

## Ароматические Горячие Фруктовые Напитки

Сагдуллаев Абдунаби Абдулло угли

Мастер группы 14-20 Ташкентского химико-технологического института

**Ahrorov U. B.**

Научный руководитель и.о.проф.

***Аннотация:** История появления коктейлей, как и многих других замечательных вещей покрыта туманом. Имя изобретателя, увы, неизвестно. Это не удивительно, не так уж сложно смешать несколько напитков и получить новый вкус. Судя по той информации, которую по крупицам добывали различные исследователи, коктейли под разными видами появлялись во многих местах, и совершенно различным людям приходила в голову светлая мысль - смешать коктейль.*

***Ключевые слова:** Молоко, экстракт, сахар, кйёмы, лимонная кислота, морковь.*

Фруктовые смешанные напитки пользуются в барах спросом в течение года. Они могут быть холодными и горячими. В состав фруктовых смешанных напитков входят высококалорийные продукты - сахар, мед, мороженое.

Напитки собственного производства готовят из фруктовых соков, свежих фруктов, сиропов. В зависимости от дополнительных продуктов холодные фруктовые напитки подразделяют на напитки с мороженым, газированной водой, яйцом или желтком и белком яйца отдельно.

Фруктовые напитки подают в хрустальной или стеклянной посуде, фужерах, компотницах, высоких бокалах, стаканах различной формы.

Горячие фруктовые напитки отпускаются при температуре 70° С в керамических, фаянсовых и фарфоровых чашках.

### **Горячие фруктовые напитки**

Горячие фруктовые напитки подаются при температуре 60 - 65 С. Готовят их из смесей различных фруктовых соков и сиропов, в которые добавляют горячий чай или молоко, а для ароматизации - экстракты гвоздики и корицы.

Горячий малиново - вишневый напиток

Сироп малиновый - 40 мл, сироп вишневый -10 мл, крепкий горячий чай -100 мл.  
Выход -150 мл.

Все компоненты разогреть, перелить в чайный стакан, подать с ложечкой.

Аналогично готовят и такие напитки, как: горячий лимонный напиток, горячий апельсиновый напиток, горячий клубничный напиток, горячий черничный напиток, горячий малиново - лимонный напиток, горячий напитки «Зима», «Люкс» и др.

Из национальных сладостей можно привести некоторые нижеследующие сиропы и напитки:

# Kresna Social Science and Humanities Research

Proceedings of the International Conference on Sustainable Development:  
Problems, Analysis And Prospects

## СИРОПЫ (КИЁМЫ)

Сиропами называют и употребляемый для варенья растворенный сахар и жидкое варенье на фруктовом отваре.

Киёмы (сиропы), в отличие от мураббо (ваваренья), варятся в один прием, и воды в сиропе больше, чем продукта, из которого готовится сироп. Варят сиропы как из фруктов, так и из некоторых овощей.

## СИРОП С МОРКОВЬЮ

Желтую морковь нарезать соломкой или звездочками толщиной 2 мм, положить в таз для варенья, залить водой, поставить на слабый огонь, прокипятить. Когда морковь станет мягкой, засыпать сахар и варить на медленном огне до готовности, пока морковь не станет прозрачной. Для аромата в ще горячий сироп добавить ванилин.

На 1 кг моркови-1 кг сахара, 1,5 л воды, 1/г чайной ложки ванилина.

Таким способом можно готовить: янтак киём (сироп из янтакного сахара), сироп с ревенем, сироп с тыквой, сироп из лепестков роз, сироп из зеленого (недозрелого) урюка, сироп из лимона, сироп из алычи, сироп из яблок и др.

## БЕКМЕСЫ, или ПАТОКА

### ВИНОГРАДНАЯ ПАТОКА

Самые спелые грозди винограда промыть в холодной воде, выжать сок. Образовавшуюся массу процедить через марлю, сок слить в тазик и кипятить, пока он не загустеет. Время от времени размешивать деревянной лопаточкой (огонь при варке должен быть средним).

Цвет готовой патоки - темно-желтый.

### БЕКМЕС ИЗ ЯГОД ТУТОВНИКА

Ягоды тутовника сорта (марвартак) и «чакир тут» очистить от веточек и листьев, промыть в холодной воде, выжать. Образовавшийся сок прокипятить до сгущения. Цвет готового бекмеса- темно-красный.

### БЕКМЕС ИЗ СВЕКЛЫ

Сахарную свеклу очистить от кожуры, нарезать мелкими кусочками, поставить варить. Вареную свеклу протереть через проволочное сито, отжать сок, вылить его в свекольный отвар, который получился при варке, прокипятить до сгущения.

Таким способом можно приготовить бекмес: из дыни, из арбуза, из ягод тутовника, приготовленный на солнце.

## НИШАЛДА

Сварить сахарный сироп, и сняв с огня, дать остыть. Корни колючелистника метельчатого (так называемый етмак или бех) очистить, нарезать на маленькие кусочки и положить в чайник, налить воды, прокипятить. Затем процедить через марлю и слить воду, немного охладить, ввести яичные белки и взбить до образования белой пены.

# Kresna Social Science and Humanities Research

Proceedings of the International Conference on Sustainable Development:  
Problems, Analysis And Prospects

Затем белки смешать с приготовленным сиропом, продолжать помешивать до тех пор, пока не образуется густая белая тянущая сметано-образная масса. При пробе ощущаются кристаллы загустевшего сахара.

У хорошо взбитой нишалды сироп не должен отделяться от белой пены и оседать на дно. Для аромата в нишалду при взбивании можно добавить лимонную кислоту и ванилин.

На 0,5 кг сахара- 0,5 л воды, на кончике ножа лимонной кислоты и ванилина. Для пены - 2 яичных белка, 20 г корней колючелистника.

## ПРОХЛАДИТЕЛЬНЕ НАПИТКИ УРИК СУВИ

(Урюковый настой)

Сушеный урюк тщательно промыть, положить в кастрюлю, залить водой и поставить варить. Когда плоды урюка набухнут, охладить в той же кастрюле, отвар процедить через марлю, разлить в пиалы и подат к столу.

На 1 кг сушеного урюка - 2 л воды.

Таким образом можно приготовить: намоток суви (отвар шиповника), намоток шарвати (шербет из шиповника), анор шарвати (шербет из граната), шербет из клубники, из лепестков роз, вишни и др.

## «НАВРУЗ » ДЕСЕРТЫ.

Коктейльные напитки широко используются на нашем столе. Этот смешанный напиток очень полезен для здоровья человека, поскольку готовится из нескольких разных фруктов, фруктовых соков и молочных продуктов.

Коктейль подают до или после еды.

## КОКТЕЙЛЬ ПИНЕАС

кусочков лимонного сока, 50 г ананасового сока, 1 яйцо, хрен.

весенний лед хорошо перемешивают в течение двух минут в шейкере. Поместите в миску и добавьте минеральную воду. Яичные белки взбиваются. Ананас нарезают на две части, а сердцевину одной части очищают. Выжатый ананасовый сок смешивают в миксере с добавлением сахара или меда, яичного белка. Влить второй ломтик очищенного от сердцевины ананаса, добавить толченые грецкие орехи и апельсиновый или лимонный сок (можно сделать из ананасового сока).

## АНАНАС И СЛИВКИ

Ананас консервированный — 75 г, сметана — 40 г, сахарная пудра — 10 г, сок ананасовый — 20 мл, печенье — 15 г, ванилин — 0,001 г.

Выложить печенье в миску, в середину добавить ананас, сметану, сок и украсить оставшимся печеньем.

## КОКТЕЙЛЬ АНОРЛИ

1 л гранатового сока, 125 г сахара, 200-300 г фруктов (яблоко, персик, апельсин и газированная вода)

# Kresna Social Science and Humanities Research

Proceedings of the International Conference on Sustainable Development:  
Problems, Analysis And Prospects

Крупные фрукты, например: персики, очищенные от апельсина и нарезанные дольками или кусочками. Посыпать сахаром.

Как только сахар растает, полейте его гранатовым соком и смешайте с фруктами.

## КЛУБНИЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

2 столовые ложки клубничного сока, полстакана кипятка, 100 г клубничного мороженого, несколько кусочков плодов клубники.

Клубничный сок смешивают с кипящей холодной водой, добавляют мороженое и размешивают до образования пены. Бокал для коктейля украшают кусочком клубники и подают на стол.

Точно так же можно приготовить коктейли из сливы, граната, вишни и банана.

## Ароматические смешанные напитки из овощных соков

Эти напитки подают в пивных барах. Они приятны на вкус, богаты витаминами и способствуют лучшему усвоению пищи. Готовят их из натуральных овощей, овощных соков, иногда добавляют желтки яиц.

Овощные напитки можно готовить с добавлением молока. Отпускают овощные смешанные напитки в низких стаканах с ложечкой.

### Напиток томатный, или витаминный

Сок томатный -100 мл, рассол квашеной капусты - 20 мл, сок лимонный -5 мл, цедра лимона -5 г, вода кипяченая -20 мл, сахар -3 г, соль - 2 г.Выход -150 мл.

Все компоненты хорошо размешать.

### Напиток морковно -клюквенный

Сок клюквенный -15 мл, морковь -100 г, вода -50 мл, сок лимонный -3 мл, сахар -15 г. Выход -150 мл.

Морковь натереть на мелкой терке, залить водой и дать настояться 2 ч. Процедить, добавить лимонный сок, сахар и хорошо размешать.

Морковь можно заменить морковным соком.

Напиток томатный Сок томатный -110 мл, желток, сок лимонный -10 мл, взбитые сливки -10 г, соль -2 г, перец черный молотый. Выход -150 мл.

Все компоненты смешать и взбить в коктейле взбивалке. Подать в стакане, положив сверху сливки.

Напиток из тыквы и соленых огурцов Сок тыквенный -80 мл, сок томатный -50 мл, лук зеленый -15 г, соль -2 г, сахар -3 г, перец черный молотый. Выход -150 мл.

Сок тыквы соединить с томатным, добавить зеленый лук, соль, сахар и перец. Таким способом можно готовить такие напитки как: Напиток морковный с рассолом квашеной капусты, напиток томатный с зеленым луком, напиток морковный с медом, напиток морковно -яблочный и др.

1. Ахраров У.Б. ва бошкалар. «Овкатланиш махсулотларини тайёрлаш технологияси» - Т.: «Янги нашр» - 2017. 520 с.

# Kresna Social Science and Humanities Research

Proceedings of the International Conference on Sustainable Development:  
Problems, Analysis And Prospects

2. Боровикова Л.А. и др. «Исследование продовольственных товаров». - М. «Экономика» - 2008. 282 с.
3. Ахраров У.Б. Таомларни тайёрлаш технологияси асослари. Т.: «Фан Зиёси». 2021-430 б.
4. Ахраров У.Б. Овкатланиш корхоналарида хизмат курсатиш ва сервис. Т.: «Фан Зиёси». 2021-160 б.
5. Узбекистан халқларининг миллий таомлари ва кулинария маҳсулотларини тайёрлаш усуллари туплами Т., «Мехнат», 1988., 222 б.