



საქართველოს მეცნიერებათა ეროვნული აკადემია

ქართული ენციკლოპედიის ი. აბაშიძის სახელობის მთავარი სამეცნიერო რედაქცია

აღმოსავლური ტკბილეულობა

აღმოსავლური ტკბილეულობა, საკონდიტრო ნაწარმი, რ-ის დასამზადებლად ძირითადი ნედლეულის (შაქარი, ბადაგი, კვერცხი, ფქვილი, ცხიმი) გარდა, იყენებენ სხვადასხვა დანამატს (ნუში, თხილი) და სანელებლებს (ხაშაში, ზაფრანა, ილი, დარიჩინი, ჰავზი, გუნჯუთი). კავკასიაში, კერძოდ საქართველოში, შეა აზის რესპუბლიკებში, აგრეთვე ახლო და შეა აღმოსავლეთის ქვეყნებში ა. ტ-ს ამზადებდნენ ძველთაგანვე. განსხვავებულია ა. ტ-ისა და ჩვეულებრივი საკონდიტრო ნაწარმის ტექნოლოგია. ა. ტ. კონსისტენციით, შედგენილობითა და გემოთი მრავალფეროვანია (დაახლ. 170 დასახელებისა); ამზადებენ კარამელის, კანფეტის, ფქვილის ნაწარმისა და მლაშე თხილეულის სახით. კარამელის მასაში ურევენ გუნჯუთს, ილს, ნუშს. კარამელისა და მლაშე თხილეულის სახის ტკბილეულს განეკუთვნება ნიგვზის, ნუშის და სხვ. გოზინაყი და გრილიაჟი, ნაღების პომადა, შაქარყინული, მლაშე ნუში და სხვ.; კანფეტეულობას - ქიშმიშიანი, თხილიანი ნუგა, რაჟათლუკუმი. ჩურჩხელა მნიშვნელოვანი რაოდენობით შეიცავს თხილეულს, ხილის მასას; ფქვილის ნაწარმი (ქადა, ნაზუქი, ფაჭლავა და სხვ.) - ცხიმებს, სანელებლებს და ხილის მასას.

ლ. ქუთათელაძე