

Ірімшіктен өнімінен жасалатын аспаздық тағамдар

Орындаған: Үмбетбаев Әлішер

Мейрамхана ісі және мейманхана бизнесі 4-1

◎ *Жоспары:*

◎ *Ірімшік қазақтың ұлттық тағамы*

◎ *Ірімшіктен жасалатын құрт*

◎ *Ақ ірімшік, қызыл ірімшік*

◎ *Ақ ірімшіктен жасалған чизкейк*

◎ *Қорытынды*

- *Ірімшік – қазақтың ұлттық сүт тағамдарының ішіндегі ежелгі, ең көп тараған және адам ағзасы үшін аса маңызды тағам.*
- *Ірімшікті әжелеріміз қойдың, ешкінің, сиырдың сүтінен әркім өз рецепті бойынша әзірлеген.*



- *Құрт –кептірілген ірімшіктен жасалған тағам, ащылау-қышқыл дәмді. Құрт ұзақ сақталынатын және тоқ тағам болғандықтан, көшпелі халықтан шыққан. Сақталуда күй талғамайтын, құрамында мол кальцийі бар құртты қазір де пайдаланады.*

Құрт



- *Ірімшік – сиырдың, қойдың, ешкінің сүтінен қайнатып әзірленетін сүт тағамы. Ірімшік – ақ ірімшік, қызыл ірімшік деп екіге бөлінеді. Ақ ірімшікті дайындау үшін ыдысқа құйылған шикі сүттің үстіне азырақ айран құйып, сүтті ірітеді. Одан соң іріген сүтті отқа қойып қайнатады. Ірімшіктің сары суы бөлінген кезде оны шыптаға сүзеді. Ақ ірімшікке сары май, қаймақ, кілегей сияқты майлы тағамдарды қосса дәмді әрі құнарлы ас болады. Ақ ірімшікті шыптаға орап сүзіп алғаннан кейін жұқалап тіліп, өреге жайып кептіреді. Шала кепкен ақ ірімшікті келіге түйіп жаншыса тары сияқты қиыршық ұнтаққа айналады. Мұны тары орнында шайға салып, майға, қаймаққа, кілегейге салып жеуге де болады.*

Ақ ірімшік



- *Қызыл ірімшікті-дайындағанда қазанға құйылған жылы сүтке мәйек немесе үлкен қойдың ұлтабарына уыз толтырып кептірген ұйытқы салып, сүттің бетін қымтап жауып қояды. Жарты сағат тұрғанда сүт ұйып дірілдеп тұрады. Содан кейін мәйекті сүттен алып, қазан астына от жағып қайнатады. Қайнай бере бауыр сияқты дірілдеп тұрған ұйыған сүтті «қылыш» деп аталатын арнаулы ағашпен шақпақтап тіледі. Ірімшіктің өңі біртіндеп қызара береді. Реңі қан қызыл түске еніп, сары суы қойылған кезде қазанды оттан түсіріп салқындатады да, одан соң шыптаға салып сүзеді. Сүзілген қызыл ірімшік бір-біріне жабыспай жеке-жеке бытырап тұрады. Қызыл ірімшікті де өреге жайып кептіреді. Оның аса жағымды өзіндік дәмі болады. Кепкен қызыл ірімшік кеудірлеп үгітіліп тұрады. Қызыл ірімшікті жеке өзін жеуге де, майға, қаймаққа, кілегейге араластырып жеуге де болады. Қызыл ірімшікті жентке қосады. Қаймақ не кілігей қосып келіге жанышқан қызыл ірімшік дастарқан мәзірінің ең кәделі түрлерінің бірі болып есептеледі. Сүтті мәйекке емес айран, іркіткпен ұйытса, оның ірімшігінің түрі қара қошқыл тартып, ірімшіктеніп жеуге жайсыздау болады.*



□ *Ақ ірімшіктен жасалған чизкейк*

□ *Калориясы аз, бірақ дәмі еш кем түспейтін чизкейк.*

□ *Классикалық нұсқасында чизкейк кілегейлі ірімшіктен жасалады. Олардың майлылығы өте жоғары екені белгілі. Шамамен 70%, жеңілдетілген кілегейлі ірімшіктің өзі 40% майлылықта. Одан жасаған чизкейк те, әрине, өте жоғары калориялы болады. Сондықтан, осы жолы ақ ірімшіктен (творог) жасауға болады. Ал ақ ірімшіктің майлылығы, әрине, кілегейлі ірімшіктен әлдеқайда төмен. Ең майлылығы 9% немесе 15%. Дүкен сөрелерінде қазір 1% ірімшікке дейін табуға болады, онымен де істеуге болады. Сондықтан, чизкейкті жеп, артық салмақ қосам деп қорықпай-ақ қоюға болады.*

Gottweinnel. 182

- *Тәттінің бұл түрі балаларға да ұнайды, тіпті ірімшікті аса жақсы көрмейтін балалардың өзі жейді. Кішкентайларға тәттісі көп десеңіз, қант мөлшерін азайтып та жасауға болады.*

- *Құрамы:*
- *Чизкейк негізіне:*
- *Печенье - 150 гр.*
- *Сары май - 70-80 гр.*
- *Қоңыр қант - 1 ас қасық.*
- *Ақ ірімшік - 400-500 гр.*
- *Қаймақ - 150 гр.*
- *Қант - 0,5 стақан.*
- *Жұмыртқа - 4 дана*
- *Жарты лайм шырыны және үгітілген қабығы (лаймның орнына лимон алуға болады)*
-

- Дайындалуы:
- Печеньені қолмен сындырып, бөлме температурасындағы сары май және қантпен үгітеміз. Печенье блендерсіз оқтаумен де жақсы үгітіледі. Бірақ пакетке салып үгіткен ыңғайлы, сонда бар жерге шашылмайды.
- Үгітіндіні қалыпқа саламыз. Қалыпты дайындау туралы осы жерде жазылған.
- Үгітілген печеньені қаттырақ басып, тегістейміз. Ол үшін түбі жалпақ стақанды қолданған ыңғайлы.
Ірімшікті дайындағанша қалыпты мұздатқышқа қатырып қоямыз.
- Қалыптың сыртына жоғарғы шеттеріне дейін жеткізіп, екі қабаттап, су өтіп кетпейтіндей фольга ораймыз. Өйткені чизкейк формасымен бірге суға салынып піседі.
Бірден су қайнатып қойыңыз және пешті 170°C -та қыздырыңыз.
- Мен алған ірімшік майда болмағандықтан, мен блендермен үгітіңіз.
Майда ірімшікпен жасасаңыз бірден миксермен араластыра беруіңізге болады.
- Дайын салмасын қалыпқа құйямыз. Қалыпты үлкенірек ыдысқа саламыз.
Суреттегіден үлкенірек ыдыс тапсаңыз тіптен жақсы, піскен бетте алып шыққанға ыңғайлы болады.
Енді сыртындағы ыдысқа қайнап тұрған су құйямыз. 170°C -та қызып тұрған пешке 1 сағатқа қоямыз. Беті аздап қызару керек.
Піскен бетте алып шығып суытып қоямыз. Бірнеше сағат тоңазытқышта тұрғаннан кейін бірақ ұсынамыз.

Қорытынды

- *Ірімшік – сиырдың, қойдың, ешкінің сүтінен қайнатып әзірленетін сүт тағамы. Ірімшік – ақ ірімшік, қызыл ірімшік деп екіге бөлінеді.*

Ірімшіктің жоғары нәрілігі, сіңімділігі, жағымды дәмі мен хош исі, олардың тағамдық қасиетін арттыра түседі, сондай-ақ оны кейбір тағамдарға десерт және тұздық ретінде қолданады.

Жұқалан тілінген швейцар ірімшіктері десерт ретінде, әсіресе шай, кофе не какаоға беріледі.