

# ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ



Выполнила : Крылова.Я.Г

# ИСТОРИЯ ВОСТОЧНЫХ СЛАДОСТЕЙ



История восточных сладостей История восточных сладостей насчитывает многие столетия. Экзотические лакомства далекого Востока в течение долгого времени были неизвестны европейцам. В Европе они появились примерно в XVII - XVIII веках, их подавали в самых богатых домах как изысканные деликатесы. Восточные сладости в наиболее полном ассортименте всегда производились в Иране, Афганистане и Турции. В Европе их изготавливают в Боснии, Македонии, Болгарии, Греции и Румынии. сладости — в русском языке: обобщающее название разнородных кондитерских изделий закавказской, арабской, и среднеазиатской кухонь. Восточные сладости – это сладкие блюда, которые созданы по рецептам стран Востока. Сотни и тысячи лет назад создавались рецепты, в них мудрость древнего Востока, желание угодить вкусу того, кто захочет попробовать лакомство и привкус сказок сказки «Тысячи и одной ночи». Козинаки, нуга, щербеты, халва и пахлава, рахат-лукум – уже сами эти названия звучат томительно и сладко. В приготовлении восточных сладостей широко используются орехи, кунжут, мед, изюм, цукаты и пряности – ваниль, имбирь, лакрица. Отличает их также то, что восточные сладости можно было довольно долго хранить в теплом климате, и они от этого не портились.

# Группы восточных сладостей



Кондитерские изделия: • типа карамели: козинаки, грильяж; • изделия из сахара: кристаллический сахар, нишалло (сахарная «вермишель»), ногул (аморфный сахар с пряностями). Восточные сладости разделяют на три большие группы: Мучные изделия (всевозможные печенья и пироги на основе песочного, сдобного, слоеного или бисквитного теста): • печенье курабье, • шакер, • пахлава, • кята, • мютаки.

- Группы восточных сладостей Изделия типа мягких конфет:
  - • нуга, • лукум сбивной, • рахат лукум, • кос-халва, • ойла,
  - • алы,
  - • аланы,
  - • дайма-ойла, • щербет,
  - • чуч-хела, • сливочное полено, • сливочная колбаска.
  
- • восточные сладости на фруктовой основе  
Кондитерские изделия: • типа карамели: козинаки, грильяж; • изделия из сахара: кристаллический сахар, нишалло (сахарная «вермишель»), ногул (аморфный сахар с пряностями). Восточные сладости разделяют на три большие группы: Мучные изделия (всевозможные печенья и пироги на основе песочного, сдобного, слоеного или бисквитного теста): • печенье курабье, • шакер, • пахлава, • кята, • мютаки.

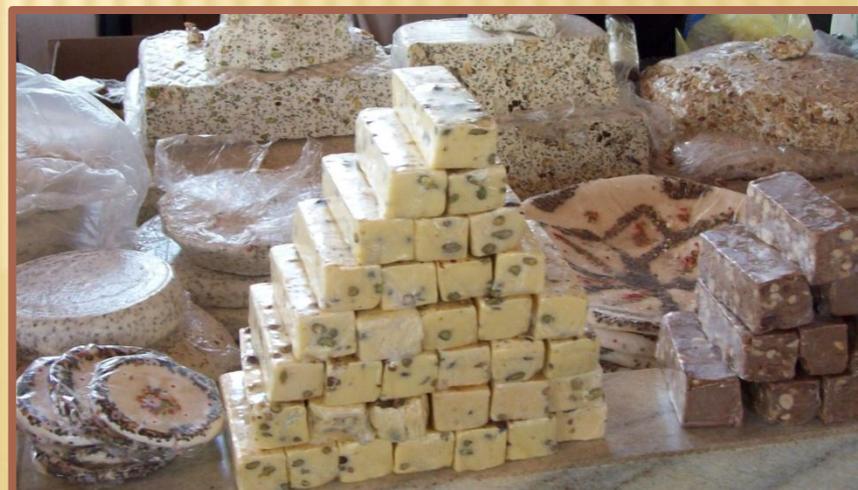
# Виды восточных сладостей



Виды восточных сладостей Они дают возможность почувствовать запах экзотических цветов, вкус меда и орехов, аромат розовых лепестков, неповторимую вкусовую ощущение. Благодаря великолепным гурманам Ближнего и Среднего Востока во всем мире стали известны халва, рахат-лукум, зефир, пастила, засахаренные и фаршированные фрукты, на Востоке было изобретено всеми любимое и такое привычное уже мороженое было изобретено именно на Востоке. Между прочим, в древности на Востоке сладости приготавливали знахари и аптекари. Они умели замаскировать Сказочным вкусом они умели замаскировать невкусные лекарства, а также могли приготовить конфеты или пирожные, которые обладали целительными свойствами и избавляли человека от недуга, помогли зачать ребенка. До сих пор в странах Востока профессия кондитера и сами мастера пользуются особым уважением.



# ХАЛВА



# Рахат-лукум



# КУРАБЬЕ

