



## 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, ჯავზი, გუნჯუთი). კავკასიაში, კერძოდ საქართველოში, შუა აზიის რესპუბლიკებში, აგრეთვე ახლო და შუა 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. გობინაყი და გრილიაჟი, ნაღების პომადა, შაქარყინული, მლაშე ნუში და სხვ.; კანფეტეულობას – ქიშმიშიანი, თხილიანი ნუგა, რაჰათლუკუმი. ჩურჩხელა მნიშვნელოვანი რაოდენობით შეიცავს თხილეულს, ხილის მასას; ფქვილის ნაწარმი (ქადა, ნაბუქი, ფაჰლავა და სხვ.) – ცხიმებს, სანელებლებს და ხილის მასას.

**ლ. ქუთათელაძე**

---