

объем, пористость и кислотность хлеба. При добавлении 20 % закваски отмечалось улучшение качества хлеба: увеличивался удельный объем, улучшались физико-химические и органолептические показатели хлеба по сравнению с контрольным образцом. Дальнейшее увеличение дозировки закваски (25–30 %) не вызвало увеличение объема, было достаточным, наблюдалось ухудшение физико-химических и органолептических показателей качества хлеба. В то же время хлеб приобретал выраженный неприятный привкус и запах.

Нами установлена возможность производства хлеба на хмелевой закваске в опытах по приготовлению хлеба из пшеничной муки высшего, первого сорта и из смеси пшеничной муки высшего сорта и ржаной сеяной муки.

Можно сделать вывод, что исследования по совершенствованию существующих и разработке новых технологий приготовления хлеба из пшеничной муки представляют собой научный и практический интерес. В ходе работы обосновано применение жидкой хмелевой закваски в технологии производства хлеба из пшеничной муки, получен способ ее применения, установлены рациональные дозировки хмелевой закваски для улучшения потребительских свойств готовых изделий.

#### Литература

1. Хлеб из пшеничной муки. Технические условия : ГОСТ 27842-88. — Введ. 01.01.1990. — М. : Стандартинформ, 2006. — 12 с.

<http://edoc.bseu.by>

**Ж.Ш. Умаров**  
БГЭУ (Минск)

*Научный руководитель А.Н. Лилишенцева — канд. техн. наук, доцент*

## ОСОБЕННОСТИ УЗБЕКСКОЙ КУХНИ

Узбекские национальные блюда — это яркие краски природы, вековые традиции и аромат Востока, пища, которая не оставит равнодушным ни одного гурмана и ценителя истинного вкуса.

Рецепты приготовления блюд узбекской национальной кухни формировались на протяжении многих веков. Не обошлось здесь и без кулинарного влияния других народностей, которые не раз завоевывали земли Средней Азии, однако узбекские блюда все равно приобретали свой колорит. Отличительной чертой блюд узбекской кухни является использование всех даров природы Узбекистана. Чаще всего блюда готовятся с использованием большого количества масла: хлопкового, подсолнечного либо кунжутного, с добавлением курдючного сала. В формировании рецептов блюд узбекской кухни есть вклад не только мастеров кулинарии, но и медиков. По одной из легенд, рецепт плова составил сам Абу али Ибн Сино (Авиценна).

Основные ингредиенты узбекских блюд — мука, мясо (в основном баранина), курдючный жир (сало), овощи, зелень и специи. Есть блюда, которые готовят исключительно мужчины либо женщины. Приготовление некоторых особенных блюд связано с праздниками, памятливыми событиями, поверьями.

Узбекские блюда, как правило, очень сытные и калорийные. Большое значение при их приготовлении имеют травы и пряности: кориандр (кинза), зира (зира, кумин), барбарис, кунжут, райхон (базилик) и др. Специи повышают аппетит, поэтому эти блюда хочется съесть сразу, как только учуешь их аромат. Часто в рецептах узбекских национальных блюд используется катык (кислое молоко, классический йогурт), а также зеленая редька. Она менее жгучая, чем черная редька, а в сочетании с маслом и морковью даже сладкая.

В процессе приготовления блюд узбекской кухни часто не обойтись без специфической среднеазиатской посуды:

- **касакан** (мантышница). Некоторые национальные узбекские блюда готовятся исключительно на пару — это разнообразные манты и ханумы. Для их приготовления используется специальная кастрюля — касакан со съёмными решетками (мантышница, пароварка);

- **тандыр** — среднеазиатская глиняная печь. Изготавливают ее вручную. Она напоминает большой глиняный кувшин. Тандыры бывают вертикальными и горизонтальными. К примеру, горизонтальные больше подходят для выпечки лепешек, а вертикальные — для самсы;

- **казан** — чугунный котел с толстыми стенками. Многие блюда получается приготовить только в казане, поскольку он хорошо сохраняет и равномерно распределяет жар.

Еду подают в национальной посуде:

- **касушка** — большая пиала для еды;

- **ляган** — блюдо большого размера, украшенное традиционными росписями. В ляганах подают плов и многие другие блюда;

- **пиала**, из которой пьют чай.

По традиции едят в Узбекистане за низким столиком — дастарханом, на полу, летом — на айване (топчане). Вокруг дастархана раскладывают пестрые курпачи (вид среднеазиатского матраса) и маленькие подушки, чтобы, вкусно поев, можно было отдохнуть, не вставая из-за стола. В еде категорически не используется свинина.

Узбекская кухня — это вкусная, сочная баранина, золотистая горячая лепешка, множество ароматных пряностей, дивный зеленый чай, сладости, тысяча вкуснейших фруктов и овощей, а самое главное, бесконечно радушное азиатское гостеприимство.