

# ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ

Рассыпчатая ореховая халва, воздушный зефир и рахат-лукум, медовая пахлава, нежный фруктовый мармелад и пастила, конфеты из орехов и фруктов, ванильные козинаки — вашим гостям и близким непременно понравятся эти лакомства. Все это не только очень вкусно, но и полезно! Ведь все восточные сладости делаются с использованием натуральных продуктов — изюма, орехов, семечек, чернослива, кураги, яблок, слив, меда. В каждом рецепте, кроме подробного описания, указано время приготовления и количество порций, на которое он рассчитан, а цветные иллюстрации вдохновят на создание кулинарных шедевров с пряным ароматом Востока. Семейное чаепитие, дружеская вечеринка или же пышное торжество — приготовленные своими руками восточные сладости будут уместны на любом столе.

ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ



# ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ

КОЗИНАКИ • ГРИЛЬЯЖ  
НУГА • ШЕРБЕТ • ХАЛВА  
ПАХЛАВА • ЛУКУМ

*Сладости  
своими  
руками*



[www.ksdbook.ru](http://www.ksdbook.ru)

ISBN 978-5-9910-3251-3



9 785991 032513

[www.bookclub.ua](http://www.bookclub.ua)

ISBN 978-966-14-9142-6



9 789661 491426

КЛУБ  
СЕМЕЙНОГО  
ДОСУГА



# ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ

КОЗИНАКИ • ГРИЛЬЯЖ  
НУГА • ШЕРБЕТ • ХАЛВА  
ПАХЛАВА • ЛУКУМ

*Сладости  
своими  
руками*



ХАРЬКОВ КЛУБ  
БЕЛГОРОД СЕМЕЙНОГО  
2015 ДОСУГА

# ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ: ФЕЕРИЯ ВКУСОВ И АРОМАТОВ

2

**В**ы собрались устроить семейное чаепитие, решили организовать вечеринку для близких друзей или готовитесь к пышному торжеству с большим количеством приглашенных? Оригинальные восточные сладости будут кстати на любом столе. Вашим гостям и близким непременно понравится пахлава с начинкой из грецких орехов и меда, рассыпчатое курабье с изюмом, шакарлама с миндалем, хрустящие жареные спирали джалеби, тягучая нуга с курагой и изюмом, нежный фруктовый мармелад, апельсиновые цукаты и другие блюда, приготовленные по рецептам, которые бережно передаются из поколения в поколение. В странах Закавказья, Средней Азии и Ближнего Востока без этих сладостей не обходится ни одно торжество. Их подают на свадьбах и именинах, к Рождеству и празднику Навруз. Эти кондитерские изделия можно купить на шумных восточных базарах, в небольших лавочках и огромных супермарке-



тах, отведать в уютных «домашних» кафе и фешенебельных ресторанах по всему миру.

Известно около двухсот их видов: это различные виды сладкой выпечки (хворост, печенье, вафли, пирожные, сладкие пироги и торты — из песочного, сдобного, слоеного и бисквитного теста), десерты (гозинаки, грильяж) и изделия типа мягких конфет (нуга, рахат-лукум, шербет, чурчхела, восточные сладости на фруктовой основе).

При всем их разнообразии этим сладостям свойственно нечто общее и мы не спутаем их с теми, что готовят, например, в Западной Европе или Америке. В чем же заключается это отличие? Как сообщает Большая советская энциклопедия, они «содержат наряду с обычным сырьем (сахар, патока, мука, жиры и т. д.) добавки и пряности (крахмал, мак, орех, миндаль и т. п.) в сочетаниях, не свойственных обычным кондитерским изделиям». При приготовлении восточных сладостей нередко используется большое количество меда или сахара, различные виды фруктов, сухофруктов и экзотические пряности, которые придают им своеобразные оттенки вкуса и аромата. Готовые блюда обильно посыпают сахарной пудрой, измельченными орехами, сухофруктами и семенами кунжута.

Одно из любимых блюд татар и башкир — чак-чак (сэк-сэк) — стало у этих народов символом семейного благополучия и гостеприимства. Его традиционно подают к столу на свадьбах, праздниках имянаречения и по другим случаям. Похожее блюдо есть в казахской, таджикской и других национальных кухнях. Согласно основному рецепту, кусочки пресного теста в виде коротких палочек, клецек или шариков размером с грецкий орех обжаривают в масле и заливают медовым сиропом. Иногда в это блюдо добавляют сухофрукты,

**К**ак пишет В. Похлебкин, «восточные сладости в их наиболее полном ассортименте всегда производились в Иране, Афганистане и Турции. В меньшей степени они распространены на Арабском Востоке: Ливане, Сирии, Египте, Ираке, Саудовской Аравии, где главную роль играют вяленые фрукты (финики, инжир). Основные центры производства восточных сладостей на территории ближнего зарубежья — Закавказье (особенно Армения и Азербайджан), Средняя Азия (главным образом Таджикистан) и отчасти Молдавия. В Европе восточные сладости производят лишь в Македонии, Боснии, Болгарии, Греции и Румынии».

измельченные грецкие орехи и другие ингредиенты. Тесто для чак-чак могут нарезать более крупными или мелкими кусочками, а блюду придавать разную форму — круглую, овальную, форму конуса или пирамиды. Готовое кушанье посыпают орехами или маком и подают к столу с чаем или кофе.

А в Армении по праздникам обычно готовят гату. Это один из неизменных атрибутов свадьбы: сладкие лепешки с начинкой (хориз) раздают девушкам и женщинам, которые наряжают невесту, а новобрачная приносит гату в дом своего мужа. Известно множество вариантов рецептов этого блюда — гата ванадзорская (каракилсская, кироваканская), гутаркская (степанаванская), арцахская (карабахская), ереванская, гюмрийская (ширакская, ленинканская). Это кушанье готовят из слоеного теста опарным или безопарным способом, в тесто добавляют сухофрукты, грецкие орехи, а иногда и монетки — на счастье; поверхность изделий украшают различными орнаментами.

Традиционное блюдо грузинской кухни — каду — готовят в виде лепешек или рулетов. При этом используют разные виды теста — дрожжевое, слоеное или песочное. В начинку добавляют рубленые орехи — фисташки,

миндаль или фундук. Иногда в такие пироги кладут изюм.

Славится своими сладкими блюдами и азербайджанская кухня. В каждой местности их готовят по особенным, передающимся из поколения в поколение рецептам. В расположенном на высоте 800 м над уровнем моря старинном городе Шемаха, который когда-то был столицей Мидии, затем государства ширваншахов Ширванского царства и одним из важнейших населенных пунктов на Шелковом пути, издревле сложились свои кулинарные традиции. По особому рецепту здесь пекут вкусные трубочки (рогалики) — мутаки (мютаки). Эти изделия готовят с различными начинками: орехами, повидлом, джемом, добавляя к ним пряности — кардамон, корицу и др.

Но самой знаменитой восточной сладостью, пожалуй, можно назвать пахлаву (баклаву). Рецепт этого блюда появился настолько давно, что узнать доподлинно, когда и кем он был создан, уже невозможно. По одним данным, сладкий пирог с орехами под названием «баклава» стали готовить на территории Турции еще в VIII веке до н. э., а позднее его рецепт переняли греки. По другой версии, это сказочно вкусное блюдо впервые приготовили в середине XV века для османского султана Фатиха, которому оно очень понравилось. Так или иначе, но оно стало популярно во многих странах — в Азербайджане, Албании, Армении, Болгарии, Греции, Иране, Таджикистане, Туркменистане, Турции, Узбекистане, где пахлаву готовят уже несколько веков.

Неудивительно, что рецептов этого блюда известно множество: пахлава бакинская, нахичеванская, шекинская, баклава «Батуми», баклава с маком и орехами по-молдавски и другие. Это кушанье готовят из разных видов теста — дрожжевого, бездрожжевого, слоеного, сдобного, известен даже рецепт лапшевидной (ариштовой) баклавы. В разных рецептах соотношение объемов теста и начинки, начинки и сиропа



## ХАЛВАЙТАР

(жидкая мучная халва)

- **мука пшеничная 140 г**
- **сахар 180 г**
- **масло топленое ½ стакана**
- **вода 2 стакана**
- **ванилин на кончике ножа**

**1.** В нагретое масло всыпьте муку, пассеруйте ее на среднем огне 25 минут, до тех пор, пока мука не приобретет коричневатый

цвет. Влейте разведенный горячей водой сахар, добавьте ванилин и варите халву на слабом огне, постоянно помешивая, до густоты сметаны.

**2.** Разлейте халву на десертные тарелки слоем 0,5—1 см, охладите. Когда халвайтар застынет, нарежьте его квадратиками.

5

## ХАЛВА ОРЕХОВАЯ



- **крахмал кукурузный 10 г**
- **орехи грецкие 200 г**
- **сахар 160 г**
- **масло сливочное 100 г**
- **молоко 2 стакана**
- **корица молотая 1 ч. л.**

**1.** Крахмал разведите небольшим количеством холодного молока. Оставшееся молоко соедините с сахаром и при постоянном помешивании доведите до кипения.

**2.** Ядра орехов разрежьте пополам, обжарьте на масле до темно-коричневого цвета, залейте приготовленным молочным сиропом и прогре-



вайте под крышкой на слабом огне в течение 10 минут. Влейте разведенный крахмал и доведите до кипения. Полученную массу разлейте в креманки и посыпьте корицей. Подавайте халву горячей.

## РЕШИД-ХАЛВА



6



2:00

- мука пшеничная 440 г
- яичные белки 8 шт.
- яичные желтки 2 шт.
- сахар 100 г
- мед  $\frac{3}{4}$  стакана
- масло растительное  $2\frac{1}{2}$  стакана
- сахарная пудра 50 г
- корица по вкусу

1. Яичные белки и желтки взбейте отдельно в течение 15—20 минут. Соедините их и, всыпая муку, замесите тесто.
2. Полученное тесто разделите на порции весом 250 г. Каждый кусок раскатайте тонким, до 0,3 см кругом. Сложите листы друг на друга, пересыпая мукой, и нарежьте как лапшу. Рассыпьте лапшу тонким слоем, пересыпав мукой, и дайте ей немного подсохнуть.
3. Подготовленную лапшу обжарьте в кипящем растительном масле в течение 5—7 минут до бледно-золотистого цвета, откиньте на дуршлаг, чтобы стекло масло.
4. Мед смешайте с сахаром и варите в течение 20—30 минут.
5. Обжаренное тесто выложите на противень, залейте уваренным медом и разровняйте.
6. Готовую решид-халву разрежьте на ромбики и охладите, посыпав смесью сахарной пудры и корицы.



# СОДЕРЖАНИЕ



ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ: ФЕЕРИЯ ВКУСОВ И АРОМАТОВ .....	2	Шоколадный фадж .....	18
Халвайтар .....	5	Козинаки из кунжута .....	19
Халва ореховая.....	5	Ванильные козинаки по-грузински .....	19
Решид-халва .....	6	Гозинаки .....	20
Халва из подсолнечных семечек.....	7	Грильяж с вареньем и вафлями ...	21
Помадка кофейная.....	7	Шоколадно-ореховый десерт .....	21
Помадка «Простое чудо» .....	7	Шарики ромовые .....	22
Молочная помадка с орехами кешью.....	8	Грильяж из грецких орехов .....	23
Абрикосовое желе по-китайски.....	9	Грильяж в шоколаде .....	23
Фруктовый мармелад.....	9	Хихонский туррон .....	24
Мармелад из персиков .....	10	Кофейные трюфели .....	25
Яблочный зефир «Радость» .....	11	Сливочное полено с кокосом .....	25
Зефир ананасный .....	11	Конфеты из яблок с орехами .....	26
Рахат-лукум .....	12	Конфеты из лесных орехов .....	27
Ореховая нуга .....	13	Пряные батончики с фруктами и орехами .....	27
Нуга с курагой и изюмом .....	13	Финики с творогом .....	28
Нуга .....	14	Конфеты из нуга .....	28
Пастила абрикосовая .....	15	Конфеты из чернослива .....	29
Пастила из смородины.....	15	Индийские «Ладу» .....	29
Молочная пастила .....	16	Орешки в сахарной пудре.....	30
Домашний шербет.....	17	Чурчхела .....	30
Шербет с фисташками .....	17	Финики с грильяжем.....	31
Шоколадно-ореховый шербет.....	17	Ананасные шарики .....	31
		Имбирь в сахаре .....	31

Медовая курага .....	32	Аджуа .....	64
Цукаты апельсиновые .....	32	Пирожное «Карагат» .....	65
Инжир, запеченный с кунжутом ....	33	Пудинг из кукурузной муки	
Десерт восточный .....	33	с тыквой.....	65
Груши в гранатовом сиропе .....	34	Пирожное «Катаиф».....	66
Яблочный чатни .....	35	Абрикосовое пирожное .....	66
Яблоки в кляре и карамели.....	35	Слоеное пирожное.....	67
Айва, фаршированная		Пахлава по-азербайджански.....	68
грецкими орехами.....	36	Баклава «два в одном».....	69
Тыква с медом, кизилом		Баклава с кофейным сиропом.....	70
и орехами .....	37	Баклава «Батуми» .....	71
Клау пин.....	37	Рулетики кадаифи .....	72
Маджуни .....	38	Баклава с маком и орехами	
Бананы, запеченные с творогом ..	39	по-молдавски .....	73
Запеканка из персиков		Плетенка	
с творогом .....	39	с засахаренными фруктами .....	74
Сладкий панир с фисташками ....	40	Кишмишиани.....	75
Яблоки, фаршированные		Мютакише махинские.....	75
бананами и финиками .....	41	Абрикосовый рулет.....	76
Салат из яблок и бананов .....	41	Грузинская када.....	77
Салат из яблок по-индийски .....	41	Рулет слоеный с творогом.....	77
Абрикосовый самбук .....	42	Рулет маковый.....	78
Пеламуши .....	43	Ореховые грубочки .....	79
Воздушный рис .....	43	Калач с инжиром.....	80
Десерт халифа.....	44	Портакалчичеги .....	81
Изысканный десерт .....	45	Медовик «Чайный» .....	81
Горячий шоколад с миндалем .....	45	Мускатный кекс с финиками.....	82
Творожный хворост .....	46	Таплаквера .....	83
Чак-чак по-казахски .....	46	Медовый пирог по-грузински .....	83
Чак-чак .....	47	Пирог любимый .....	84
Акандж .....	48	Торт с сухофруктами	
Мэчжакква .....	49	и пряностями .....	85
Сангза .....	49	Пирог с курагой .....	86
Джалеби .....	50	Пирог с черносливом .....	87
Гозинаки из теста .....	51	Пирог с грецкими орехами	
Диплес .....	51	и инжиром .....	87
Сочима .....	52	Пирог слоеный с эремчеком	
Ншаблит .....	53	и изюмом .....	88
Печенье с кардамоном .....	53	Слоеный пирог с орехами	
Курабье бакинское .....	54	и изюмом .....	89
Миндальное печенье .....	55	Ореховый пирог по-грузински ....	89
Мускатное печенье .....	55	Пирог с ревенем .....	90
Шакарлама с миндалем .....	56	Сливовый пирог	
Шафрановые колечки .....	57	с ванильным кремом .....	91
Ореховые башенки .....	57	Маковый пирог с абрикосами .....	92
Лукумадес .....	58	Пирог виноградный .....	93
Шакер-чурек .....	59	Банановый пирог с миндалем .....	93
Ореховые вафли .....	59		
Хрустящие боорсоки .....	60		
Кофейно-ванильные косички .....	61		
Арахисово-маковые палочки.....	61		
Гата .....	62		
Творожные рожки.....	63		
Пудинг яблочный с орехами.....	63		



УДК 641/642  
ББК 36.991  
В78



Никакая часть данного издания не может быть скопирована или воспроизведена в любой форме без письменного разрешения издательства

Ответственный редактор *Т. А. Куличихина*  
Научный редактор *И. Г. Ройтенберг*  
Дизайн *В. А. Кугаевский*  
Фотографы *К. А. Шевчик, А. А. Болтов*  
Стилисты *М. Р. Журавлева, Е. Б. Брюхина, Ю. Г. Барина*

Информация предоставлена сайтом *www.mmenu.com*  
Фотографии предоставлены сайтом *www.foto.millionmenu.ru*

Дизайнер обложки *Виктория Дорохина*

Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

**Східні солодощі.**  
**Гозинаки, грильяж, нуга,**  
**шербет, халва, пахлава, лукум**  
*(російською мовою)*

*Укладач ЛАВРЕНТЬЄВА Галина*

Головний редактор *С. С. Скляр*  
Завідувач редакції *К. В. Новак*  
Відповідальний за випуск *І. Г. Веремій*  
Художній редактор *С. В. Місяк*  
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*  
Коректор *О. О. Григор'єва*

Підписано до друку 29.04.2015.  
Формат 70x100/16. Друк офсетний.  
Гарнітура «Bookman». Ум. друк. арк. 7,74.  
Наклад 10000 пр. Зам. № .

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»  
Св. № ДК65 від 26.05.2000  
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а  
E-mail: [cor@bookclub.ua](mailto:cor@bookclub.ua)

Віддруковано з готових діапозитивів  
на ПП «ЮНІСОФТ»  
Свідоцтво ДК №3461 від 14.04.2009 р.  
[www.ttornado.com.ua](http://www.ttornado.com.ua)  
61036, м. Харків, вул. Морозова, 13Б

**Восточные сладости.**  
**Козинаки, грильяж, нуга,**  
**шербет, халва, пахлава, лукум**

*Составитель ЛАВРЕНТЬЄВА Галина*

Главный редактор *С. С. Скляр*  
Заведующий редакцией *Е. В. Новак*  
Ответственный за выпуск *И. Г. Веремей*  
Художественный редактор *С. В. Мисяк*  
Технический редактор *В. Г. Евлахов*  
Корректор *О. О. Григорьева*

Подписано в печать 29.04.2015.  
Формат 70x100/16. Печать офсетная.  
Гарнитура «Bookman». Усл. печ. л. 7,74.  
Тираж 10000 экз. Зак. № .

ООО «Книжный клуб «Клуб семейного досуга»»:  
308015, г. Белгород, ул. Пушкина, 49А

Отпечатано с готовых диапозитивов  
на ЧП «ЮНІСОФТ»  
Свидетельство ДК №3461 от 14.04.2009 г.  
[www.ttornado.com.ua](http://www.ttornado.com.ua)  
61036, г. Харьков, ул. Морозова, 13Б

ISBN 978-966-14-9142-6 (Украина)  
ISBN 978-5-9910-3251-3 (Россия)

© ООО «Издательство «Миллион меню»», 2015  
© Hemiroltd., издание на русском языке, 2015  
© DepositPhotos.com / kukumalu80, manera, scaliger, CaptainZZ, blue67, обложка, 2015  
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2015  
© ООО «Книжный клуб «Клуб семейного досуга»», г. Белгород, 2015