

УДК 637.146(470.6)

ББК 36.95

Г-24

Гашева Марзият Асланчериевна, старший преподаватель кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, аграрный факультет, Майкопский государственный технологический университет, тел.: 8-918-169-60-92;

Куликова Ирина Кирилловна, кандидат технических наук, доцент кафедры прикладной биотехнологии молока и молочных продуктов, технологический факультет, Северо-Кавказский государственный технический университет, г. Ставрополь, тел.: 89187566165.

ТРАДИЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА КИСЛОМОЛОЧНЫХ НАПИТКОВ НАРОДОВ СЕВЕРНОГО КАВКАЗА (рецензирована)

В статье изложены краткие характеристики кисломолочных напитков народов Северного Кавказа и Адыгеи: история возникновения, состав, технологии производства.

Ключевые слова: кисломолочные напитки, айран, кефир, простокваша.

Gasheva Marzeyat Aslancherieva, associate lecturer of the chair of technologies of producing and processing of agricultural production, agricultural faculty of Maykop State Technological University, tel.: (8772)524579;

Kulikova Irina Kirillovna, Cand. of Technology, senior lecturer of the chair of applied biotechnology of milk and dairy products, technological faculty, Northern Caucasus technical university, Stavropol, tel.: 89187566165.

TRADITIONAL TECHNOLOGY OF PRODUCTION OF CIRCULATED MILK DRINKS OF NORTHERN CAUCASUS PEOPLES

This article states brief characteristics of circulated milk drinks of peoples of Northern Caucasus and Adygey: the history of origin, composition, productive technologies.

Keywords: circulated milk drinks, ayran, kefir, clabber.

Концепция оздоровления человека и предупреждения старения организма путем включения в рацион кисломолочных продуктов была выдвинута еще известным русским микробиологом И.И. Мечниковым. Наблюдая, за жизнью горцев Балканских стран и Кавказа, он высказал в 1907 году предположение, что их долголетие обусловлено постоянным употреблением кислого молока и разработал теорию старения людей. Согласно этой теории, гнилостные бактерии, обитающие в кишечнике, разлагают белки с образованием ядовитых продуктов – индола, скатола, фенола и др. Эти вещества, всасываясь в кровь, медленно, но постоянно отравляют организм и вызывают его преждевременное старение. Для борьбы с нежелательной микрофлорой И.И.Мечников предложил использовать молочнокислые бактерии, способные приживаться в кишечнике[3]. Кисломолочные продукты играют важную роль в питании людей, особенно детей, лиц пожилого возраста и больных. Диетическая ценность кисломолочных напитков определяется их химическим составом, который характеризуется сбалансированным соотношением основных питательных веществ: белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, а также содержанием витаминов, молочной кислоты и антибиотических веществ.

Диетические свойства кисломолочных напитков заключаются в том, что они улучшают обмен веществ, стимулируют выделение желудочного сока и возбуждают аппетит.

Использование напитков на основе молока различных видов животных путем сбраживания их естественными заквасками уходит в глубокую древность. Закваски, как правило, содержали не только молочнокислые бактерии, но и дрожжи. Приготовление этих напитков служило кочевникам способом хранения молока, получаемого в избытке в соответствующий сезон. В дальнейшем они обратили внимание на питательные, и тонизирующие свойства этих продуктов. Основными отличиями различных видов кисломолочных напитков являются использование молока различных

видов животных и состав закваски. В настоящее время многие напитки производят в промышленных условиях.

Населению Северного Кавказа издавна был известен напиток горцев «Айран». Широкий интерес к этому продукту наблюдается в последние годы далеко за пределами Кавказа и связан в основном с развитием туризма, оживлением торговли.

Большинство этнографических исследователей сходятся на мысли, что айран является молочным продуктом карачаевского и балкарского народов, по своей популярности у этих народов с ним не может конкурировать ни один продукт питания. Именно у этих народов без айрана не обходится ни одна семья. Он является символом гостеприимства, богатства, щедрости.

Свежий айран у карачаевцев носит название «джуурт айран». В звучании слова «джуурт» есть общее со словом «йогурт». Существует вид айрана, названный «гыпы айран», или бурдючный айран, технология и вкус которого ближе к кефиру. Термин «ечки айран» - это айран, приготовленный из козьего молока.

Технология производства продукта в домашних условиях отличается простотой. Кипяченому молоку дают остыть до температуры, которую выдержит палец (что соответствует оптимуму для термофильных бактерий 40-45⁰С) и вносят закваску. Количество вносимой закваски у разных хозяек колеблется. В качестве закваски используется также сыворотка, выделяемая сгустком айрана (хупеги), в этом случае процесс образования сгустка удлиняется, но продукт дольше сохраняется в свежем виде. Готовым к употреблению считается айран через 10-14 часов, или сутки. Последующая выдержка осуществляется в подвалах, температура которых благоприятна для спиртового брожения. Разбавленный айран носит название «сусаб» и в летнее время широко употребляется разбавленным сырой водой или нарзаном из горных источников.

Наиболее целебным горцы считают свежий айран. С незапамятных времен карачаевцы применяют продукт при расстройствах желудка, ожогах, во время лечения вывихов и переломов. Подсоленный айран с добавлением дикого чеснока. По мнению местного населения, избавляет от укусов змеи[2].

Кефир – изначально рассматривался как национальный продукт народов Северного Кавказа. Как продукт он достаточно хорошо изучен, однако природа возникновения кефирных грибков до сих пор не выяснена.

Кефир был открыт научным миром сравнительно недавно. Он был обнаружен в солочных бурдюках карачаевцев, пасущих свои стада в окрестностях г. Кисловодска. Об этом в 1867 году доктор Джогин сделал небольшое сообщение в Кавказском медицинском обществе. Открытие доктора Джогина заинтересовало не только научные круги России, но и за рубежом.

Приготовление кефира у карачаевцев производилось следующим образом: в кожаный бурдюк наливалось парное молоко (лучшим считалось козье или овечье) и в качестве закваски бралась горсть кефирных грибков в виде комочков. После этого бурдюк тщательно взбалтывался и затем помещался в прохладное место или накрывался кошмами.

Для кефирных грибков свежее молоко служит питательной средой, поэтому они начинают «пить и размножаться», а через несколько часов кефир считается готовым к употреблению. По мере того, как кефир сливали из бурдюка для употребления, его снова дополняли свежим молоком. Но через сутки, кефир подвергался сильному брожению, поэтому его выливали из бурдюка в деревянную кадуюшку, а кефирные комочки промывали водой, затем сушили для последующей закваски. Комочки кефира, называемые «урлукъ» (семена), имеют эллиптическую или шарообразную форму. Величина которых колеблется между 2-5 мм. Для приготовления кефира весьма важную роль играет температура, оптимальной считается 22-25⁰С. Во многих семьях имеется запас грибков. Но в случае истощения запаса, достать их было нелегко, так как в обращении с кефиром у горцев бытовало табу, запрещающий уступку кефирных зерен другому хозяину. Поэтому соседи прятали грибки друг от друга и не рассказывали о своих действиях с кефиром.

Кефирное производство в Москве началось после 1908 года, после того как удалось похитить 10 фунтов семян кефира и привезти их в Россию.

В настоящее время можно считать достаточно хорошо изученными вопросы микробного состава грибков, их химический состав, особенности культивирования, а также особенности производства с использованием производственной закваски. Появились данные о применении

кефирных грибков в медицине, в пищевой промышленности – для получения новых видов заквасок и производства на их основе напитков диетического и профилактического питания [3].

Кубанская простокваша – продукт, который в настоящее время практически не известен, до середины прошлого столетия активно продавался на рынках южных городов. Интересно, что С.А. Королев (1932), характеризуя продукты, вырабатываемые на естественных заквасках, уделил этому продукту наибольшее внимание. Микрофлора продукта включает молочнокислые микроорганизмы и дрожжи.

В рецептах приготовления адыгейских, кабардинских и черкесских кушаний и напитков нет существенных различий. Единый адыгский народ имеет единую национальную кухню с единой технологией приготовления. Если речь и идет о каких-то различиях, то это, прежде всего, различия в названиях блюд вследствие специфических диалектов отдельных групп народа, в нюансах и тонкостях технологии приготовления, которые присущи не только отдельным народам, но и каждой отдельной семье.

Значительное место в рационе питания занимает молочная пища. Причем в крестьянских семьях молочные продукты преобладали над остальными, а основой питания пастухов на кошах были кисломолочные продукты.

Адыги употребляли молоко коровы, козы, буйволицы, а в лечебных целях – молоко кобылицы – кумыс. Это была повседневная пища, без которой не обходится ни один стол, а также незаменимая еда путников и людей, работавших в полевых условиях.

Для адыгов в прошлом, мало характерно употребление свежего цельного молока, его пили лишь с калмыцким чаем, гораздо чаще и в большом количестве ели «кислое молоко». Наиболее известны два вида «кислого молока» - *щхыу* и *къундысыу*.

Щхыу- употребляется как в натуральном виде, так и по вкусу подслащенным – с медом, сахаром. Кроме того, готовят незаменимую острую приправу ко всем мясным блюдам «щхущыпс» (соус из кислого молока). Технология приготовления *щхыу* сохранилась и до настоящего времени. Цельное молоко доводят до кипения, затем дают ему немного остыть, заквашивают специально оставленным кислым молоком и ставят в теплое место. Через два-три часа молоко готово к употреблению.

Къундысу – перебродившая сыворотка с молоком. На его приготовление уходило довольно много времени. Необходимую сыворотку собирали в кадушках с мая по октябрь. Готовили этот продукт только осенью. Для этого прокисшую сыворотку кипятили, пока она не выкипала на одну треть. Остывшую жидкость процеживали и переливали в другую посуду, чтобы она приобрела приятный вкус, в нее добавляли соль, перец, и кукурузный початок. Затем кипятили молоко и, дав ему остыть, наливали в сыворотку. Молоко свертывалось. Чтобы творожистая масса стала еще гуще, в *къундысыу* подливали молоко в течение нескольких дней. Всю зиму практически к нему подливали молоко, чтобы он был свежим. Напиток долго сохранялся, имел приятный специфический вкус и был весьма питателен. Он утолял жажду и регулировал пищеварение. Ели его с мамалыгой (кукурузная каша), вареной и печеной тыквой. *Кундысыу* служил приправой ко многим блюдам, им заправляли супы и заквашивали молоко. Из *кундысыу* готовили особое блюдо, сварив его с мукой и топленным маслом.

Такой же рассол как *кундысыу*, готовили абазинцы, чеченцы и балкарцы. Чеченцы в этот напиток для придания хорошего вкуса, добавляли простоквашу, чеснок и черемшу [4].

Опираясь на этнографический и исторический материал, мы дали краткую характеристику кисломолочных напиткам, употребляемых адыгами с древних времен. Однако, какова их пищевая и биологическая ценность, насколько она сбалансирована и соответствует физиологическим потребностям человеческого организма, какова микрофлора вносимых естественных заквасок, технологические режимы? Эти вопросы никем не изучались и требуют дальнейшего изучения, поскольку представляют огромный интерес не только для ученых, так и для производителей.

Литература:

1. Атаманских А.А. Карачаевский айран // Батал-пашинск. 1915. С. 3-10.
2. Донченко Л.В., Надыкта В.Д. Продукты питания в отечественной и зарубежной истории. М.: ДеЛи принт, 2006. 295с.
3. Мечников И.И. Этюды о природе человека. М.: Изд-во АН СССР, 1961. 289 с.
4. Пафова М.Ю. Традиционная пища адыгов // Джэпэджэжъ (Эхо). Майкоп, 1991. С. 5.