” alıcılarda xüsusi uğur qazanmadı. Həddən artıq yapışqanlıq problemi 15 il sonra tamamilə təsadüfən Uolter Daymer tərəfindən həll edildi. “Fleer Corporation” firmasının mühasibi evindəki laboratoriyasında müxtəlif inqrediyentlərin qarışdırılması ilə əylənirdi, öz işlərinin nəticəsini ağzına qoydu və çeynəməyi sınaqdan keçirdi. Budur, bir dəfə - ta - ra - ra - ram! – yapışmayan, havada xarab olmayan və üfürdükdə köpən saqqız alındı. Saqqızın köpən növünü “*babbl qam*” (*bubble gum*) adlandırdılar. İndi əsas problemlər həll edildi, kiçik məsələ qalırdı – yeni dad və rəngin verilməsi. Nanəcövhər, darçın, vanil aromatizatorları birinci məsələni həll etdi. Rəng isə saqqızın meydana gəldiyi kimi təsadüfən müəyyən edildi: fabrikdə təkcə çəhrayı qida boyası var idi. “Problemsiz” qovucuqların köpdürülmə imkanının alıcılarda ajiotaja səbəb olduğunu söyləmək artıqdır.

Lakin yeni məhsul bubble gum alıcılardan yeni bacarıqlar da tələb edirdi – qovucuqları köpdürmək bacarığı. O zaman bu məsələ ilə artıq şirkətin vitse – prezidenti olan Uolter Daymer məşğul oldu. O satıcılara alıcıları öyrətməyi təklif etdi.

Az insan bilir ki, əvvəlcə saqqızlarda içlik vərəqələr siqaretlərlə birlikdə satılırdı. Lakin 1930-cu illər gəlib çatdı və Uilyam Riqli (ona ehtiram və eşq olsun!) yeni marketinq gedişi fikirləşib tapdı: beysbolçuların və komediya qəhrəmanların təsvirləri saqqızın qablaşdırmasına “kəç etdi”. Şəkillərin tirajı az idi, buna görə də peyda olan kolleksiyaçıları onları yığmağa başladılar. Belə yığıcılığın gurultusu 1980 – 90-cı illərə təsadüf edirdi.

Maraqlıdır ki, nanəli saqqızın Amerikada yayılmasına hökumətin 1920-ci illərdə tətbiq etdiyi “quru qanun” kömək etdi. Həmin illərdə istehsalçılar nəfəsin təravətləndirilməsi üçün saqqıza mixək və ya nanə əlavə etməyə başladılar. Hətta butlegerlər öz müştərilərinə saqqız satırdılar ki, əgər onları təsadüfən polislər saxlasa, əllərində həbs və ya cəza üçün əsas olmasın.

1980-ci illər stomatoloqların sevinci ilə əlamətdardır: saqqıza dağıcı şəkər əlavə etməyi dayandırdılar, onun əvəzinə şəkər əvəzləyicisi istifadə edirdilər. belə saqqızlar dişlərin və ağız boşluğunun yaxşı müdafiə olunmasına kömək edirdi. Franq Kinningq ilk dəfə dişləri müdafiə edən “*diş saqqızı*” – “*Dentyne*” işləyib hazırladı.

Ümumiyyətlə, dantistlər ümumi çeynəmənin lap əvvəlindən rezinin zərəri barəsində ən müxtəlif ideyalar irəli sürürdülər. Ən əyləncəli ideyalar arasında saqqızın çənələri, daxili orqanları yapışdırma bilməsi və onu breketlərdən və çənbərlərdən diş fırçasının köməyi ilə belə təmizləmək mümkün olmaması və ağızda belə konstruksiya olanlara çeynəmənin qəti qadağan edilməsi barədə əfsanələri ayırmaq olar.

Sinqapurda saqqız 12 il dövlət qadağası altında qaldı, bu qadağanı Qo Çok Tonq tətbiq etmişdi, o bu tədbiri şəhərin təmizliyinin qayğısına qalmaq tədbiri kimi izah edirdi. Saqqızın gizli şəkildə yayılmasına görə cəza ən yaxşı halda cərimə idi, pis halda isə iki ilə qədər həbs cəzası idi. Hətta indi də bu ölkədə yalnız nikotin əleyhinə saqqız almaq olar.

Zaman keçdikcə saqqızın bir çox praktik istifadə üsulları tapıldı.

Birincisi, istehsalçılar başa düşdülər ki, mixək və ya nanə ətri ilə zənginləşdirilmiş saqqız nəfəsi tərəvətləndirə bilər. Saqqızın bu xassəsini Amerikada Quru qanun dövründə polislərlə qarşılaşmaqdan çəkinən gizli qədər həvəskarları çox uğurla istifadə edirdilər.

İkincisi, məlum oldu ki, çeynəmək çeynəmə aparatının inkişafına kömək edir. Bəzi boksçular saqqızın idman məşqçisi kimi qeyri – məhdud imkanlarına inanaraq öz məşqlərinə çoxlu miqdarda çeynəmək çalışmaları daxil edirdilər. Onlar hesab edirdilər ki, bu döyüş zamanı güclü zərbələrə davam gətirməkdə çənəyə kömək edəcək.

Üçüncüsü, aparılan tədqiqatların nəticəsində məlum oldu ki, şəkərsiz saqqız Orbit tüpürcək ifrazının stimullaşması hesabına ağız boşluğunun gigiyena vasitəsi kimi istifadə edilə bilər və kariesin yaranma riskini aşağı salmağa kömək edəcək.

Dördüncüsü, saqqız tüpürçək ifrazının çatışmaması – müxtəlif mənşəli kserostomiya zamanı terapevtik vasitə kimi istifadə edilir.

Beşincisi, elmi cəhətdən sübut edilmişdir ki, saqqızın çeynənilməsi stresi çıxarmağa kömək edir. Bununla əlaqədar Amerika ordusunun intendantları saqqızı gündəlik əsgər payına daxil etməyə başladılar. Yəqin ki, təsadüfi deyil ki, İkinci Dünya müharibəsi zamanı hərbiçilər arasında saqqızın istehlakı dinc dövrdə olduğuna nisbətən altı dəfə artıq idi.

Fərasətli Amerika əsgərləri istifadə edilmiş saqqızın çoxlu sayda təkrar tətbiqi üsullarını tapırdılar. Belə saqqızla ciplərin deşilmiş təkərlərini və xilasetmə sallarını yapışdırırdılar. Əsgərlərin cibində mütləq *Orbit* qablaşdırması olurdu.

Saqqızı təyyarədə uçuş zamanı qulaqların batmaması üçün, avtobusda ürəyin bulanmaması üçün çeynəyirlər. Saqqız parçasının köməyi ilə yağış zamanı cırılan çəkmənin təcili təmirini həyata keçirmək, yiyənin kərtiklərini təmizləmək, xırda şüşə qırıntılarını toplamaq olar.

Qapıya məktub yapışdırmaq olar. ZM firmasının kimyaçısı Artur Fray bu prinsipi əsas götürərək 1974-cü ildə məşhur *“sarı vəraqləri”* - *“post – it”* icad etdi.

Praktik xassələri ilə yanaşı, saqqız bir çox yüksək həssas, humanitar keyfiyyətlər əldə etdi. Çox az insan saqqızı sadəcə çeynəmək üçün aldıkları barədə özlərinə hesabat verir. Saqqız “istehlak” anlayışını genişləndirən məhsullardan birinə çevrildi və ona parlaq ifadə edilmiş əlamət xarakteri verərək onu yeni məzmunla doldurdular.

Cəsur insanın arxetipi (yəni ilkin obaz, orijinal, ümumbəşəri simvol) var və onun tərkib hissələrindən biri möhkəm sıxılmış dişlərdir. Bu iradənin son həddə qədər toplanması əlamətidir. Dişlərini sıxmaqla sanki sıxılmış, lakin daim hamarlanmağa hazır olan yaya çevrilirsən və heç nə sənə qarşında dayana bilməz. Bu vəziyyətə çatmağa saqqız kömək edir: bu halda o “özünü düzəltmək” üçün əlinin altında olan vasitə kimi çıxış edir. Buna görə

də, yəqin ki, ağzında saqqız olan zaman tanış olmayan cəmiyyətdə utancaqlığı asanlıqla dəf etmək və ya gizləmək mümkündür. Bu zaman o dişlər arasında müəyyən dərəcədə qoruyucu ara qat kimi çıxış edir: indi onların qorunması üçün narahat olmadan onları neçə dəfə istəsən sıxa bilərsən.

Saqqızın simvolik mənası bu günə qədər də bütün dünyada bu məhsulun satış həcmələrini təyin edir. Lakin yenə də saqqızın yüksək həssas xassələri özlərini ən yüksək dərəcədə Sovet İttifaqında göstərdi.

Təəccüblüdür ki, əsr çox sürətlə bitdi və bu dövrdə çox hadisələr baş verdi! Bəşəriyyətin çoxlu sayda ötüb keçən maraqları yarandı və yoxluğa qarışdı. Burunotu və *hula – hup* (хула-хуп), *kubik – rubik* və *bancı – damp, topladıqaç* (пятнашки) və *rus ruleti* – hamısı yalnız nostalji xatirələr qoyaraq ötüb keçdi. Yalnız köhnə mehriban saqqız bu günə qədər dəyişkən və yelbeyin istehlakçının ona olan marağını itirməmişdir.

Nəticə və təkliflər

Birinci fəsildə şəkərli qənnadı məmulatının kimyəvi tərkibi və qidalılıq dəyəri, şəkərli qənnadı məmulatının keyfiyyətini formalaşdıran amillər, şəkərli qənnadı məmulatının təsnifatı və çeşidi haqqında məlumat verilir. Burada karamel və konfet məmulatı, şokolad məmulatı, draje, iris, halva məmulatı, qoznəg, qril-yaj, nuqa, laddu və lukum haqqında maraqlı və geniş materiallar toplanmışdır.

Konfet məmulatının orqanoleptik göstəricilərindən qablaşdırılmasının vəziyyəti, kağıza bükülməsi, rəngi və forması, səthinin vəziyyəti, gövdəsinin konsistensiyası, dadı və iyi ekspertizadan keçirilir. Konfet məmulatının fiziki-kimyəvi göstəricilərindən içliyin və şokolad örtüyünün nəmliyi, şokolad şirəsinin (qlazurunun) miqdarı və konfet məmulatının çeşidinə müvafiq olaraq turşuluğu, şəkərin və yağın miqdarı müəyyən olunur. Konfetlərin 1 kq-da çeşidindən asılı olaraq 65-110 ədəd konfet olur.

1 kq məhsulda olan karamel və ya konfetin miqdarı məmulatın ölçüsü hesab olunur. Standartlarda bu göstərici normalaşdırılır. Əgər tədqiq olunan nümunə 1 kq-dırsa onda məmulat sayılır və 1 kq-da olanların sayı müəyyənləşdirilir. Tədqiq olunan məmulatların ölçüsü standart göstəricilərə uyğun olmuşdur.

Karamelin qrup və çeşidindən, eləcə də 1 kq-da olan karamellərin sayından asılı olaraq içliyin miqdarı standartda əsasən normalaşdırılır və kağıza bükülmüşlərdə bunun miqdarı 23-33%, bükülməmişlərdə 14-23%-ə qədər olur. Konfetlərdə şokolad örtüyünün miqdarı 22%-dən az olmamalıdır.

Bu fəsildəki məlumatlara yekun vuraraq məsləhət formasında aşağıdakı təkliflər verilir.

1. Digər qənnadı məhsullarına nisbətən şəkərli qənnadı məmulatına tələbat nisbətən çox olduğundan, onların istehsalını və çeşidini artırmaq məsləhət görülür.

2. Şəkərli qənnadı məmulatının istehsalında daha çox bioloji dəyərliliyi çox olan qeyri-ənənəvi xammallardan istifadə olunması vacibdir. Bu məhsulların istehsalında istifadə olunan əsas xammallarda vitamin az olduğu üçün onların vitaminləşdirilməsinə də ciddi fikir verilməlidir.

3. Azərbaycanda yetişən meyvə-giləmeyvələrdən (məs. heyva, əncir, xurma və s.) və ətirli bitkilərdən (məs. qızılgül) istifadə etməklə yeni çeşiddə karamel və konfet məmulatının istehsalını artırmaqla yanaşı onların çeşidini təkmilləşdirmək və keyfiyyətini yaxşılaşdırmaq təklif olunur.

4. Karamel, konfet və digər şəkərli qənnadı məmulatının keyfiyyətinə təsir edən amillərdən biri reduksiyaedici maddələrin miqdarının bəzi hallarda çox olmasıdır. Bunun qarşısını almaq üçün istehsal texnologiyasına ciddi əməl olunmalı və istifadə olunan əsas və yardımçı xammalların keyfiyyəti standartda uyğun olmalıdır.

5. Məmulatın daha yaxşı görünməsi və cəlbedici olması üçün məhsulun büküldüyü kağızların bədii tərtibatına və rəng çalarlarına fikir verilməsi məsləhət görülür.

6. Hiqroskopikliyi nisbətən çox olan məmulatı əvvəlcədən hava buraxmayan materiallardan hazırlanan bükücü taralarda çəkib-bükmək və əsasən də, hermetik taraya qablaşdırmaq məsləhət görülür.

7. Şəkərli qənnadı məmulatının keyfiyyət ekspertizasını apararkən standart göstəricilərlə yanaşı, məhsulun ekoloji təmizlik göstəricilərini də təyin etmək günün vacib problemlərindəndir.

İKİNCİ FƏSİL

UNLU QƏNNADI MƏHSULLARI

Unlu qənnadı məmulatı gündəlik qida ratsionunda xüsusi yer tutur. Unlu şirniyyat uşaqların sevdiyi çərəz məhsuludur. Unlu şirniyyat səhər yeməyində, günün müxtəlif vaxtlarında çay süfrəsində, qonaq qəbulunda, ad günlərində və digər şənliklərdə süfrələrin əvəzolunmaz məhsuludur. Unlu şirniyyat sovet dönməimdə Bakı biskvit fabrikində və iri çörək zavodlarının şirniyyat sexlərində hazırlanırdı. Hazırda unlu şirniyyat əsasən özəl müəssisələrdə və əhali tərəfindən ev şəraitində hazırlanıb satışı çıxarılır. Bu məhsulların keyfiyyəti heç də, həmişə standartın tələbinə tam cavab vermir. Azərbaycana yaxın və uzaq xarici ölkələrdəm də geniş çeşiddə unlu şirniyyat gətirilir. Bu məhsulların keyfiyyət və ekoloji təmizlik göstəricilərinin vaxtaşırı öyrənilməsi vacib məsələdir.

2.1. Unlu qənnadı məmulatının kimyəvi tərkibi və qidalılıq dəyəri

Bütün qida məhsullarını kaloriliyinə görə yüksək kalorili, kalorili və az kalorili məhsullara bölmək olar. Unlu qənnadı məmulatları yüksək kalorili məhsullara aid edilir. Bəzi qənnadı məmulatlarının kaloriliyi bir çox digər qida məhsullarını kaloriliyindən xeyli yüksəkdir.

Lakin bu xassə bu gün düzəliş tələb edir. Çoxlu sayda müəliflərin son illərdə apardıqları tədqiqatlar göstərir ki, daha faydalı və tam mənada səmərəli qida rasionları nisbətən aşağı kalorili rasionlardır, onlarda bütün zəruri qida maddələri optimal şəkildə seçilmişdir. Bundan başqa, bu tədqiqatlar yüksək kalorili rasionların təkcə faydalı deyil, həm də bir sıra hallarda zərərli olduğunu hesab etməyə imkan verir. Yüksək kalorili qidalanma çox vaxt zehni iş zamanı və ya tam avtomatlaşdırılmış əmək zamanı, az

hərəkətli həyat tərzində həddən artıq olur. Bu şərtlərdə qida rasionunda böyük miqdarda kalori piylənməyə və aterosklerozun erkən inkişafına kömək edən amildir.

Müşahidələr göstərir ki, qeyri – rasionallıq qidalanma qastritdən əziyyət çəkən stasionar xəstələrin əksəriyyətində sekretor çatışmazlıqlı gastritin inkişafına kömək edir, çünki onların qidalanması uzun müddət ərzində əsasən karbohidratlı xarakter daşıyırdı. Bu zaman bir çoxları şirniyyatdan və unlu məmulatlardan çox istifadə edirdilər. Karbohidratların qida ilə və hər şeydən əvvəl, şirniyyatların, unlu qənnadı məmulatların hesabına istehlakını məhdudlaşdırmaq piylənməyə meyilli insanlara da zəruridir.

Şirniyyatların nəzarətsiz, çox vaxt valideynlər tərəfindən təqdir edilən istehlakı uşaqların normal qidalanma rejimini və ayrı – ayrı qida maddələri arasındakı düzgün nisbəti pozur. Şirniyyatlara aludə olan uşaqlar səhər yeməyini, naharı və şam yeməyini çox pis yeyir. Bu zaman orqanizm təkcə nişastanı deyil, həm də zülal və böyümək və insan orqanizmində maddələr mübadiləsi üçün zəruri olan digər faydalı maddələri az alır.

Bəzi alimlər şəkərin kalorisini obrazlı şəkildə “boş” adlandırırlar, yəni kifayət qədər miqdarda zülal, vitaminlər, mineral və digər maddələrlə müşayiət edilmir. Buna görə də çörək – bulka və unlu qənnadı məmulatlarının yeni texnologiyasını və reseptlərini işləyib hazırlayarkən məmulatların bioloji dəyərinin artırılması zəruridir. Bu, unlu qənnadı məmulatlarının buraxılması ilə məşğul olan sənayenin ən vacib vəzifəsidir, çünki çörək – bulka və unlu qənnadı məmulatlarının istehsalı üçün əsas xammal əla növ buğda unu, şəkər, nişasta və yağlardır. Bu məsələnin əsas həlli yolu məmulatların vitaminlərlə, tam dəyərli zülallarla (amin turşu tərkibinə görə) və qidalanma üçün digər ən vacib maddələrlə zənginləşdirilməsi, onlarda olan yağın tərkibinin yaxşılaşdırılmasıdır. Unlu qənnadı məmulatlarında ən qiymətli komponentin – zülalın miqdarı yüksək deyil. Buna görə də yeni məhsul növlərinin yaradılması zamanı onlarda karbohidratların miqdarının aşağı salınması zamanı daha qiymətli qidalanma komponenti ki-

mi zülalın miqdarını artırmağa çalışmaq lazımdır. Zülal maddələri gündəlik qida rasionuna orta hesabla ən azı 100 q miqdarda daxil olmalıdır, üstəlik bu miqdarın 60 %-dən çoxunu mütləq heyvan zülalları təşkil etməlidir (onların mənbəyi – süd, yumurta, ət, balıqdır). Bu zülallar tam dəyərlidir və tərkibində bütün əvəzəlməz amin turşuları vardır. Onlara triptofan, lizin, leysin, izoleysin, valin, metionin, treonin, fenilalanin aid edilir. Onlar insan orqanizmi ilə sintez edilmir, digər amin turşuları isə qida ilə daxil olan başqa amin turşularından sintez edilə bilər. Qənnadı istehsalatında məmulatları zülal maddələri ilə zənginləşdirmək üçün əsasən heyvan zülalının mənbəyi kimi süd, yumurta, soya unu, paxla bitkiləri – noxud unu və günəbaxan tumları, balqabaq və yemiş isə bitki zülalının mənbəyi kimi istifadə edilir.

Unlu qənnadı məmulatlarında yağlar reseptə əsasən əlavə edilən yağların və istifadə edilən xammalın tərkibinə daxil olan yağların mürəkkəb qarışığıdır. Yağlar yüksək kaloriliyi ilə fərqlənir. 1 q yağın kaloriliyi 9,0 kkal, yəni yağlar təxminən 2,25 dəfə zülallardan (4 kkal) və karbohidratlardan (3,75 kkal) kalorilidir. Yağların bioloji dəyəri həmçinin onların tərkibində olan yarıdoymamış yağ turşularının (linol, linoleol, araxidon) və vitaminlərin (karotin – provitamin A, E, D) miqdarı ilə təyin edilir. Yarıdoymamış yağ turşuları insanın orqanizmində karbohidratlardan sintez edilə bilmir. Yağın bioloji dəyəri onların qidada emulsiya şəklində istifadə edildiyi halda artır, bu zaman yağın sorulma sürəti artır, onun mənimsənilməsi yüksəlir. Yarıdoymamış yağ turşuları yağ mübadiləsində iştirak edir və xolesterin mübadiləsinin normallaşmasında vacib rol oynayır, artıq xolesterinin həll olunan formaya keçməsinə və onun orqanizmdən çıxmasına kömək edir. Bitki yağları əvəzolunmaz yağ turşuları ilə daha çox zəngindir, lakin onların tərkibində araxidon turşusu yoxdur. O lesitin və kefalın kimi fosfatidlərin tərkibinə daxildir. Tədqiqatlar həmçinin göstərdi ki, bioloji dəyəri olan araxidon turşusu orqanizmdə linol və linolen turşularından sintez edilə bilər. Buna görə də rafinə

edilməmiş bitki yağları və yağ tərkibli toxumları (qoz, soya) istehlak edərkən insan kifayət qədər F vitamini adlanan yarıdoymamış turşuları ala bilər.

Unlu qənnadı məmulatlarında karbohidratlar həm xammalın tərkibinə daxil olan birləşmələr kimi, həm də istehsal prosesində şəkərin dəyişmə məhsulları kimidir. Adətən qənnadı məmulatlarında nişasta, saxaroza üstünlük təşkil edir, onlarla yanaşı, şəkər reduksiya edən qlükoza və fruktoza (nişastanın qlükoza ilə birlikdə hidroliz məhsullarında), laktoza (süd məhsullarında) və digər maddələr geniş iştirak edir.

İnsanın karbohidratlara tələbatı bir gündə 400 – 600 q həddlərində dəyişir, həm də bu miqdardan 80 – 100 q təmiz şəkər, qalan hissəsi nişasta və digər yarışəkərlər olmalıdır. Yetkinlik dövründə az fiziki yüklənmə zamanı şəkərin bir gündə 40 – 50 q çox olmamaqla istehlakını rasiona hesab etmək lazımdır. Rusiya TEA Qida İnstitutunun məlumatlarına əsasən, adi rasionda zülalların mənimsənilmə əmsalı 85 %, yağlar 93 %, karbohidratlar isə 96 % təşkil edir.

Unlu qənnadı məmulatı istehsalında məhsulların bioloji dəyərinin artırılması üçün fosfatidlər və fermentlər, mineral maddələr, vitaminlər və bitki mənşəli digər bioloji aktiv maddələr istifadə edirlər.

Fosfatidlər yağabənzər maddələr (lipidlər) qrupuna aid olan fosfor tərkibli maddələrdir – lesitin və kefalınlar. Qənnadı məmulatları üçün lesitinlər daha çox əhəmiyyətə malikdir. Qənnadı sənayesində bitki mənşəli fosfatid konsentrasiqlar (əsasən, soya və günəbaxan) istifadə edilir. Bu müxtəlif quruluşlu fosfatidlər qarışıqlıdır. Fosfatid konsentrasiqları yağ tərkibli toxumlardan istehsal edirlər. Soyada 1,60 – 3,20 %, günəbaxanda – 0,60 – 0,84 %, qarğıdalıda 1,02 – 1,20 % fosfatid vardır. Aparılan tədqiqatlar fosfatid konsentrasiqların peçenye və pryaniklərin istehsalında istifadəsinin böyük effektivliyini göstərdi.

Qənnadı məmulatlarının tərkibində orqanizmdə maddələr mübadiləsi üçün insana zəruri olan 0,1 %-dən 1,7 % qədər mine-

ral maddələr vardır. Kalsium və fosfor sümük toxumasının başlıca tərkib hissəsidir. Kalsium və fosfor duzları böyüməkdə olan uşaq orqanizminə və hamiləlik və uşaq əmizdirmə dövründə qadınlara xüsusilə vacibdir. Böyük insan bir gündə qida ilə təxminən 0,8 – 1,0 q kalsium, 1,2 – 1,5 q fosfor, 2 – 3 q kalium, 0,3 – 0,5 q maqnezium və 15 mq dəmir almağa ehtiyac hiss edir. Maqnezium orqanizmə əzələ sisteminin normal işi üçün zəruridir. Dəmir qanın qırmızı qan cisimlərində olan hemoqlobinin yaranması üçün böyük əhəmiyyət kəsb edir və oksigeni orqanizmin hüceyrələrinə və toxumalarına çatdırır. Mineral maddələrin, yəni bəzi elementlərin bioloji və fizioloji rolunu nəzərə alaraq çörək – bulka və qənnadı istehsalında onları zəruri miqdarda mineral duzlarla zənginləşdirmək üçün bitki yağı istifadə edilir.

Unlu qənnadı məmulatlarında vitaminlər adətən az miqdarda olur və ya tamamilə olmur, xüsusilə şəkərin üstünlük təşkil etdiyi məmulatlarda. Orqanizmin həyat fəaliyyəti üçün C, P, B₁, B₂, PP, A və D vitaminləri daha çox əhəmiyyət kəsb edir. A vitaminin mənbəyi yumurta sarısı, kərə yağı, süd, süd məhsulları və karotin tərkibli bitki yağıdır, çünki karotin orqanizmdə A vitamininə çevrilir.

B₁ vitamini mayada, çörək və yarma məhsullarında çoxdur. B₂ vitaminin mənbəyi süd, kəsmik, pendir, yumurta, maya, kakao, qəhvədir. PP vitamini mayada, yefindəğında, buğdada, arpada və heyvan mənşəli məhsullarda olur. Meyvə və tərəvəzlər C vitamini ilə zəngindir. Bəzi giləmeyvələr də (qara qarağat, çaytikanı, itburnu və s.) C vitamini ilə zəngindir və qənnadı istehsalında məmulatları vitaminlə zənginləşdirmək üçün istifadə edilir.

Orqanizm üçün D, B₆ vitaminləri, vitaminəbənzər maddələr – xolin, paraamin benzoy turşusu, E vitamini böyük rol oynayır. Xolin yağ mübadiləsinin tənzimlənməsində vacib amildir. E vitamini və ya tokoferol qızmaya davamlıdır. Dənli bitkilərin məhsullarında (xüsusilə, rüşeymdə), bitki yağlarında, qozda, itburnuda, almada, sitrus meyvələrində, bananda, armudda olur.

Müasir şəraitdə qənnadı məmulatlarını vitaminlə zənginləşdirmək zərurəti yaranır. Sənaye miqyasında un, şəkər, süd və qida

yağları kimi məhsullar, habelə uşaq, pəhriz, dərman və xüsusi təyinatlı qənnadı məmulatları vitaminləşdirilməlidir. Biz öz işlərimizdə çörək – bulka və unlu qənnadı məmulatlarını vitaminlərlə, mineral maddələrlə və bitki mənşəli digər bioloji aktiv maddələrlə zənginləşdirmək üçün müxtəlif bitki yağları istifadə edəcəyik. Bu zaman şəkərin, yağların və məmulatların kaloriliyini artıran digər komponentlərin miqdarını azaltmaq nəzərdə tutulmuşdur.

Unlu qənnadı məmulatının kimyəvi tərkibi və qidalılıq dəyəri, mineral maddələrin miqdarı və vitamin tərkibi haqqında yığcam və qısa məlumat ədəbiyyat məlumatlarına əsasən 2.1. ; 2.2. və 2.3. sayılı cədvəllərdə verilmişdir.

Cədvəl 2.1

Unlu qənnadı məmulatının kimyəvi tərkibi və qidalılıq dəyəri

Məmulatın çeşidi	Tərkibi faizlə						
	Nəmlik	Zülal	Yağ	Karbohidrat		Üzvi turşular	Qidalılıq dəyəri kkal
				Şəkər	Polişə-kərlər		
Əla sort undan şəkərli xəmirdən “Qaymaqlı” peçenye	5,53	7,51	11,82	23,95	51,7	436	436
1-ci sort undan elastiki xəmirdən “İdman” peçenyəsi	6,53	7,84	8,12	19,76	57,7	415	415
Yağlı-şəkərli peçenye “Limonlu”	7,12	10,42	5,23	40,25	38,5	461	461
Yağlı içliklə vafli məmulatı	1,12	3,42	30,23	44,54	21,1	538	538
Çiy xəmirdən “Vanilli pryanik”	14,5	6,20	2,22	34,87	42,18	348	348
Dəmlənmiş xəmirdən “Həvəskar pryanik”	14,1	4,81	2,78	43,22	34,65	352	352
Şokoladlı kremə “Biskvit tortu”	29,3	4,42	12,43	46,83	6,79	335	335

2.1. Saylı cədvəldən göründüyü kimi unlu qənnadı məmulatında suyun miqdarı, başqa sözlə nəmlik məmulatın çeşidindən asılı olaraq 1,12 faizlə 29,3 faiz arasında dəyişir. Ən az nəmlik yağlı içliklə hazırlanan vafliyə, ən çox nəmlik kremli biskvit tortundadır.

Cədvəl 2.2

Unlu qənnadı məmulatında mineral maddələrin miqdarı

Məmulatın çeşidi	Mineral maddələrin miqdarı, 100 qram məhsulda mq/faizlə					
	Natrium	Kalium	Kalsium	Maqnezium	Fosfor	Dəmir
Əla sort undan şəkərli xəmirdən "Qaymaqlı" peçenye	37	109	30	21	91	2,2
1-ci sort undan elastiki xəmirdən "İdman" peçenyəsi	26	127	21	31	85	1,5
Yağlı-şəkərli peçenye "Limonlu"	37	131	44	23	121	1,7
Yağlı içliklə vafli məmulatı	8	42	7	3	32	0,4
Çiy xəmirdən "Vanilli pryanik"	8	69	12	1	51	0,6
Dəmlənmiş xəmirdən "Həvəskar pryanik"	12	61	8	1	42	0,5
Şokoladlı kremə "Biskvit tortu"	23	102	26	15	71	1,2

2.2. saylı cədvəldən göründüyü kimi unlu qənnadı məmulatlarının tərkibində əsas mikroelementlər vardır. Lakin insan orqanizmi üçün vacib olan kalsium və dəmir nisbətən azdır. Ona görə də unlu qənnadı məmulatları istehsal edilərkən kalsium və dəmirlə zəngin olaq qeyri-ənənəvi bitki xammallarından və süd məhsullarından istifadə olunmalıdır

Cədvəl 2.3

Unlu qənnadı məmulatında vitaminlərin miqdarı

Məmulatın çeşidi	Vitaminlərin miqdarı, 100 qram məhsulda mq/faizlə					
	A-retinol	β -karotin	B ₁ -tiamin	B ₂ -riboflavin	pp-nikotin turşusu	C – askorbin turşusu
Əla sort undan şəkərli xəmirdən “Qaymaqlı” peçenye	0,1	0,1	0,08	0,03	0,66	0,1
I-ci sort undan elastiki xəmirdən “İdman” peçenyəsi	0,1	0,1	0,15	0,004	1,52	0
Yağlı-şəkərli peçenye “Limonlu”	0,2	0,2	0,08	0,041	0,74	0,1
Yağlı içliklə vafli məmulatı	0,2	0,1	0,03	0,03	0,24	0
Çiy xəmirdən “Vanilli pryanik”	0,1	0,1	0,2	0,04	0,66	-
Dəmlənmiş xəmirdən “Həvəskar pryanik”	0,1	0,1	0,08	0,04	0,55	0
Şokoladlı kremlə “Biskvit tortu”	0,11	0,03	0,12	0,01	0,48	0,2

2.3. sayılı cədvəldən görüldüyü kimi unlu qənnadı məmulatlarının tərkibində A və C vitaminləri çox azdır və demək olar ki, yoxdur. Ona görə də bu məhsulların vitaminləşdirilməsi vacib problemlərdəndir. Xüsusilə uşaq və pəhriz qidası üçün nəzərdə tutulan məmulatları vitaminlə zəngin olan birki xammalları ilə zənginləşdirmək məsləhətdir. Bu məqsədlə süd və süd məhsullarından, meyvə-giləmeyvə püre və şirələrindən, tərəvəz (qabaq, yerkökü və s.) püre və şirələrindən və digər qeyri-ənənəvi xammallardan istifadə etmək lazımdır.

2.2. Unlu qənnadı məmulatının keyfiyyətini formalaşdıran amillər

Unlu qənnadı məmulatının keyfiyyətini formalaşdıran amillər aşağıdakılardır.

1. Unlu qənnadı məmulatına aid normativ-texniki sənədlərin keyfiyyəti.

2. Unlu qənnadı məmulatında istifadə olunan xammalların, yarımfabrikatların və materialların keyfiyyəti.

3. İstehsalatda tətbiq olunan texnologiyanın və istifadə olunan avadanlığın keyfiyyəti.

4. İstehsalçının əməyinin keyfiyyəti.

Biz yuxarıda adları çəkilən amillərdən yalnız əsas və yardımçı xammalların keyfiyyəti haqqında məlumat verə bilərik.

2.2.1. Əsas və yardımçı xammalların səciyyəsi

Unlu qənnadı məmulatının istehsalında əsasən əla, 1-ci və nadir hallarda 2-ci sort buğda unu, vələmir unu, düyü unu və soya unu istifadə olunur. Bu unların kimyəvi tərkibi və keyfiyyəti ədəbiyyatlarda geniş şərh olunmuşdur. Qeyd etmək lazımdır ki, uşaq və pəhriz qidası üçün hazırlanan unlu şirniyyat istehsalında qarabaşaq unu, vələmir unu, düyü unu, soya unu, qarğıdalı unu və s. eləcə də dənli və paxlalı bitkilərdən alınan unlardan istifadə olunur.

Undan sonra ikinci əsas xammal şəkərdir. Əsasən çuğundur şəkəri invertli şəkər, bal, qlükoza, fruktoza, sorbit, ksilit istifadə olunur. Bunların keyfiyyəti qüvvədə olan normativ-texniki sənədlərin tələbinə cavab verməlidir. Karbohidratla zəngin olan xammallardan nişasta, patka, meyvə-giləmeyvə ekstraktları da istifadə olunur.

Əlavə xammallardan yeyinti yağları, o cümlədən marqarin, kərə yağı, qənnadı yağları və bitki yağlarından geniş miqyasda istifadə olunur.

Süd məhsullarından təzə üzlü süd, qaymaq, xama, kəsmik, qatılaşıdırılmış süd, quru süd tozu istifadə edilir.

Zənginləşdirici xammallardan yumurta və yumurta məhsulları (yumurta tozu və melanj), soya unu, meyvə-giləmeyvə preparatları, meyvə şirəsi və ekstraktı, qurudulmuş meyvə (əsasən kişmiş və sukət) və digər bu kimi xammal və yarımfabrikatlardan istifadə olunur.

Məhsulun məsaməliliyini təmin etmək üçün yeyinti sodası, ammonium-hidro-karbonat, qabartma tozu və kimyəvi yumşaldıcı kimi mayalardan istifadə olunur.

İstifadə olunan bütün xammalların keyfiyyəti qüvvədə olan standartların tələbinə uyğun olmalıdır.

Unlu qənnadı məmuları istehsalımda istifadə olunan spesifik xammallardan biri patkadır. Çünki patka məmulatın uzun müddət yumşaq qalmasını təmin etməklə yanaşı, hazır peçenyələrin rənginin xoş görünüşlü olmasına səbəb olur.

2.2.2.Patka

Patka (dekstrinmaltoza, maltodekstrin) nişastanın natamam turşu (turşularla durulaşdırılmış) və ya fermentativ hidroliz məhsuludur. Şəkərin və nişastanın istehsalı zamanı əlavə məhsul kimi yaranır. Patkanın iki əsas növü ayrılır: ağ patka (nişasta, qarğıdalı, kartof və digər nişastadan) və melassa, qara patka (şəkər çuğundurundan).

Nişasta patkasının təmiz halda rəngi yoxdur. Konsistensiyasına görə o maye bala oxşayır. Kimyəvi tərkibi:

- Dekstrin – 0 %-dən 70 % qədər.
- Qlükoza – 0 %-dən 50 % qədər.
- Maltoza – 19 %-dən 85 % qədər.

Çox vaxt patka dedikdə müxtəlif şəkər tərkibli şərbətlər, o cümlədən, patka (melassa) və açıq rəngli patka (ingiliscə Golden syrup), invert şəkər növü, habelə nişasta patkasının qlükoza şərbəti, maltoza şərbəti, nişasta şərbəti və qarğıdalı şərbəti nəzərdə

tutulur. Məişətdə patka dedikdə şərbətlərin müxtəlif növləri nəzərdə tutulur, lakin onların heç də hamısı nişastanın hidrolizi nəticəsində alınmamışdır. Bişirilmədə geniş istifadə edilir və şirinləşdirici kimi çıxış edərək eyni zamanda bişirilmənin teksturasına təsir edir, onu zərif və qabarıq edir. Karbohidrat tərkibindən asılı olaraq qida sənayesinin müxtəlif sahələrində və qeyri – qida istehsalında istifadə edilə bilər.

2.2.2.1. Qida sənayesində xammal kimi

Patka qənnadı və konserv istehsalında, pivə hazırlanmasında, habelə idman qidasında və aperetivlərin istehsalında istifadə edilir.

Patka pryaniklərin və bəzi çörək növlərinin hazırlanması zamanı qənnadı sənayesində tələb olunur. Kiçik miqdarda əlavə edildiyi zamanı rəngi təyin edir, böyük miqdarda isə dadı və xəmirədən olan məmulatların yapışqanlılığını təyin edir. Saxarozanın kristallaşmasını ləngitmək qabiliyyəti sayəsində patkanın qənnadı məmulatlarının istehsalı zamanı istifadəsi geniş yayılmışdır: mürəbbələrin, cəmlərin, karamelin, zefirin, pastilanın, xüsusilə pomadka və marmeladların. Patkanın ayrı – ayrı növləri dondurmanın və dondurulmuş desertlərin istehsalı zamanı məhsulun donma nöqtəsinin aşağı salınması üçün istifadə edilir.

Rusiyada patkanın mənbəyi əsasən kartof və qarğıdalı (mais) nişastasıdır. Rusiyada patkanın ümumi istehlak həcmi 2015-ci ilin məlumatına görə 400 min tona yaxın təşkil edirdi.

2.2.2.2. Nişastadan patkanı necə almaq olar?

Nişastadan “meyvəli”, üzümlü və ya pəhriz şəkəri almaq olar. Onun istehsalı mürəkkəb qurğular tələb etmir və kустar üsulu ilə həyata keçirilə bilər. Xammal kimi istənilən nişasta (kartof, qarğıdalı və s.), həmçinin kükürd turşusu, ağac kömürü və su xidmət edə bilər. Prosesin kimyəvi tərəfi ondan ibarətdir ki, nişasta əlavə edilən güclü turşuların təsiri altında şəkərə çevrilir. Patkanın istehsalı aşağıdakı əməliyyatlardan ibarətdir:

- Nişastanın turşu ilə qarışığının qaynadılması (şəkərləndirmə)
- Kükürd turşusunun ayrılması (əhəng və ya tabaşirin təsiri altında kalsium sulfatın çökməsi)

- Çöküntünün ayrılması

- Patka məhlulunun şərbət qatılığına qədər buxarlandırılması

- Patkanın qaynadılması və şəkərin kristallaşması.

Patkanın keyfiyyəti nişastanın keyfiyyətindən birbaşa asılıdır. Kükürd turşusundan başqa, digər turşuları da istifadə etmək olar, lakin kükürd turşusunu (daha dəqiq, sulfat - ionları) təmizləmək daha asandır, çünki onu az həll olan kalsium sulfat şəklində çökdürmək olur. Nəzərə almaq lazımdır ki, kükürd turşusu katalizator rolunu oynayır (yəni reaksiyanın gedişində sərf olunmur, baxmayaraq ki, onu sürətləndirir).

2.2.2.3. Nişastanın şəkərləşdirilməsi

Quru nişasta – 50 kq

Kükürd turşusu (90 %-li) – 1,2 kq

Su – 100 litr.

Əvvəllər qaynatmaq üçün içərisi təmiz qalayla qalaylanmış qırmızı mis qazan və ya qurğuşun örtüklə qalaylanmış dəmir qazan istifadə edirdilər. Daha yaxşı olar ki, reaktor emalı və ya (kiçik həcm olduqda) şüşə, kvars və ftor təbəqəli olsun. Qazanın (və ya reaktorun) həcmi elə olmalıdır ki, maye onun həcmnin 2/3 hissəsini tutsun. Kükürd turşusunun tərkibində zərərli aşqarlar olmamalıdır (məsələn, arsen). Kükürd turşusu ilə ehtiyatlı davranmaq lazımdır: durulaşdırma zamanı kükürd turşusunu suya tökmək lazımdır (heç bir vəchlə əksinə olmaz). Bərk şəkərin hazırlanması böyük miqdarda kükürd turşusu tələb edir (2 kq qədər). Şəkərləndirmə prosesinin özü nişasta “südünün” (nişastanın suda həll edilməsi) kükürd turşusu ilə qaynadılması ilə aparılır. Kükürd turşusunun bütün miqdarının 1/3 hissəsini durulaşdırırlar, qazana tökürlər və qaynamağa qədər çatdırılır. Nişastanı suyun qalan hissəsində nişasta südüne qədər qarışdırırlar. Sonra kiçik kürəciklə

qarıdırmaqla kiçik porsiyalarla və nazik şırnaqla nişasta südünü qazana tökürlər. “Südün” əlavə edilməsi zamanı qaynama dayanırılır, o zaman nişasta südünü tökməyi dayandırırılar və yenidən mayeni qaynamağa qədər çatdırırılar, yalnız bundan sonra qalan “südü” də tökürlər. Nəzarət etmək lazımdır ki, yapışqanlar və lopalalar olmasın. Nişasta südünü töküüb qurtardıqdan sonra kütləni daha bir saat yarım – iki saat qaynadırılar, şəkərləndirmənin bitməsi anını nişastanın yodla miqdarına dair sınaqla təyin edirlər. Bu məqsədlə qaşıqla qazandan bir hissə maye götürürlər, sınaq şüşəsinə və ya nəlbəkiyə tökürlər və 1 – 2 damcı yod cövhəri damızdırırılar. Prosesin əvvəlində göy rəng (nişasta) alınır, sonra isə nişasta şəkərləndikcə bənövşəyi, narıncı və nəhayət sarı rənglə əvəz olunur (bütün nişasta şəkərə və dekstrinə keçmişdir). Bütün dekstrinin də şəkərə keçməsinə müəyyən etmək üçün spirtlə sınaq aparırılar. Bunun üçün şəffaf filtrasiya edilmiş məhlulu sınaq şüşəsinə və ya stəkana tökürlər, 96 %-li etil spirtinin 10 qat həcmi tökürlər. Əgər çöküntü olarsa, qızmanı davam etmək lazımdır, əgər çöküntü yoxdursa, bu onu bildirir ki, bütün dekstrin şəkərə keçmişdir və məhlulu soyutmaq lazımdır.

2.2.2.4. Kükürd turşusunun çökdürülməsi

Şəkərləndirmədən sonra kükürd turşusunu tamamilə şərbətdən çıxarmaq lazımdır. Bu məqsədlə yaxşı xırdalanmış quru tabaşir götürürlər. 100 qram kükürd turşusu hissəsinə 140 – 150 qram tabaşir hissəsi götürmək lazımdır. Kükürd turşusu tabaşirle reaksiyaya girir, kalsium sulfat yaradır, o çöküntüyə gedir. Tabaşirin əlavə edilməsini kiçik porsiyalarla mükəmməl şəkildə qarışdırmaqla aparmaq lazımdır. Tabaşirin artıq olmasından qaçmaq lazımdır: qazandakı nümunə göy lakmus kağızını qırmızı rəngə boyamırsa, tabaşirin əlavə edilməsini dayandırmaq lazımdır.

2.2.2.5. Çöküntünün ayrılması, məhlulun buxarlandırılması

Çöküntü dayandıqdan sonra mayeni 10 – 15 saat ərzində dincə qoyurlar və sonra ehtiyatla qatı çöküntüdən süzülər. Mayenin süzülməsi üçün sifon istifadə etmək olar. Yaxşı məhsulun alınması üçün çox vaxt qaynar məhlulun üzərinə götürülmüş quru nişastanın çəkisindən 2 – 3 % miqdarında ağac kömürü məhsulunun əlavə edilməsi təcrübəsi yayılmışdır. Kömürün əlavə edilməsindən sonra məhlulu 10 – 15 dəqiqə qaynadırlar, sonra qızdırılmanı dayandırirlar və bir neçə saat ərzində duruldurlar. Durulduqdan sonra məhlulu filtrasiya edirlər.

Məhlulun buxarlandırılması. Buxarlandırmanı məhsulun yanmasından qaçmaq üçün su hamamında aparırlar. Patka iki növ hazırlanır: karamel və mürəbbə üçün. Birincisi mümkün olduğu qədər rəngsiz olmalı və 145 dərəcəyə qədər qızdırıldığı zaman qalmamalıdır. Onun tərkibində dekstrinlərdən və qlükozadan başqa heç bir aşqar olmamalıdır.

Bərk şəkərin alınması üçün patka sonradan buxarlandırmaya məruz edilməlidir.

Patka nə qədər təmiz olarsa, suyun buxarlanması bir o qədər çətin gedir. Patka həddindən artıq qıza bilər və onun qaynaması təkanlarla gedər, məhsul yana bilər. Buna görə də qaynadılmanı vakuum aparatlarda aşağı təzyiq altında aparmaq daha yaxşıdır. Buxarlandırmanı o vaxta qədər davam edirlər ki, şərbət qatı küt-ləyə çevrilsin və kristallaşmağa başlasın. O zaman onu dibində kranı və birincidən 10 – 15 sm məsafədə ikinci şəbəkəli dibi olan çənə tökürlər. Şəbəkəli dibə qalın kətan qoyulur və şəkərin kristallaşması zamanı qalan patka bu kətandan keçir. Patkanı kran vasitəsilə boşaldırlar, bərkləşmiş şəkəri isə parçalara sındırırlar və quru isti yerdə qurudurlar. Daha bərk şəkər almaq zərurəti yarandıqda onu çox az miqdarda suda təkrar kristallaşdırırlar. Bəzən ağılıq üçün şəkərə ultramarin əlavə edirlər (40 kq – 1 kq ultramarin).

Şəkərə meyvə esensiyası və qida boyaları əlavə etməklə “meyvəli şəkər” almaq olar.

2.3. Unlu qənnadı məmulatının təsnifatı və çeşidi

Unlu qənnadı məmulatına müxtəlif peçenylər, kreker (quru peçenye), qaletlər, pryanik, tort və pirojna, vafli, keks və s. bu kimi unlu şirniyyatlar aiddir. Bu məmulatların hər biri reseptindən, hazırlanması üsullarından, əlavələrindən və içliyindən asılı olaraq yarımqruplara bölünür. Məs. peçenylər şəkərli, şəkərli-elastiki, dartılmış və yağlı-şəkərli xəmərdən hazırlanır və çeşidi 100-dən çoxdur. Kreker və qaletlər də öz növbəsində xəmirin hazırlanması və əlavələrdən asılı olaraq 3-4 yarımqrupa ayrılır. Pryaniklər çiy və dəmlənmiş xəmərdən hazırlanır. Tort və pirojnalər əsas bişmiş yarımfabrikatın müxtəlifliyindən asılı olaraq 9 qrupa bölünür. Vafli məmulatı içliksiz və içlikli (4 müxtəlif içliklə- yağlı içlik, pomadka içliyi, praline içliyi və meyvə-giləmeyvə içlikli) hazırlanır. Bu məmulatları ayrı-ayrılıqda səciyyələndirək.

2.3.1. Peçenye, kreker və qaletlər

2.3.1.1. Peçenye

Təyinatına görə peçenylər müxtəlif, həm əl ilə, un əsasında şirin peçenylər, həm də fabrikdə hazırlanmış dənəvər və yumşaq olur. Hər bir ölkənin öz xüsusi “Peçenye” sözü vardır. Bildiyimiz kimi, İngiltərədə və Avstraliyada biskviti peçenye adlandırırlar, İspaniyada isə - qaletləri, almanlar onları keks və ya Milad peçenyesi adlandırırlar, İtaliyada müxtəlif formaları təyin etmək üçün bir neçə ad vardır, Amaretti peçenyesi və biskotti və s. daxil olmaqla. Peçenylərin adı “kiçik” və ya “kəkəkik” bildirən holland sözü “koekje” sözündən yaranmışdır. Biskvit “iki dəfə bişirilmiş” bildirən latın sözü “bis koktum” sözündən yaranmışdır. Kulinariya tarixinə əsasən, peçenye haqqında ilk tarixi qeydlər pirojnalər üçün xəmir haqqında idi, yəni az miqdarda bişirilən pirojna xəmiri sobanın temperaturunu yoxlamaq üçün istifadə edilirdi.

Bizim eranın VII əsri. Ehtimal edirlər ki, erkən dövr peçenylərinin hazırlanması Persiyaya (indiki İranda), şəkərli peçenyenin (böyük və kiçik miqdarda dəbdəbəli peçenye və pirojnalər

Fars imperiyasında yaxşı məlum idi) hazırlandığı ölkələrdən birinə və bizim eranın VII əsrinə aid edilir. Tarixçilərin məlumatlarına görə, şəkər Benqal sahillərində və ya Cənub – Şərqi Asiyanın digər ölkələrində meydana gəlmişdir. Sonra isə şəkər Persiyaya, daha sonra Şərqi Aralıq dənizi ətrafına yayıldı. Müsəlmanlar İspaniyaya daxil olduğu zaman, xaç yürüşləri dövründə ədviyyatların, qıdanın hazırlanma reseptləri və inqrediyentlərin ticarəti inkişaf etməyə başladı, onlar sonradan Ərəbistandan Şimali Avropaya yayıldı.

Brendi və Kortni Pauersin müəllifləri olduqları “Konfet necə yarandı: şəkər qamışı qədim dünyadan Yelizaveta dövrünə” adlı kitabında maraqlı bir məqam vardır: “B. e. ə. 510-cu ildə imperator Daranın ac əsgərləri arısız bal istehsal edən qamışı aşkar edərəkən Hind çayı sahillərində idilər”. Görünür ki, şəkər qamışının Asiya mənbəyi ilə bu erkən tanışlıq böyük təəssürat oyatmamışdı və buna görə də unudulmuşdu, onu təkrarən b. e. ə. 327-ci ildə Böyük İsgəndər aşkar etdi, o bu bitkini Persiya vasitəsilə yaydı və onu Aralıq dənizi sahillərində təqdim etdi. Bu, Orta əsrlərdə sənədli şəkildə məlum olan ən yaxşı məhsullardan biri idi. XIV əsrin sonunda Parisin küçələrində kiçik vaflilər almaq olardı. İntibah dövrünə aid olan yemək kitabları peçenyə reseptləri ilə zəngin idi. 1596-cı il İngiltərədə artan orta sinfin kulinariya üzrə ilk kitablarından biri Tomas Dousonun “Yaxşı arvadların xəzinəsi” adlanan yemək kitabı idi. İnsanlar dünyanı tədqiq etməyə başladıda peçenyələr səyahət üçün ideal qida idi, ona görə ki, onlar uzun müddət təzə qalırdı. Peçenyələr uzun müddətli saxlama qabiliyyəti ilə malik olan və səyahətlər üçün ideal şəkildə uyğun olan portativ ərzaq idi. Əsrlər ərzində peçenyə dəmir kimi limanı tərəkən edən istənilən gəminin bortunda olurdu, çünki səfərlər bir neçə ay ərzində davam edə bilirdi (əlverişli şərait olduqda hətta illərlə). XVII – XVIII əsrlərdə Avropada bişirilən məmulatlar bir sıra gildiyaların və ya peşə assosiasiyalarının köməyi ilə idarə edilən peşələr tərəfindən diqqətlə yoxlanılırdı. Çörəkbişirən olmaq üçün insanlar tədris illərini bitirməli, əvvəlcə şagird, usta köməkçisi və nəhayət baş aşpaz (qənnadçı ustası) ola bilirdilər. Gildiyaların fəaliyyət göstərdiyi zamanlarda hakimiyyət bişirilən

malların keyfiyyətini və kəmiyyətini asanlıqla tənzimləyə bilirdi. Texnologiya təkmilləşdikcə, XIX əsrdə sənaye inqilabının gedişində həmçinin çörəkbişirənlərin kommersiya istehlakı üçün şirin və duzlu peçenyenin geniş çeşidini bişirmək qabiliyyəti yaxşılaşdı. Peçenylərin müxtəlifliyinə baxmayaraq, o əsas inqredientlərini dəyişmədən daha əlçatan idi. Bu inqredientlər əla növ buğda unu, şəkər və yağ və ya marqarinə oxşar piylər idi.

1615-ci ildə ingilis Cervez Marxemin arvadı 2 peçenye resepti yazmışdı: Peçenyeni daha yaxşı bişirmək üçün 3 yumurtanın ağını çalmaq, köpüyü çıxarmaq, sonra bir qədər süd, bir *funt* ələnmiş buğda unu və şəkər, habelə üyüdülmüş və qurudulmuş anis toxumları götürmək lazımdır; sonra bütün bunları birlikdə qarışdırmaq, yaymaq, istədiyiniz formada kəsmək və perqamentin üzərinə düzərək sobada bişirmək lazımdır. Peçenylərin əvvəlki badam qoxusu olan peçenylərdən daha nazik və maraqlı alınması üçün bir *funt* şəkər götürün və ondan şəkər kirşanı hazırlayın. Sonra isə buğda ununu götürün və hamısını birlikdə qarışdırın, daha sonra iki yumurta ağı və bir yumurta sarısı, dördü bir *funt* qabıqdan təmizlənmiş badam götürün, onları şirin yağ olan kasada unda sürüşdürün və bir qaşığı qızılgül suyu əlavə edin; kütləni qatı olana qədər çalın, sonra yayın və zövqə görə bir neçə kiçik, təmizlənmiş və qurudulmuş anis toxumları, habelə keşniş toxumları əlavə edin.

1800-cü il. Yüzlərlə və yüzlərlə peçenye reseptləri vardır. Lakin bu dövrdə heç kim peçenylərin bütün müxtəlif növlərinin reseptlərini xüsusi olaraq sifariş vermədən istifadə edə bilmirdi. 1800-cü illərin əvvəlində dəmir yolunun genişlənməsi ilə aşıpazlar cənubdan gətirilən kokoslarla işləyə bilmək imkanı qazandılar. Əsrin sonuna yaxın Qərbdən gətirilən portağallar çoxlu sayda reseptlərə daxil edildi. Əsrin sonunda Miçiqañ ştatında Kellogg qardaşları qarğıdalı lopaları ixtira etdilər və peçenye dənli məhsullarla birlikdə görünürdü. 1930-cu illərin sonunda elektrik soyuducularının meydana gəlməsi ilə soyudulmuş peçenylər yeni məşhurluq zirvələrinə çatdı.

İndi isə öz dövrümüzə qayıdaq və müxtəlif peçenye hazırlayaq. İştah açan, qızarmış və dadlı peçenylər. Bu haqda ədəbiyyatlarda ətraflı məlumat verilir.

2.3.1.2. Kreker

Krekerin (quru peçenye) ixtira edilməsi.

İxtiraçı: Coziya Bent. Ölkə: İngiltərə. İxtira vaxtı: 1801-ci il.

Kreker quru, məsaməli, zərif, şortəhər peçenyedir, buğda unundan və yağdan maya ilə hazırlanır. Bir qayda olaraq, qabar-cıqlı səthə və məsaməli, zərif struktura malikdir. Undan, yağdan və mayadan başqa, növündən asılı olaraq kimyəvi qabartma tozu, süd, melanj (dondurulmuş yumurta), şəkər, cirə və s. məhsullar əlavə edilir.

Krekerin vətəni İngiltərədir. Ciddi pəhriz tərəfdarları üçün kreker uğurla çörəyi əvəz edir, qənaətcil evdar qadınlar quru peçenyedən buterbrodlar, kanape hazırlayırlar, onu salatlarla əlavə edirlər.

Kreker qaletlərin övladı, onların daha kalorili variantıdır. 1792-ci ildə Massaçusetsdən çörəkbişirən Con Person kökələrin təzə növünü dəniz peçenyəsi adlandıraraq dünyaya təqdim etdi. Çörəkbişirən usta qaletlər kimi undan və sudan, hər hansı digər əlavələr olmadan eksperiment nəticəsində meydana gələn sadəcə uzanan peçenye bişirdi. Kreker tamamilə təsadüfən alındı, 1801-ci ildə ingilis çörəkbişirəni Coziya Bent qaletləri sobada çox saxladı. Yanmış peçenye çatlayan çörəyin səsinə çıxarırdı, buna görə də dərhal kreker adlandı, çünki ingilis sözü “crack” “çatlamaq” sözünü bildirir.

Şimali Amerikada kreker peçenyenin təzə növü kimi XVIII əsrin ortalarında yaranmışdır. Onun adı ingilis təqlidi sözü “to crack” – “çatlamaq” felindən yaranmışdır. ABŞ-da həтта belə bir fikir mövcud idi ki, “düzgün” krekerdə düz 13 dəlik olmalıdır ki, bu da dövlətə ilk daxil olan ştatların sayına uyğun idi. Lakin bu faktı sübut etmək mümkün olmadı, belə ki, dəliklərin sayının və onların krekerdə yerləşməsinin yalnız peçenyenin öçüsündən asılı olmasını demək daha doğru olardı.

Krekerlər məşhurluq qazandı, onların quruluşunu isə hərbiçilər layiqincə qiymətləndirdilər. Belə peçenyeni yürüslərə götürmək rahat idi və tezliklə o əsgər paylarının yaradılması zaman

əvəzedilməz oldu. Krekerləri əlbəttə, dənizçilər balıq yeməyi ilə birlikdə istifadə edərək çox sevdilər. Kalorili və yüngül, faydalı və çox doyumlu peçenye adət edilən çörəyi əvəz etdi, krekerlər yaxşı saxlanılırdı, bunun sayəsində onları kifayət qədər uzaq məsafələrə daşımaq olurdu. Lakin ilk krekerlər hələ duzlu deyildi, onların yaradılması zamanı yalnız iki əsas inqrediyent – su və un istifadə edirdilər, ingilislər xəmirə duzu artıq xeyli sonra əlavə etməyə başladılar.

Müasir krekerlər müxtəlifliyi ilə fərqlənir, qida əlavələrinin köməyi ilə onlara müxtəlif dad keyfiyyətləri verirlər. Duzlu ənənəvi krekerlərə pendir və rozmarin, qızardılmış soğan, Provans otları və kətan, küncüt və cırə toxumları əlavə etmək qəbul edilmişdir.

XX yüzillikdə “hind krekerləri” adlanan şirin krekerlər də meydana gəldi, belə peçenyeyə dad xassələrinin yaxşılaşdırılması üçün çox vaxt bal və şəkər, quru meyvə tikələri və qoz əlavə edirlər. Son illərdə bitki yağında qızardılmış kartoflu və kəsmikli krekerlərin reseptləri meydana gəlmişdir, lakin onlar ənənəvi quru ingilis peçenyəsindən çox fərqlənir.

2.3.1.3. Qaletlər

Qaletlər nədir? Onlar nədən hazırlanır?

Qaletlər öz xassələrinə görə təzəliyini və ilkin keyfiyyətini 2 ilə qədər saxlamağa qadir olan nadir peçenyedir. Bu qənnadı möcüzəsi əksər istehlak halları üçün uyğundur. Bu da orduda, donanmada, ekspedisiyalarda, turist səfərlərində, habelə gündəlik çay süfrəsi zamanı məmulatın əsrlərlə davam edən məşhurluğunu izah edir. Çörəyin ən yaxşı əvəzedicisidir.

Beləliklə, çörəyi əvəz edən və öz keyfiyyətlərini uzun müddət saxlayan peçenye ideal vəziyyətində qat – qat struktura malik olmalı, asanlıqla sınımalı və suda tez islanmalıdır. Qaletləri sadə (yağsız və şəkərsiz), yaxşılaşdırılmış yağlı (tərkibində 10 – 18 % yağ və ya marqarin olur) və yağlı və şəkərli pəhriz növlərinə bölürlər. İlk olaraq dəniz gəmilərində səyahət zamanı çörək əvə-

zinə istifadə edilən quru qoğallar qaletlər adlanırdı. Bu sözün yaranmasının müxtəlif xalqlarda bir neçə versiyası mövcuddur. İtalyan dilində məsələn, galetta “gəmi” deməkdir.

Gəmi qaletləri, yeri gəlmişkən, əslində kərpic kimi bərk və duzlanmış ətdə duzun artıq olmasını bərabərləşdirmək üçün duzsuz suxarilərdir. Əgər sadə qaletlər öz qida keyfiyyətlərini bir neçə il saxlayırsa, o zaman yağın əlavə edilməsi ilə bu xəssə 6 aya qədər azalır. Qaletlər buğda unundan, mayanın istifadə edilməsi ilə müxtəlif növ unların, kimyəvi qabartma tozunun və müxtəlif növ əlavələrin qarışığından hazırlanan unlu qənnadı məmulatlarıdır. Qaletlərin istehsalı üçün xəmirəməyə və ya maya horrası istifadə edilir. Bu gün düyü qaletləri, qarabaşaqdan, əla növ qarğıdalıdan qaletlər istehsal edilir. Bu peçenyenin adına çox vaxt Orta əsrlərin bədii ədəbiyyatında rast gəlmək olar. Çox qədim zamanlarda, ilk dəfə kəpəkli undan və sudan olan kütlənin ocağın qaynar daşlarının üzərinə düşdüyü və qurduğu gün ilk çörək – quru kökə alındı. Təsadüfi səhvən bəhrəsi əla keyfiyyətlərə malik idi – o quruluğu sayəsində kiflənmirdi, buna görə də yaxşı saxlanırdı və səyahətdə çox rahat və sadə yeməyə çevrildi. Məhz o müasir qaletlərin əcdadı olmuşdur. Müasir lüğətlərdə yazılır ki, qaletlər buğda unundan hazırlanır. Əgər Avropada daimi aclıq barədə biliriksə, o zaman qaletlərin həmişə buğda unundan hazırlanması daha çox şübhə doğurur. O dövrdə çovdar unu çatışmırdı, qaldı ki, buğda unu. “Kiçik buz dövrü” soyuğunda istilik sevən buğda az yaşayırdı. Bu şübhələr əsaslıdır. Məsələn burasındadır ki, ekspedisiyalarda istifadə edilən qaletləri həqiqətən buğda unundan hazırlayırdılar, daha köhnə qaletlər haqqında isə biz məşhur rus uzaq səfərlər kapitanı V. V. Baxtinin 1874-cü ildə Sankt - Peterburqda nəşr edilmiş “İzahlı dəniz lüğətindən” öyrənə bilərik: “Qalet – Hərbi yelkənli donanmanın gəmilərində çörəyin olmadığı zaman istifadə edilən çovdar və ya buğda unundan olan suxari”. Həmçinin 1894-cü il fərmanını da axtarıb tapmaq olar, bu fərmandan Norveç donanmasında “şəxsi heyətin qidalanmasını yaxşılaşdırmaq məqsədilə çovdar suxariləri əvəzinə ağ çörək verilsin” göstə-

rişi verilirdi. Əvvəllər isə Avropada buğda heç kimin yadına düşmürdü. Belə ki, dənizdə əsas qida əvvəlki kimi qara çörək olaraq qalırdı. Quruda olduğu kimi, o praktik olaraq mərasim yeməyi idi.

Qaletlər buğda unundan, mayanın istifadə edilməsi ilə müxtəlif növ unların, kimyəvi qabartma tozunun və müxtəlif növ əlavələrin qarışığından hazırlanan unlu qənnadı məmulatlarıdır. Qaletlərin istehsalı üçün xəmirə mayaya və maya horası istifadə edilir.

Qaletlər aşağıdakı növlərə bölünür:

1. Sadə yağsız və şəkərsiz qaletlər.
2. Yağla zənginləşdirilmiş qaletlər.
3. Yağlı və şəkərli pəhriz qaletləri.

Pəhriz qaletlərini yüksək və az miqdarda yağlı qaletlərə bölürlər.

Mayalı xəmirin hazırlanması.

Mayalı xəmir qalet və kreker istehsalında istifadə edilir. Onu xəmirə üsulu ilə hazırlayırlar. Unlu qənnadı məmulatların istehsalı zamanı adətən xəmirə üsulu tətbiq edirlər. Bu üsul ondan ibarətdir ki, əvvəlcə undan, su və mayadan ibarət maye xəmir olan xəmirəni hazırlayırlar, sonra xəmirənin açılmasından sonra xəmirədən olan xəmiri unun qalan miqdarı və reseptə əsasən digər xammalla qarışdırırlar.

Qaletlər buğda unundan, mayanın, kimyəvi qabartma tozunun, duzun və şəkərin əlavə edilməsi ilə hazırlanan qida məhsuludur. İstifadə edilən xammaldan asılı olaraq iki tip qalet ayırırlar – sadə (qalet peçenyəsi, kreker) və yağlı (10 – 18 % kərə yağı və ya marqarin tərkibli). Sadə qaletlər qida keyfiyyətlərini 2 ilə qədər saxlayırlar; dəniz səfərlərində, orduda, ekspedisiyalarda və turist yürüşlərində geniş istifadə edilir. Yağlı qaletlər qida keyfiyyətlərini 6 aya qədər saxlayır. Qaletlər qat – qat struktura malik olmalı, asanlıqla sınılmalı və suda tez islanmalıdır.

Almalı qaletlər:

Hazırlanma müddəti: 15 + 20 – 25 dəqiqə.

Kaloriliyi: 1 porsiyada: 393 kkal, 24 q yağ

İnqrediyentlər: 6 porisya üçün:

300 q yayılmış qat – qat xəmir

100 q üyüdülmüş badam
3 x/q alma şirəsi
2 ədəd özəyindən təmizlənmiş və nazik dilimlərə doğranmış
çəhrayı Pink Lady almaları
2 x/q maye bal
3 x/q ərik cemi
15q doğranmış qoz
Süfrəyə dondurma ilə verilir.

Təlimat: Qalet dəyirmi formalı blinə bənzər xəmirədən adi yastı şirin yeməkdir. Bu qat – qat xəmirədən yay almaları ilə olan düzbucaqlı verisyasıdır – çox dadlı və parlaqdır. Bu reseptin soyuq və ya isti halda dadına baxın.

1. Sobanı 200 dərəcə temperaturə qədər qızdırın. Un səpilmiş səthin üzərində xəmiri 38 x 16 sm ölçüdə düzbucaqlı formasında yayın. Sobanın tavasına qoyun.

2. Üyüdülmüş badamı alma şirəsi ilə qarışdırın və kənarlarına 1 sm qalmaqla xəmirə çəkin.

3. Badam qarışığına alma parçaları qoyun, balı və oğda qızdırın və almalara çəkin. 20 – 25 dəqiqə xəmir qızılı rəngə alana qədər bişirin. Üzərinə qoz səpin.

4. Cemi qaynayana qədər qızdırın, bir qədər soyudun, sonra isə ələkdən keçirin. Almaların parlaq olması üçün onların üzərinə çəkin. Sonra üzərinə qoz səpin və soyuq və ya isti halda dondurma ilə verin.

Daha bir resept: Qaletlər (bişirilməsi)

251 q buğda unu, 600 q kartof unu, 1 stəkan xama, 1 stəkan şəkər tozu, 2 çay qaşığı 6 %-li sirkə məhlulu ilə söndürülmüş ½ çay qaşığı soda, 2 yumurta, 51 q bitki yağı.

Xamanı bitki yağı ilə yaxşıca qarışdırın, yumurtaları, söndürülmüş sodanı və şəkər tozunu əlavə edin, hamısını mükəmməl şəkildə qarışdırın, qatı xəmir yoğurun, ½ saat ərzində soyuducuya qoyun. Soyumuş xəmiri 1/3 sm qalınlıqda yuxa yayın, onu bir çox yerlərdə deşin; qalet oyuğağını ilə kəsin və yaxşı yağlanmış və un səpilmiş soba tavasına düzün, qaletləri yaxşı qızdırılmış sobada bişirin.

Qaletin mənşəyi. Qalet – yalnız un və sudan hazırlanmış bərk quru peçenye və ya krekerdir (şirin və duzsuz). Həmçinin “təyyarəçi peçenyəsi”, “təyyarəçi çörəyi”, “dənizçi peçenyəsi” adı ilə də məşhurdur. Peçenye çox quru olduğuna görə soyudulmadan illərlə saxlanıla bilər. İnsanlar təkcə su və qaletlərlə kifayət qədər uzun müddət yaşaya bilirlər. Qaleti təkcə qəhvəyə batıraraq və ya doğrayaraq şorbaya əlavə etməklə yeyirlər. Ucuz, sərt və asanlıqla daşınan qaletlər tariximizin çox hissəsi ərzində hərbi həyatın əsas yeməyi olmuşdur. O həmçinin əsgərlər, tədqiqatçılar və istehkamçılar üçün ən rahat qida idi.

2.3.1.4. Danderfank

Danderfank (digər adı “Modabazın qorxusu”) dənizçilərin doğranmış qaleti, yağı və patkanı istifadə etməklə hazırladığı pudinqdir.

İnsanların ilk dəfə nə zaman qaleti hazırladığı tarixə məlum deyil, lakin tamamilə həqiqətə uyğundur ki, onun tarixi çox qədimlərdən başlamışdır. Tarixdən əvvəlki insanlar toxumları qaynadırdılar; onlar toxumları bişirirdilər və ona tərəvəzləri və otları əlavə edərək onu toza çevirirdilər. Su ilə qarışdırıb qaynar daşın üzərində qurudurdular. Arxeoloqlar tərəfindən İsveçdə şirin xəmirədən altı min yaşı olan peçenye aşkar edilmişdir.

Bir çox əsrlər qaletlər ingilis və Amerika dənizçilərinin əsas rasionunun bir hissəsi olmuşdur. Xristofor Kolumb qaletləri özü ilə səfərlərə götürürdü. Dənizçilər onları “dəniz çörəyi”, “gəmi peçenyəsi”, “miçman qozları” və “təyyarəçinin çörəyi” adlandırdılar.

Şimali Amerikanın erkən mənimsənilməsi, qitələrin tədqiqatları, Amerika İnkilabı zamanı və ABŞ-da vətəndaş müharibəsi yolunda qoşunlar qaletlərin köməyi ilə sağ qalırdılar.

Amerika vətəndaş müharibəsi zamanı (1861 – 1865) həm şimal, həm də cənub ordulardakı əsgərlər adətən yarım funt lobyə və ya noxudu, bekonu, marinə edilmiş mal ətinə bişirirdilər, qarışdırılmış tərəvəzləri sıxırdılar və bir funt qalet əlavə edirdilər.

Bunu bütünlükdə yemək çox çətin idi, buna görə də, bir qayda olaraq, onu daşın köməyi ilə və ya tütəngin qundağı ilə sındırıldılar, ciblərinə və ya ovurdalarına qoyaraq tütərcəklə isladıldılar ki, çeynəmək və udmaq mümkün olsun. Qaletləri həmçinin suda da isladıldılar, sonra isə yağ ilə bekonda qızardıldılar ki, yumşalsın. Əsgərlər peçenyeni “Dəmir vərəqindən peçenye”, “diş ağrısı” və ya qalet qutularında həddən artıq tez – tez rast gəlinən uzunburun böcəklərin sürfələrinə istinad edərək “qurdların qəsri” adlandırıldılar. Görünür ki, bu Ordu İttifaqının qalet haqqında ilk xatırlatması idi; baxmayaraq ki, bu ad digər bölmələrə də yayılmışdı, onu Qərb ordusunun bərk çörəyi adlandırmaq da qəbul edilmişdir.

Pravoslavlar bu günlərdə Milad bayramını, katoliklər Yəpifaniyanı, yəni Xaçı suya salan günü qeyd edirlər. Əgər fransızlardan soruşsanız ki, bu nə bayramdır belə, bu cavabı alarsınız: “Qalet yeyilən gündür”. Təkcə sadə qalet deyil, həm də kral qaletini! Əslində isə “Galette des rios” “cadugərlərin qaleti” deməkdir, onları fransızca “les Rios mages”, yəni “cadugər krallar” adlandırırlar.

2.3.2. Pryanik və kökəllər

2.3.2.1. Pryaniklər

Rusiyada pryanikin necə və nə zaman meydana gəlməsi barədə, həmçinin bu sözün özünün nə bildirdiyi barədə mübahisələr bu günə qədər davam edir. Sanki gəmilərin nadir ədviyyatlar gətirmək üçün uzaq dənizlər arxasına, dünyanın o başına getdiyi dövrlər bu sözdə donub qalmışdır.

Belə bir fikir mövcud idi ki, Rusiyada pryanik hələ dastanlar dövründən məlumdur. Məsələn, XIX əsrin qədim rus mədəniyyət abidələrinin məşhur toplayıcısı və bilicisi Qolışev belə hesab edirdi, o bu fikrin təsdiqi kimi bir rus nağılının mətninə istinad edir:

“İgidlərə basma pryanikləri yeməyi, onları xarici ölkələrdən gətirilən şərəblərlə birlikdə yeməyi öyrədirdilər”.

Rus pryanikinin tarixi həqiqətən erkən orta əsrlərin bütpərəstlik dövrünə gedib çıxır, şərq slavyanlar əkinçiliyi mənimsəyərək büt-pərəst qurban gətirmə ayinlərində heyvanların və quşların ətini dənli bitkilərdən olan məmulatlarla əvəz etməyə başladılar. Mərasim şən-liyi üçün ev heyvanının təsvirini xəmindən bişirirdilər. Bu adətlər 5 əsrə yaxın davam etdi və yalnız XVI əsrin əvvəlində “qırmızı bəzə-dilmiş” peçenye dini ayin əhəmiyyətini itirdi, lakin gündəlik həyatın deyil, bayram əhvali – ruhiyyəsinin rəmzi olaraq qaldı.

XVI əsrdən etibarən pryanik sürətlə rus paytaxt və uzaq şəhər və kənd bazarlarına daxil oldu. XVI əsrin ikinci yarısının salna-məçiləri Novqorodun, Kazanın, Sviyajskinin pryanik bişirənləri haqqında məlumat verir.

Təsadüfi deyil ki, Rusiyada pryanikin meydana gəlməsi və yayılmağa başlaması məhz XVI – XVII əsrlərlə - Böyük coğrafi kəşflər əsrləri ilə bağlıdır.

Məhz o dövrdə Avropa bazarlarında böyük miqdarda ədviy-yatlar - ətirli istiot, darçın, zəncəfil, mixək meydana gəldi, onlar rus pryanikinin komponentlərinə daxil oldu. Rus dilində pryanik “пряность” sözündən əmələ gəlmişdir. Yəni ədviyyat əlavəli şir-niyyat – prtanik adlanmışdır.

Pryanikin tarixini kitabın tarixi ilə müqayisə etmək olar.

Əvvəlcə hər kitab əl ilə bir yeganə nüsxədə hazırlanırdı, pry-a-nik də öz yaranmasının üfүүүндə hər dəfə orijinal əsər idi. Tələ-batın artması ilə əlaqədar kitabları lövhələrdən, seriyalarla çap et-məyə başladılar üçün, pryaniklər də seriyalı, “tirajlı”, “basmalı” oldu, onları da xüsusi lövhələrdən çap etməyə başladılar.

Ən məşhur “basma” pryanikləri qədim zamanlardan Tulada bişirirdilər. İlk dəfə bu məşhur Tula şirniyyatının adı 1685-ci ilin salnaməsində çəkilir. “Tula diyarının qədim istehsalları” kitabı təsdiq edir: “Hələ XVII – XVIII əsrlərdə Tulada əyləncəli naxış-larla bəzədilmiş “basma” pryanikləri bişirir və satırdılar”. Tula pryanikləri xüsusi məşhurluğu XIX əsrdə qazandı.

Hər il Tulanın qənnadı ustaları öz malları ilə Rusiya və xarici yarmarkalara gedirdilər, Tula pryanikləri dəfələrlə Rusiya və bey-nəlxalq prizləri ilə təltif edilmişdir.

Xalq yaradıcılığının çoxəsrlik ənənələrinə əsaslanan pryanik sənəti bizim günlərdə də yaşamağa və inkişaf etməyə davam edir. Özümdən isə əlavə edirəm: pryanik Tuladan, samovarın və-tənindən başqa, harada meydana gələ bilər?!

2.3.2.2. Kökələr

Kökələr (korjik) şirin və yağlı xəmirdən kimyəvi yumşaldıcılarla bişirilən unlu şirniyyat növüdür. Rus dilində *kovrija*, azərbaycan dilində isə *korjik* kimi tanınan unlu şirniyyat uşaqların, xüsusən də məktəblilərin çox sevdiyi məhsuldur.

İstənilən ölkədə öz xüsusiyyətlərinə malik olan milli mətbəx, daha çox tanınan yeməklər mövcuddur. Rus mətbəxi üçün daha çox tanınan yeməklər şı, durna balığı, düşbərə (*племени*) hesab edilir.

Lakin rus milli mətbəxində daha vacib rol bütün mümkün bişirilən məmulatlara aid edilir. Piroqlar, kulebyaka, pryaniklər və bir çox digər məmulatlar. Belə variantlardan biri kovrijkadır.

Kovrija ən qədim unlu rus şirniyyat məmulatıdır. “Kovriq” köklü sözlər bütöv bir qrup təşkil edir: kovriq, kovriqa, kovrija, kovrijeçka. Onların mənası oxşardır. Eyni köklü sözlər (kovriq, kovriqa) həmçinin belarus və bolqar dillərində aşkar edilir ki, bu da çox qədim mənşədən xəbər verir. Lakin alimlər bu vaxta qədər “kovriq” kökünün haradan yarandığını aydınlaşdırma bilməmişlər.

“Kovriq” sözünün özü XV əsrdən mətnlərdə “müəyyən formalı çörək məmulatı” mənasında rast gəlinir.

“Kovriqa” sözü dəyirmi formada bişirilən məmulatı bildirirdi. Yazılı mənbələrdə 1377-ci ildən rast gəlinir. Artıq həmin anda söz ümumrus sözü idi, çox vaxt “kovriqa sözü” söz birləşməsi rast gəlinir.

“Kovrija” sözü də əski rus yazılı mətnlərində yayılmışdır. Lakin o “kovriqa” sözünün kiçiltmə formasıdır, qənnadı məmulatının, dəyirmi pryanikin ayrı bir növünün adıdır.

Gördüyümüz kimi, kovriqa və kovrija müxtəlif qənnadı məmulatlarıdır, bir ümumi xarakteristikaya malikdir – onlar dəyirmidir. Ehtimal edə bilərik ki, obyektin məhz bu xarakteristikası ilə “kovriq” sözünün ilkin semantik mənası bağlıdır.

2.3.2.3. Kovrijka (korjik)

Kovrijka (korjik) ən azı 3 sm qalınlıqda laylardan ibarət olan və içlikli və ya içliksiz yastı və hündür pryanik məmulatıdır. Rus mətbəxinin yeməyidir. “Kovrijka” sözü “kovriqa” sözündən yaranmışdır ki, bu da bütöv çörək deməkdir.

Rusiyada kovrijkaların və pryaniklərin tarixi IX əsrdən başlayır, yalnız o zaman onlar ballı kökələr adlanırdı və undan, balndan və giləmeyvə şirəsindən hazırlanırdı. O vaxt Rusiyada hələ şəkər istehsal edilmirdi.

“Kovrijka” sözünün meydana gəlməsini müxtəlif mənbələr XIII – XV əsrlərə aid edirlər.

Kovrijkanın əsas komponentləri: un, bal, kişmiş, qoz, şəkər.

Çox vaxt kovrijka iki xəmir qatından və onlar arasında mürəbbə və ya povidla qatından ibarətdir. Xəmirin üst qatı şəkər kirşanından hazırlanmış mina (*qlazur*) ilə örtülür.

Balın miqdarı sayəsində kovrijka uzun müddət boyatlaşmır.

Çox vaxt bu məmulatı oruc məmulatı adlandırırlar, çünki o qədər də ciddi olmayan oruc günləri zamanı istifadə edilməyə icazə verilir və kifayət qədər yoxsul oruc qidalanması zamanı belə yemək əsil şirniyyatdır.

2.3.3. Tort və pirojnalar

2.3.3.1. Tortların tarixi mənşəyi

Tort bayramların şahıdır! Məşhur ifadəni bu şəkildə dəyişdirməklə bizim torta münasibətimizi qısa şəkildə xarakterizə etmək olar. Çünki əgər dərinə fikirləşsək, həqiqətən də hansı yubiley və ya təntənəli hadisə bu kulinariya incisi olmadan ötüşə bilər? Hansı uşaq öz ad gününü tortun üzərindəki şamları üfürmədən təsəvvür edə bilər? Bu gün qənnadı ustaları istənilən zövqə və rəngə görə tortlar təklif edir, orijinallar üçün isə ad günü sahibinin özünün təsviri ilə şirin sürpriz sifariş etmək mümkündür. Bu gün tortun kim tərəfindən və harada ixtira edildiyini əminliklə demək olmaz. Kulinariya sahəsində bəzi tarixçilər belə bir nəticəyə

gəlmişlər ki, tortun ilk prototipi İtaliyada yaranmışdır. Linqvistlər hesab edirlər ki, “tort” sözü italyan dilindən tərcümədə “təm-təraqılı və qəribə” deməkdir və onu tortun müxtəlif çiçəklər, yazılar və ornamentlər bolluğu ilə çoxlu sayda bəzəkləri ilə əlaqələndirirlər.

Digər linqvistlər tortun mənşəyinin digər nəzəriyyəsinin tərəfdarıdır. Şərqi çox dadlı şirniyyatları hər kəsə məlumdur, onlar hətta ən tələbkar qurmanı da öz zərif dadı və ovsunlayıcı ətri qarşısında baş əyməyə məcbur edir. Bu ideyanın tərəfdarları aşkar etdilər ki, dünyanın ən sirli hissəsinin qədim kulinarları süd, bal və küncüt istifadə etməklə desertlər hazırlayırdılar. Onlar formasına görə də bizim bu gün masaların üzərində görməyə adət etdiyimiz tortları xatırladırdı.

İlk tortların mənşəyi haqqında fikirlər necə olur – olsun, bir mülahizə ilə razılaşmamaq olmaz ki, desert dünyasında dəb qanunvericisi Fransadır. Məhz orada, kiçik qəhvəxana və kafelərdə bir dəfə meydana gələn tort bütün dünyanı fəth etdi. Məhz fransız kulinarları və qənnadı ustaları bir çox əsrlər ərzində bu şirin incinin hazırlanmasında və bəzədilməsində tendensiyaları diktə edirlər. Təəccüblü deyil ki, bu günə qədər qulağımızı oxşayan ən məşhur deser adları bu sevgi və romantika ölkəsində yaranmışdır: beze, krem, karamel, jele və biskvit.

Bununla yanaşı, tortu kimin ixtira etməsindən asılı olmayaraq hər ölkədə bu yeməyin bişirilməsinin öz ənənələri və öz reseptləri yarandı. Tortları xüsusi hallar zamanı hazırlayırlar, bu zaman onlar formasına və məzmununa görə fərqlənir. Tortlarla bağlı bir çox məzəli və maraqlı faktlar mövcuddur. Onlardan bəziləri hətta qeydə alınmış və Ginnesin Rekordlar kitabına daxil edilmişdir.

Məsələn, ən hündür tort Amerika Birləşmiş Ştatlarında, Miçiqan ştatında hazırlanmışdır. O masanın üzərində otuz metrədən çox hündürlükdə və yüz qatdan ibarət idi. Ən ağır tort da həmçinin ABŞ-da, Alabama ştatında bişirilmişdi. Bu möcüzənin çəkisi əlli tondan artıq idi. Bu incinin əsas hissələrindən birini dondurma təşkil edirdi, onun forması isə coğrafi xəritədə ştatın təsvirini xatırladırdı.

Ən uzun tort isə Peru kulinarları tərəfindən hazırlanmışdı. Onun uzunluğu iki yüz qırx altı metr təşkil edirdi. O çoxlu miqdarda sukatlarla və kremdən qızılgüllərlə bəzədilmişdi. Sonra onu on beş min parçalara böldülər və Perunun bu ayda öz ad günlərini qeyd edən bütün uşaqlarını qonaq etdilər.

Rusiya da şirin rekordlardan kənarda qalmamışdır. Qənnadı ustaları ən böyük tortu Moskvada ən məşhur olan MUM universitetinin Ad günündə hazırlamışdılar. Tort çoxlu miqdarda cem və marsipanla bəzədilmişdi. Onun hündürlüyü üç metr, çəkisi isə düz üç ton idi, dəvət edilmiş Gennesin rekordlar kitabının administrasiyasının ekspertləri bunu qeyd etmişdilər.

Əgər bir neçə əsr arxaya nəzər salsaq, görürük ki, Rusiyada tort anlayışı mövcud deyildi. Lap qədimdən Rusiyada toy kömbəsi bişirirdilər. Əlbəttə, o tam olaraq tort deyildi, lakin ən bayram-sayağı və bəzəkli piroq idi. “Gəlin piroqunu” yalnız dəyirmi formada hazırlayırdılar. Bu onunla bağlı idi ki, bizim əcdadlarımız bu forma ilə müəyyən mənalara bağlayırdılar. Dairə günəşin rəmzi idi, deməli, həm də firavanlığın, sağlamlığın və məhsuldarlığın. Toy kömbəsi müxtəlif hörüklərlə, buruqlarla və qıvrımlarla bəzədilirdi. Bəzən onun mərkəzinə gənc evlənənləri – bəylə gəlini bildirən fiqurlar yerləşdirilirdi. Piroqu toyun lap axırında süfrəyə verirdilər, o qonaqlar üçün özünəməxsus işarə idi.

Toy tortunun bişirilməsinə oxşar adət Qədim Romada da mövcud idi, lakin orada onu gəlinin başı üzərində kəsirdilər, bu hərəkət gənclərə arzuları və xeyir – duanı bildirirdi. Bu gün toy tortu gündəlik bişirilən istənilən qənnadı məmulatlarının ayrı və çox vacib tərkib hissəsidir. Lap bu yaxınlara qədər rus toylarında adi tortlarla ötürüldülər. Bir neçə mərtəbədə ibarət olan, meyvələrlə və kremlə zəngin şəkildə bəzədilmiş nəhəng desertləri xüsusi olaraq bişirmək və sifariş vermək adəti bizə Amerikadan gəlmişdir. Təbii ki, oraya da Avropa ölkələrindən gəlmişdir.

İlk çoxmərtəbəli tortlar məhz Londonda meydana gəlmişdir. Belə tortları bəzən xüsusi kövrəkliyinə və təbii ki, böyük çəkisinə görə təntənəli mərasimin keçirildiyi salona xüsusi arabaların üzərində gətirirdilər. İlk tikənin kəsilmə proseduru özü isə hələ on səkkizinci əsrin dəbdəbə şən – şöhrəti ilə əhatə edilmişdir.

Bu gün müasir tortlar marsipanla, beze, merengi, şokolad və meyvələrlə bəzədilir. Dekorativ elementlərin seçimi və rənglərin coşğunluğu yalnız qənnadı ustasının fantaziyası və zövqü ilə məhdudlaşır.

2.3.3.2. Biskvit tortunun yaranma tarixi

İndi parktik olaraq elə adam tapılmaz ki, ən azı bir dəfə biskvit tortunun dadına baxmasın və onun dadına və qidalı olmasına heyran olmasın. Biskvit xəmiri və ondan hazırlanmış ruletlər həddən artıq məşhurdur və geniş yayılmışdır, onları bir çox həmvətənlərimizin masalarında görmək olar. Lakin az adam bilir ki, biskvit kifayət qədər qədim yeməkdir, nəfis desertə isə nisbətən yaxın keçmişdə çevrilmişdir; o vaxta qədər isə ən tələbkar olmayan insanların – dənizçilərin qidası biskvit adlanırdı.

Bu necə baş vermişdi? Bu suala və bir çox digər suallara cavabı bizə biskvit tortunun yaranma tarixi verəcək, şübhəsiz ki, bu tarix bu şirniyyatın bir çox həvəskarlarını təəccübləndirəcək.

“Biskvit” sözü mənşəyinə görə fransız sözüdür və “iki dəfə bişirilmiş” deməkdir. Ona görə biskvit adlanır ki, orta əsrlərdə o ingilis dəniz səyyahlarının adı yeməyi idi (ingilis qida məhsulunun fransız adı sizi çaşdırmasın, nə qədər təəccüblü olsa da, orta əsrlərdə praktik olaraq bütün ingilis əyanları fransızca danışdı, nəinki ingilis dilində). Məsələn burasındadır ki, biskvitin tərkibində kərə yağı yoxdur, müvafiq olaraq çox vaxt rütubətə görə gəmidə daimi qonaq olan kifdən tamamilə qorunmuşdur. Biskviti özləri ilə uzaq səfərlərə və hətta dünya ətrafında səyahətlərə götürürdülər.

Lakin bir dəfə kraliça Yelizavetanın əyanlarından biri dəniz səfərində olarkən sadə dənizçilərin yeməyinin dadına baxdı və biskvitin nəfis dadına heyran oldu. Beləliklə, biskvit matrosların kubriklərindən və gəmi mətbəxindən saraylara keçdi və sadə insanların qaba yeməyindən nəfis pirojnaya çevrildi.

Sonradan on yeddinci yüzillikdə biskvit Fransaya gəldi və daha sonra Avropaya yayıldı, ingilis müstəmləkələrinin genişlənməsi ilə biskvit əsil dünya tortu oldu. Bu gün də bir fincan çayın yanında biskvit hər gün düz axşam saat beşdə baş tutan əsil ingilis çay dəstgahının rəmzidir.

2.3.3.3. Tortun tarixi mənşəyi

Tort elə yeməklərə aid edilir ki, yaşı dəqiq məlum deyil. Tarixçilər linqvistlərin dəstəyi ilə hesab edirlər ki, ilk tortlar təqribən 2000 il bundan əvvəl İtaliyada yaranmışdır, çünki “tort” sözü italyancadan tərcümədə “təmtəraqlı, qəribə və zəngin şəkildə bəzədilmiş” deməkdir.

Belə bir versiya da mövcuddur ki, tortlar Yunanıstandan başqa hər hansı bir yerdə yarana bilməzdi, onun ərazisində üyüdülmüş və qaynadılmış toxumlardan hazırlanmış, şəkillərlə və applikasiyalarla bəzədilmiş pirojnalar tapılmışdır. Digər versiyaya əsasən isə hesab edirlər ki, yalnız bütün dövrlərdə məşhur şirniyyatları olan Şərqdə tortların mürəkkəb reseptləri yarana bilərdi, onlar hətta ən tələbkar qurmanı da öz zərif dadı və ovsunlayıcı ətri qarşısında baş əyməyə məcbur edir. Bu ideyanın tərəfdarları müəyyən etdilər ki, dünyanın ən sirli hissəsinin qədim kulinarları süd, bal və küncüt istifadə etməklə desertlər hazırlayırdılar. Onlar formasına görə də bizim bu gün masaların üzərində görməyə adət etdiyimiz tortları xatırladırdı.

Lakin necə olur olsun, tort dünyasında dəb qanunvericisi Fransa hesab edilir, baxmayaraq ki, fransız tortları deyil, alman, avstriya və rus tortları daha çox məşhurdur. Məhz fransız kulinarları və qənnadı ustaları bir çox əsrlər ərzində bu şirin incinin hazırlanmasında və bəzədilməsində tendensiyaları diktə etmişlər. Bu gün müasir tortun onlar olmadan mümkün olmadığı desert adları məhz Fransada yaranmışdır: beze, krem, karamel, jele və biskvit.

Rusiyada uzun müddət tort anlayışı mövcud deyildi, lakin toy kömbəsi - bayramsayağı və bəzəkli piroq bişirirdilər. Belə kömbələr “Gəlin piroqu” adlanırdı. “Gəlin piroqunu” yalnız dəyirmi formada hazırlayırdılar. Bu onunla bağlı idi ki, bizim əcdadlarımız bu forma ilə müəyyən mənaları bağlayırdılar. Dairə günəşin rəmzi idi, deməli, həm də firavanlığın, sağlamlığın və məhsuldarlığın. Toy kömbəsi müxtəlif hörüklərlə, buruqlarla və qıvrımlarla bəzədilirdi. Bəzən onun mərkəzinə gənc evlənənləri – bəylə gəlini bidlirən fiqurlar yerləşdirilirdi. Piroqu toy şənliyinin lap axırında süfrəyə verirdilər, bu da qonaqlar üçün özünəməxsus işarə idi.

XVII əsrdən etibarən Avropada toylarda artıq iki tort tələb olunurdu: biri gəlin, digəri isə bəy üçün. Gəlin tortunun basla fərqi ondan ibarət idi ki, o içərisində şüşə üzüklə birlikdə bişirilirdi, hesab edilirdi ki, öz tikəsində üzüyü tapan qız tezliklə ərə gedəcək. Bəyin tortu gəlin tortuna nisbətən bir qədər sadə bəzədilirdi (yeri gəlmişkən, o dövrdə artıq toy tortunu və ya gəlin tortunu ağ rəngdə bişirmək ənənəsi formalaşmışdı ki, bu da təmizliyin və saflığın rəmzi idi), lakin ölçüsünə görə böyük olurdu. Çox vaxt o adi meyvəli tort olurdu. Bəy tortunu əvvəlcədən tikələrə doğrayırdılar, kiçik ağ qutulara qoyurdular, onları ağ və ya gümüşü lentlə bağlayırdılar və ya sadəcə gənc evlənənlərin adlarının baş hərflərini yazırdılar və çıxışın yanında qoyurdular. Qonaqlar evə gedərkən özləri ilə belə qutuları götürə bilərdilər ki, toy şənliyində iştirak etməyənlərə versinlər və ya ertəsi gün səhər yeməyində özləri yesinlər.

İngiltərədə tort XVII əsrə qədər sukatlı və qozlu keks şəklində kifayət qədər sadə qalmaqda davam edirdi. Yalnız XVIII əsrdə Avropa aristokratlarının toylarında çoxmərtəbəli tortlar məşhurluq qazanmağa başladı. Hesab edilir ki, çoxmərtəbəli toy tortunu London baqqalı ixtira etmişdir. O, mövcud üsullardan kənara çıxan bir şey yaratmağı çox istəyirdi, lakin Flit – striddə Sent – Brayd kilsəsinin günbəzinə fikir verənə qədər heç bir şey fikirləşib tapa bilməmişdi.

2.3.3.4. Rekordçu tortlar

Ən uzun tort Peru kulinarları tərəfindən hazırlanmışdı. Onun uzunluğu iki yüz qırx altı metr təşkil edirdi. O çoxlu miqdarda sukatlarla və kremdən hazırlanmış qızılıgüllərlə bəzədilmişdi. Sonra onu on beş min parçalara böldülər və Perunun həmin ayda öz ad günlərini qeyd edən bütün uşaqlarını qonaq etdilər.

Rusiya da şirin rekordlardan kənarda qalmamışdır. Qənnadı ustaları ən böyük tortu Moskvada çox məşhur olan MUM univermağının Ad günündə hazırlamışdılar. Tort çoxlu miqdarda cem və marsipanla bəzədilmişdi. Onun hündürlüyü üç metr, çəkisi isə düz üç ton idi, dəvət edilmiş Ginnesin rekordlar kitabının administrasiyasının ekspertləri bunu qeyd etmişdilər.

2.3.3.5. Tort adlarının mənşəyi

Zaman keçdikcə bütün dünyanın sakinləri torta üstünlük verməkdə öz ənənələrini yaratdılar. Belə ki, Macarıstanda qonaqları mütləq məşhur “Esterhayz” tortuna qonaq edirdilər. Fransada açıq Tarte Tatin meyvəli tortlarını daha çox sevirdilər. İsveçrədə bayram süfrələri yerkökü və albalı tortları olmadan təsəvvür edilmir, belə tortlara zəriflik üçün albalı çəyirdəklərinin ləpələrini əlavə edirlər. İsveçrə iki tortla fəxr edir – “Almalı” və çalınmış qaymaqla bəzədilmiş “İsveçrə yüngül tortu”. Avstriya qırmızı qarağatdan içliyi olan “Lins tortunun” vətənidir, tort şəhərin adı ilə adlandırılmışdır və uzun müddət saxlana bilməsinə görə ona həmişə üstünlük verilir. Rusiyada “Anna Pavlova” rus adlı tort yoxdur, lakin onu yalnız Yeni Zelandiyada hazırlaya bilirlər. 1926-cı ildə rus balerinası oraya qastrol səfərinə getmişdi. O Yeni Zelandiya sakinlərini elə heyran etdi ki, onlar Anna Pavlovanın özü kimi zərif və yüngül tort hazırladılar.

İspaniyada kifayət qədər qəribə tortun dadına baxmağı təklif edirlər. O Tarta de bellota adlanır. Bir dəfə Rusiyadan olan turist ofisiantdan tortun nədən hazırlandığını soruşdu. Dadına əsasən bilmək olurdu ki, tortun tərkibinə bal və xaş – xaş toxumları əlavə

edilmişdi. Lakin biskvitdə qara xaş – xaş nöqtələri yox idi. Ofisi-ant dedi ki, donuzlar üçün yemdən. Heç nə başa düşməyən turist resepti gətirməyi xahiş etdi. Məlum oldu ki, ofisi-ant palıd qozalarını “donuzlar üçün yem” adlandırır.

“Qozlu” adlanan italyan biskvitində qoz tapa bilməzsiniz. Onu doğranmış ağ lobyadan olan içliklə hazırlayırlar. Əsil qozlar isə nadir hallarda “firma” tortlarında olur, Portuqaliyada isə demək olar ki, bütün tortlara badam əlavə edirlər.

İndi isə tortların adlarının yaranmasının üzərində daha ətraflı dayanaq. Əlbəttə ki, tortların kralından başlamaq lazımdır.

NAPOLEON. Məşhur qat – qat tort və ya krem qatlı pirojna. Fransada və İtaliyada “Milfey” adı ilə (millefeuille – 1000 qat) məşhurdur, Böyük Britaniyada isə “vanil parçası” (vanilla slice) adlanır, ABŞ-da və Rusiyada isə “Napoleon” kimi tanınır. Onun resepti XVII əsrin sonunda yaranmışdır.

Bu və ya digər yeməyin üzərinə tarixin, zamanın, illərin izləri düşürsə, o zaman dəqiq təyin etmək çətindir ki, necə oldu ki, bir dəfə hər hansı bir kulinar incisi yarandı və o necə məşhur oldu. Yalnız “Napoleon” istisnadır. Versiyalar çoxlu saydadır – romantik və sentimentaldan tutmuş fəlsəfi və adi versiyaya qədər.

Deyirlər ki, Napoleon Fransanın tək hakimi olduğu zaman şöhrət dənizində üzürdü, qəhrəmanlıq haləsi ilə əhatə olunmuşdu. Coşqun kübar və ictimai həyatında həmişə bir istisna var idi: Bonapart milad bayramını yalnız yaxın adamları ilə qeyd edirdi. Şaxtalı 1800-cü ilin milad axşamında imperator öz aşpazını çağırdı: “Bu bayramda mənim yanımda yalnız Jozefina de Boqarne olacaq. Şam yeməyi həddən artıq gözəl olmalıdır. Mənim üçün fərqi yoxdur, nə hazırlayacaqsan, lakin menyuya mütləq cücə “Marenqo” və desertə isə çox gözəl bir şey daxil et, qadınlar şirniyyatı çox sevirlər, mən Jozefinanı heyran edə bilməsəm, çox pis olar”. Aşpaz gülümsəyərək mətbəxə getdi. Şam yeməyinə Napoleona cavan ət və tort verildi: şirniyyatın üstünü şəkər kirşanı bəzəyirdi, laylara bol şəkildə krem çəkilmişdi, lakin kənarları açıq qalmışdı, sanki çoxlu sayda qatları nümayiş etdirirdi. İmperator

qaşqabağını salladı və aşpazdan soruşdu ki, bu nə deməkdir. Lya-quyper cavab verdi: “Həyat silsiləlidir, hadisələr bir – birini əvəz edir, lakin artıq baş verənləri təkrar edir... Biz isə onları həmişə yadda saxlamalıyıq – həyatda başlıca olan da budur”.

Rusiyada onun meydana gəlməsini 1912-ci il ilə bağlayırlar, bu zaman Napoleon qoşunları üzərində qələbənin yüzillik yubileyi qeyd edilirdi və bir sıra yeni yeməklər ixtira edildi. “Napoleon” ilkin olaraq Bonapartın üçkünc papağına analoji olaraq üçbucaqlı formasında pirojna idi və bu kulinariya möcüzəsinin üstündə aristokratların evlərində xidmət edən ən yaxşı qənnadı ustaları çalışmışdılar. Nəticədə pirojna düzbucaqlı formada torta çevrildi.

QUŞ SÜDÜ. “Quş südü” söz birləşməsinə bir çox ölkələrin əfsanə və nağıllarında rast gəlinir. Bu məcazi işarə nə isə əlçatmaz və çox gözəl bir şeyi bildirir.

Əgər “Napoleon” pirojnadan torta çevrilmişdisə, “Quş südü” daha maraqlı yol keçmişdi – o konfetdən torta çevrilmişdi. Bu şokolad minası ilə örtülmüş tort – sufle bu gün çoxlu sayda növlərə malikdir – qaymaqlı, qəhvəli, şokoladlı, iki qatlı və bir qatlı. Onu Rusiyada fikirləşib tapıblar. “Quş südünün” ilk eksperimental partiyaları 1968-ci ildən başlayaraq “Rot - front” fabrikində buraxılırdı.

PRAQA. “Praqa” tortu “Praqa” kremi hopdurulmuş üç qatdan ibarətdir və üzərinə isə şokolad pomadası tökülmüşdür. Tort üçün qatları yumşaq kərə yağı və kakao tozu əlavə etməklə biskvit xəmirindən bişirirlər. Krem kərə yağından, yumurta sarısından, kakao və qatılaşdırılmış süddən ibarətdir. Tortu bir gün ərzində soyuducuda saxladıqdan sonra üst qatına və yan səthlərə meyvəli – giləmeyvəli cem (adətən ərik) çəkirlər, parıltılı şokolad pomadası ilə örtürlər və kremlə və ya şokolad qırıntıları ilə bəzəyirlər. Bir çox reseptlərdə hazırlanmasının çətin olduğuna görə şokolad pomadasını daha sadə olan şokolad minası ilə əvəz edirlər. Çəxlər özləri bu torta tünd rom əlavə edirlər, qatlara dörd növ kərə yağı hopdururlar, onları konyak və “Şartrez” və “Benedikt” likörləri əsasında hazırlayırlar, üzərinə isə qatı şokolad minası tökürlər. Qeyri – adi bir dad alınır.

KIYEV. Kiyev tortunun məşhurluğunun çiçəklənmə dövrü SSRİ dövrünə təsadüf edirdi. Bu yüngül, qozlu tortu Kiyev qənnadı fabrikində fikirləşib tapmışdılar. Onun “valideynlərinin” adları – Konstantin Petrenko və Nadejda Çernoqordur. Bu tort üçün xüsusi krem qatı nəzədə tutulmuşdu və bu əsil qələbə oldu, artıq bir ildən sonra “Kiyev tortu” qənnadı müsabiqəsində bürünc medal aldı. Özünün əlli ildən çox tarixi ərzində tort Kiyevin rəmzlərindən birinə çevrildi.

2.3.3.6. Tortun mənşəyinin tarixi

Bu gün mən süfrənin əsas desertinin tarixi ilə sizə sevinc bəxş etmək istəyirəm – mən sizə TORT haqqında danışacağam!!! Bu məqaləni oxuduqda siz tortun yaranma tarixini, tortların ötən əsrdə necə olduğu barədə, bir də tortun və ya pirojnanın birinci yaranması barədə biləcəksiniz.

Tarixçilərin fikrincə, tortların mənşəyinin tarixi iki min il əvvəl başlamışdır. Əlbəttə ki, dəqiq tarix məlum deyil, lakin çox hiyləgər yunanlar sayəsində ilk tortların tərkibinə UN daxil olmağa başladı, qazıntılar zamanı arxeoloqlar tərəfindən kiçik tortlar tapılmışdır, onların tərkibinə əzilmiş buğda toxumları daxil idi. Təəccüblü deyil ki, toxumları əvvəlcə isladırtdılar, sonra isə qaynadırtdılar. İlk tortların reseptlərinə bal, yumurta, qoz, süd, müxtəlif aromatizatorlar kimi məhsullar daxil idi. Maraqlıdır ki, meyvələr artıq tort bişirildikdən sonra əlavə edilirdi.

Tortun harada ixtira edilməsi və tortun bizim süfrəmizdə peyda olmasına görə hansı aşpaza minnətdar olmağımız barədə müxtəlif versiyalar mövcuddur. Gəlin bu versiyalardan hər birini ayırlıqda nəzərdən keçirək.

Beləliklə, bir zamanlar Şərqdə b.e.ə. 2200-ci ildə Misirdə yaşamış firon Pepionx var idi. Belə ki, bu firon, görünür ki, sağlığında böyük şirniyyat həvəskarı olmuşdur, çünki Pepionxun ölümündən sonar onun sərdabəsinə süfrəyə desert kimi verilən bir şey qoymuşdular. Bu deserti tort adlandırmaq olardı, üstəlik dünyanın ən qədim tortu!!!

Bəs “TORT” sözünün özü haradan yaranmışdır? Linqvistlərin sözlərinə görə, “tort” sözü italyan dilindən tərcümədə “təmtəraqılı və qəribə” deməkdir və bunu da tortun müxtəlif bəzəkləri ilə - ornamentlərdən çiçəklərə qədər, yazılardan fiqurlara qədər - əlaqələndirirlər. Tarixçilərin digər versiyasına görə, ilk tort məhz İtaliyada yaranmışdır. Bu versiyanın xeyrinə aşağıdakı təfərrüatlar mövcuddur. Əvvəla, biz belə bir atalar sözü işlədirik “zövqlər haqqında mübahisə etmirlər”, italyanlar isə bu atalar sözünü belə deyirlər: “tortlar haqqında mübahisə etmirlər”. İkincisi, artıq yuxarıda deyildiyi kimi, “tort” sözü italyan mənşəlidir. Üçüncüsü isə İtaliyada qənnadı ustası “tortayo” – “tortları hazırlayan” adlanır.

Qədim zamanlarda tort hazırlayarkən xəmiri maya ilə qarışdırırdılar. Sonra isə artıq mayalama məqsədilə adi yumurtalar istifadə etməyə başladılar. Tortların bişirilməsi üçün formalar sadə idi, forma kimi dəyirmi formaya malik olan dibi olmayan adi qazan istifadə edilirdi. Sonradan bu qazanlar təkmilləşdirildi, onlarda dib yarandı. Beləliklə, indiki dövrdə evdar qadınların istifadə etdikləri tort bişirmək üçün forma yarandı.

Daha bir yaxşılaşma xəmir üçün sodanın və ya bişirilmə üçün tərkibinə soda daxil olan tozun istifadə edilməsi idi. Maraqlıdır ki, bir zamanlar Avropada “çörək” və “tort” sözləri bir – birlərini əvəz edirdi, mənasına görə yaxın idi.

Təəssüf ki, tortu fikirləşib tapan ilk aşpazın adı tarixə düşməmişdir. Lakin əminliklə demək olar ki, tort dəbini fransız kulinarları daxil etmişlər. Fransada kiçik qəhvəxana və kafələrdə tort meydana gəldi və alıcılar üçün əlçatan oldu. Diqqətəlayiqdir ki, fransız kulinarları bir çox əsrlər ərzində tortun bəzədilməsinə, süfrənin düzülməsinə dair və bir çox digər dəbləri diktə etmişlər.

İndi isə təyin edək, nə əvvəl yaranmışdır, tort və ya pirojna? Kulinariya kitablarının məşhur müəllifi Vilyam Poxlyobkinin sözlərinə görə, “pirojna” sözü “müxtəlif tortları təmsil edən, kiçik bərabər düzbucaqlılara doğranan və ya xüsusi olaraq krem çəkilmiş və ya içlikli şəkildə hazırlanmış qənnadı məmulatlarının rus adıdır”.

Azərbaycanda XX əsrin ikinci yarısından başlayaraq müxtəlif adlarda tortlar hazırlanmağa başlandı. *Bakı tortu*, *Abşeron tortu*, *Qız qalası tortu*, *Azərbaycan tortu* və prof. Ə.İ.Əhmədov tərəfindən hazırlanan firma tortları (*Toy tortu*, *Gəlin tortu*, *Nişan tortu*, *ƏCƏB tortu*, *Yeddi gözəl tortu*, *Xan sarayı tortu*, *Mehriban ana tortu*, *Çaytikanı tortu* və s.) haqqında ədəbiyyatlarda (8, 9, 10) ətraflı məlumat verilmişdir.

2.3.3.7. Pirojnanın tarixi mənşəyi

Bizlərdən kim dadlı, ətirli və təzə pirojnaları sevmir? Çətin ki, elə bir insan tapılar ki, bu suala mənfi cavab versin. İstisnalar yalnız bəzi şəxslər ola bilər, yəqin ki, onların şirniyyata qarşı allergiyası olduğuna görə. Onların halına yalnız acımaq olar, çünki onlar pirojna alaraq onun əla dadından həzz ala bilmirlər.

İndi isə pirojnanın yaranma günü haqqında danışaq. Onu nə zaman qeyd edirlər? Sən demə, 20 fevralda İslandiya! Lakin bu yenilik sürətlə bütün Avropaya yayıldı, indi isə əminliklə demək olar ki, bütün avropalılar bu əlamətdar günü soyuq qışda qeyd edirlər.

Beləliklə, 20 fevralda pirojna hazırlamaq olar və lazımdır, əgər siz onları bişirmək istəmirsinizsə və ya sadəcə dadlı şirniyyatlar hazırlamağı bacarmırsınızsə hazır pirojnalara da almaq olar. Bu gün satışda çoxlu sayda istənilən zövqə görə ən müxtəlif variantlar tapmaq olar.

Maraqlıdır, pirojna gününü qeyd etmək ənənəsi haradan gəlmişdir? Təəccüblüdür, lakin o hələ uzaq XIX əsrdə meydana gəlmişdir və Danimarkadan İslandiya gətirilmişdir. Böyük Orucdan əvvəlki günlərdə və bu günə qədər daim dəbdəbəli süfrələr və şənliklər təşkil edilirdi. Lakin yeniliyin mahiyyəti ondan ibarət idi ki, xüsusi növ pirojna yemək zəruri idi: onların içərisində qaymaq olurdu, xaricdən isə mina ilə örtülürdü. Onları kifayət qədər tez qəbul etdilər və sevdilər, həm də təkcə şirniyyat sevrələri deyil, həmçinin İslandiya bulka bişirənləri. Onlar dərhal başa düşdülər ki, yeni bayram, yəni məhz pirojna günü onlara sərfəli olacaq və heç də az mənfəət gətirməyəcək.

2.3.3.8. Pirojnalarm tarixindən

Pirojnanın ilk dəfə kim tərəfindən ixtira edildiy bu vaxta qədər dəqiq məlum deyil, lakin artıq Kildən olan Mariya – Sofiya Şelhammerin 1692-ci ildə çap edilmiş kulinariya kitabında bu gözəl desertlərin dörd resepti yerləşdirilmişdi.

Pirojnalarm özlərinin ilk həqiqi təsdiqini XVIII yüzillikdə almışdı. Hans Otto 1745-ci ildə Kronsberqə gəlmiş zaman yerli meyxana sahibəsi Marta Pfallın ona verdiyi, dadı heç nə ilə müqayisə edilməyəcək şirniyyatın dadına baxdı. Çox dadlı desert qrafın o qədər xoşuna gəlmiş ki, artıq bir saatdan sonra meyxana sahibəsinə həftədə ən azı üç dəfə belə pirojnalarmı qrafın süfrəsinə çatdırmaq tapşırıldı.

Pirojnalarmı özlərinin müasir görünüşündə ilk dəfə Ernst – Avqust Qardes hazırladı, o Şvedt şəhərciyində qrafın yanında baş aşpaz kimi xidmət edirdi və sonradan II Vilhelm Fridrixin saray kulinarmı oldu.

Qardes XVIII əsrin sonunda Berlindən Zalsvedelə köçdü, burada Ən yeni Bələdiyyənin binasının zirzəmisində yerləşən restoranın sahibi oldu. Qardesin nəvəsi Luiza Lens təsadüfən babasının reseptlərini tapdı və böyük ruh yüksəkliyi ilə pirojnalarmı bişirməyə başladı.

1841-ci ildə pirojnalarmın əhvalatı təkrarlanır – Luiza Lensin hazırladığı pirojnalarm Zalsvedelə gələn kral IV Vilhelm Fridrixin çox xoşuna gəlir. O hətta bir neçə ədəd pirojna götürür ki, arvadına versin. Nəhayət ona “kral tortu” adı verildi. Milad bayramına göndərilən pirojnalarmı görə Luiza Lens Vilhelm Fridrixin arvadından çox qiymətli hədiyyə alır. Tezliklə isə Luiza Lensin fikirləşib tapdığı “kral tortunu” Sankt – Peterburq və Vyana kimi iri şəhərlərə də aparmağa başladılar. Zalsvedel isə bu desertin vətəni adlandırıldı.

2.3.3.9. Uşaq bayramları üçün pirojnalər

Pirojna bayramı xüsusilə uşaqaların xoşuna gəlir. Onlar üçün bu gözəl günün səhəri ondan başlayır ki, onlar valideynlərini oyadırlar və bu zaman qışqırırlar “bollur! bollur!”, bu da pirojnalərin adını bildirir. Həmçinin bu zaman uşaqalar təlxiək qamçısı ilə silahlanırlar. Əvvəlcə bu özünü qamçılamaq kimi görünməlidir, yəqin ki, ənənə İsa peyğəmbərə yönəlir və ya ümumiyyətlə, təbiət qüvvələrinin oyanması ilə bağlıdır, bu da büt-pərəstlik dövründən gəlmişdir. Mahiyyət vacib deyil, çünki indi bu yalnız şən əyləncədir, demək olar ki, hər kəs sevinclə bu əyləncəyə qoşulur.

Valideynlər pirojna almalıdırlar, sonra isə uşaqaların söylədiyi pirojnalərin adları miqdarda şirniyyat verməlidirlər. Bundan sonra uşaqalar küçəyə çıxır, orada yürüş edirlər, şən mahnı oxuyurlar və pirojna və digər şirniyyatların satıldığı müəssisələrə gedirlər. Orada onlar müxtəlif zarafatlar və şeirlər söyləyirlər, əlbəttə, bunun əvəzində hədiyyələr alırlar. Əgər qənnadı hazırlayan bunun əleyhinə olmazsa, o zaman ona, məsələn, belə deyirlər: “burada uşaqalara ehtiram göstərirlər!” və ya daha başqa sözlər, bunun müqabilində o lazımı miqdarda pirojna verir.

Nəhayət, söhbət hansı pirojnalardan gedir? Hansı şirniyyatlar məhz 20 fevralda çoxlu miqdarda pirojna yemək kimi maraqlı və əyləncəli ənənəni yaratmışdır? Cavab sadədir – bu eklerdir! Yəqin ki, siz onları hazırlamasanız da dəqiq yemisiniz. Bu pirojnalərin reseptləri şəbəkələrdə, kulinariya kitablarında da kifayət qədər çoxdur. Siz daha çox xoşunuza gələn reseptləri seçə və hazırlaya bilərsiniz, çünki indi təkcə qaymaqlı və kremli içlik deyil, ümumiyyətlə, ürəyiniz istəyən içlik istifadə edə bilərsiniz.

Sonda ölkəmizdə pirojna gününün necə qeyd edildiyi barədə danışmaq istərdim. Kədərli haldır, lakin o hələ bizdə özünə yer tapa bilməmişdir. Bu bayram haqqında çox az adam bilir, lakin bəzi insanlar da var ki, onun haqqında nəinki eşidiblər, həm də mütləq onu qeyd edirlər. Ümid edirik ki, bizim məqaləmiz sayəsində siz sevimli pirojnalərimiz haqqında çoxlu yeni məlumatlar

öyrəndiniz, indi isə təqvimdə şanlı 20 fevral tarixini dairəyə alaçaqsınız və özünüzü və dostlarınızı, həmçinin uşaqları da yaddan çıxarmamaqla, dadlı pirojnalara qonaq edəcəksiniz. Bu gün alınması o qədər də çətin olmayan dadlı nemətə.

2.3.3.10.Pirojnanın növləri

Pirojna şirin yağlı xəmərdən kiçik ölçülü adətən krem içlikli qənnadı məmulatıdır.

Pirojnalər üzəri bədii şəkildə bəzədilmiş müxtəlif formalı tək – tək olan qənnadı məmulatıdır. Onların kütləsi 17 q-dan 110 q qədər dəyişir. Ədəbiyyatda çox vaxt pirojnanı qənnadı məmulatlarının ayrı növü kimi ayırırlar. Xüsusən kulinariya üzrə məşhur kitabların müəllifi Vilyam Poxlyobkin göstərir ki, pirojnalər müxtəlif tortları təmsil edən, kiçik bərabər düzbucaqlılara doğranan və ya xüsusi olaraq krem çəkilmiş və ya içlikli şəkildə hazırlanmış qənnadı məmulatlarının rus adıdır. Daha sonra o yazır ki, pirojnalər heç bir ümumi qənnadı prinsipinə əsasən birləşmir, bu ad sırf şərti olaraq qənnadı məmulatlarına və müəyyən ölçüdə olan (10 x 15 sm), istənilən növ qənnadı xəmərdən və kremli, meyvəli - giləmeyvəli və ya şokolad içlikdən ibarət olan məmulatlara aid edilir.

Pirojnaləri bir adın mövcud preyskurantı üzrə lakin müxtəlif çəkiddə: böyük və kiçik (böyüklərin kütləsindən 60 %) hazırlayırlar. Pirojnalərin bəzəkli xarici görünüşü və əla dadı bu məmulatların keyfiyyətinin ən vacib göstəriciləridir.

Növləri. Pirojnalər bişirilən xəmir yarımfabrikatdan asılı olaraq ayrı – ayrı qruplara bölünür:

1. biskvit pirojnası;
2. şəkərli pirojna;
3. qat – qat pirojna;
4. dəmlənmiş xəmərdən pirojna;
5. yüngül (havalı) pirojna;
6. qozlu pirojna;
7. qırıntı pirojnası;

8. çalınmış xəmirdən pirojna;
9. badamlı pirojna;
10. kartof pirojnası.

2.3.3.11. Kartof pirojnası

“Kartof” pirojnası (və ya “kirpi”) oval – uzunsov və ya dəyirmi formalı, bir qayda olaraq, tünd – qəhvəyi rəngli biskvit – şokolad pirojnadır. Həmcins qalın (yağsız və adi biskvitə nisbətən daha qalın) aydın ifadə edilmiş kakao dadı ilə yarıçiy kütlədir. Bəzən kütləyə üyüdülmüş qoz, quru meyvə parçaları, kiçik içlik də daxil edilir.

Pirojnaya obrazın verilməsi üçün əlavə kremli yaxmalar və bişirilmiş calaqlar istifadə edirlər. “Əlavə işləmələrdən” asılı olaraq “kartof” (kremdən “yarpaqlar” və “gövdəcik”) və ya “kirpi” (kremdən “gözlər” və “iynələr”, xəmirdən “burun”) adlana bilər.

“Kirpi” formasında həmçinin daha həcmli variantda, tort kimi buraxılır. Bu halda “burun” əsas kütlənin uzadılması ilə edilir, “iynələr” üçün isə badam və ya tumlar istifadə edilə bilər.

Avropa mətbəxində adətən qalın şəkildə rəngli (adətən kokos) qırıntılar səpirlər və doymuş romla hopdururlar, çox avxt trüfel dadına və ya az miqdarda kakao və çox miqdarda qoz, cəm və s. malik olur.

2.3.3.12. Şokolad kürəcikləri

Şokolad kürəcikləri Miladda ənənəvi İsveç qənnadı məmulatıdır. İsveçdə şokolad kürəcikləri şəkərdən, kulinariya yağından, yulaf lopalarından, vanil şəkərindən və reseptdən asılı olaraq bir neçə damcı tünd qəhvə və ya rom əlavə etməklə istehsal edilir. İnqrediyentlər yaxşı qarışdırılır və alınan xəmirdən qolf topundan bir az kiçik ölçülü kürəciklər formalaşdırılır, onlar sonra iri üyüdülmüş şəkərdə və ya kokos yonqarlarında yuvarlandırılır və bir müddət soyuq yerdə saxlanılır.

2.3.4. Vafli məmulatı və keks

2.3.4.1. Vafilərin yaranma tarixi

Vafilərin tarixi o qədər çoxdan başlamışdır ki, artıq heç kim ən dadlı qənnadı məmulatının möhtəşəm yaranma tarixini və yerini xatırlaya bilmir və söyləyə bilmir. Lakin bu tarixin mövcud olmasına qətiyyənlə mane olmur. Əsil vafli səs – küyü Nyu – York ştatının sakini Kornelius Svarthaut adlı amerikalının ixtira etdiyi əsil vafli bişirən tavanın meydana gəldiyi gündən başladı.

Uzaq 1869-cu il avqustun 24-də həmin şəxs ictimaiyyətə öz ixtirasını – vafilərin bişirilməsi üçün tavanı təqdim etdi. Tava öz aralarında birləşən iki hissədən ibarət idi. Onları kömürün üzərində qızdırmaq və çevirmək lazım idi. Bu tarix vafli dövrünün başlanğıcı oldu. Bu gün amerikalıların öz təqvimlərində əsil bayramı vardır – VAFLİ GÜNÜ. Ehtimal edilir ki, vafli hələ Qədim Yunanıstan sakinləri, həmçinin almanlar bişirirdilər. Bəzi mənbələr vafli XIII əsrdə meydana gəlməsini göstərir. XV – XVI əsrlərdə isə yalnız kübar mənşəli insanlar vafli yeyə bilirdilər. Bu şirniyyat çox bahalı hesab edilirdi və onun resepti yayılmırdı.

Amerikaya gəldikdə isə, hələ vafli bişirənin ixtira edilməsinə qədər XVII əsrdə hollandların kütləvi şəkildə bu ölkəyə gəldiyi zaman vafli orada peyda olmuşdu.

2.3.4.2. Vafli ilk kulinariya nəşrində

“Vafli” sözü alman “Waffel” sözündən yaranmışdır, tərcümədə “oyuq” və ya “şan” deməkdir. Həqiqətən də, vafilələr, xüsusilə vafli bişirəndə hazırlananlar öz strukturuna görə arı şanı xatırladır.

“Vafli” sözü əvvəlcə bir f hərfi işlətməklə “wafles” yazılırdı. Sonra bu qənnadı məmulatının məşhurluğu artdı və vafli resptinin ilk kulinariya kitabında yer alması zamanı gəlib çatdı. 1735-ci ildə kulinariya nəşrlərinin səhifələrində ingilis sözünü oxumaq olurdu, lakin o bu günə qədər də “waffles” kimi saxlanılmışdır. O vaxtdan ingilis vafli məhz belə yazılır.

2.3.4.3. Amerikada Vafli Gününü necə qeyd edirlər

Amerikalıların hər il qeyd etdikləri vafli bayramına qayıdaq. 24 avqustda özünü vafli pərəstişkarı hesab edən hər kəs bu şirniyyatın verildiyi restoranlara yollanır. Restoranlarda vafli müxtəlif şərbətlərlə və içliklə verirlər. Ən çox yayılan şərbət ağcaqayın şərbəti hesab edilir.

Vaflidən tam mənası ilə həzz almaq, həmçinin yaxınlarını qonaq etmək istəyənlər elektrik vafli bişirənlərdən istifadə etməklə vafli ev şəraitində bişirirlər. Burada artıq qurmanların fantaziyası hüdudsuzdur. Bu qənnadı məmulatını istənilən aşqarla istifadə etmək olar. Amerikalılar bütün bayram günü ərzində vaflidən zövq alırlar.

Bu gün vafli bir çox xalqların ənənəvi şirniyyatıdır. Onları hər gün çoxlu miqdarda hazırlayırlar. Xüsusilə Hollandiyada vafli çox sevirilər. Orada onları “Stroopwafel” və ya “strupvafli” adlandırırlar, tərcümədə “şərbətli vafli” deməkdir. Onları çox nazik iki xəmir layından hazırlayırlar, bu laylar karamel şəklində içliklə birlikdə bişirilir.

Ətirli, cəlbedici və xırçıldayan vafli istənilən şəkildə bişirildiyi zamanı nəfis şirniyyatdır. Məhz buna görə də bütün dünyada vafli sevir və hazırlayırlar.

2.3.4.4. Vaflinin tarixi

Vafli un xəmiri əsasında, üç (və ya daha çox) vafli vərəqləri və içlikdən ibarət olan qənnadı məmulatıdır (üzərində basma nazıx olan nazik quru peçenyenin bir növü).

Qatlar üçün yağlı, meyvəli – giləmeyvəli, pralin, pomada və digər içliklər istifadə edilir. Vafli məmulatlarının dad üstünlükləri ilk növbədə vafli vərəqlərinin spesifik xırçıldayan xassələri ilə təyin edilir. Buna görə də vafli vərəqlərinin qatları üçün istifadə edilən içliklər vafli saxlanma prosesində onlardan rütubətin vərəqlərə hopması zamanı məmulatın xırçıldayan xassələrini aşağı salmamalıdır. İstifadə edilən içliklər minimum rütubətə malik

olmalıdır, onlarda olan rütubət isə sərbəst deyil, içliyin komponentləri ilə sıx şəkildə bağlı olmalıdır.

Yağlı içlikli vafllilər daha çox həcmdə istehsal edilir ki, bu da içlikdə sərbəst rütubətin praktik olaraq olmaması, deməli, vafllilərin xırçıldayan xassələrinin uzun müddət saxlanması ilə izah edilir. Yağlı içliklər yüksək plastikliyi ilə fərqlənir, mexanikləşdirilmiş üsulla asanlıqla vafli vərəqlərinin səthinə çəkilir. Yağlı içliyin hazırlanması üçün şəkər kirşanı, qənnadı yağı, vafllilərin və vafli vərəqlərinin xırdalanmış tullantıları istifadə edilir. Vafli tullantılarını (vafli tikələrini, sınımış vərəqləri) əvvəlcədən fırlanğıcda, sonra isə üç vallı dəyirməyə xırdalayır. Onları aromatik və dad əlavələri və az miqdarda yağ (ümumi miqdardan 5 %) ilə qarışdırırlar. İçliyin dadına və konsistensiyasına şəkər kirşanı əhəmiyyətli dərəcədə təsir göstərir. O yüksək xırdalanma dərəcəsi ilə fərqlənməlidir.

İçliyin komponentlərinin qarışdırılması zaman şəkər kirşanının toplanmasının qarşısını almaq üçün əvvəlcədən limon turşusundan, essensiyadan, fosfatidlərdən və içliyin hazırlanmasına sərf olunan yağın bir hissəsindən (20 % yaxın) emulsiya hazırlayırlar. Fosfatidləri yağda həll edirlər, essensiya əlavə edirlər, qarışdırmaqla su əlavə edirlər, sonra isə limon turşusunu tökürlər. Alınan emulsiyanı filtrasiya edirlər, soyuducuda saxlayırlar və zərurət yarandıqda istifadə edirlər. Yağlı içliyi şəkər kirşanı, emulsiya, qayıdan tullantıları və qənnadı yağını zəruri nisbətlərdə qarışdırmaqla alırlar. Yüngül, yaxşı çalınmış içlik almaq üçün ərinmiş yağ tökürlər. Pomada içlikləri də eynilə konfet istehsalı zamanı pomada kütlələrində olduğu kimi hazırlayırlar. Temperaturun müəyyən edilməsi zamanı pomadaya zəruri dad və aromatik maddələri əlavə edirlər. İçlik yağlayıcı maşınların normal işləməsi üçün zəruri olan kifayət qədər axıcılığa malik olmalıdır. Buna görə də pomadanı ən azı 15 % patka tərkibli hazırlayırlar. Vafllilərin istehsalı üçün meyvəli – giləmeyvəli içliklər böyük maraq kəsb edir. Meyvəli içlikli vafllilər yüksək orqanoleptik göstəriciləri, aşağı kaloriliyi, tərkibində qənnadı yağının olmaması ilə fərqlənir.

İçlik kimi dondurma və ya giləmeyvə istifadə edilə bilər. Meyvəli içliklərin bir neçə resepti işlənilib hazırlanmışdır, onların əsas komponentləri alma püresi və şəkərdir. Şəkərin bir hissəsinin əvəz edilməsi üçün müxtəlif əlavə bişirilmiş komponentlər istifadə edilir: alma, moruq, yemək çuğunduru.

Minalanmış və minalanmamış buraxılır. Çalınmış maye xəmirəndən xüsusi formalarda bişirilir. Xəmir undan, yumurtadan, şəkərdən və qaymaqdan ibarətdir.

Digər qənnadı məmulatları üçün (tortlar, pirojnalər) üçün əsas kimi istifadə edilə bilər. Bu məqsədlə vərəqlər, qoğallar, stəkanlar, borucuqlar, buynuzcuqlar şəklində vafli məmulatları hazırlanır.

Vafli öz adını alman “wafle” sözündən almışdır, “oyuq, şanı” deməkdir, üzərində relyef şəkilli və müxtəlif içlikli quru peçenyedir.

İlk vafli hələ Qədim Yunanıstanda məlum idi, doğrudur, özlərinin bu günkü sələflərinə az oxşayırdı. Onlar qaynar daşların üzərində bişirilən pendir və otlardan özünəməxsus oladılar idi. Bəzi tarixçilər ehtimal edirlər ki, vafli XIII əsrdə Reyn sahillərinə meydana gəlmişdir. Əvvəlcə vafli sözü bir f hərfi ilə yazılırdı - “wafles”. İkinci hərf yalnız əvvəllər məlum olmayan resepti təsvir edən kulinariya kitablarında yazılmağa başladı - “waffles”.

Müasir vaflilərin proobrazı əyilmiş və ilgəklə birləşdiirilmiş iki metal səthdən ibarət olan vafli bişirəndə hazırlanmış nazik xırçıldayan peçenye olan orta əsrlər qənnadı məmulatıdır.

Bu metal səthlərin hər biri uzun ağac dəstəyin üzərinə bərkidilirdi. Vafli bişirəni odun üzərinə qoyurdular və çevirirdilər ki, qoğal hər iki tərəfdən bişsin. Diqqətəlayiqdir ki, hazırlanması üçün əsasən buğda unu istifadə edilən müasir vaflilərdən fərqli olaraq orta əsrlərdə arpa və ya yulaf unundan hazırlanırdı.

Vafli XIV əsrdə Avropada krallara layiq əsil delikates kimi qəbul edilirdi.

Onları xüsusi günlərdə veridilər, uzun müddət mükəmməl şəkildə qarışdırmaqla və nəfis içliklər hazırlamaqla bişirirdilər. Beləliklə, xırçıldayan şirniyyatın yeni reseptləri təkmilləşir və yaranırdı. Çox illər keçdikdən sonra Avropada birbaşa küçələrdə isti

vafli satmağa başladılar, müştəriləri ucadan çağırırdılar: “İsti vaf- lidən kimə verək!”. Arzu edən hər kəs tökülən xəmindən necə mö- cüzəli şəkildə əsil kulinariya incisinin alınmasını görə bilərdi.

Vafli (almancadan Waffel) üzərində basma naxış olan nazik quru peçenye növüdür. Çalınmış maye xəmindən xüsusi formalar- da bişirilir. Xəmir undan, yumurtadan, şəkərdən və qaymaqdan ibarətdir.

Vafli öz adını orta aşağı alman sözündən “wafel” almışdır. XVIII əsrdə “wafel” sözünün Danimarka forması dəyişərək “waffle” oldu və bu şəkildə rus dilinə daxil oldu.

Vafli parçalarını çox vaxt öz aralarında kremlə yağlayırlar. Dondurma və ya giləmeyvə istifadə edilə bilər. Qatlar üçün yağlı, meyvəli – giləmeyvəli, pralin, pomada və digər içliklər istifadə edi- lir. Digər qənnadı məmulatları üçün (tortlar, pirojnalar) əsas kimi istifadə edilə bilər. Bu məqsədlə vərəqlər, qoğallar, stəkanlar, bo- rucuqlar, buynuzcuqlar şəklində vafli məmulatları hazırlanır.

2.3.4.5.Vaflinin növləri

İçliyin növündən asılı olaraq vafiləri aşağıdakı şəkildə təs- nifatlandırılır:

1. içliksiz
2. içlikli
 - 2.1. yağlı içlikli vafli
 - 2.2. praline və ya praline tipli içlikli vafli
 - 2.3. meyvəli içlikli vafli
 - 2.4. pomadka içlikli vafli
 - 2.5. yağlı içlikli pəhriz vaflisi

2.3.4.6.Krumkake

Krumkake - (bukmol krumkake və ya krum kaka) undan, yağ- dan, yumurtadan, şəkərdən və qaymaqdan hazırlanmış Norveç xırçıldayan vafli peçenyesidir.

Bişirilməsi üçün vafli bişirənə bənzəyən xüsusi ikitərəfli fiqurlu tava istifadə edilir. Əvvəllər tavanı plitənin üzərinə qoyurdular, lakin indi çox vaxt müasir, elektrik, yanma əleyhinə örtüklü, taymerli və dərhal bir neçə peçenyə bişirmək imkanı olan tavalar istifadə edilir. Bişirildikdən dərhal sonra 13-20 santimetrlik krumkake taxta və ya plastik konusşəkilli forma ətrafında kiçik konuslara burulur. Krumkake ayrı və ya çalınmış qaymaqla və digər içliklə doldurulmuş şəkildə yeyirlər.

Bu peçenyələr təkcə Norveçdə deyil, həm də Amerikada Norveç mühacirlərinin nəsilləri arasında çox məşhurdur. Krumkake ənənəvi olaraq Milad qabağı digər Norveç şirniyyatları ilə yanaşı, Sandbakelse irozetləri daxil olmaqla hazırlayırlar. Onları qonaqlara ənənəvi Milad naharından sonra desert kimi təklif edirlər.

Almaniyada bu peçenyeləri adətən şirin içliklə doldururlar. Onları həmçinin dondurmalı buynuzcuqların bir növü kimi də istifadə edirlər.

2.3.4.7. Stropvafli

Stropvafli - (niderland sözü Stropwafel, patkalı vafli) karamel şərbətindən içliklə bişirilmiş iki nazik xəmir qatından vaflidir. İlk dəfə onlar Niderlandda Qaudada hazırlanmışdır.

İnqrediyentlər. Vafli üçün sərt xəmir undan, kərə yağından, qəhvəyi şəkərdən, mayadan, süddən və yumurtadan hazırlanır. Orta ölçülü xəmir kürəcikləri vafli bişirənin üzərinə düzülür. Bişirildikdən sonra vafli hələ isti – isti iki yerə bölünür. Qəhvəyi şəkər, yağ və darçın əsasında hazırlanmış qaynar içlik vafli hissələrini birlikdə yapışdırmaqla onların arasına çəkilir.

Tarixi. Stropvafli Niderlandda Qaudada yaranmışdır. Hesab edilir ki, ilk dəfə onlar XVIII əsrin sonunda və ya XIX əsrin əvvəlində bişirilmədən sonra qalan, şərbətlə şirinləşdirilmiş unlama suxariləri kimi qalıqları istifadə edən çörək bişirən tərəfindən hazırlanmışdır.

Stropvaflinin versiyalarından biri çörək bişirən Gerard Kap-huisenin çörək dükanında ixtira edilmişdir və ilk stropvafllilərin

tarixi çörək bişirənin məlum reseptlərdən ən qədim resepti üzrə öz çörək sexini açdığı 1810-cu il və 1840-cı il arasına təsadüf edir. XIX əsrdə şəhərdə belə vafllilərin bişirildiyi 100 yaxın çörək sexi var idi; Qauda yeganə şəhər idi ki, orada vafli 1870-ci ilə qədər hazırlanırdı. 1870-ci ildən sonra vafli həmçinin şənliklərdə və Qaudanın hüduqlarından kənardakı bazarlarda da peyda oldu. XX əsrdə vafllini zavodlarda hazırlamağa başladılar, 1960-cı illərdə təkcə Qauda şəhərində 17 zavod var idi, onlardan dördü hazırda açıqdır.

2.3.4.8. Keks

Keks – kişmişli, cəmli və ya qozlu, adətən mayalı və ya biskvit xəmirindən bişirilən və ənənəvi olaraq toylarda və ya Milad bayramında verilən şirin qənnadı məmulatıdır. Kekslər düzbucaqlı formasında və ya dəyirmi şəkildə (ortasında ikitərəfli dəliklə, bu da ona böyük üzük forması verir) bişirilə bilər. Keksin ən yaxın qohumu rus kuliçidir.

Keksin ilk reseptini qədim Romada tapmaq olar, o dövrdə nar, qoz və kişmiş arpa püresində qarışdırılırdı.

Şəkərin kəşf edildiyi və Amerika müstəmləkələrindən tedarük edildiyi XVI əsrdən başlayaraq kekslər çox məşhur oldu (şəkərin yüksək konsentrasiyasını meyvələr saxlayırdı). Kekslər bütün Avropaya yayıldı, lakin onların hazırlanma reseptləri müxtəlif ölkələrdə müxtəlifdir və yerli inqrediyentlərdən asılıdır.

2.3.4.9. Mərmər keks

Mərmər keks – kakaonun əlavə edilməsi ilə yağlı xəmirdən keksdir. Adı kakao ilə qarışdırılmış tünd rəngli xəmirin səpələnməsi ilə şərtləndirilmişdir. Bişirilmədən əvvəl iki xəmir formada yüngülcə qarışdırılır. Mərmər kekcin bir növü *zebr keksidir*, o bişirilmə formasına tünd və açıq rəngli xəmirin növbə ilə tökülməsi ilə alınır.

2.3.4.10. Maffin

Maffin – kiçik dəyirmi və ya ovalşəkilli, əsasən şirin, bişirilmə məmulatıdır, onun tərkibinə müxtəlif içliklər, o cümlədən, meyvələr daxildir. Keksə oxşayır. Adətən maffin böyük insanın ovcuna yerləşir. Həmçinin qarğıdalı unundan hazırlanmış maffin ayrılır. Maffinə qaragilə, şokolad qırıntıları, moruq, darçın, baqabaq, qoz, banan, portağal, şaftalı, çiyələk, yerkökü, limon və s. kimi məhsullar əlavə edilir.

Maffinin adının mənşəyi haqqında bir neçə əhvalat mövcuddur. Onlardan birində “maffin” sözü XI əsrdə Böyük Britaniyadan “moufflet” fransız sözündən gəlmişdir, bu da “yumşaq çörək” deməkdir. Digər əhvalat bu sözü “müffe” alman sözü ilə - çörəyin bir növü ilə əlaqələndirirlər.

Maffinlər, görünür ki, qarğıdalı çörəyinin variantı kimi kiçik pirojna şəklində idi. Bu günkü maffinlərin əcdadları daha az şirin idi və bu qədər növə malik deyildi. Çünki onları bişirmək sadə və tez idi, kifayət qədər qısa müddətdən sonra onlar tez və praktik qida kimi səhər yeməyi üçün hazırlanmağa başladı. Lakin maffinlərin qısa müddət ərzində boyatlaşmasına görə XX əsrin ortalarından tez satışı çıxarılmadı. O dövrdə reseptlər bir neçə dənli bitkinin (qarğıdalı, buğda, yulaf) və bir neçə əlavənin (kişmiş, alma, qoz) istifadə edilməsi ilə məhdudlaşdı.

50-ci illərdə satışda maffinlərin bişirilməsi üçün Spaceys (ABŞ) və Cadbury (Böyük Britaniya) kimi şirkətlərin qarışıqları peyda oldu. 60-cı illərdə qida franşayzinqi biznesinin inkişaf imkanları ilə əlaqədar maffinləri ponçiklərlə eyniləşdirmək cəhdləri edildi. Müxtəlif növ maffinlər təklif edən qəhvə - haus tipli restoranlar şəbəkəsi yaradılmağa başladı. Belə şəbəkələr əsasən regional idi. Məsələn, Cənubi Yeni İngiltərədə The Pewter Pot. ABŞ-da milli səviyyədə belə tip biznes qeyd edilməmişdir, lakin Australias Muffin Break maffinləri Amerikada da yaymaqla Yeni Zelandiyaya və Böyük Britaniyaya qədər yayılmışdı.

2.3.4.11. Kapkeyk

Kapkeyk (hərfi mənada “fincan tortu”, həmçinin fairy cake – “feya üçün tort” adı ilə də məşhurdur) keksin Amerika adıdır. Kiçik ölçülü, bir insanın qidasında istifadə üçün nəzərdə tutulan, nazik kağızda və ya bişirilmə üçün alüminium formada bişirilən pirojnadır. Tərkibində çox vaxt qənnadı bəzəklərinin müxtəlif elementləri olur.

Kapkeyklərin ilk reseptləri 1796-cı ilin və 1828-ci ilin yemək kitablarında yazılmışdır. Bir qayda olaraq, inqrediyentlər kimi kərə yağı, şəkər, yumurta və un xidmət edir, baxmayaraq ki, bir neçə müxtəlif reseptlər mövcuddur. İngilis dilli ölkələrdə kapkeykləri çox vaxt ad günlərində verirlər.

2.3.4.12. Amerika kulinariyası

İlk dəfə Ameliya Simmonsun 1796-cı ildə nəşr edilmiş “Amerika kulinariyası” reseptlər məcmusunda fincanda tortun adı çəkilir. Bu məcmu Amerikada ilk kulinariya kitabı təkcə ona görə hesab edilmir ki, o müstəqillik uğrunda Müharibədən dərhal sonra işıq üzü görmüşdü, həm də ona görə ki, o amerikalı qadın tərəfindən amerikalılar üçün yazılmışdı. Ona qədər isə Britaniya əsərləri nəşr edilirdi.

2.3.5. Unlu qənnadı məmulatlarının saxlanılma şəraiti və müddəti

Qənnadı məmulatlarının saxlanması zamanı orqanoleptik, fiziki – kimyəvi, mikrobioloji göstəricilərin kəmiyyəti dəyişir. Şübhəsiz ki, qənnadı məmulatlarının keyfiyyətinin qiymətləndirilməsinin başlıca meyarı orqanoleptik göstəricilərdir, onların dəyişməsi saxlanma zamanı baş verən mürəkkəb fiziki, kimyəvi, biokimyəvi, mikrobioloji proseslərlə şərtləndirilmişdir. Lakin saxlanma zamanı baş verən çoxlu sayda proseslərdən yalnız bir başlıca, üstünlük təşkil edən, zəmanətli saxlama müddətini təyin edən

prosesi seçmək lazımdır. İndi isə ayrı – ayrı qənnadı məmullatları qrupunun saxlama şəraitlərini və müddətlərini nəzərdən keçirək.

Qənnadı məmullatları metal, karton və kombinə edilmiş qutulara, dəstələrə, sellofan və polimer materialdan paketlərə qablaşdırıla bilər.

Qutuların dibinə perqament, podperqament, perqamin, parafinləşmiş kağız və ya sellofan döşənir. Belə qablaşdırma materiallarını məmullatların cərgələrinə qoyurlar və üst qatı örtürlər.

Çəkilib qablaşdırılmış və çəki ilə satılan məhsulu taxta, faner və karton yeşiklərə qablaşdırırlar, onlar quru, təmiz, kənar qoxusuz olmalıdır. Yeşiklərə qablaşdırma kağızı döşəyirlər. Əgər çəki ilə satılan məhsul yeşiklərə qat – qat düzülürsə, o zaman onların arasına və üstədən qablaşdırma kağızı qoyulmalıdır.

Çəki ilə satılan məhsulun yeşiklərə qablaşdırılan netto kütləsinin $\pm 0,5$ % yayınmasına yol verilir.

Çəki ilə satılan pryanik məmullatlarının, habelə çəki ilə satılan marmelad və pastila məmullatlarının maşınla qablaşdırılması zamanı netto kütləsinin ± 1 % yayınmasına yol verilir.

3000 q-dan yuxarı və ya 3000 sm^3 qablaşdırmada netto kütləsi və ya həcm markalamada göstəriləndən az olmamalıdır.

Markalama standartların tələblərinə uyğun olmalıdır. Məmullatların etiketlərində aşağıdakı qeydlər olmalıdır: istehsalçı müəssisənin adı və onun yerləşdiyi yer; məmullatın adı; netto kütləsi; istehsal tarixi (50 q və daha çox kütləsi olan plitkaların üzərində); mövcud standartın işarəsi; qiyməti.

Bütün növ (dəstə, qutu, paket və s.) çəkilib qablaşdırılmış məhsulun markalaması aşağıdakı qeydləri ehtiva etməlidir: əmtəə nişanı; istehsalçı müəssisənin adı və onun yerləşdiyi yer; netto kütləsi; istehsal tarixi; saxlama müddəti; mövcud standartın işarəsi; pərakəndə qiyməti.

Tort qutularında və pirojnaların tabaqlarına qoyulan yarlıqlarda bundan başqa, hazırlanma saati və məhsulu hazırlayan növ-bə və ya briqada göstərilir.

Vitaminləşdirilmiş, pəhriz və müalicəvi məmullatlar olan qutularda, dəstələrdə, paketlərdə gündəlik istehlak dozası və istifadə

üzrə tövsiyələr göstərməlidir. Qablaşdırmanın üzərindəki yazı qutuya, dəstəyə, paketə qoyulan təlimatla əvəz edilə bilər.

Bütün növ daşınma tarasının üzərinə markalama yapışdırılır, orada göstərilir: əmtəə nişanı və istehsalçı müəssisənin adı, onun yerləşdiyi yer; çəki ilə satılan məhsul üçün netto və brutto kütləsi və qablaşdırma vahidlərinin miqdarı, çəkilib qablaşdırılmış məhsul üçün qablaşdırma vahidlərinin kütləsi; istehsal tarixi; saxlama müddəti; preyskurantın sıra nömrəsi; mövcud standartın işarəsi. Daşınma tarasının üzərinə manipulyasiya işarələri yapışdırılır: “Ehtiyatla, kövrəkdir”, “Rütubətdən qorxur”.

Qənnadı məmulatlarını quru, sərin, təmiz, yaxşı havalandırılan otaqlarda, 18⁰ C yuxarı olmayan temperaturda, kəskin tərdüdlər olmadan, havanın nisbi rütubəti 75 %-dən çox olmamaqla, birbaşa günəş şüalarının təsirindən qorumaqla saxlamaq lazımdır. Qənnadı məmulatlarının spesifik qoxusu olan mallarla birlikdə saxlanılmasına yol verilmir.

Saxlama prosesində reduksiyaedici maddələr də əhəmiyyətli rol oynayır. Onların miqdarının yol verilən normalardan yuxarı olması onların yüksək hiqroskopikliyi nəticəsində məmulatların nəmlənməsinə səbəb ola bilər və ya əksinə, aşağı olması xarlanmaya gətirib çıxara bilər.

Peçenyələr, pryaniklər, vafllilər 18⁰ C yuxarı olmayan temperaturda və havanın nisbi rütubəti 75 %-dən çox olmamaqla saxlanmalıdır.

Zəmanətli saxlama müddətləri məmulatların növündən və qablaşdırmadan asılı olaraq dəyişir: peçenyələr üçün – 15 gündən (tərkibində 20 %-dən çox yağ var) 3 aya qədər – dartılan; pryaniklər üçün – 10 gündən (çiy, əzilmiş) 45 günə qədər (dəmlənmiş).

Qaletlər üçün – 21 gündən (pəhriz, yüksək miqdarda yağ tərkibli, çəki ilə) 6 aya qədər – sadə, çəki ilə; kreker üçün – 1 aydan (bitki yağı əsasında) 6 aya qədər – aşqarlarla; vafllilər üçün 15 gündən (yağlı içlikli) 3 aya qədər (içliksiz).

Pirojnalar və tortlar xüsusi karton və ya plastik qutularda saxlanılır, onların dibinə kağız döşənir. Pirojnaların qablaşdırma olmadan saxlanmasına yol verilir, bu zaman onları perqament döşənmiş taxta tabaqlarda saxlayırlar.

Peçenyələr, kekslər, vafli və digər unlu quru qənnadı məmulatlar sərin (18°C çox olmamaqla), 70 % - 75 % nisbi rütubət göstəriciləri olan otaqda saxlanılır (yağlı peçenyə və vafli istisandır, onların saxlanması üçün rütubət 65 % - 70 % təşkil etməlidir).

Məhsulun hər partiyası dəqiq hazırlanma saatını və tarixini, habelə saxlama şəraitlərini və müddətini göstərməklə narkalamaya malik olmalıdır.

Vafli, krekerləri, pryanikləri, peçenyeləri havanın nisbi rütubəti 75 % qədər və temperatur $+18^{\circ}\text{C}$ çox olmayan şəraitdə saxlayırlar. Unlu qənnadı məmulatlarının son saxlama müddətləri təşkil edir:

- peçenyə – 3 aya qədər qat – qat, 15 günə qədər – 20 % çox yağ tərkibli;

- pryaniklər – 45 günə qədər dəmlənmiş, 10 günə yaxın – çiy (un dəmlənmədən);

- qaletlər – 21 günə yaxın pəhriz, çoxlu miqdarda yağ tərkibli, 6 aydan az – adi çəki ilə satılanlar;

- krekerlər – bitki yağı əsasında 1 aya yaxın, 6 aydan az – aşqarlarla;

- vafli – 15 günə yaxın, yağlı içliyə malik olanlar, 3 aya qədər – içliksiz.

Kremlı qənnadı məmulatlarının (tort, pirojna, rulet) saxlanma müddətləri təşkil edir:

- 6 saat – çalınmış qaymaqdan və ya xamadan;

- 18 saat – qaymaqlı, dəmlənmiş və ya kəsmikli krem;

- 36 saat – yoqurtlu krem, qaymaqlı pendirdən içlik, “kartof” pirojnası;

- 72 saat – çalınmış zülallı krem.

Kremlı qənnadı məmulatlarının saxlanması zamanı havanın temperaturu $+2^{\circ}\text{C}$ $+6^{\circ}\text{C}$ səviyyəsində saxlanmalıdır. Bu zaman saxlama müddətinə digər inqrediyentlər (giləmeyvə, meyvə, şərbət, konservantlar) təsir edir. Bitki mənşəli çalınmış qaymaqdan olan krem tərkibli qənnadı məmulatları 5 günə qədər saxlamağa yol verilir.

Pirojnaları bir cərgə ilə tabaqlara və ya korroziya əleyhinə örtüklü metal vərəqlərə yığırlar. Həmçinin qida lakı ilə örtülmüş taxta tabaqlar da istifadə edirlər. Tabaqların və vərəqlərin dibinə perqament, podperqament və ya perqamin döşəyirlər. Tabaqlar sıx qapanan qapaqlarla bağlanmalıdır, vərəqləri isə taxta yeşiklərə yerləşdirirlər. Tək – tək – formalı pirojnaları əvvəlcədən kağız kapsullara yığırlar.

Tortları xüsusi bədii tərtibatlı perqament və ya podperqament salfetka döşənmiş karton qutulara qablaşdırırlar.

Tort qutularını və ya pirojnalar olan yeşikləri FOCT tələblərinə müvafiq olaraq markalayırlar. Mütləq hazırlanma saatını və tarixini, saxlama şəraitini və müddətini göstərirlər.

Peçenyləri, krekerləri, qaletləri, vaflliləri, pryaaikləri, keksləri 18 dərəcədən yüksək olmayan temperaturda, biskvit ruletlerini 5 – 18⁰, tortları və pirojnaları 0 – 16⁰ dərəcədə və havanın nisbi rütubəti 70 - 75 %-dən çox olmamaqla saxlayırlar, yağlı peçenye və vafli istisna olmaqla.

Nəticə və təkliflər

İkinci fəsildə unlu qənnadı məmulatının kimyəvi tərkibi və istehlak dəyəri, unlu qənnadı məmulatının keyfiyyətini formalaşdıran amillər, əsas və yardımçı xammallar, unlu qənnadı məmulatının təsnifatı və çeşidi haqqında ətraflı məlumat verilir. Bu bölmədə peçenye, kreker və qaletlər; pryanik və kökələr; tort və pirojnalar; vafli və keks məmulatı, eləcə də, həmin məhsulların istehsalı, təsnifatı, çeşidi və keyfiyyət göstəriciləri, eləcə də unlu qənnadı məmulatının saxlanması şəraiti və müddəti, haqqında maraqlı və hərtərəfli materiallar toplanmışdır.

Unlu qənnadı məmulatının orqanoleptiki göstəricilərdən məmulatın forması, səthinin vəziyyəti, rəngi, dadı, iyi, kəsik hissədə zahiri görünüşü, tort və pirojnalarda kremlə bəzəyin bədii tərtibatı, pryaniklərdə səthinə çəkilməmiş şəkərli şirənin hamarlılığı,

mərmərşəkili olması, səthindəki çatlar, dadı və əlavə olunan ədviyyələrin ətri və digər standart göstəricilər müəyyən edilir.

Unlu qənnadı məmulatının fiziki-kimyəvi göstəricilərindən nəmliyi, qələvililiyi, şəkərin və yağın kütlə payı təyin edilir.

Bu fəsildəki məlumatlara yekun vuraraq məsləhət formasında aşağıdakı təkliflər verilir.

1. Unlu qənnadı məmulatının istehsalını çeşidin təkmilləşdirilməsi və yeniləşdirilməsi hesabına artırılması məsləhət görülür.

2. Unlu qənnadı məmulatının yeni çeşidi yaradılarkən qeyri/ənənəvi xammallardan (süd zərdabı, üzsüz quru süd, soya unu, noxud unu) istifadə etməklə məhsulun qidalılıq və bioloji dəyərinin artırılması məsləhət görülür.

3. Unlu qənnadı məmulatının tərkibində vitamin və mineral maddələr bir qayda olaraq azdır. İstehsal olunan unlu qənnadı məmulatını vitaminlərlə və mineral maddələrlə zənginləşdirmək üçün onların reseptinə meyvə-giləmeyvə və bəzi tərəvəz püreləri və şirələri əlavə etmək məsləhət görülür. Bu məqsədlə itburnu, qara qarağat, çiyələk, yemişan, yerkökü, balqabaq, aşxana çuğundurdu və digər bu kimi vitaminlə zəngin olan bitki xammallarından istifadə olunması məsləhət görülür.

4. Bəzi məsuliyyətsiz istehsalçılar unlu qənnadı məmulatı istehsalında palma yağından daha çox istifadə edirlər. Bunun qarşısını almaq məqsədilə məmulatı ekspertizadan keçirdikdə onun tərkibindəki yağın keyfiyyət göstəricilərinin (yağın turşuluq, oksidləşmə, pıjləşmə, qaxsıma və s.) daha dəqiq öyrənilməsinə ciddi fikir verilməlidir.

5. İstər xarici ölkələrdən gətirilən və istərsədə Respublikamızda istehsal olunan unlu qənnadı məmulatının ekoloji təmizlik göstəriciləri, o cümlədən toksiki elementlərin miqdarı, padionukleidlər və digər insan orqanizminə zərərli maddələrin vaxtaşırı təyin olunması məsləhət görülür.

ÜÇÜNCÜ FƏSİL

MEYVƏ-GİLƏMEYVƏ ŞİRNIYYATI

Meyvə-giləmeyvə şirniyyatı cəlbedici xarici görünüşünə və dad və tamına görə spesifik qənnadı məhsuludur. Bu məhsulların tərkibində suyun az olması onların enerji dəyərini artırır. Meyvə-giləmeyvə şirniyyatına marmelad, pastila, zefir, mürəbbə, cəm, povidlo, sukat (quru mürəbbə), konfityur, jele, muss və digərləri aiddir.

Meyvə-giləmeyvə şirniyyatının istehsalında müxtəlif meyvə-giləmeyvələrdən istifadə edildiyindən, onlar kimyəvi tərkibcə vitaminlər və minerallı maddələrlə zəngindir. Bu şirniyyatlar son zamanlar özəl müəssisələr və şəxsi istehsalçılar tərəfindən hazırlanıb satışa verilir. Eyni zamanda meyvə-giləmeyvə şirniyyatı Respublikaya xaricdən də gətirilir.

Son illər qənnadı məmulatı istehsalında qarşıda duran əsas problemlərdən biri məhsulun keyfiyyətini yaxşılaşdırmaq və insan orqanizminə zərərsizliyini təmin etməkdir. Odur ki, istehsal olunan və əhaliyə satılan meyvə-giləmeyvə şirniyyatının keyfiyyətinin daim yoxlanılması günün aktual problemlərindəndir.

3.1. Meyvə-giləmeyvə şirniyyatının kimyəvi tərkibi və qidalılıq dəyəri

Bütün ərzaq mallarında olduğu kimi, meyvə-giləmeyvə şirniyyatının kimyəvi tərkibi də üzvi və qeyri-üzvi maddələrdən ibarətdir. Üzvi maddələrdən ən çox karbohidratlar, üzvi turşular və vitaminlər vardır. Qeyri-üzvi maddələrdən şübhəsiz ki, su və minerallı maddələr olmalıdır.

Ərzaq məhsullarının qidalılıq dəyəri onların tərkibində olan üzvi maddələrin enerji dəyərindən, başqa sözlə kaloriliyindən, eləcə də bioloji dəyərliliyindən ibarətdir. Bioloji dəyərlilik isə qəbul edilən qidanın tərkibində tam dəyərli zülalların, o cümlədən

əvəz olunmaz aminturşularının 8-inin də olmasından, polidoymamış yağ turşularından linol, linolen, araxidon turşularının (müasir dövrdə bu yağ turşuları və diyər polidoymamış yağ turşularının məcmusu omeqa-3, omeqa-6 və omeqa-9 kimi qeyd olunur) hamısının olmasından, suda və yağda həllolan vitaminlərin və əsas minerallı maddələrin fizioloji normaya uyğun miqdarda olmasından asılıdır. Ərzaq məhsullarının enerjivermə qabiliyyəti və bioloji dəyərliliyi təkcə onun kimyəvi tərkibindən deyil, eləcə də qidanın həzm olunması və mənimsənilməsindən də asılıdır.

Qida məhsulu qiymətləndirilərkən Pavlovun “o qida yaxşıdır ki, o, xoşagələn dadlı və ətirlidir” sözlərini bir daha yada salmaq lazımdır. Qida məhsullarının insan orqanizmində həzm olması və mənimsənilməsi onun dad və ətirlik xüsusiyyətləri ilə əlaqədardır. Ona görə də, qəbul edilən qidanın həzm olunması və mənimsənilməsi onun tərkibində olan dad və ətirverici maddələrin miqdarından asılıdır.

Qida fiziologiyasının ümumi qanunauyğunluqlarını hərtərəfli öyrənən məşhur fizioloq F.F. Ersman demişdir: “Qidada tamlılığın olmamasına görə biz acından ölərdik, ona görə yox ki, qida pis həzm olunur, məhz ona görə ki, biz tez bir zamanda hər cür qidanın qəbulundan cana gələrdik”.

Yuxarıda deyilənlərlə əlaqədar qeyd etmək lazımdır ki, meyvə-giləmeyvə şirniyyatı öz dad və tamına görə digər qənnadı məhsullarından fərqlənir. Çünki bu məmulatların istehsalında meyvə-giləmeyvələrdən, şəkərdən, yumurta ağından və müxtəlif dad və ətirverici maddələrdən istifadə edilir. Mürəbbə, pastila və marmelad bir qayda olaraq süfrəyə çay yanında desert kimi verilir və ona görə də, bir növ yeyilən əsas qidanın tamamlayıcısı hesab edilir.

Meyvə-giləmeyvə şirniyyatının müxtəlif çeşidinin kimyəvi tərkibi haqqında ədəbiyyatlarda az məlumat vardır. Ona görə də bu məhsulların istehsalında istifadə olunan əsas xammalların tərkibi haqqında məlumat vermək yerinə düşər.

Meyvə-giləmeyvə şirniyyatı istehsalında istifadə olunan meyvə-giləmeyvə pürelərinin tərkibində 66 faiz quru maddə olur. Bunun 60%-ni karbohidratlar təşkil edir.

Meyvə-giləmeyvə püreləri minerallı maddələrlə, o cümlədən Ca, Mg, K, P, Fe və digər mikroelementlərlə zəngindir. Vitaminlərdən meyvə-giləmeyvə pürelərində karotin (provitamin A), B₁, B₂, C, PP və başqa bioloji fəal maddələr vardır. Meyvə-giləmeyvə pürelərində həmçinin məhsula dad, ətir və rəng verən (boya maddələri) maddələr də vardır ki, bunlar hazırlanan meyvə-giləmeyvə şirniyyatının keyfiyyətinə müsbət təsir göstərir.

Pastila istehsalında məmulata məsaməli quruluş vermək məqsədilə kütlənin çalınmasında işlədilən yumurta ağı məmulatı (pastila və zefiri) zülali maddələrlə zənginləşdirir. Çünki yumurta ağında 12,7% azotlu maddə, 0,3% yağ, 0,7% karbohidrat və 0,6% minerallı maddələr vardır. 100 qram yumurta ağının enerji dəyəri 57,7 kkal-dir. Yumurta ağının zülalında əsasən tam dəyərli zülallar və əvəzolunmaz aminturşuları vardır. Yumurta ağı zülalında 69,7% ovoalbumin, 0,7% ovoqlöbulin, 9% konalbumin vardır. Az miqdarda dəyərsiz zülallar da var. Dəyərsiz zülallar 1,9% olmaqla, əsasən ovomuksid və ovomutsindən ibarətdir.

Yumurta ağı zülalında əvəzolunmaz aminturşuları ilə zəngin olan vitellin və livetin də vardır

Yuxarıda qeyd olunan məlumatlar təsdiq edir ki, pastila istehsalında istifadə olunan yumurta ağı hazır məmulatı zülali maddələrlə zənginləşdirir.

Marmelad məmulatının kimyəvi tərkibi və qidalılıq dəyəri onun çeşidindən asılı olaraq müxtəlifdir. Belə ki, formalanmış palda marmeladının tərkibində 21,0% nəmlik, 78,0% karbohidrat, o cümlədən 69,9% şəkər, 1,0% üzvi turşu vardır. 100 qram marmelad 324 kkal enerji verir.

Alma marmeladının tərkibində 70,6% karbohidratlar, o cümlədən 60,6% şəkər, 0,8% üzvi turşular, 0,1% minerallı maddələr (kül) vardır. Bu marmeladın 100 qramı 287 kkal enerji verir.

Formalanmış alma marmeladının tərkibində 21,35 nəmlik, 77,8% karbohidratlar, o cümlədən 64,7% şəkər, 0,4% üzvi turşular, 0,8% minerallı maddələr (kül) vardır. Bu marmeladın 100 qramı 322 kkal enerji verir.

3.1. sayılı cədvəldə ədəbiyyat məlumatlarına əsasən pastilanın kimyəvi təkibi və qidalılıq dəyəri haqqında məlumat verilir.

Cədvəl 3.1

Pastilanın kimyəvi tərkibi və qidalılıq dəyəri

Məmulatın çeşidi	Pastilanın kimyəvi tərkibi, faizlə					100 qram məmulatın enerji dəyəri, kkal
	Nəmlik	Karbhidratlar		Üzvi turşular	Mineral maddələr	
		Cəmi	o cümlədən, şəkər			
“Pastila” (ağ çəhrayı)	14,0 - 14,5	85,2	73,7	0,6	0,1	351,0
“Zefir” (ağ çəhrayı)	20,0 - 20,5	79,3	70,2	0,9	0,15	329,0
“Zefir” (uşaq üçün)	20,0 - 20,5	77,1	68,4	0,8	0,2	309,0
“Lukum”	18,0 – 18,5	78,3	71,8	0,8	0,15	315,0

3.1.saylı cədvəldən göründüyü kimi, müxtəlif çeşidli pastila məmulatının tərkibində orta hesabla 14-20% nəmlik, 85-77% karbohidrat, o cümlədən 73,7-68,4% şəkər, 0,7-0,9% üzvi turşu və 0,1-0,2% minerallı maddələr vardır. 100 qram pastila məmulatının orqanizmə verdiyi enerji (kalori) 309,0-351,0 kkal arasındadır.

Pastila məmulatının tərkibində reduksiyaedici maddələrin miqdarı yapışqanlı pastilada 7-14%, dəmlənmiş pastilada isə 12-20%-dən çox olmamalıdır. Əks halda məmulatın saxlanması dövründə səthi nəmlənir (rütubətlənir) və keyfiyyəti aşağı düşür.

Bütün bunlarla yanaşı pastilanın tərkibində müxtəlif üzvi turşular, o cümlədən alma, limon, süd turşusu vardır. Pastilanın dad və ətrini yaxşılaşdıran müxtəlif cövhərlər, meyvə-giləmeyvə pri-

pasları, vanil və digərləri əsasən həzm vəzilərinin fəaliyyətini artırmaq üçündür. Əsas yeməkdən sonra desert kimi pastıla qəbul edilməsi qidanın həzminə müsbət təsir göstərir.

Marmelad-pastıla məmulatının tərkibində vitaminlər və minerallı maddələr başqa məhsullara nisbətən azdır. Qarşıda duran əsas vəzifələrdən biri bu məhsulların vitaminləşdirilməsidir. 3.2 sayılı cədvəldə meyvə-giləmeyvə şirniyyatının kimyəvi tərkibi və qidalılıq dəyəri verilmişdir.

Cədvəl 3.2. Meyvə-giləmeyvə şirniyyatının kimyəvi tərkibi və qidalılıq dəyəri

Məhsulun çeşidi	Meyvə-giləmeyvə şirniyyatının tərkibi, faizlə							Qidalılıq dəyəri, kkal/kCoul
	Nəmlik	Azotlu maddə	Karbohidratlar, o cümlədən		Sellüloza	Üzvi turşular	Mineral maddə (Kül)	
			Şəkər	Polişəkər				
Meyvə-giləmeyvəli marmelad	21,1	0,2	68,3	9,4	0,2	1,2	0,11	295/1237
Jeleli marmelad	22,1	0,5	74,9	1,3	0,7	0,8	0,31	288/1208
Ağ-çəhrayı pastıla	18,1	0,6	76,7	3,5	0,5	0,6	0,21	304/1277
Ağ-çəhrayı zefir	20,1	0,9	73,3	4,8	0,3	0,4	0,21	298/1252
Heyva mürəbbəsi	28,1	0,5	70,2	0,2	0,8	0,6	0,31	268/1124
Ərik cemi	26,1	0,6	69,1	0,3	0,6	0,7	0,39	272/1143
Alma povidlosu	33,1	0,5	64,4	0,5	0,08	0,5	0,38	246/1032

3.2. sayılı cədvəldən görüldüyü kimi mürəbbə, cem və povidlo digər meyvə-giləmeyvə şirniyyatı ilə müqayisədə mineral maddələrlə zəngindir. C vitamini mürəbbədə 5,5%, cemdə 2,55%, povidlodə isə 0,5%-dir. Bunların tərkibində az miqdarda (0,01-0,02 mq%) B₁ və B₂ vitaminləri də vardır.

Mürəbbələrin kimyəvi tərkibi və qidalılıq dəyəri hazırlandığı meyvənin kimyəvi tərkibindən, hazırlanması üsulundan və əlavələrdən asılıdır. “Qafqaz konserv zavodu”nda bir neçə çeşiddə mürəbbə hazırlanır.

Gavalı mürəbbəsində 0,4% zülal, 0,3% sellüloza, 0,5% üzvi turşular, 3,0 mq% askorbin turşusu, 0,3 mq% PP, 0,1 mq% B₁, 0,1 mq% B₂ vitaminləri və 0,05 mq% provitamin A vardır. Ağ gilə mürəbbəsinin 100 qramı 240 kkal enerji verir. Keyfiyyəti QOST 7061-88E uyğun olmalıdır.

Zoğal mürəbbəsində 71,4% şəkər, 0,6% üzvi turşu, o cümlədən salisil turşusu, 10 mq% askorbin turşusu, mineral maddələrdən 10 mq% Na, 109 mq% K, 29 mq% Ca, 11 mq% Mg, 14 mq% P, 1,7 mq% Fe vardır. Zoğal mürəbbəsinin 100 qramı 240-265 kkal enerji verir.

Heyva mürəbbəsində 68,5% şəkər, 0,9% sellüloza, 0,6% pektin maddəsi, 5 mq% askorbin turşusu, B₁, B₂, B₆, B₉, vitaminləri, minerallı maddələrdən Na, K, Ca, Mg, P və 3 mq% Fe vardır. 100 qram heyva mürəbbəsinin enerji dəyəri 248-256 kkal-dir.

3.2. Meyvə-giləmeyvə şirniyyatının keyfiyyətini formalaşdıran amillər

Meyvə-giləmeyvə şirniyyatının keyfiyyətini formalaşdıran amillərə həmin məhsulların istehsalında istifadə olunan əsas və yardımçı xammalların keyfiyyəti, istehsalatda istifadə olunan avadanlığın keyfiyyəti, işçilərin əməyinin keyfiyyəti və hazır məhsulun keyfiyyətinin yoxlanılmasında istinad edilən və qüvvədə olan normativ-texniki sənədlərin keyfiyyəti aiddir. Əvvəla istifadə olunan bütün xammalların keyfiyyəti qüvvədə olan normativ-texniki sənədlərin tələbinə cavab verməli və keyfiyyətli olmalıdır. İstehsalatda istifadə olunan avadanlığın və texnologiyanın keyfiyyəti müasir elmi-texniki tələblər səviyyəsində olmalı və yüksəkkeyfiyyətli məhsul istehsalına zəmin yaratmalıdır (3).

İstehsalatda çalışan fəhlənin bu sahədə peşə təhsili olmalı və istehsalın texnoloji proseslərini mükəmməl bilməli və ona riayət

etməlidir. Hər bir məhsulun keyfiyyəti eyni zamanda onun istehsalı üçün işlənib hazırlanmış texnoloji təlimata və təsdiq olunmuş normativ- texniki sənədlərin tələbinə uyğun olmalıdır. Odur ki, istehsala verilən bütün əsas və yardımçı xammalların keyfiyyəti əvvəlcədən müəssisənin laboratoriyasında yoxlanılır və yalnız bundan sonra istehsala verilir. İstehsal olunmuş məhsul vaxtaşırı müəssisənin laboratoriyasında yoxlanılır və ticarət təşkilatlarına göndərilən hər partiya mal üçün keyfiyyət sertifikatı verilir.

Hazır məhsulun keyfiyyətini qoruyan amillərə məhsulun çəkilib-bükülməsi və qablaşdırılması zamanı istifadə olunan tara və qablaşdırıcı materialların keyfiyyəti, məhsulun qablaşdırılması, markalanması, daşınması və saxlanması şəraiti və müddəti aid edilir.

3.2.1. Əsas və yardımçı xammalların səciyyəsi

Meyvə-giləmeyvə şirniyyatının istehsalında əsas xammal müxtəlif çeşidli meyvə-giləmeyvə, meyvəli tərəvəzlər, şəkər, patka, palda əmələgətiricilər, ətirləndiricilər, yumurta ağı və digər məhsullardır.

Meyvələrdən alma, armud, heyva, ərik, şaftalı, gavalı, alça, göyəm, zoğal, albalı, gilə, üzüm, qara və qırmızı qarağat, firəng üzümü, qaragilə, çiyələk, moruq, böyürtkən, feyxoa, əncir, narin-gi, portağal, yapon xurması; meyvəli tərəvəzlərdən qarpız, qovun, qabaq (əsasən balqabaq), pomidor, badımcan; sütün qoz, qızılgül ləçəkləri və digər bitki xammalları istifadə olunur.

Əsas xammallardan şəkər, invetli şəkər, patka, limon turşusu, yumurta ağı (əsasən pastila və zefir istehsalında), palda (jеле) əmələgətirici xammallardan aqar-aqar, aqaroid, jelatin, pektin; ətirvericilərdən vanil, darçın, mixək, hil istifadə olunur (2,5, 36). Yuxarıda adları qeyd olunan əsas və əlavə xammalların keyfiyyəti qüvvədə olan normativ-texniki sənədlərin tələbinə cavab verməlidir. Bu məhsulların, yəni istifadə olunan xammalların çeşidi, keyfiyyəti və digər istehlak xassələri haqqında ədəbiyyatlarda ətraflı məlumat verildiyindən biz öz işimizdə onları təkarlamırıq.

3.3. Meyvə-giləmeyvə şirniyyatının təsnifatı və çeşidi

3.3.1. Marmelad məmulatı

Marmelad qatılaşdırıcılar və dad əlavələri əlavə edilməklə şəkərlə qaynadılmış meyvələrdən hazırlanmış kulinariya məhsuludur (qatı mürəbbənin bir növü hesab edilə bilər-QOST 6442-89). Qatılaşdırıcı kimi pektin, aqar – aqar, jelatin kimi maddələr istifadə edilir(30). İngilis dilli ölkələrdə ingilis sözü “marmelad” yalnız sitrus meyvələrindən hazırlanan mürəbbəni bildirir (xüsusən portağaldan).

Bu söz portuqal dilində yalnız heyva mürəbbəsini bildirən “marmelada” sözündən yaranmışdır.

Belə adda portağaldan qatı mürəbbə Böyük Britaniyada məşhur olmuşdur, oradan belə məhsullara dəb alman dilində “marmelade” (povidlo və ya mürəbbə deməkdir) adı ilə qitəyə daxil oldu.

Digər mənbələrə görə “marmelad” fransız dilindən tərcümədə mükəmməl şəkildə hazırlanmış “alma rəngli yemək” deməkdir.

Avropalılar marmeladla Kiçik Asiyada Xaç yürüşləri dövründə tanış oldular. Marmeladın tarixi vətəni Yaxın Şərq və Şərqi Aralıq dənizi ölkələridir. Məhsulu, meyvələri və ya meyvə və giləmeyvələrin şirələrini saxlamaq üçün onları maksimum qatılaşdırma qədər qaynadırdılar.

Marmelad ayıcıqların istehsalı “Haribo” şirkəti tərəfindən 1922-ci ildə Almaniyada başlamışdır.

Marmelad ayıcıqlar (almanca - Gummibärchen) kiçik ayıcıqlar formasında jelatin əsasında hazırlanmış şirniyyatdır (30). Tərkibinə həmçinin şəkər, qlükoza şərbəti, nişasta, ədviyyatlar, limon turşusu, yeyinti boya maddələri və digər inqrediyentlər daxildir. Konfetin ölçüsü 2 sm-ə yaxındır.

Onların istehsalı Almaniyada başlamışdır. 1920-ci ildə Bonn şəhərində qənnadı fabrikinin sahibi böyük Hans Rigel “Haribo” şirkətinin əsasını qoydu, 1922-ci ildə isə marmelad ayıcıqları ha-

zırlamağı fikirləşmişdir. Tezliklə onlar uşaqların ən sevimli şirniyyatına çevrildi. 60-cı illərdə dadı və forması ilə fərqlənən çoxlu sayda konfet yarandı.

Onların sağlamlıq üçün zərəri haqqında məsələ mübahisəlidir, çox vaxt qeyd edilirdi ki, bu məhsulun çox istifadə edilməsi, xüsusilə, uşaqlarda dişlərin çürüməsinə gətirib çıxara bilər.

“Disney” studiyası tərəfindən marmelad ayıçıqlar haqqında “Qammi ayıçıqlarının macəraları” cizgi serialı çəkilmişdir.

Öz əlimizlə hazırladığımız marmelad təkcə dadlı deyil, həm də çox faydalıdır. Onun tərkibində zərərli əlavələr, konservantlar, boya maddələri yoxdur. Ev şəraitində dadlı və faydalı marmelad hazırlamaq qətiyyəən çətin deyil. *Passion.ru* sizə 7 ən sadə və uğurlu marmelad reseptlərini təklif edir.

Marmeladın hazırlanmasının 8 sirri.

1. Marmeladın hazırlanması üçün nə istifadə edəcəyinizdən asılı olaraq onu üç qrupa bölmək olar(2, 4, 30,):

- 1.1. meyvəli və ya giləmeyvəli marmelad;
- 1.2. jeleli marmelad;
- 1.3. jele + meyvəli marmelad.

2. Tərkibində pektin olan meyvə və giləmeyvələrdən marmelad hazırlamaq çox sadədir, çünki onların tərkibində olan təbii pektin təbii qatılaşdırıcıdır və o, şirənin və ya pürenin hazırlanmasının sonunda marmelada çevrilməyə imkan verəcək. Almaların, armudların, sitrus meyvələrinin, heyvanın və əriyin tərkibində yüksək miqdarda pektin var.

3. Əgər marmeladın hazırlanması üçün lazım olan meyvələrdə kifayət qədər miqdarda pektin yoxdursa, tərkibində pektin olan meyvələrin şirə və püresini, aqar-aqar (yosunlardan alınır) və ya jelatin (heyvan mənşəli jeleləşdirici maddə) əlavə etmək olar.

4. Meyvə və giləmeyvələrin şirə və ya püresini qaynatmaq, şəkər və lazım olduqda, pektin, jelatin və ya aqar-aqar əlavə etmək və qatılaşana qədər qaynatmaq lazımdır. Marmeladın hazır olmasını marmelad damcısının vəziyyətinə əsasən təyin etmək olar. Əgər damcı sabit qalar və axmazsa, o zaman kütlə hazırdır.

5. Hazır marmeladı bir qədər soyutmaq, sonra isə müxtəlif formalı qəliblərə tökmək lazımdır. Marmeladı bişirmək üçün kağızla və ya silikon örtüklə örtülmüş siniyə tökmək, marmeladın soyuması və bərkiməsi üçün bir qədər saxlamaq lazımdır. Lay şəklində saxlamaq və ya kvadratlar, üçbucaqlar, romblar şəklində kəsmək və ya peçenyə üçün qəliblərin köməyi ilə fiqurlar kəsmək olar.

6. Formalaşdırma üsulundan asılı olaraq marmeladı lay, kəsmə, formalı növlərə bölürlər. Həmçinin yumşaq marmelad hazırlayırlar (şəkərin miqdarını bərk marmelad üçün olduğundan daha az götürürlər), onu hazırladıqdan sonra kiçik ölçüdə hazırlanmış təmiz bankalara yığırlar.

7. Marmeladı boyamaq da olar. Bunun üçün onun üzərinə kokos yonqarları səpmək və ya kokos yonqarlarında, şəkər kirşənində, kulinariya tozunda urvalamaq lazımdır.

8. Həmçinin marmeladı çoxtəbəqəli hazırlamaq olar. Bunun üçün müxtəlif rəngli bir neçə növ marmeladı qat – qat tökürlər. Əvvəlcə bir qat tökürlər (məs., qırmızı rəngli) və onun bərkiməsini gözləyirlər, sonra digər qatı tökürlər (ağ rəngli) və beləliklə, davam(yaşıl rəngli) edirlər. Nəticədə üç qatlı marmelad (işıqfor kimi) əldə edilir. Qatların sayı sizin istəyinizdən asılıdır. Bundan sonra marmelad müəyyən forma alacaq, onu kvadratlar, zolaqlar, üçbucaqlar və ya digər formalarda kəsmək olar.

3.3.1.1. Armuddan hazırlanan yumşaq marmelad

Xammallar: armud – 1 kq; şəkər – 300 q; su 1 stəkan.

Hazırlanması: armudu hissələrə bölmək, çəyirdəklərini çıxarmaq, yumşaq vəziyyətə gələndə qədər suda qaynatmaq. Hazır armudları sudan çıxarmaq və ələkdən keçirmək. Sudan və şəkərdən şirə hazırlamaq, bunun üçün suyu şəkərlə birləşdirmək, qaynamağa çatdırmaq və bir qədər çox qaynatmaq lazımdır ki, şəkər tam ərisin, daha sonra ona armud püresi əlavə etmək və hazır olana qədər qaynatmaq lazımdır. Hazır marmeladı bir qədər soyutmaq və hazırlanmış kiçik bankalara tökmək lazımdır. Marmelad olan bankaları tam soyuyana qədər saxlamaq və sonra qapaqla örtmək lazımdır.

3.3.1.2. Almadan hazırlanan marmelad

Alma marmeladı xoşagələn sarı çalara malikdir, hazırlanması zamanı müxtəlif şirələr, məsələn, qarağat, quşüzümü, albalı şirəsi əlavə etməklə onu müxtəlif rənglərə boyamaq olar.

Xammallar: turş alma növləri – 2 kq; şəkər – 1 kq.

Hazırlanması: almaları yumaq, hissələrə bölmək, özəyini çıxarmaq, siniyə düzmək və sobada bişirmək. Daha sonra lətini ələkdən keçirmək və qazana tökmək. Qazana şəkər tökmək və hazır olana qədər orta odda bişirmək. Marmeladı qəliblərə tökmək və soyutmaq.

3.3.1.3. Portağaldan hazırlanan marmelad

Xammallar: portağalın ləti – 1 kq; portağal qabığı – 50 q; su – 1 stəkan; şəkər – 1 kq.

Hazırlanması: lazımı miqdarda portağalı yumaq, qurutmaq və bir neçə meyvənin qabığını soymaq. Sonra portağalları qabığından təmizləmək, tikələrə bölmək və pərdəni çıxarmaq. Portağalın təmiz lətini doğramaq, az miqdarda su, şəkər ilə birləşdirmək və qatılşana qədər qaynatmaq. Marmeladı qəliblərə tökmək və soyutmaq.

3.3.1.4. Albalıdan hazırlanan marmelad

Xammallar: albalı (çəyirdəksiz) – 1000 q; alma şirəsi – 2 stəkan; şəkər – 3 stəkan; üzərinə səpmək üçün şəkər – lazım olarsa.

Hazırlanması: albalını təmizləmək, çəyirdəklərini çıxarmaq, püre vəziyyətinə qədər xırdalamaq. Albalı püresini alma şirəsi ilə birləşdirmək, qızdırmaq və şəkər əlavə etmək. Marmeladı hazır olana qədər qaynatmaq. Hazır marmeladı silikon siniyə tökmək və soyuyana qədər saxlamaq. Daha sonra təbəqəni kəsmə taxtasının üzərinə qoymaq. Marmeladı kvadratlar şəklində kəsmək, şəkdə urvalamaq.

3.3.1.5. Qreypfrutdan, portağaldan və ədviyyatlardan hazırlanan marmelad

Xammallar: qreypfrutun ləti – 1 kq; portağalın ləti – 500 q; limon şirəsi – 100 ml; şəkər – 1500 q + üzərinə səpmək üçün; vanil – bıçağın ucunda; üyüdülmüş darçın – 0,5 – 1 çay qaşığı.

Hazırlanması: əvvəlcədən qabıqdan və pərdədən təmizlənmiş qreypfrut və portağal dilimlərini hissələrə bölmək və püre vəziyyətinə qədər xırdalamaq, şəkər tökmək, limon şirəsi, ədviyyatlar əlavə etmək, qaynayana qədər çatdırmaq və marmelad vəziyyətinə düşənə qədər qaynatmaq. Hazır marmeladı perqament kağızının üzərinə tökmək, soyutmaq, zolaqlar kəsmək, üzərinə şəkər səpmək.

3.3.1.6. Qırmızı qarağat şirəsindən hazırlanan marmelad

Xammallar: qırmızı qarağatın şirəsi – 2 litr; şəkər – 2 – 2,5 kq; kokos yonqarları.

Hazırlanması: qırmızı qarağatı yumaq, qurutmaq və saplaqlarından təmizləmək. Rahat üsulla giləmeyvələrdən şirəni sıxmaq, şəkərlə birləşdirmək və qatılaşana qədər qaynatmaq. Hazır marmeladı 1 – 1,5 sm qalınlığında silikon siniyə tökmək, soyutmaq. Düzbucaqlılar, kvadratlar şəklində və ya başqa formada kəsmək, kokos yonqarlarında yuvarlatmaq.

3.3.1.7. Süd zərdabından hazırlanan marmelad

Marmeladı tək-cə meyvə və giləmeyvələrdən hazırlayırlar. Süd zərdabından və ya süddən marmelad hazırlamağı təklif edirik.

Xammallar: süd (və ya zərdab)– 500 ml; şəkər – 300 q; jelatin – 4 xörək qaşığı.

Hazırlanması: jelatinin üzərinə su tökmək, şişməsini gözləmək və su hamamında və ya vam odda əritmək. Zərdabı qazana tökmək, qızdırmaq və şəkər əlavə etmək, qarışdırmaq və qaynmağa çatdırmaq. Həll olmuş jelatinlə birləşdirmək. Yaxşı qarışdırmaq və qəliblərə tökmək. Bu reseptdə zərdabı südlə əvəz etmək olar.

3.3.1.8. Balqabaq marmeladı

Balqabaq həm böyüklərə, həm də uşaqlara faydalıdır. Əgər siz öz uşaqlarınızı şirniyyatla sevindirmək istəyirsinizsə, lakin onlara mağazadan alınmış məhsullar vermək istəmirsinizsə, o zaman bu resept sizin üçündür. Şirin və faydalı marmelad.

Balqabaqdan marmeladı bir neçə sadə üsulla hazırlayın. Əvvəlcə təmizlənmiş balqabaq lətini qaynadın və püre vəziyyətinə qədər xırdalayın. Püreyə şəkər və limon şirəsi əlavə edin, qaynamağa qədər çatdırın və qatılaşana qədər zəif odun üzərində qaynadın. Marmelad kütləsini perqament sərilmiş formaya tökün və bir gün ərzində soyumağa qoyun. Hazır marmeladı kub şəklində doğrayın (onlara kürəciklər forması da vermək olar), toz şəkərdə yuvarladın və süfrəyə verin.

Xammallar: balqabaq – 500 q; şəkər – 250 q; limon şirəsi – 3 xörək qaşığı.

3.3.2. Pastila məmulatı

Qədimdən pastila Kolomna, Rjev və Belov kimi köhnə rus şəhərlərinin vizit kartı idi. Bəziləri hesab edir ki, o, Rusiyaya Şərqdən gəlmişdir. Digərləri isə iddia edirlər ki, o, qədim rus yeməyidir (14,27,30). Lakin biz bu barədə mübahisə etməyəcəyik, yalnız rus pastilasının tarixinə və onun faydalı xassələrinə diqqət yetirəcəyik.

Beləliklə, XIV əsrdə Rusiyada bu zərif və dadlı şirniyyatı hazırlamağa başladılar. İlk dəfə onu Kolomnada hazırladılar. Bu pastilanın həmcins strukturu var idi. Rjevdə hazırlanan pastilada isə təxəyyül işə salınmışdı: o qat – qat idi, alma qatı daha tünd rəngli, məsələn, quşarmudu və ya mərsin qatı ilə əvəz edilirdi. Belov pastilasıda da qat – qat idi, yəqin ki, Rusiyanın sakinlərinin almalı – giləmeyvəli dad müxtəlifliyi daha çox xoşuna gəlmişdi.

Buna baxmayaraq ən nəfis və tələb olunan Kolomna pastilasısı idi. O zaman onun qiyməti yarım funta görə 25 qəpik idi. Müqa-

ysisə üçün: toyuq cəmi 2 qəpiyə idi! Lakin 1890-cı ildə pastila Kolomna pastilasası ilə daha inamla rəqabət aparmağa başladı və hətta bağçılıq sərgilərində prizlər də qazanmışdı.

Pastilanı ən müxtəlif giləmeyvələrdən hazırlamağa başladılar və belə bir qənaətə gəldilər ki, bu şirniyyat mərsindən, quşarmudundan, qarağatdan və moruqdan daha yaxşı alınır. Lakin almalı ilə müqayisədə giləmeyvəli pastila o qədər də möhkəm deyildi və onun hazırlanmasında böyük problemlər yaranırdı. Buna görə də giləmeyvə pastilasını əsasən, alma layları arasında əlavə və ya ara qat kimi istifadə edirdilər.

Ən vacib komponent bal idi, XIX əsrdən başlayaraq isə şəkər tətbiq etməyə başladılar. Bir tərəfdən, şəkərdən hazırlanmış pastila şəkərin daha yaxşı kristallaşmasına görə ballı pastiladan daha da cəlbedici görünürdü. Digər tərəfdən isə, balın əla xassələri heç vaxt şəkəri pastilanın reseptlərindən çıxarmağa imkan vermirdi. Balın istifadə edilməsi ilə hazırlanan şirniyyatı hətta arıqlamaq istəyən və ya xroniki xəstəliklərdən əziyyət çəkən, xəstəlik zamanı şəkər və ya şirniyyat yeyilməsinə icazə verilməyən xəstələrə də yemək olardı. Bundan başqa, ballı pastila hətta müalicə məqsədləri ilə məhz balın xassələrinə malik olduğuna görə istifadə edilir.

Lakin hər halda şəkərin istifadə edilməsi ilə pastilanın hazırlanması bu şirniyyatın yayılmasında yeni təkən oldu. Onlarca növləri fikirləşib tapıldı və ilk dəfə pastilanı Qərbi Avropaya səciyyəvi rus şirniyyatı kimi ixrac etməyə başladılar.

Pastilanın tərkibinə daxil olan daha bir komponent yumurta dır. Lakin onları əlavə etmək mütləq deyil, çünki əvvəldən onları yumurtasız hazırlayırdılar. Ümumiyyətlə, pastilaya yumurtanı bütöv əlavə etmirdilər, yalnız onun ağını əlavə edirdilər. Bu ona görə edilirdi ki, onun narıncı – pas rəngi bir qədər “ağarsın”. Qədimdə şirniyyatların ağılığı çox yüksək qiymətləndirilirdi. Fransızlar isə aşkar etdilər ki, çalınmış yumurta ağı pastilanın elastikliyini artırır. Baxmayaraq ki, Kolomna pastilasasının hazırlanma resepti gizli saxlanılırdı, onlar hansı yolla isə onu öyrənmişdilər, ona çalınmış yumurta ağı əlavə etmişdilər və təmiz fransız adı ilə yeni şirniyyat növü yaranmışdı – zefir.

Biz tarixi bir qədər işıqlandırdıq. İndi isə hansı pastılanın faydalı olmasını araşdırmaq qalır: giləmeyvəli və ya Qədim Ruisyada anton almasından hazırlanmış almalı pastıla?

Giləmeyvələr, prinsip etibarilə, faydalıdır, lakin pastıla haqqında danışarkən, burada mübahisəsiz liderliyi almalar saxlayır. Ona görə ki, onların tərkibində pektin daha çoxdur, nəinki digər bağçılıq məhsullarında. Alimlər tərəfindən bu element artıq çoxdan orqanizm “təmizləyicisi” adlandırılmışdır. O, radioaktiv maddələri, pestisidləri, radionuklidləri və toksik metalları çıxarır. Almalar insan orqanizminə o qədər müsbət təsir göstərir ki, hətta belə bir deyim yaranmışdı: kim ki, gündə alma yeyir, həkimə möhtac qalmır.

Alma şirəsi faydalı vitaminlər və mikroelementlərdən başqa arıqlamağa da kömək edir. Anton almasının üzərində isə xüsusi dayanmaq lazımdır, çünki bu alma növü digər növlərdən fərqli olaraq ağacdən dərilən andan özünün bütün faydalı xassələrini saxlayır. Buna görə də anton almasından hazırlanan almalı pastıla, üstəlik şəkərlə deyil, balla hazırlanmış pastıla qeyri – adi dərəcədə dadlıdır və doğrudan da faydalıdır. Deməli, bizim əcdadlarımız şirniyyat məsələsində ağızlarının dadını bilirdilər!

Lakin tarixə qayıdaq. Rus pryanikləri kimi, pastıla da regional inkişafa malikdir. Onun rus şirniyyatı kimi xüsusiyyəti ondan ibarət idi ki, bu şirniyyatı əvvəldən anton almasından hazırlayırdılar – bu qədim rus növü idi. Sonradan digər alma növlərini də istifadə etməyə başladılar. Ümumiyyətlə pastılanın hazırlanması üçün onun hazırladığı xammalın tərkibində çoxlu miqdarda jeləleyici vasitələr və ya pektin olmalıdır.

Kulinaryada iki növ şəkərli məmulat var ki, onları meyvə - giləmeyvə püresini şəkərlə çalmaq yolu ilə alırlar: pastıla və zefir.

Pastıla rus milli şirniyyatıdır. O, XIV əsrdə meydana gəlmişdir, pastılanı almadan və baldan hazırlayırdılar, şirniyyatın qəşəng açıq rəngli olması üçün ona yumurta ağı əlavə edirdilər. XIX əsrdən etibarən bal əvəzinə şəkər əlavə etməyə başladılar.

Rus kulinarları pastılanın reseptini cidd-cəhdlə gizli saxlayır və qoruyurdular. Lakin buna baxmayaraq müxtəlif ölkələrin qənnadı ustaları bunu öyrəndilər. Məsələn, fransızlar oxşar inqrediyentlərlə “zefir” adı ilə şirniyyat hazırladılar, onlar da yumurta ağı əlavə edirdilər, lakin başqa nisbətdə. Buna görə də qənnadı məmulatları daha ağ və inanılmaz dərəcədə yüngül alınır.

XIX əsrdə boya maddələrinin, ətirləndiricilərin, qatılaşıdırıcıların meydana gəlməsi ilə pastila və zefir daha mükəmməl müxtəlif dadlar, rəng və qoxu qazandılar. Şokolad, şəkər minası (*glazur*) və ya vafli qırıntıları ilə örtülmüş şirniyyatlar meydana gəldi, zefirə qoz və ya marmelad parçaları əlavə etməyə başladılar.

Amerikada isə zahirən zefiri xatırladan, lakin tərkibində yumurta olmayan şirniyyat icad etdilər. Marşmellou sudan, qarğıdalı nişastasından, üzüm şirəsindən ibarət olan, strukturuna görə süngəri xatırladan konfetdir. Bu gün marşmellou müxtəlif dadlarla və ətirləndiricilərlə buraxılır, bu şirniyyat pastila, zefir və marmelada nisbətən şirniyyatsevərlər arasında daha çox məşhurdur.

Zefiri əvvəllər almadan hazırlayırdılar, lakin bu günkü reseptlər bir meyvə ilə məhdudlaşmır. Kulinariya kitablarında çoxlu miqdarda müxtəlif meyvələrdən olan, məsələn, ərik və ananasdan, həm də qaymağın əlavə edilməsi ilə zefir reseptlərinə rast gəlinir. Yalnız cəsarət və fantaziya nümayiş etdimək lazımdır ki, təklif edilən reseptlərdən birinin dadına baxasınız.

Zefirin resepti:

Xammallar: 1 kq şəkər, 1,5 stəkan su, 1 qutu (25 q) jelatin, 1 qutu limon turşusu, 0,5 çay qaşığı limon turşusu, meyvə essensiyası (30).

Şəkərdən və bir stəkan sudan şərbət hazırlayırıq. Onu 15 dəqiqə ərzində qaynadırıq. Üzərinə su tökülmüş jelatin də o qədər müddət ərzində saxlanmalıdır. Şərbəti və jelatin məhlulunu birləşdiririk və köpük yaranana qədər çalırıq.

Limon turşusu əlavə edirik (əgər olarsa, bir neçə damcı istnilən meyvə essensiyası əlavə etmək olar) və çalmağa davam edirik.

Daha bir qədər müddətdən sonra soda tökürük. İndi kütləni qatı möhkəm köpüyə çevrilməsinə qədər çalmaq lazımdır.

Kütləni bitki yağı ilə yağlanmış səthə kornet və ya qənnadı torbası ilə tökürük.

Bir qədər qurumasını gözləyirik və çayın yanında süfrəyə veririk. Zövqə görə hər bir zefir dənəsini ərınmiş şokolada batırmaq olar (və quruması üçün perqamentin üzərinə düzmək).

3.3.3. Mürəbbə, cem və sukat (quru Kiyev mürəbbəsi)

3.3.3.1. Mürəbbə

Mürəbbə şərq slavyanlarda – ruslarda, ukraynalılarda və belaruslarda, habelə Zaqafqaziya xalqlarında və bəzi digər xalqlarda ənənəvi, Qərbi Avropa və ABŞ üçün səciyyəvi olmayan desertdir. Mürəbbəni, meyvələri və ya giləmeyvələri, nadir hallarda tərəvəzləri, sütün yunan qozlarını, sütün küknar şamlarını, qızılgül ləçəklərini şəkərlə (əvvəllər şəkərin geniş yayılmasına qədər balla) konservləşdirmək məqsədilə qaynatmaq yolu ilə alırlar. Povidlodan, konfitürdən və marmeladdan fərqli olaraq mürəbbə elə qaynadılır ki, meyvə-giləmeyvə (və ya tərəvəz) öz formasını saxlasın, qeyri – həmcins konsistensiyaya malikdir və az və ya çox maye şərbətdən və ayrı – ayrı meyvə parçalarından və ya hətta kiçik meyvələrdən (əncir, cənnət alması) və bütöv giləmeyvələrdən ibarətdir (2,4, QOST 7061-88).

Geniş yayılmış variantlardan başqa, sütün yunan qozundan, xiyardan, balqabaqdan, badımcandan və hətta pomidordan mürəbbə bişirilir. Yadda saxlamaq lazımdır ki, bu daha çox konservləşdirmə texnikasıdır. Mürəbbə mütləq desert və ya onun bir hissəsi olmamalıdır. O, pendir boşqabına, ət üçün sousa və ya toyuğun səthinə çəkilən turşa-şirin kütlənin hazırlanması üçün əla şəkildə uyğundur. Bu rol üçün daha çox quşüzümü, mərsin, çaytikanı və digər acıtəhər turşa – şirin giləmeyvələr uyğun gəlir.

“Mürəbbə” bişirilmiş ləziz şirniyyatı bildirən qədim rus terminidir. XVIII əsrin sonunda XIX əsrin əvvəlində mürəbbəni

çox vaxt “qəndləşdirmə” sözü ilə əvəz edirdilər. Beynəlxalq kulinariya terminologiyasında “mürəbbə” sözü ilə yalnız rus milli qənnadı növlərini işarə etmək qəbul edilmişdir.

Müxtəlif ölkələrdə mürəbbənin müxtəlif adları var: Fransada – konfitür, İngiltərədə - cem, Yaxın Şərqdə - smokva, Orta Asiyada – kiyem.

Avropada mürəbbə XIV əsrdə meydana gəlmişdir, Şərqdə isə onun tarixi minilliklərlə ölçülür. Ehtimal edilir ki, onun bilavasitə əcdadı rahathülqumdur, onu *İncil* dövründən baldan, nişastadan, meyvələrdən və qızılgül suyundan bişirirdilər. Avropa variantı o qədər şirin alınmadı, lakin daha çox meyvəli oldu.

Digər millətlərə nisbətən mürəbbəni ingilislər sevirilər. Hər ikinci Britaniya ailəsi öz səhər yeməyini portağal marmeladı ilə tost olmadan təsəvvür etmir, İngiltərədə mürəbbəni belə adlandırırlar. Deyirlər ki, portağal marmeladını Şotlandiya kraliçası Mariyanın şəxsi həkimi kəşf etmişdir. O kraliçanın dəniz xəstəliyini şəkər kirşanı səpilmiş qabıqlı portağal dilimləri ilə müalicə edirdi. Fransız aşpazı xəstələrdə iştahanı artırmaq üçün heyva və portağallardan şirin həlim hazırlayırdı. Bu yemək kraliçanın o qədər xoşuna gəldi ki, onu daim çarpayının yanındakı masanın üstündə saxlayırdı. Hətta hesab edilirdi ki, “marmelad” sözünün özü “Marie st malate” (“Mariya xəstədir”) ifadəsindən yaranmışdır, lakin bu çox şübhəli faktır. Çox güman ki, marmeladın kökləri portuqal dilindən yaranmışdır, bu dildə “marmelo” “heyva” deməkdir. Yeri gəlmişkən, kulinariya sözlərinin əksəriyyətinin alındığı fransız dilində əvvəllər məhz heyva mürəbbəsini marmelad adlandırırdılar.

Şotlandiyada marmeladın mənşəyi haqqında digər əfsanə mövcuddur. Bu şirin məhsulu XVIII əsrin əvvəlində Cenit Keyler adlı bir qadın icad etmişdi, onun əri Dandi buxtasında qasırğadan xilas olmuş ispan gəmisindən çoxlu ucuz portağal almışdı. Portağallar acı idi, lakin fərasətli missis Keyler özünü itirmədi və onlardan portağal cemi bişirdi, sonradan o bütün dünyada məşhur oldu. Digər faktı da görmək çətin deyil: “cem” sözü “Cenit” sözündən - bu məhsulun “müəllifinin” adından yaranmışdır.

Xurmadan hazırlanmış həbəş mürəbbəsinin tarixi isə belədir. Kiçik həbəş kəndində kasıb ailədə anadan olan və böyüyən cənab Abdellahi Allinin əsas sərəvəti xurma palmaları idi, o məktəbi bitirməmişdi və işsiz idi, 1987-ci ildə yalnız meyvələri istifadə etməklə şəkər və ya konservantlar əlavə etmədən xurma mürəbbəsinin hazırlanma reseptini icad etmişdi. Abdellahi öz qohumlarına və dostlarına bir neçə banka mürəbbə hədiyyə verdi və bu mürəbbə hər kəsin çox xoşuna gəldi.

Mürəbbəni piroqlar üçün istifadə edirlər, tortlara və pirojnalara əlavə edirlər, kəsmikli kökərlə, blinlərlə, oladilərlə, kəsmiklə, çörəklə süfrəyə müstəqil desert kimi verirlər, bir qayda olaraq, qaynar alkoqolsuz içkilərlə birlikdə içirlər (bəzən mürəbbəni şəkər əvəzinə blavasitə çaya əlavə edirlər).

Avropa dillərindən rus dilinə tərcümədə cem və sitrus marmeladı çox vaxt mürəbbəyə çevrilir. Beləliklə, mürəbbə Luis Kerrolun (“Alisa möcüzələr ölkəsində”, portağal mürəbbəsi), Astrid Lindqren (Karlson haqqında povestlər), Coan Roulinqin (“Harri Poter və yarımçins şahzadə” kitabında moruq mürəbbəsi) rus nəşrlərinə düşmüşdü.

Analoji olaraq, rus kitablarından ingilis versiyasında mürəbbə çox vaxt cemə çevrilir, məsələn, “Anna Kareninanın” klassik ingilis tərcüməsində Konstans Qarnett.

Beş dəqiqəyə mürəbbə - 5 dəqiqə qaynama müddəti olan mürəbbə növüdür. Onu müxtəlif giləmeyvələrdən hazırlamaq olar: moruq, albalı, ərik, meşə çiyələyi, qaragilə, qarağat, motmutu. Beş dəqiqəyə mürəbbəni hər biri 5 dəqiqə olmaqla üç mərhələdə bişirmək olar.

3.3.3.2. Çiy mürəbbə

Postsovet məkanında məşhur olan “Çiy mürəbbə” adlanan desert termik emal olmadan hazırlanır. O püre üçün alətin və ya ətçəkən maşının və ya blenderin köməyi ilə doğranan və ya həvəngdəstədə eyni miqdarda şəkərlə qarışdırılmış giləmeyvələrdən

(moruq, qaragilə, meşə çiyələyi və s.) və ya təmizlənmiş meyvələrdən (məsələn, feyxoa) hazırlanır (QOST 7061-88).

3.3.3.3. Cem

Meyvə - giləmeyvə cemini mürəbbə kimi müxtəlif meyvə və giləmeyvələrdən hazırlayırlar. Cem mürəbbədən yalnız onunla fərqlənir ki, onun bişirilməsi zamanı meyvələr və giləmeyvələr yaxşı qaynadılır. Cem üçün ən yaxşı meyvələr almanın turş növləri (anton və s.), heyva, gavalı, motmutu, meşə çiyələyi, qara qarağat, quşüzümü və s. meyvələrdir (4, 24, 37 QOST 7009-81).

Cem hazırlamaq üçün keyfiyyətli, tam dəymiş meyvələr və giləmeyvələr götürülür. Ötmüş, çox yetişmiş, korlanma əlamətləri olan (kiflənmə, qıvcırma) meyvələr yararsızdır. Mürəbbə üçün yararsız olan əzilmiş və xırda meyvələr cem bişirilməsi üçün istifadə edilə bilər.

Cemi təştlərdə bişirirlər. Qara qarağat, alma, heyvanı əvvəlcədən qaynayan suda yumuşalana qədər bişirirlər. Hazırlanmış meyvələri ölçürlər, təstə tökürlər və üzərinə qatı şəkərli şərbət tökürlər. Cemi tədricən odu gücləndirərək və kütləni qaşıqla və ya kəfkirlə tez – tez qarışdıraraq birdəfəyə bişirirlər. Kütlə qaynadıqda odu daha da gücləndirirlər, bu zaman nəzarət etmək lazımdır ki, kütlə bərabər şəkildə qaynasın. Yaranan köpüyü yığmaq lazımdır.

Bişirilmə qaynama anından 20 – 30 dəqiqədən çox olmamaqla davam etməlidir. Uzun müddətli qaynama cemin keyfiyyətini pisləşdirir. Onun rəngi nəzərə çarpacaq dərəcədə dəyişir. Cemin hazır olmasını boşqaba tökülmüş damcıya əsasən bilmək olar: o tez və çox qatılmalıdır. Bişirildikdən sonra cemi dərhal gil və ya 0,5 – 2,0 l şüşə qablara qablaşdırırlar. Bankalarda cem soyudqdan sonra onun səthində qalın qabıq yaranır, taranın dərhal ağzını bağlamaq lazımdır perqament kağızla bağlamaq və qaytanla sarımaq.

3.3.3.4. Cemin təsnifatı

1. Konsistensiyasına görə:
 - 1.1. Homogenlər
 - 1.2. Heterogenlər (giləmeyvə parçaları ilə)
2. Temperatur sabitliyinə görə:
 - 2.1. Termostabil
 - 2.2. Qeyri – termostabil

Cemlər üçün ən yüksək termostabillik dərəcəsi mənfi 20^0 C-dən müsbət 220^0 C qədər hüdudlarda dəyişir.

Cemlər termik emala (bişirilmə və ya dondurulma) məruz qalan məmulatlarda özlərini yaxşı göstərir: açıq və qapalı piroqlar üçün, qat – qat məmulatlar üçün, blinlər üçün içlik kimi, dondurulmuş yarımfabrikatlar (vareniklər). Termostabil cemlər axmır, bişirildiyi zaman axmır, bütün dad keyfiyyətlərini saxlayır, donmaya - əriməyə davamlıdır. Həm heterogen, həm də homogen cemlər dondurma, yoqurtlar, şirin pendirciklər, kəsmikli kütlələr və desertlər üçün çox uyğun gəlir.

Uşaqlıq haqqında şirin xatirələr çoxumuzda cəmlə assosiasiya edilir. Bu özünəməxsus və hər kəsin sevdiyi şirniyyatın məsanın üzərində həm səhər yeməyi kimi, həm də desert kimi möhkəm nahardan sonra həmişə yeri olmuşdur. Meyvəli və ya giləmeyvəli cem özünəməxsus dada malikdir və artıq hələ çox onilliklər ərzində dəqiq heç kimin yadından çıxmaz.

Cem meyvə və giləmeyvələrin yenidən emalı məhsuludur, onlar uzun müddət bişirilmə və meyvələrin ələkdən keçirilməsi vasitəsilə jeleşəkili konsistensiyaya malik olur. Bu növ qida məmulatı üçün yalnız özünün bütün turşularını və pektin maddələri maksimum saxlayan təzə xammal istifadə edilir. Əks halda cem alınmayacaq.

Cem həmcins konsistensiyaya malik ola bilər və ya tərkibində sürtgəcdən keçirilməmiş giləmeyvələrin parçaları ola bilər. Birinci halda məhsul homogen, ikinci halda heterogen adlanacaq. Qeyd etmək maraqlıdır ki, öz keyfiyyətini 220^0 C temperaturda da itirməyən cem növləri də mövcuddur.

Cemin yaranma mənbələri konkret təsvir edilməmişdir, lakin belə bir əfsanə mövcuddur ki, şotlandiyalı Cenit Keyler ərinin ispan gəmisindən aldığı acı portağallardan desert hazırlamışdı. Bu əhvalata əsasən insanlar bu desertin dadına baxandan sonra onu Cenitin adı ilə adlandırmağa başladılar, tədricən “cem” sözüne çevrildi. Bu əfsanənin nə qədər doğru olduğunu demək olmaz, lakin onu dəqiq qəbul etməklə ehtimal etmək olar ki, bu məhsulun yaranması XVIII əsrə aid edilir.

Öz növbəsində, cem İngiltərədə çox tez yayıldı və əhali tərəfindən çox sevildi. Bu günə qədər bu şirniyyat dumanlı Albionun ənənəvi məhsullarından biri hesab edilir, istənilən turist bundan əmin ola bilər, praktik olaraq britaniyalının heç bir səhər yeməyi təzə cemli buterbrodsuz ötmüşdür.

Rusiyada bu məhsul daha az məşhurluğa malikdir, baxmayaraq ki, bu gün mağaza rəflərində bu şirniyyatın ən müxtəlif növlərini tapmaq olar.

3.3.3.5. Cemin povidlodan fərqləri

Cem də, povidlo da, mürəbbə də hər kəsin çox sevdiyi məhsullardır, onlar səhər yeməklərini, desertləri çox gözəl şəkildə təmamlayır və sadəcə əhvali – ruhiyyəni qaldırır. Təkcə bu gün əminliklə demək olar ki, insanlar bütün bu üç məhsulu bir – birindən ayırmağa başlamışlar, baxmayaraq ki, bu yaxınlara qədər praktik olaraq mürəbbə olmayan hər şey cem idi.

Bəs cem öz növbəsində həvəskarları arasında heç də az məşhurluğa malik olmayan povidlodan nə ilə fərqlənir? Cemi təzə, bəzən isə tərkibində böyük miqdarda pektin olan bir qədər yetişməmiş meyvələrdən hazırlayırlar. Məs., almalardan. Bu məhsula jeleyə çevirməyə maksimum dərəcədə imkan verir. Povidloda isə tam yetişmiş, yetişib ötmüş və zədələnmiş meyvələr istifadə edilir, onlar, bir qayda olaraq, əvvəlcədən sürtgəcdən keçirilir və ya xırda – xırda doğranır. Bəzən bu artıq məhsulun əsas kütləsinin hazırlanmasından sonra baş verir, lakin şəkərin yekun əlavə edilməsindən sonra. Cemdə də, povidloda da bişirilmə zamanı qarışdırmaq və ciddi nəzarət lazımdır ki, meyvə - şəkər qarışığı yanmasın.

3.3.3.6. Cem hazırlanması

Əlbəttə, cemi müstəqil şəkildə hazırlamaq göründüyü qədər də sadə deyil, lakin əgər bütün zəruri tövsiyələri yerinə yetirsək, biz bütün qışı bizi sevindirəcək əla məhsul ala bilərik. Beləliklə, yaxşı cemin hazırlanması üçün xammal hazırlamaq zəruridir. Təzə meyvələri və ya giləmeyvələri mükəmməl şəkildə təmizləyirik və münasib parçalara kəsirik, onları asanlıqla ələkdən keçirmək olar və ya hazır məhsulun doyması üçün saxlamaq olar. Sonra hazırlanmış qarışığı az miqdarda suda bişirirlər, bundan sonra şəkərin birinci hissəsinə tökürlər və şərbət əlavə edirlər. Bu mərhələdə od kifayət qədər böyük ola bilər, lakin hazırlanma mərhələsində odu tədricən azaltmaq olar ki, qarışığın altı yanmasın, bu da cemin strukturunu və onun dadını kökündən dəyişə bilər.

Bişirilmə zamanı şəkərin hazırlanmış miqdarını tədricən əlavə etmək olar və qızdırılmış qarışığı daim qarışdırmaq lazımdır ki, o maksimum həmcins olsun. Bütün prosesə bir neçə saat sərf edilə bilər, lakin nəticə buna dəyər. Cem üçün hazır qarışıq duru bal kimi qaşıqdan bərabər həmcins şırnaqla axmalıdır, soyuduqda isə kifayət qədər sürətlə qatılmalı və jeleşəkilli konsistensiyaya malik olmalıdır. Səciyyəvi haldır ki, belə məhsul uzun müddət, həm otaq temperaturunda, həm də küçə temperaturunda, həmçinin soyuducuda və ya zirzəmi otağında saxlana bilər və özünün təkrar olunmaz dadını itirmir.

Hazır cemi adi mürəbbə kimi, xüsusi hazırlanmış sterilizə edilmiş bankalara boşaltmaq lazımdır. Daha yaxşı olar ki, məhsulun saxlanma yerində birbaşa günəş şüaları və yüksək dərəcədə rütubət olmasın.

3.3.3.7. Cemdən istifadə olunması

Cemin dad xarakteristikalarını nəzərə alaraq qeyd etməmək olmaz ki, bu məhsul təkcə birbaşa, yəni ənənəvi ingilis səhər yeməyinə əlavə kimi istifadə edilməyə bilər. Meyvə cemi özü – özlü-

yündə əla desertdir. Bütün bunlara əlavə olaraq, cem piroqlar, blinlər, tortlar və pirojnalar üçün əla içlikdir. Öz temperatur xassələri sayəsində bu məhsul evdə hazırlanan yarımfabrikatların hazırlanması üçün çox uyğundur. Məsələn, dondurulmuş cemli kökələr.

Lakin bu məhsulun şirinliyi sizi çaşdırmasın. Desertlərə əlavə kimi o ət yeməklərinin hazırlanmasında əla inqrediyent ola bilər. Cemlə bişirilmiş ət xüsusi dad çalarına və nəfisliyə, habelə ətrə malik olur. Bütün bunlara əlavə olaraq cemi ayrı bir məhsul kimi sous qismində, o cümlədən, balıq yeməklərinə sous qismində istifadə etmək olar.

Lakin bütün bunlar bu məhsulun bütün üstünlükləri deyil. Pektinin böyük miqdarı sayəsində cem kifayət qədər faydalı şirniyyata çevrilir. Onun orta miqdarda istifadəsi zamanı orqanizmdən zərərli maddələrin, emal məhsullarının, ağır metalların duzlarının, habelə qanımızı çirkəndirən və orqanizmin düzgün işinə mane olan radiaktiv elementlərin xaric olması başlayır. Cemin tərkibində olan pektinlər iltihabı əla şəkildə götürür, kiçik yaraları və xoraları sağaldır, bağırsağı təmizləməyə kömək edir və beləliklə, çəkinin stabilləşməsinə kömək edir. Yeri gəlmişkən, arterial təzyiğin səviyyəsinin sabitliyi də cemin orta miqdarda istifadəsi ilə təmin edilə bilər.

Buna baxmayaraq, cemin üstünlüklərindən danışarkən, cem bankasına bir qaşığı qətran qoymağı yaddan çıxarmayaq və qeyd edirik ki, onun şirin məhsul kimi həddən artıq istifadəsi tamamilə məntiqi nəticələrə - çəki artımına, təzyiğin yüksəlməsinə, mədəbağırsağın (MBT) işinin pozulmasına, mədəaltı vəzin yırtılmasına, şəkərli diabet təhlükəsinə, dəridə səpkilərə, yüksək oyanıqlığa və digər hallara gətirib çıxara bilər.

3.3.3.8. Sukat (Quru Kiyev mürəbbəsi)

Quru Kiyev Mürəbbəsi – Sukat dəfələrlə şəkərli şərbətdə praktik olaraq kəhrəba şəffaflığına qədər qaynadılmış, sonra qurudulmuş və narın şəkərdə yuvarladılmış meyvə parçalarıdır (TU

18-2-130-68). Onu yastı taxta yeşiklərdə saxlayırlar, qatların arasına perqament düzürlər və ya kiçik şüşə qablarda sərın, mütləq quru yerdə saxlayırlar.

Bu mürəbbənin tarixi çoxlu sayda şayiə və əfsanələrlə bağlıdır, biz isə bəzi faktları axtarıb tapmağa nail olmuşuq. Quru Kiyev mürəbbəsi haqqında ilk məlumatlar XIV əsrə təsadüf edir, daha doğrusu, 1386-cı ildə onu Kiyevdən gətirdilər və Litva knyazı Yaqaylonun toy şənliklərində süfrəyə verdilər. Çox illər sonra 1777-ci ildə II Yekaterina imperator sarayına quru mürəbbənin tədarük edilməsi haqqında xüsusi fərman verdi, Kiyev şirniyyatı onun çox xoşuna gəlmişdi: “Yarım pud şəkərləndirilmiş quru şaftalı, ərik, broskvin (nektarin), macar gavalısı, adi armud, iki pud şəkərli şərbətdə qara gavalı, şaftalı, ərik, türk gavalısı, bir pud yunan qozu və itburnu, iki pud zoğal”. Sifariş saraya xüsusi araba ilə çatdırılırdı. Daha sonra XIX əsrdə Kiyev sənətkarları – qənnadı ustaları məşhur şirniyyatları qubernatorun və Peterburqun digər adlı – sanlı zadəganlarının süfrəsinə tədarük edirdilər. Məsələn, imperator sarayının nazirinin və möhtərəm knyaz Pyotr Volkonskinin sifarişinə əsasən paytaxta 66 kiloqram ərik, meşə çiyələyi, çiyələk və albalı, zoğal, adi gavalı mürəbbələri və badam, yunan qozu, itburnu və qızılgül çiçəyi göndərildi, bütün bunlara görə knyaz 392 rubl ödəmişdi. Hər payızda Kiyevdən Peterburqa quru mürəbbələr yüklənmiş arabalar göndərilirdi.

Şirniyyat sobalarla təchiz edilmiş kiçik otaqlarda hazırlanırdı. Meyvə - giləmeyvələr bərəkətli Ukrayna torpaqlarında bol – bol bitirdi, xammal çatışmazlığı yox idi. Meyvələr doğranırdı, qaynadılırdı və şəkərli şərbətə batırılırdı, sonra çıxarılırdı, şərbət axıdılırdı və mürəbbənin üzərinə şəkər tökürdülər. Sonuncu əməliyyat üçün möhkəm, sağlam qızlardan istifadə edirdilər, çünki iş kəfiyyət qədər ağır idi. Qızlar əllərində böyük taqtaqlar tuturdular, oraya quru mürəbbəni tökürdülər, şəkər səpirdilər və bu işi uzun müddət ərzində və diqqətlə yerinə yetirmək lazım idi ki, parçalar hər tərəfdən bərabər şəkildə şəkərlə örtülsün. Sonra mürəbbəni ələkdən keçirirdilər ki, artıq şəkərdən təmizlənsin və günəşdə qurudurdular. Artıq daha sonra mürəbbəni taxta yeşiklərə yığirdılar,

hər qata perqament vərəqi qoyurdular. Quru Kiyev mürəbbəsinin ən çox məşhurluq qazanmasına tacir, Kiyev magistratının xadimi Semyon Semyonoviç Balabuxa (1771 - 1853) kömək etmişdir. Onun 8 oğlu və 7 qızı var idi, lakin onlardan yalnız iki oğlu sonradan qənnadı ənənələrini davam etdirdilər. 1834-cü ildə Semyon Semyonoviçin böyük oğlu Nikolay Semyonoviç Balabuxa (1800 - 1887) Aleksandrovski və Andreyevski küçələrinin kəsişməsində Podolda böyük bağı və iki qeyri – yaşayış evi olan malikanə aldı, orada “mürəbbə sexi” təşkil etdi. İkimərtəbəli evin Aleksandrovski küçəsinə çıxan birinci mərtəbəsində mağaza açdı.

Nikolay Semyonoviçin fabrikinin iş dövründə Balabuxun firma məhsulu dünya şöhrəti qazandı və bir sıra mükafatlar aldı: Moskvada Ümumrusiya sərgisində (1870), Vyanada Ümumdünya sərgilərində (1873) və Praqada (1877). Nikolay Balabuxanın adının ətrafında yəqin ki, məlumatın və qeyri – ictimai həyat tərzinin olmamasına görə çoxlu sayda şayiələr və əfsanələr yayılırdı. Bir neçə əhvalat real həyatda tamamilə baş verə bilərdi. Həqiqətən də, qurman və nəfis kulinar olan hersoq Monpasye III Aleksandrın tacqoyma mərasimindən evə qayıdarkən Kiyevə gələrək bir neçə pud məşhur Kiyev mürəbbəsindən ala bilərdi. Ola bilər ki, həqiqətən İtaliya taxtının vəliəhdi şahzadə Umberto Pyemontski arvadı şahzadə Marqarita ilə Podoldakı fabrikə baş çəkmişdir. Nikolay Semyonoviçin ölümündən sonra malikanə, fabrik və mağaza onun böyük oğlu Arkadi Nikolayeviçə miras qaldı və o, ailə işini davam etdirməyə başladı. Zaman keçdikcə Arkadi şəhərin mərkəzində Kreşatikdə mağaza açdı. 1897-ci ildə öz məhsulunu Kiyev sərgisində nümayiş etdirdi. O zaman Kiyevdə quru mürəbbəni “Balabuşka” adlandırırdılar, o ən məşhur desertlərdən biri olmuşdu. Semyon Semyonoviçin daha bir oğlu Nikolayın kiçik qardaşı istifadə olunan məmur Aleksandr Semyonoviç Balabuxa (1818 - 1888) şərbətli və quru mürəbbənin hazırlanması ilə məşğul oldu. Onun malikanəsində Spassk və Mejiqorsk küçələrinin kəsişməsində mağazanın yerləşdiyi ikimərtəbəli evdən başqa həyətdə daha dörd bina var idi, burada sobalar və kürələr yerləşirdi.

Aleksandr Semyonoviçin həyatının son illərində onun ağır xəstəliyinə görə arvadı Marfa Andreyevnanın və qardaşının beş uşağının qəyyumlarından biri, habelə biznesdə dayağı Nikolay Semyonoviç olmuşdu.

1888-ci ildə Aleksandr Semyonoviç Balabuxanın ölümündən sonra onun mülkiyyəti dörd oğluna keçdi. 1892-ci ildə onlar atalarının mirasını öz aralarında bölüşdürdülər. Təkcə mirası deyil, həm də brendi bölüşdürdülər. Hər halda məlumdur ki, yunker məktəbinin məzunu, ordu kavaleriyasının ehtiyatda olan korneti Nikolay Aleksandroviç Balabuxa (1868 - ...) bir müddət “Balabuxa” Kiyev firmalarından birini təkbaşına idarə edirdi. Çox tezliklə o “Zati – aliləri Əlahəzrət İmperator Böyük Knyaz Vladimir Aleksandroviçin saray təchizatçısı” rütbəsinə layiq görüldü və bu da Peterburqda öz ticarətini açmağa imkan verdi. Neva prospektində “A la remonnee” kosmetik mağazasının və Kurbatov qardaşlarının tütün mağazasının qonşuluğunda Balabuxa Kiyev mürəbbəsi mağazası yerləşirdi, o tezliklə imperiyanın hüdudlarından kənar da məşhur oldu.

Sonra Oktyabr İnqilabı baş verdi, artıq mürəbbə heç kimin yadına düşmədi, istehsalat dayandırıldı, ənənələr unuduldu.

Maraqlıdır ki, bir müddət keçdikdən sonra quru Kiyev mürəbbəsi bizə geri qayıtdı, lakin qəribə xaricdən gətirilmiş məhsul şəklində, sukat adı ilə.

Beləliklə, əsil quru Kiyev mürəbbəsini necə hazırlamaq olar? Bunun üçün giləmeyvələr götürmək və ya meyvələri kəsmək, üzərinə şəkərli şərbət tökmək və 10 dəqiqə ərzində qaynatmaq lazımdır, sonra 6 – 8 saat saxlamaq, daha sonra yenidən on dəqiqə qaynatmaq və yenidən saxlamaq lazımdır. Ümumi mürəkkəblikdə hər dəfə 10 dəqiqə olmaqla 4-dən 8 dəfəyə qədər qaynatma ərzində bişirilir. Sonra meyvə parçalarını ələyə tökürlər və şərbətin axmasını gözləyirlər, bu prosedur 2 saata yaxın çəkir. Nəhayət mürəbbənin üzərinə narın kristal şəkər səpirlər və yaxşıca yuvarladılar ki, artıq şəkər silkələnib tökülsün. Mürəbbəni barmaqlıqların üzərində günəşdə qurudurlar və ya minimum qızdırmaqla

qapısı yarıaçıq olan sobada və ya xüsusi quruducularda, temperatur 40^0 C artıq olmamaq şərtilə qurudurlar. Artıq quru Kiyev mürəbbəsi hazırdır və onu dərhal yemək olar və ya şkafta saxlamaq üçün kiçik gözəl şüşə bankalara yığmaq olar.

Şərbətin nisbəti: 1 kq şəkərə 1 stəkan su, meyvələrin və giləmeyvələrin nisbəti isə 1 : 2 təşkil etməlidir. Əgər şərbət az olarsa, o zaman meyvələr formasını itirəcək və məhsul yüksək keyfiyyətli olmayacaq. Həmçinin quru Kiyev mürəbbəsini sitrus meyvələrindən (portağal, limon) və tərəvəzlərdən (balqabaq, çuğundur, yerkökü, yunan qabağı-kabaçki) hazırlamaq olar. Quru Kiyev mürəbbəsi əsasında yeni il – milad qarışığı hazırlamaq olar.

Bunun üçün su hamamında müxtəlif şokolad növləri əritmək lazımdır. Onun içərisinə findıq və kişmiş tökürük. İri kişmişi yumaq, qurutmaq, üzərinə rom və ya konyak tökmək və şişənə qədər dəmləmək lazımdır. Bundan sonra kağız dəsmalla qaynar şokoladın içərisinə batırmaq lazımdır. Soyuyana qədər qənnadı kağızının üzərinə yığmaq lazımdır. Yunan qozlarını balda bişirmək (bir stəkan qoza 25 q kərə yağı + 2 xörək qaşığı şəkər + 1 dolu xörək qaşığı bal) və kokos yonqarlarında yuvarlatmaq lazımdır. Badamı qaynar suda islatmaq, qabığını soymaq, qurutmaq və qara və ya ağ şokoladda şirələmək (minalamaq) lazımdır. Həmçinin quru Kiyev mürəbbəsinin də üzərinə şəkər səpmək əvəzinə şokolad şirəsi ilə minalamaq olar, çox dadlı təbii konfetlər alınır.

3.3.3.9. Quru Kiyev mürəbbəsinin - Sukatın hazırlanma reseptləri

Bu gün bizim sukat adlandırdığımız və baha qiymətə aldığımız şirniyyatlar (yəni xaricdən gətirilmiş manqodan, ananasdan və s. hazırlanmış şirniyyatlar) bir neçə əsr ərzində “quru Kiyev mürəbbəsi”, XIX əsrin sonunda isə “balabuşka” adlanırdı.

Belə mürəbbə piroqlar üçün əla içlikdir, ondan kompot hazırlamaq olar, tortu bəzəmək olar, ümumiyyətlə, bu şirniyyat uşaqlar və böyüklər üçün konfetləri əvəz edən şirniyyatdır.

“Quru Kiyev mürəbbəsinin” tarixi əfsanələrlə əhatə olunmuşdur. Xüsusən, 200 il əvvəl Kiyev tacirləri arasında Peterburq qənnadı ustası, isveçrəli Balyi haqqında əhvalat gəzirdi. O 1787-ci ili baharın əvvəllərində Kiyev küçələrində gəzinti zamanı II Yekaterinanı müşayiət edərkən guya büdrəmiş və ayağını sındırmışdı. Sağalana qədər Kiyev şəhər başçısının şəhərkənarı evində yaşamışdır, ev gözəl meyvə bağı ilə əhatə edilmişdi. Balyi bekarçılıqdan şəhər başçısının bağında bitən meyvə və giləmeyvələrdən mürəbbə hazırlamaqla məşğul oldu və sonra onları İmperatriçaya göndərdi. Naməlum desert Yekaterinanın o qədər xoşuna gəldi ki, o isveçrəliyə Kiyevdə qalması və çar sarayı üçün şirniyyat hazırlamağı əmr etdi.

Əslində isə 1787-ci ildən çox əvvəl İmperatriça Kiyev şirniyyatlarını bilirdi və sevirdi, hətta 14 aprel 1777-ci ildə onların saraya tədarük edilməsi barədə xüsusi fərman vermişdi.

Ümumiyyətlə, tarixi faktlar və arxiv sənədləri sübut edir ki, əslində meyvə və giləmeyvələrdən Kiyev şirniyyatları Avropada çar qənnadı ustasının başına gələn əhvalatdan çox əvvəl məlum idi. Möcüzəli şirniyyatları hələ 1836-cı ildə Kiyevdən Litva knyazı Yaqaylonun toy mərasiminə göndərirdilər. XVIII əsrin ortalarında isə əlahiddə vəzifə var idi – “Kiyev imperator sarayının konfet ustaları”. Böyük şirniyyat həvəskarı imperatriça Yelizaveta Petrovna üçün quru mürəbbəni Frans Andreyas hazırlayırdı. Sonradan bu vəzifəni Qriqori İvanov tutdu, onun üç şagirdi var idi. XIX əsr ərzində Kiyev sənətkarları – qənnadı ustaları qubernatorun sərəncamı ilə Peterburq əyanlarının sifarişlərini yerinə yetirirdilər. Sənətkarlar – qənnadı ustaları deserti kiçik sexlərdə bir neçə sobada hazırlayırdılar. “Xammal” öz bağlarında bitirdi. Meyvə və giləmeyvə dilimlərini uzun müddət şəkərli şərbətdə və ya ballı məhlulda qaynadırdılar, sonra çıxarırlar, şərbəti axıdır, qurudurlar, üzərinə şəkər tökərək qutularda və yeşiklərdə saxlayırdılar.

Lakin hər şeyin sonu olur və bu gün biz sukatları “xaricdən gətirilmiş şirniyyat” kimi alırıq, əslində isə “Kiyev mürəbbəsi-

nin” yüzdən çox resepti məlumdur, onun əsas xammalları arasında təkcə giləmeyvələr və meyvələr deyil, hətta qarpız və yemiş qabıqları, habelə tərəvəzlər də vardır.

Quru mürəbbəni almadan, armuddan, gavalıdan, albalıdan, ərikdən və şaftalıdan, qarpız və yemiş qabıqlarından hazırlayırlar. Qarpız və yemiş qabıqlarını əvvəlcədən xırda parçalara doğrayırlar və 10 – 12 saat ərzində suda isladırırlar. Quru mürəbbə üçün hətta motmutu, bağ çiyələyi və quşüzümü istifadə etmək olar. Lakin çəyirdəksiz albalıdan və quşarmudundan quru mürəbbə xüsusilə yaxşıdır.

3.3.3.10. Klassik variant

Klassik variantda hazırlanmış meyvə və giləmeyvələri mürəbbə kimi bişirirlər, lakin çox az miqdarda şəkərlə (adətən 1 kq meyvə üçün 300 q şəkər götürürlər) və daha uzun müddət ərzində 10 dəqiqə olmaqla 4-dən 8 dəfə bişirilməyə qədər tətbiq edirlər. Bişirilmələr arasında mürəbbəni 6 – 8 saat ərzində saxlayırlar. Sonra isə yaxşı qaynanmış və şəkərli şərbət hopdurulmuş meyvə və giləmeyvələri kəfkirlə çıxarırlar və iri dəlikləri olan ələyə və ya aşızənə tökürlər, şərbət 2 – 3 saat ərzində axıdılır. Daha sonra meyvə və giləmeyvələri günəşdə və ya yarıaçıq sobada və ya 30 – 40⁰ C temperaturda quruducuda qurudurlar. Onların səthi yaxşı quruduqdan sonra meyvələr sanki elastik olur.

Daha sonra meyvələrin üzərinə şəkər və ya şəkər kirşanı səpirirlər, yaxşı qarışdırırlar və silkələyirlər (həm də uun müddət – bu kifayət qədər ağır prosesdir və əvvəllər bu məqsədlər üçün zadəgan malikanələrində xüsusilə çox güclü kəndli qızlarını seçirdilər) ki, hər bir meyvə hər tərəfdən şəkər tozu ilə örtülsün. Sonra şəkərli meyvələri ələyin üzərinə tökürlər və silkələyirlər, beləliklə artıq şəkər tozunu ayırırlar. Nəticədə çox dadlı quru mürəbbə alınır.

Daha sonra mürəbbəni kiçik şüşə bankalara (0,5 l) yığırlar və kip şəkildə rütubət keçirməyən kağızla sarıyırlar (məsələn, perqamentlə). Yalnız quru və sərin otaqda saxlamaq lazımdır.

Gavalıdan, alçadan, ərikdən və ya şaftalıdan quru mürəbbə (müasir variant).

Gavalı (alça, ərik və ya şaftalı) – 1 kq, şəkər tozu – 300 q.

Bunu hazırlamaq üçün çox iri meyvələr götürmək lazımdır. Gavalı və ya digər meyvələri yumaq, hər meyvəni yarıya bölmək, çəyirdəyini çıxarmaq, sininin üzərinə bir qat şəkildə bir – birinə sıx şəkildə kəsik yeri yuxarıya doğru olmaqla düzmək, meyvələrin hər yarısına $\frac{1}{2}$ çay qaşığı şəkər tozu səpmək lazımdır. Meyvələr olan sinini 200°C qədərə qızdırılmış sobaya qoymaq, bişməsi üçün təxminən 30 dəqiqə saxlamaq, çıxarmaq və soyudaraq quruması üçün şəkər tozu səpilmiş perqament vərəqin və ya folqanın üzərinə düzmək və otaq temperaturunda və ya sobada 1 – 2 gün ərzində saxlamaq lazımdır.

Əgər meyvənin hər yarısına şəkər tozu ilə birlikdə qoz ləpəsi (fındıq, yerfındığı və yunan qozu) və ya balqabaq toxumlarının ləpələri qoyulsa, quru gavalı mürəbbəsini daha qiymətli etmək olar.

3.3.4. Povidlo, konfityur, jele və muss

3.3.4.1. Povidlo

Povidlo (çex dilindən - povidl, polyak dilindən – powidla, ukrayna dilindən – povidlo. Görünür, əski hind – avropa dilindən – pavitra, təmizlənmiş şirə sözündən yaranmışdır) meyvə və ya giləmeyvə püresinin şəkərlə qaynamasından alınan qida məhsuludur (2,4, 24,37, QOST6929-81). Bəzən ədviyyatlar əlavə edilir (darçın, mixək və s.).

Povidlo açıq qəhvəyi rəngli səpələnmiş bərk hissəciklər olmayan həmcins kütlədir, turşa – şirin dada malikdir. Əgər püre aşağı turşuluğa malikdirsə, o zaman povidloya limon və ya digər qida turşusu əlavə edilir.

Hazır povidlonun tərkibində 34 %-dən az rütubət və ən azı 60 % şəkər olur. Kaloriliyi 100 q-da 250 – 260 kkal. Daha çox alma, ərik, albalı, gavalı, quşüzümü, armud povidlosu geniş yayılmışdır.

Bəzi alimlər iddia edir ki, onun vətəni Yaxın Şərqdır, digərləri isə Roma İmperiyası olduğunu söyləyirlər. Yeri gəlmişkən, hələ eramızın I əsrində Roma qastronomu Markus Gavius Apicius özünün ilk məşhur “Kulinariya məsələləri” reseptlər kitabında povidlo haqqında yazmışdır. Fərz edirlər ki, o təkcə dəbdəbə həvəskarı deyil, həm də Tiberiyanın hakimiyyəti dövründə məşhur Roma qurmanı idi. Apicius “Şirniyyat sevən” bilşirməyə başladı. Ehtimal edilir ki, bu delikates yeməyi də o təsvir etmişdir.

Hələ hesab edilir ki, geri qayıdan səlib yürüşçüləri Avropaya povidlonu və ya cemi gətirmişdir, o orta əsrlərin sonuna yaxın çox məşhur oldu.

Belə bir iddia mövcuddur ki, onu gətirənlər ispanlar da ola bilərdi, XVI əsrdə onların Qərbi Hindistana səfərindən sonra bu hadisə baş verə bilərdi. Məhz onlar bu qeyri – adi dadlı şirniyyatın reseptini yaydılar. Bunun sayəsində meyvələr bir çox illər ərində saxlana bilirdi.

Povidlo və ya cəmlər hökmdar və bir çox kral əshabələrinin süfrələrinin delikates yeməyi idi, onlar bu yeməyi şəkərlə müxtəlif meyvələrdən hazırlamağı tələb edirdilər.

Bu dövrün salnamələrində XIV Lüdovikin sarayında dəbdəbəli bayramların təsvirinə rast gəlmək olur, bu bayramlar həmişə gümüş qabda verilən meyvə mürəbbəli desertlə tamamlanırdı. Versalda hər bir belə delikates sarayın istixanalarında və bağlarında yetişdirilən meyvələrdən hazırlanırdı.

Böyük Britaniya hələ Tüdorların hakimiyyəti dövründə povidlodan həzz alırdı. Tarixçi Enn Uilsonun xatirələrində artıq povidlonu heyvadan və əzgildən hazırlayırdılar. Sucket yüksək qiymətləndirilirdi – o sukatin və cemin qarışığı idi. Yemək Egey dənizinin şimalında Xiosda (ehtimal edilir ki, Homerin vətənidir) hələ də şirniyyat kimi mövcuddur və “konfet qaşığı” kimi məşhur idi, çünki o gümüş qaşıqlarda verilirdi. Belə orijinal povidlo yaşıl əncirdən, təzə badımcandan, yetişməmiş yunan qozundan, yaşıl püstələrdən, çiyələkdən, giləmeyvələrdən və çəyirdəklərin ləpələrindən hazırlana bilirdi.

Hazırda kommersiya povidlosu heç də keyfiyyətli meyvələrdən hazırlanmır və kulinariya məhsulu hesab edilir. Ötən əsrdə gənc polyak qızları ən qızmar günlərdə torpaq yetişmiş və yetişib ötmüş meyvələrlə örtülərkən alma ağacının altında toplaşırdılar. Qızlar meyvələri toplayır, çəyirdəklərdən təmizləyir və povidlo bişirirdilər. Necə bişirirdilər? Üç gün odun üzərində pörtlədirdilər. Bu zaman şəkər əlavə edilmirdi. Belə povidlonu bir neçə il gil küplərdə saxlayırdılar.

Bu gün povidlo məhsulunun adının özü polyak dilindən tərcümədə “povidla” deməkdir. Bu məhsulda meyvə və giləmeyvələr, daha doğrusu, onların püresi şəkərlə birlikdə qaynadılır. Zövqə görə darçın və ya mixək əlavə edilə bilər. Şirniyyata zəriflik vermək üçün ona istənilən qida turşusu, əsasən limon turşusu şəklində turşməzəlik əlavə edirlər.

Beləliklə, biz povidlonun nə olduğunu aydınlaşdırdıq. Lakin əlavə etmək istəyirik ki, o mürəbbədən özünün möhkəm, axmayan qatı konsistensiyası ilə fərqlənir, onu hətta bıçaqla hissə - hissə kəsmək olar.

Təbii ki, povidlo öz rənginə görə müxtəlif olur. Onun rəngi təbii meyvə və ya giləmeyvənin rəngindən tünd olur. Mağazaların və supermarketlərin rəflərində povidlo adətən plastik və ya şüşə qablara qablaşdırılır. Gigiyenik mülahizələrə görə kağız tara ləğv edilmişdir.

Povidlonun dadı haqqında danışarkən onun hazırlandığı xammal və məhsulun hazırlandığı zaman istifadə edilən dad əlavələrinin komponentləri nəzərə alınır. Adətən alma (məhz turş növləri), gavalı, ərik, mərsin, albalı, yəni tərkibində yüksək faizdə pektin olan turşməzə meyvə və giləmeyvələr götürülür.

3.3.4.2. Povidlonun faydası və zərəri

Əvvəllər yalnız yüksək cəmiyyət xanımları povidlodan zövq ala bilirdi, bu onların həzzinin son həddi idi. Müasir qadınlar istənilən yeməkdə təkcə hiylə deyil, həm də məhsulun mənfə tərəflərini axtarırlar.

Bir nəticə kimi, povidlo özünün son variantında şirin və xoşagələn dada malik olan meyvə desertidir. Lakin onu yemək o qədər də faydalı deyil. Çünki meyvə və giləmeyvə püresi kifayət qədər uzun müddət ərzində hazırlanır, deməli qidalandırıcı maddələrlə birlikdə vitaminlər də uçub gedir, yəni emal zamanı parçalanır. Onlar üçün povidlo artıq kiloqramlardan başqa bir şey deyil. Lakin buna baxmayaraq çox dadlıdır. C vitamini B vitamin qrupu və nikotin turşusu ilə birlikdə əziyyət çəksələr də, pryaniklər, piroqlar və digər yağlı çörəklər povidlo sayəsində yalnız əlavə dad qazanır. Ətri, turşməzə şirinliyi – hər şey kulinariyada öz tutarlı sözünü deyir. O zaman özümüzü niyə belə desərdən məhrum edək? Ola bilər ki, bu məhsulun çox istifadə edildiyi zaman disbakterioz və digər xoşagəlməz hallar meydana gələ bilər, lakin bu sonra olacaq. Hələlik isə deyirik və ya təkrar edirik: hər şeydə məntiqli ölçü olmalıdır. Povidlo bizim ehtiyat üçün on litrlərlə hazırladığımız mürəbbədən heç də pis deyil.

Beləliklə, bizim mağazalardan aldığımız povidlo da, püre də (meyvə və tərəvəz), şirələr və digər mallar da termik emaldan keçir. Lakin biz onları alırıq və vitaminli hesab edirik.

3.3.4.3. Povidlonun növləri

1. “Əla növ” və “Birinci növ” sterilizə edilmiş povidlo
2. “Əla növ” və “Birinci növ” sterilizə edilməmiş povidlo
3. Növlərə bölünməyən sterilizə edilməmiş evdə hazırlanan povidlo.

Hazırda meyvə və giləmeyvələri uzun müddət saxlamaq və deməli, ev sakinlərini qışda vitaminlə təmin etmək üçün biz alternativ həll yolu tapdıq – dondurucu kameralar. Əlbəttə, bizim əcdadlarımız bunu bilmirdi və buna görə də povidlo hazırlayırdılar.

Lakin povidlonun bütün mənfəi və müsbət cəhətlərinə baxmayaraq o yenə də sevimli şirniyyat olaraq qalır. Əgər siz povidlo ilə piroq sevirsinizsə, o zaman növbəti məlumat sizin üçündür.

3.3.4.4. Povidlonun hazırlanması

Əgər povidlonu almadan, balqabaqdan və yemişdən hazırlasanız, o çox dadlı alınacaq.

Povidlonun qatı olması üçün bütün meyvələrə alma əlavə edin. Məsələn, tək-cə albalıdan hazırlanan povidla durutəhər olacaq. Almada jele yaranması və qatılma üçün pektin maddəsi var.

Əgər şəkər və meyvələrin nisbəti 1 kq meyvə püresi və 800 q şəkər olarsa, povidlo qatı olacaq. Bu zaman qaynatma müddəti azalır.

Povidlonun hazır olmasını bilmək üçün bir qaşığı povidlonu nəlbəkiddə soyudun. Qatı, axmayan kütləyə əsasən povidlonun hazır olması barədə mühakimə yürütmək olar. Qaynatmağı dayandırın və bankalara tökün.

Yaxşı qaynadılmış və qatı povidlonu sterilizə etmək lazım deyil, soyuyarkən yaranan quru səth (qabıq) məhsulu rütubətdən və deməli kifdən qoruyur. Hətta qablaşdırma hermetik olmasa belə.

Povidlo olan qabları kip bağlanmış perqament və ya sellofan altında saxlamaq olar.

3.3.4.5. Konfityur

Konfityur, həmçinin cem içərisində bərabər şəkildə paylanmış bütöv və ya doğranmış, jeleləyici maddələrin (adətən pektin və ya aqar - aqar) əlavə edilməsi ilə şəkərlə qaynadılmış meyvələrlə (giləmeyvələrlə) jeleşəkili qida məhsuludur. Həmçinin tərəvəzlərdən və ya bağça bitkilərindən hazırlana bilər. Hazırlamaq üçün başlanğıc xammalı (çiy və ya dondurulmuş) əvvəlcədən pörtürlər.

Meyvə və giləmeyvələrin şəkərli şərbətdə və ya balda jeleşəkili vəziyyətə qədər qaynadılması ilə alınır. Cəmlər istənilən konsistensiyada ola bilər, qatılşdırılmış sürtgəcdən keçirilmiş meyvə və giləmeyvələrin jeleşəkili kütləsindən bütöv giləmeyvələrə və şərbətdə meyvə parçalarına qədər. Meyvələri uzun müddət saxlamağa, habelə qidada onların bərk (heyva) və ya kəskin dadlı (mə-

sələn, limon) növlərini istifadə etməyə imkan verir. Belə məhsullar uzun müddət nadir və dəbdəbə məhsulları idi. Vəziyyət yalnız XIX əsrdə çuğundur şəkərinin yayılması ilə əlaqədar dəyişdi.

3.3.4.6. Konfityurun bişirilməsi

Konfityurun bişirilməsi adətən iki əməliyyatdan ibarətdir: şərbətin hazırlanması və meyvələrin şərbətdə qaynadılması. Konfityurun keyfiyyəti şərbətin keyfiyyətindən çox asılıdır.

Şərbəti sudan (və ya şirədən) və şəkərdən 1 kq şəkərə 1 stəkan maye nisbətində hazırlayırlar. Əvvəlcə qabda mayeni hazırlayırlar, sonra qarışdırmaqla şəkəri həll edirlər, bundan sonra şərbəti hazır olana qədər qaynadırlar. Şərbətin hazır olmasını onu qaşığıdan tökməklə yoxlayırlar: sonuncu damcı “sap” şəklində uzanırsa, şərbət hazırdır.

Meyvələri şərbətə partiyalarla yavaş – yavaş qızdırmaqla tökürlər. Konfityurun qarışdırılması üçün dövrü olaraq odun üstündən götürürlər və qabı dairəvi hərəkətlərlə fırlayırlar. Meyvə və giləmeyvələrin bişirilməsi bir dəfəyə (xırda giləmeyvələr üçün), dəfələrlə (iri meyvələr üçün) və ya pilləli ola bilər. Tez qaynatdıqda şəkər iri meyvələrin daxilinə yavaş – yavaş keçir, buna görə də onlar çox vaxt bürüşür.

Dəfələrlə qaynatdıqda, qızdırılma soyuma ilə növbələndiyi zamanı meyvələr formasını və konsistensiyanı daha yaxşı saxlayır. Əgər meyvələr şərbətdə bərabər şəkildə paylanarsa və səthə çıxmırsa, deməli, konfityur hazırdır.

Qaynar konfityuru bankaların boğazının kənarına qədər yığırlar. Qapaqla bağlayırlar və ya suda isladılmış sellofanla sarıyırlar. Otaq temperaturunda saxlayırlar.

3.3.4.7. Ərik – alma konfityuru

500 q ərik, 1 kq turş alma, 350 q şəkər, bir parça darçın.

Almaların saplaqlarını təmizləyərək dilim – dilim kəsirlər, qazana tökürlər, yarısına qədər su tökürlər və zəif odda qaynamağa qədər çatdırırlar. Tənzifdən süzülər, alınan şirəyə şəkər əlavə

edirlər və 30 dəqiqə qaynadırlar. Qaynayan şərbətə şəkərli şərbətdə qaynadılmış ərik əlavə edilir, qaynamağa qədər çatdırırlar, dad üçün bir parça darçın da atmaq olar. Konfityuru qaynar şəkildə boşaldırlar və ağzını bağlayırlar.

3.3.4.8. Ərik konfityuru

1 kq ərik, 1 kq şəkər, 1,5 stəkan su.

Şəkərli şərbət qaynadılır, filtdən keçirilir və soyudulur. Hazırlanan ərikləri 2 – 3 dəqiqə qaynayan suya tökürlər və bundan sonra qabığını soyurlar, meyvələrin çəyirdəyini çıxardaraq yarıya bölmək lazımdır. Ərikləri soyuq şərbətə tökərək zəif odun üzərinə qoymaq lazımdır. Müntəzəm şəkildə kəfini yığmaq lazımdır. Konfitür qaynadıqdan sonra onu odun üzərindən götürmək və 10 – 12 saat ərzində soyuq yerə qoymaq lazımdır. Sonra isə zəif odun üzərində yenidən qaynayana qədər çatdırırlar və soyumaq üçün qoyurlar. Bu əməliyyatı hazır olana qədər 2 – 3 dəfə təkrar etmək lazımdır (hazır konfitürdə meyvələr səthə çıxmır). Qaynar şəkildə qablaşdırmaq lazımdır, soyuyandan sonra isə ağzını bağlamaq lazımdır.

3.3.4.7. Zirinc konfityuru

1 kq zirinc, 1 kq şəkər, 1 stəkan su.

Zirincin yetişmiş meyvələrini yuyurlar, seçirlər, qurudurlar və toxumlarını təmizləyirlər. Şəkərli şərbət hazırlayırlar və üzərinə hazırlanmış giləmeyvələri tökürlər. Bir neçə saatdan sonra ehtiyatla tökürlər, yenidən qaynamağa qədər çatdırırlar. Bu əməliyyatları bir neçə dəfə, giləmeyvələr şəffaf olana qədər təkrar edirlər. Qaynar şəkildə qablaşdırırlar.

Jeələyici şəkər mürəbbələrin, cəmlərin, jelelərin, marmeladların, konfitürlərin ev şəraitində hazırlanması üçün və sənaye emalı üçün istifadə edilən şəkər növüdür. Bu şəkər iri kristallardan ibarətdir və ona sürətlə jeələşməsi üçün pektin və daha yaxşı saxlanması üçün limon turşusu əlavə edirlər.

Bu şəkər qarışığı üç müxtəlif konsentrasiyalarda satılır: 1:1, 2:1 və 3:1, burada birinci rəqəm bir hissə şəkərə istifadə edilən meyvələrin hissəsini göstərir. Hansı şirinliyə çatdırmaq və daha çox meyvə dadı istəməyinizdən asılı olaraq yüksək (1:1) və ya aşağı (3:1) şəkər konsentrasiyası üçün qarışıq seçmək lazımdır. 3:1 qarışığı yetişmiş və şirin meyvələr üçün tövsiyə edilir.

3.3.4.10. Jele

Resepti qramla; şəkər 414, patka 103, essensiya 3, limon turşusu 2, aqar 10, boya maddəsi 1, su 496. Məhsulun çıxarı- 1000.

Jeleni donmuş və donmamış şəkildə istifadə edirlər. Donmamış şəkildə o maye şərbətdir, onunla pirojnalardan və tortların üzərini örtürlər. Donduqdan sonra jele məmulatları gözəl parıltılı səthə malik olur.

Donmuş şəkildə jele həlməşikşəkili şəffaf parlaq formasını yaxşı saxlayan kütlədir. Buna görə də belə jeledən pirojnalardan və tortların üzərini bəzəmək üçün müxtəlif bəzəklər hazırlamaq olar.

Jelenin hazırlanması zamanı şəkərin bir hissəsini konservləşdirilmiş meyvələrdən olan şərbətlə əvəz etmək olar, bu zaman şərbətdə suyun miqdarını nəzərə almaq lazımdır. Patkanı jeleyə daha çox parlaqlıq vermək üçün əlavə edirlər. Turşunu ciddi şəkildə reseptə əsasən əlavə edirlər, çünki turşunun yüksək miqdarı aqarın və jelatinin jeleləyici xassələrini zəiflədir. Jeleni aqarla və ya jelatınla hazırlamaq olar.

Aqarı yuyurlar, üzərinə su əlavə edirlər və şişməsi üçün 2 – 3 saat saxlayırlar, sonra tam əriyənə qədər qaynadırlar. Şəkər və patka əlavə edirlər, qaynamağa qədər çatdırırlar, kəfi yığırlar, 60 – 65⁰ C qədər soyudurlar. Alınan jeleni 1 – 1,5 mm dəlikləri olan ələkdən süzülür, essensiya, turşu və boyaq maddəsi əlavə edirlər.

3.3.4.11. Jelatindən jele

Jelatin öz jeleləyici xassələrinə görə aqardan zəifdir, buna görə də jelatini aqara nisbətən 3 dəfə çox götürürlər. Yadda saxlamaq lazımdır ki, qaynadıqda o öz jeleləyici xassələrini itirir.

Jelatini qaynanmış su ilə yuyurlar və şişməsi üçün 1 – 2 saat saxlayırlar.

Şəkəri, patkanı və suyu qaynamağa qədər çatdırırlar, kəfi yı-ğırılar və 60 – 65⁰ C qədər soyudurlar, isladılmış jelatin əlavə edir-lər və jelatin tam əriyənə qədər qarışdırırlar. Alınan jeleni 1 – 1,5 mm dəlikləri olan ələkdən süzülər, essensiya, turşu və boyaq maddəsi əlavə edirlər.

Keyfiyyətinə görə jele həmcins, şəffaf, həlməşikşəkili, elas-tik kütlədir; nəmliyi 50 %.

3.3.4.12. Muss

Mussun kimyəvi tərkibi və qidalılıq dəyəri. 100 qram mussun tərkibində 16 qram yağ, o cümlədən 9 qram doymuş, 5 qram mo-nodoymamış, 0,9 qram polidoymamış yağ turşuları, 140 mq xo-lesterin; 16 qram karbohidrat, o cümlədən 15 qram şəkər, 0,6 qram sellüloza; 4,1 qram zülali maddə vardır. 100 qram muss 225 kkal enerji verir. Mussun 100 qramının tərkibində minerallı mad-dələrdən - mq-la; Na-38, K-143, Ca-96, Fe- 0,6, Mg- 20 vardır. A - vitamini-509 BV; C- vitamini 0,1 mq/100qram; B₆ vitamini – 0,1 mq/100qram; mq/100qram; B₁₂ vitamini – 0,5 mkqram vardır.

3.3.5. Meyvə-giləmeyvə şirniyyatının qablaşdırılması və saxlanması

Qənnadı məmulatlarının saxlanması zamanı orqanoleptik, fi-ziki – kimyəvi, mikrobioloji göstəricilərin kəmiyyəti dəyişir. Şüb-həsiz ki, qənnadı məmulatlarının keyfiyyətinin qiymətləndirilmə-sinin başlıca meyarı orqanoleptik göstəricilərdir, onların dəyiş-məsi saxlanma zamanı baş verən mürəkkəb fiziki, kimyəvi, bio-kimyəvi, mikrobioloji proseslərlə şərtləndirilmişdir. Lakin sax-lanma zamanı baş verən çoxlu sayda proseslərdən yalnız bir baş-lıca, üstünlük təşkil edən, zəmanətli saxlama müddətini təyin

edən prosesi seçmək lazımdır. İndi isə ayrı – ayrı qənnadı məmulatları qrupunun saxlama şəraitlərini və müddətlərini nəzərdən keçirək.

Marmeladı və pastilanı 18°C yuxarı olmayan temperaturda və havanın nisbi rütubəti 75 – 80 % çox olmamaqla, təmiz və havalandırılan, birbaşa günəş şüaları daxil olmayan və zərərli həşəratlarla yoluxmayan otaqlarda saxlanılır. Nəm divarların və qızdırıcı cihazların yaxınlığında, habelə kəskin qoxulu mallarla birlikdə saxlanmasına yol verilmir.

Yüksək rütubətli hava şəraitində saxlanması zamanı marmelad və pastila rütubətli, yapışqan olur, əmtəə görünüşünü itirir. Yüksək temperaturda lay – lay yeşiklərə yığılan marmelad şərbətin axması nəticəsində kütləsini itirir. Belə marmelad təcili şəkildə satılır və ya təkrar emala göndərilir. Nəmlənmə polimer materiallardan olan paketlərə qablaşdırılmış məmulatlarda da baş verir, çünki onlardan ayrılan rütubət paketin və məmulatların səthinə kondensasiya edir və üzərinə səpilən kirşanı əridir. Buna görə də marmelad və pastilanı hermetik taraya qablaşdırmırlar. Nəmlənmə hermetikləşdirmə, yəni yeşiklərin dibinin, yan tərəflərinin və üstünün polimer pilyonka ilə örtülməsi məmulatların ətraf mühitlə mübadiləsini ləngidir və keyfiyyətini saxlayır. Çox quru otaqlarda marmelad xarlanır və parılığını itirir. Pastila məmulatları quruyur, boyatlaşır və bir ay saxlandıqdan sonra tamamilə quru və bərk olur.

Saxlama prosesində reduksiyaedici maddələr də əhəmiyyətli rol oynayır. Onların miqdarının yol verilən normalardan yuxarı olması onların yüksək hiqroskopikliyi nəticəsində məmulatların nəmlənməsinə səbəb ola bilər və ya əksinə, aşağı olması xarlanmaya gətirib çıxara bilər.

Marmelad və pastila mənfi temperatur (-18°C) şəraitində polietilen pilyonka döşənmiş tarada keyfiyyətin nəzərə çarpacaq dəyişiklikləri olmadan mövcud zamanət müddətlərindən daha uzun saxlanılır, yavaş – yavaş əridiyi zaman onlar öz xassələrini bərpa edir.

Zəmanətli saxlama müddətləri: (ay): lay – lay marmelad, aqar – aqar və pektin əsasında jele – 3; aqaroid və fursellaran əsasında – 1,5; qalan növlər - 2; dəmlənmiş və şokoladda pastila – 3; ya-pışqanlı pastila və zefir – 1.

Mürəbbələr, cəmlər, povidlo təmiz, quru, yaxşı havalandırılan otaqlarda, havanın nisbi rütubəti 75 %-dən çox olmamaqla, sterilizə edilməyən məmulatlar üçün 10 – 20⁰ C yuxarı olmayan temperaturda saxlanmalıdır.

Mürəbbələrin, cəmlərin istehsal günündən saxlama müddətləri: sterilizə olunanlar üçün – 24 ay, sterilizə olunmayan, termoplastik polimer taraya və ya alüminium bankalara qablaşdırılanlar üçün 12 aydır.

Mürəbbələr, cəmlər, povidla üçün netto kütləsinin və ya ayrı – ayrı qablaşdırma vahidlərinin həcmnin yayınmasına yol verilir (%-lə):

- 250 q qədər və ya 250 sm³ daxil olmaqla - ± 5 ;

- 250 q-dan yuxarı və ya 250 sm³ 1000 q qədər və ya 1000 sm³ daxil olmaqla - ± 3 ;

- 1000 q-dan yuxarı və ya 1000 sm³ 3000 q qədər və ya 3000 sm³ daxil olmaqla - ± 2 .

3000 q-dan yuxarı və ya 3000 sm³ qablaşdırmada netto kütləsi və ya həcm markalamada göstəriləndən az olmamalıdır.

Markalama standartların tələblərinə uyğun olmalıdır. Məmulatların etiketlərində aşağıdakı qeydlər olmalıdır: istehsalçı müəssisənin adı və onun yerləşdiyi yer; məmulatın adı; netto kütləsi; istehsal tarixi (50 q və daha çox kütləsi olan plitkaların üzərində); mövcud standartın işarəsi; qiyməti.

Bütün növ (dəstə, qutu, paket və s.) çəkilib qablaşdırılmış məhsulun markalaması aşağıdakı qeydləri ehtiva etməlidir: əmtə nişanı; istehsalçı müəssisənin adı və onun yerləşdiyi yer; netto kütləsi; istehsal tarixi; saxlama müddəti; mövcud standartın işarəsi; pərakəndə qiyməti.

Qənnadı məmulatlarının saxlanma qaydalarına riayət edilməsi təkcə məhsulun keyfiyyətinin saxlanmasına deyil, həm də mal

itkilərinin azalmasına zəmanət verir. Saxlanma şərtlərini təyin edən başlıca parametrlər aşağıdakılardır:

- ətraf havanın temperaturu;
- havanın nisbi rütubəti;
- sanitariya və gigiyena şərtləri;
- otağın havalandırılması və işıqlandırılması.

Məhsulun mal qonşuluğu tələblərinə müvafiq olaraq savadlı şəkildə düzülməsi və yerləşdirilməsi də vacib rol oynayır. Məhsulun saxlanmasına qənnadı məmulatlarının saxlama temperaturu daha əhəmiyyətli təsir göstərir. Kulinariya məhsullarının daha çox hissəsi aşağı temperatur şərtlərində sərin otaqlarda (anbar, yardımçı otaqlar), soyuducu şkaflarında, qənnadı vitrinlərində yerləşdirilməlidir.

Qənnadı məmulatlarının keyfiyyətinə temperaturun kəskin şəkildə enib – qalxmaları mənfi təsir göstərir, bu zaman temperatur rejiminin pozulması fiziki və kimyəvi proseslərini aktivləşdirir, məhsulun səthində kondensatın meydana gəlməsinə kömək edir, onun satış müddətini azaldır.

Saxlama zamanı temperaturdan başqa, havanın nisbi rütubəti də böyük təsir göstərir. Bu göstəricinin artması mikroorqanizmlərin, kifin inkişafına səbəb ola bilər. Həmçinin icbari qaydada qənnadı mallarının saxlanmasının həyata keçirildiyi otaqların təbii və ya məcburi havalandırmasını təmin etmək zəruridir. Havalandırma qazın və buxarın axmasını həyata keçirməklə zəruri temperatur rejimini və rütubəti təmin etməyə kömək edir.

Qeyd etmək lazımdır ki, qənnadı məmulatlarının saxlanması üçün soyuducu avadanlığın seçimi zamanı soyutma tipinə də diqqət etmək lazımdır. Statistik soyutmalı və dinamik soyutmalı qənnadı vitrinlərini ayırırlar, statistik soyutmalı vitrinlərdə buxarlandırıcıdan gələn soyuq hava vitrinin daxilində təbii üsulla yayılır, dinamik soyutmalı vitrinlərdə isə soyuq havanın dövriyyəsi ventilyatorun köməyi ilə həyata keçirilir. Bu soyutma tipi vitrinin daxilindəki havanın zəruri temperaturunu daha tez yığmağa və onu əhəmiyyətli enib – qalxmalar olmadan saxlamağa imkan

verir ($2^{\circ}\text{C} - 4^{\circ}\text{C}$). Lakin dinamik soyutma tipi bir sıra qüsurlara malikdir, xüsusən bəzi kulinariya məmulatlarının quruması. Bu əsasən unlu qənnadı məmulatlarının qablaşdırma olmadan saxlanması zamanı özünü göstərir (tortlar, pirojnalər, kekslər, ruletlər). Məhsulu anbarlarda və ya soyuducu avadanlıqda yerləşdirərkən malların qonşuluğu qaydalarına və onların satış müddətlərinə əməl etmək zəruridir. Məhsulu qruplar üzrə, qəfəsələrdə, rəflərdə divardan ən azı 0,5 – 0,7 metr məsafədə yerləşdirmək zəruridir. Parlaq şəkildə ifadə edilmiş və digər məhsula keçə biləcək qoxuya malik olan kulinariya məmulatlarını və aşağı rütubətə malik olan malları (povidlo, meyvəli, kremli məmulatları) hiqroskopik quru məhsulla (pryaniklər, vafli, krekerlər) yanaşı saxlamaq olmaz.

Pastila və marmelad öz keyfiyyət xarakteristikalarını dəyişmədən mənfı temperaturda ($- 18^{\circ}\text{C}$ yaxın) zəmanətli saxlama müddətindən çox saxlana bilər. Həm də tədricən əriyən zamanı bu məhsullar öz dad və qida keyfiyyətlərini tamamilə bərpa edir. Bu məmulatların zəmanətli saxlama müddətləri təşkil edir:

- 3 ay (pektin və aqar – aqar əsasında marmelad üçün);
- 1,5 ay – fursellaran və aqaroid əsasında marmelad;
- 2 ay – marmeladın digər növləri;
- 3 ay – dəmlənmiş və şokoladla örtülmüş pastilalar üçün;
- 1 ay – yapışqan pastila və zefir üçün.

Cem, mürəbbə və povidlo (pasterisə edilməmiş) quru, havalandırılan otaqda saxlanılır, burada havanın rütubəti 75 % qədər, havanın temperaturu isə $+ 10^{\circ}\text{C} \dots + 20^{\circ}\text{C}$ təşkil edir. Cem, mürəbbə, povidla və konfitürün son saxlama müddətləri təşkil edir:

- sterilizə edilmiş məhsul üçün - 2 ilə qədər;
- sterilizə edilməmiş məhsul üçün - 1 ilə qədər;
- sterilizə edilməmiş, alüminium və ya polimer taraya qablaşdırılmış məhsul üçün 6 aya qədər.

Dəmir taraya qablaşdırılmış halva daha yaxşı saxlanılır. Aşağı temperaturda itkisiz və keyfiyyəti pisləşmədən daha çox saxlanılır. Saxlama zamanı, xüsusilə yüksək temperaturda halvadan yağ axır, o acılaşır və halvaya xoşagəlməz dad və qoxu verir. Yüksək

nisbi rütubət zamanı halvanın səthi nəmlənir və xlorogen turşusunun oksidləşməsi və melanoidin yaranması nəticəsində qaralır. Havanın nisbi rütubətinin artması da yağın axmasına səbəb olur.

Sterilizə edilməmiş mürəbbələr və cəmlər, pasterizə edilməmiş jele 10 dərəcədən aşağı temperaturda saxlanma zamanı və ya çəkilib qablaşdırılma zamanı kristalların düşməsi, qarışdırma zamanı silkələnmə nəticəsində xarlana bilər. Az miqdarda reduksiyaedici şəkər tərkibli mürəbbə və cəmlərdə xarlanma zamanı iri saxaroza kristalları yaranır. Saxarozanın böyük miqdarda inversiyası zamanı kiçik kristalların ayrılması ilə qlükoza şəkərlənməsi mümkündür. Çox qaynanma və yüksək saxlanma temperaturu məhsulun keyfiyyətini pisləşdirən melanoidin reaksiyalarının getməsinə kömək edir.

Düzgün olmayan saxlama rejimi zamanı sukatlar yapışır və ya şəkərlənir.

Mürəbbə, cem, jele, sukatları havanın nisbi rütubəti 75 %-dən çox olmamaqla, povidla - 75 – 80 %-dən çox olmamaqla saxlanmalıdır. Sterilizə edilməmiş mürəbbələr və cəmlərin saxlanma temperaturu 10 – 20 dərəcə, pasterizə edilməmiş jele 0 - 10 dərəcədir. Bu növdən olan bütün sterilizə edilmiş məhsullar və sukatlar 0 – 20 dərəcə temperaturda saxlanıla bilər.

Çəlləyə qablaşdırılan povidla üçün zəmanətli saxlama müddəti – 9 ay, yeşiklərə qablaşdırılan – 6 aydır; sukatlar üçün 1 ildən az, marmelad üçün 3 aydan azdır; pastila üçün 1 – 3 aydır.

Nəticə və təkliflər

Üçüncü fəslində meyvə-giləmeyvə şirniyyatının kimyəvi tərkibi və qidalılıq dəyəri, meyvə-giləmeyvə şirniyyatının keyfiyyətini formalaşdıran amillər, meyvə-giləmeyvə şirniyyatının təsnifatı və çeşidi, keyfiyyət göstəriciləri, qablaşdırılması, markalanması və saxlanması geniş izah olunur.

Meyvə-giləmeyvə şirniyyatı qidalı qənnadı məmulatıdır. Onun istehsalında işlədilən xammallar onun kimyəvi tərkibini orqanizm üçün lazım olan maddələrlə zənginləşdirir. Meyvə-giləmeyvə şirniyyatının istehsalında əsasən şəkər, meyvə-giləmeyvə püreləri, yumurta ağı, patka, süd, şokolad, kakao tozu, palda əmələgətirici maddələrdən pektin, aqar, aqaroid, jelatin və müxtəlif, dad və ətirverici maddələrdən istifadə edilir.

Marmelad-pastila məmulatı istehsalında spesifik xammal palda əmələgətirici maddələrdir. Bunlara pektin, aqar, aqaroid, jelatin aiddir.

Marmelad məmulatı xammallarından və istehsal texnologiyasından asılı olaraq aşağıdakı kimi təsnifləşdirilir:

1. meyvə-giləmeyvəli marmelad;
2. jeleli marmelad;
3. meyvə-jeleli marmelad.

Meyvə-giləmeyvə marmeladı öz növbəsində alma və pat marmeladı növlərinə ayrılır. Alma marmeladı formalı, doğranmış və təbəqəli hazırlanır. Pat marmeladı ərik püresindən hazırlanır.

Jeleli marmelad formalı və doğranmış olur. «Üçqat» təbəqəli doğranmış marmeladın üst və alt qatları jeleli, orta qatı isə pastila kütləsindən ibarət olur. Jeleli marmelad limon və portağal dilimləri şəklində də hazırlanır.

Pastila – meyvə-giləmeyvə püresinin və şəkərin yumurta ağı və başqa yeyinti köpdürücüləri ilə çalınmasından hazırlanan məmulatdır. İstehsalına və xammalına görə pastila 3 qrupa bölünür:

1. yapışqanlı pastila;
2. bişmiş (dəmlənmiş) pastila;
3. yapışqansız pastila.

Yapışqanlı pastilaları hazırlamaq üçün meyvə-giləmeyvə püresi, şəkər və yumurta ağının çalınmasından alınan kütləyə aqar-şəkər-patka, aqaroid-şəkər-patka və ya pektin və yaxud pektin-şəkər-patka şərbəti, bişmiş pastilaları hazırlamaq üçün isə marmelad kütləsi əlavə edilib çalınır. Yapışqansız alma pastilasına isə bişmiş alma püresi qatırlar.

Formasına görə pastilaları aşağıdakı kimi qruplaşdırırlar:

1. naxışlı və ya kəsilmiş yapışqanlı pastila;
2. tökmə yapışqanlı pastila – zefir;
3. tökmə yapışqanlı fiqurlu pastila;
4. tikə şəklində fiqurlu pastila;
5. naxışlı və ya kəsilmiş bişmiş pastila.

Bu məmulatların orqanoleptiki göstəricilərindən xarici görünüşü, forması, üst qaysağının görünüşü, konsistensiyası, kəsik hissədə görünüşü, dadı və iyi, rəngi, diş altında xırçıldaması və digər göstəricilər müəyyən edilir.

Məmulatın fiziki-kimyəvi göstəricilərindən 1 kq-da olan ədədlərin sayı, nəmlik, turşuluq, ümumi və reduksiyaedici şəkərin miqdarı müəyyən edilir. Qeyd etmək lazımdır ki, standartlarda əsasən nəmlik, turşuluq və reduksiyaedici şəkərlərin miqdarı normalaşdırılır.

Bu fəsildəki məlumatlara yekun vuraraq məsləhət formasında aşağıdakı təkliflər verilir.

1. Marmelad-pastila məmulatına əhalinin tələbini nəzərə alaraq onun istehsalını artırmaq məsləhət görülür. Bunun üçün respublikamızda əsas və yardımçı xammal ehtiyatı lazımı qədərdir.

2. Məlum olduğu kimi Bakı ticarətində realizə olunan marmelad-pastila məmulatı Moskva, Sank-Peterburq, Kiyev və digər MDB ölkələrindən gətirilir. Lakin bu məmulat satışda məhdud çeşiddə və çox az vaxtlarda olur. Ona görə də marmelad-pastila məmulatına verilən sifarişlərin miqdarının və çeşid quruluşunun artırılması vacib məsələlərdəndir.

3. Bildiyimiz kimi marmelad-pastila məmulatının saxlanılma müddəti çox azdır. Lakin məhsulun saxlanması qablaşdırıcı materialdan və saxlanma şəraitindən asılıdır. Marmelad-pastila məmulatının qablaşdırılması üçün yeni bükücü materiallardan istifadə edilməsi onun saxlanma müddətini nisbətən artırmağa imkan verərdi.

4. Marmelad-pastila məmulatı istehsalı üçün tərkibində pektin maddəsi çox olan yabanı meyvə-giləmeyvələrdən (alma, əzgil, quşüzümü, zoğal və s.) istifadə etmək məsləhət görülür.

5. Azərbaycanda meyvə-giləmeyvələrin demək olar ki hamısı yetişir və iri təsərrüfatlarda əkilib becərilir. Odur ki, əhalini yüksəkkeyfiyyətli meyvə-giləmeyvə şirniyyatı ilə il boyu təmin etmək məqsədilə mürəbbə, cəm, povidlo, konfityur və s bu kimi məhsulların istehsalını artırmaq lazımdır.

6. Son illər ekoloji vəziyyətin pisləşməsi ilə əlaqədar olaraq, istehsal olunan yeyinti məmulatlarının tərkibinə insan orqanizmi üçün zərərli olan yabançı maddələr düşür. Odur ki, meyvə-giləmeyvə şirniyyatının keyfiyyəti müəyyən edilərkən onların zərərsizlik göstəriciləri, xüsusilə ağır və toksiki metallar, pestisidlər, radionuklidlər də təyin edilib yoxlanması məsləhət görülür.

İSTİFADƏ OLUNMUŞ ƏDƏBİYYAT

1. Əhmədov Ə.İ., Musayev N.X. **“Ərzaq məhsullarının keyfiyyət ekspertizası”** Dərslik. I hissə, Bakı: “Çaşıoğlu”, 2005. 28 ç/v. 568 səh.
2. Əhmədov Ə.İ. Hüseynov A.Ə. **“Qənnadı mallarının əmtəşünaslığı”** Dərslik. Bakı: “İqtisad Universiteti” Nəşriyyatı. 2010, 23,2 ç.v., 368 səh.
3. Əhmədov Ə.İ. **“Ərzaq malları əmtəşünaslığı”**. 3-cü nəşr. Dərslik. Bakı: “İqtisad Universiteti” Nəşriyyatı. 2012, 30 ç.v., 480 səh.
4. Əhmədov Ə.İ., Quliyeva F.R., Quliyeva L.V. **“İstehlak malları istehsalının ümumi texnologiyası”**. Dərslik, Bakı: “İqtisad Universiteti” Nəşriyyatı. 2018. 312 səh.
5. Əhmədov Ə.İ., Mustafayev N.S. **“Nişastanın, şəkərin və qənnadı məmulatlarının əmtəşünaslığı”**. Dərs vəsaiti. Bakı: AzXTİ-nin Nəşriyyatı. 1983. 7,0 ç/v.
6. Əhmədov Ə.İ. **“Ərzaq məhsullarının ekspertizasının üsul və vasitələri”**. Dərs vəsai. Bakı: “İqtisad Universiteti” Nəşriyyatı, 2018. 290 səh. 23,4 ç.v.
7. Əhmədov Ə.İ., Osmanov T.R. **“İstehlak mallarının keyfiyyətinin funksional və ergonomik xassələri**. Dərs vəsaiti. Bakı: “İqtisad Universiteti” Nəşriyyatı, 2019. 240 səh. 15,0 ç.v.
8. Əhmədov Ə.İ. **“1002 şirniyyat”**. (Yenidən işlənmiş latın qrafikası ilə ikinci nəşri). Bakı: “Gənclik” nəşriyyatı, 2010, 395 səh.
9. Əhmədov Ə.İ. **“Tortların hazırlanması”**. Bakı: “Gənclik” nəşriyyatı, 2010, 166 səh.
10. Əhmədov Ə.İ. **“Möcüzə kərə ləzzətli şirniyyat kitabı”** Mətbəxtlərin yeni möcüzəsi seriyasından II kitab. Bakı: 2010, 32 səh.

Rus dilində

11. Ахмедов А.И. Азербайджанские сладости и напитки. В кн.: Книга сладкоежки. Баку: 1993.
12. Бровко О.Г. Контроль качества кондитерских товаров в торговле. М.: Экономика. 1984. 56 стр.

13. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. М.: Экономика. 1984. 255 стр.
14. Василенко З.М. и др. Технология продуктов с использованием вторичного растительного сырья. Минск. 1990.
15. Герасимова И.В. Сырье и материалы кондитерского производства. М.: Пищепромиздат. 1977.
16. Глокин Е.К. Кондитерские изделия с использованием местного и нетрадиционного сырья. М.: Пищепромиздат. 1990.
17. Грачев О.С. Шире применять местное и нетрадиционное сырье в производстве кондитерских изделий. Хлебопекарная и кондитерская промышленность. 1987. № 2. стр. 4-7.
18. Грачев О.С. Основные направления работ кондитерской промышленности по использованию нетрадиционных и местных видов сырья. М.: 1987. 19 стр.
19. Журавлева Е.И. и др. Технология кондитерского производства. М.: Пищевая промышленность. 1968.
20. Журавлева Е.И., Серба В.Н. Производство карамели. М.: Пищепромиздат. 1962.
21. Использование нетрадиционного сырья в кондитерской промышленности. Справочник (А.С.Острик, А.Н.Дорохович, Н.В.Мироненко). Киев. Урожай. 1989.
22. Исследование продовольственных товаров. Коллектив авторов. М.: Экономика. 1980.
23. Исследование продовольственных товаров. Под ред. Ш.К.Чоговадзе. Изд. 2-е. пер. с доп. М.: Экономика. 1970.
24. Кафка Б.В., Лурье И.С. Технохимический контроль кондитерского производства. М.: Изд. Пищевая промышленность. 1967.
25. Кокшарова Т.Е., Цыдынов Ц.Ц. Методическое указания по математической обработке результатов с использованием табличного процессора Excel. Восточно-Сибирский Государственный Технологический Университет. Улан-Уде, 2002.
26. Ковалева Л.С., Сиданова М.Ю., Кузнецова Л.С. Новые виды кондитерских изделий с балластными добавками. Хлебопекарная и кондитерская промышленность. 1983. № 9. стр. 32-33.

27. Кожанова Ю.Г. Шире применять местное и нетрадиционное сырье в производстве кондитерских изделий. Хлебопекарная и кондитерская промышленность. 1987. № 2. стр. 7-9.
28. Кондитерские изделия. Методы испытаний. Издание официальное. М.: 1988.
29. Куркин В.П. Фасовка и упаковка прод.товаров в торговле. М.: Экономика. 1970.
30. Кузнецова Л.С. и др. Изыскание новых нетрадиционных видов сырья для кондитерской промышленности. Хлебопекарная и кондитерская промышленность. 1987. № 8. стр. 31-32.
31. Лурье И.С. Технология и теххимическая контроль кондитерского производства. М.: Легкая и пищевая промышленность. 1981.
32. Микулович Л.С. и др. Товароведение продовольственных товаров. Минск. БГЭУ, 1998.
33. Никифорова В.Н. и Зубченко Д.В. Физико-химические основы производства сахарных, кондитерских изделий. М.: Агропромиздат. 1969.
34. Парфененко В.В., Энгор М.Б., Никифорова В.Н. Производство кондитерских изделий с использованием нетрадиционного сырья. М.: Агропромиздат. 1986.
35. Соломонов П.И., Борисова А.П. Производство мармеладо-пастильных изделий, ириса и халвы. Москва. Изд. «Пищевая промышленность». 1970.
36. Тимофеева А.М., Сафронова Т.Н. Статическая обработки результатов научных исследований. Сибирский Торгово-Экономический Институт. Новосибирск, 2014
37. Товароведение зерномучных и кондитерских товаров. Учебник для ВУЗов. Н.А.Смирнова, Л.А.Надежнова, Г.Д.Селезнова, Е.А.Воробьева. М.: Экономика. 1989.
38. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под ред. А.А.Покровского. М.: Пищевая промышленность. 1976. 228 стр.

39. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий (Под ред. И.М.Скурихина и В.А.Шатерникова). М.: Легкая и пищевая промышленность. 1984.

40. Цуркова К.Е., Андреева Н.А. Пищевая ценность кондитерских изделий и их роль в питании. Изд. Пищевая промышленность. М.: 1969.

41. Шепелев А.Ф., Печенежская И.А., Шмелев А.В. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров. Март. Ростов-на-Дону. 2001.

NORMATİV-TEXNİKİ SƏNƏDLİR

Şəkərli qənnadı məmulatı üzrə

1. QOST 5904-82 Qənnadı məmulatları. Qəbul qaydaları, nümunənin götürülməsi və hazırlanması üsulları.

2. QOST 5897-90 Qənnadı məmulatı. Orqanoleptik keyfiyyət göstəricilərinin, ölçüsünün, netto kütlənin və tərkib hissələrinin təyini üsulları.

3. QOST 5898-87 Qənnadı məmulatı. Turşuluğun və qələviliyin təyini üsulları

4. QOST 5900-73 Qənnadı məmulatı. Nəmliyin və quru maddələrin təyini üsulları.

5. QOST 5901-87 Qənnadı məmulatı. Külün kütlə payının və metal maqnit qarışığının təyini üsulları.

6. QOST 5903-89 Qənnadı məmulatı. Şəkərin təyini üsulları.

7. QOST 13936-88 Eksport üçün karamel. Texniki tələblər.

8. QOST 6477-93 Karamel. Ümumi texniki tələblər.

9. QOST 4570-93 Konfet. Ümumi texniki tələblər.

10. QOST 7060-93 Draje. Ümumi texniki tələblər.

11. QOST 5478-93 İris. Ümumi texniki tələblər.

12. QOST 6334-93 Şokolad. Ümumi texniki şərtlər.

13. QOST 108-86 Kakao tozu. Ümumi texniki şərtlər.

Unlu qənnadı məmulatı üzrə

14. QOST 24901-89 Peçenye. Ümumi texniki şərtlər.
15. QOST 14033-96 Kreker (quru peçenye). Ümumi texniki şərtlər.
16. QOST 14620-96 Yağlı-şəkərli peçenye. Ümumi texniki şərtlər.
17. QOST 14032-96 Qaletlər. Ümumi texniki şərtlər.
18. QOST 14031-96 Vafli. Ümumi texniki şərtlər.
19. QOST 14621-96 Meyvəli biskvit ruleti. Ümumi texniki şərtlər.
20. QOST 15052-96 Kekslər. Ümumi texniki şərtlər.
21. QOST 15810-96 Pryanıqlar. Ümumi texniki şərtlər.
22. OST 18-102-72 Tort və pirojnalər. Texniki şərtlər.
23. QOST 5899-85 Qənnadı məmulatı. Yağın kütlə payının təyini üsulları.
24. QOST 10114-80 Unlu qənnadı məmulatı. İslanmanın təyini üsulları.

Meyvə-giləmeyvə şirniyyatı üzrə

25. QOST 7009-81 Cem. Texniki şərtlər.
26. QOST 6442-89 Marmelad. Texniki şərtlər.
27. QOST 6441-77 Pastila. Texniki şərtlər.
28. QOST 6929-81 Povidlo. Texniki şərtlər..
29. QOST 7061-88 Mürəbbə. Texniki şərtlər.
30. TU 18-2-130-68 Sykat. Texniki şərtlər.

Prof. Əhmədov Əhməd-Cabir İsmayıl oğlu
(Əməkdar müəllim)
Dos. Hüseynov Mövlud Ərəstun oğlu

ŞİRNİYYAT MƏHSULLARININ
TARİXİ MƏNŞƏYİ,
TƏSNİFATI VƏ ÇEŞİDİ

Bakı – “Savad” – 2020

Formatı 60x84 ¹/₁₆
Həcmi 11,5 ç.v.
Tirajı 300
Sifariş 17