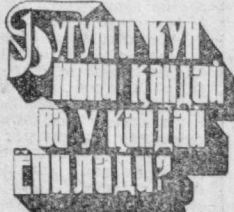


СУРАТДА: Ёш тоғ чанғичилари мусобақаси.



Кишилар қадим замонлардан нонга алоҳида муносабатда бўлиб, уни олтинга, кўшга, ҳаётга қийслаб келганлар. Нонни тежаб-тергаганлар, унинг шарафига мадҳиялар ўқиганлар, нон билан меҳмонларни кутганлар.



Улуғ рус олими Климент Аркадьевич Тимирязев шундай деган эди: «Биз энг ажойиб-гаройиб фактларга ҳам эътибор бермаймиз, чунки улар ниҳоятда оддий нарсалардир. Чиндан ҳам инсоният заковати ихтиро этган энг буюк ихтиролардан бири бўлган, ажойиб қилиб ёпилган бугдой нонни дастурхонда ушатганимизда бу ҳақда сира ўйлаб кўрганмизми?».



Инсон галла экинларини йиғиштириб ола бошлаган ва уларни ўстира бошлаган 16 минг йилдан зиёд муқаддам ер юзидан нон пайдо бўлган. Аввал кишилар донни хом ҳолида истеъмол қилишган. Кейин уни икки тош ўртасида эзиш ва сув билан аралаштиришни ўрганишган олов пайдо бўлиши билан эса дон бўтқасидан нон ёпилган бўлишган Оранда кун минг йиллар ўтиб, қадимги Мисрда биринчи марта ошпирилган ҳамирдан фойдаланиш расм бўлди. Нон ёпиш саноати кейинроқ минсқинлардан греклар ва римликларга ўтди.

БУГУН, ҲУРМАТЛИ
ГАЗЕТХОН, ҚУПИДА
ХУДДИ АНА ШУ «БУ-
ЮК ИХТИРО», УНИНГ
ТАРИХИ, НОННИНГ
БУГУНГИ ҚАДР-ҚИМ-
МАТИ ҲАҚИДА ФИКР-
ЛАШМОҚЧИМИЗ.

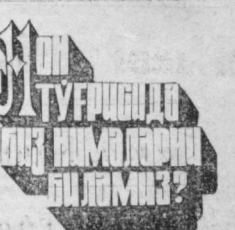
НОН
ҲАМИША АЗУЗ
БЎЛГАН

Кремльдаги «нон саройи» бир кунда 5 тонна нон ёпган ва у билан қариб 5 минг кишини бекан. Совет даврида қурилган нон заводи ларнинг ҳар бири кеча кундузда 300—500 тонна нон ишлаб чиқаради.

Мамлакатимизда 600 нонда нон маҳсулотлари чиқади.

Султандин ёни сули — бугдой аралашма унадан ёпилган нонлар — кенг тарқалган. Майини тортилган ундан тайёрланган нон ўзининг яхши таъми, мағзи, қўзилувчанлиги, ёқимли ҳиди билан ажралиб туради. Ноннинг Бородин, Минск навлари жуда чиройли, пўрсилдоқ бўлади ва узок вақт қотмай сақланади.

Бугдой ундан қолпиқ ва қолписиз нонлар ёпилади.



Яхши навли нонлар рецептурасига сўт маҳсулотлари, шаккар, маргарин қиладди.

Майда дон нон маҳсулотлари — рожки, рогалик, бўлсқалар жуда кенг расм бўлган.

Турли касалликларга мушало кишилар учун маҳсу навли нонлар ишлаб чиқарилади.

Ана шу нон ва нон маҳсулотларининг рецептураси ҳар хил бўлиб, уларга туз солинмаган, ҳлоиддан холи нонлар, кислоталик даражаси пасайтирилган бўлган, қок нон ва моддалар турли миқдорда қўшиб тайланган нон маҳсулотлари кириди.



Ун биринчи асрдаёқ Россияда сули шилан ошпириб «нордон нон» ёпила бошлаган. Уни тайёрлаш катта санъат бўлган. Уни тайёрлаш маҳсу ачинти (квасларга) асосланган. Нонларни тайёрлаш гоят маҳфий сақлашни авлоддан-авлодга ўтиб келган. Бундан ташқари, бугдой ундан монастыр новвойналаридан нон ёпишган. XVI асрда келиб довоёлар, нончилар, калачниклар, пирожниклар, прынчиклар, блинчиклар ва ситникчиларга бўлинишган.

Москвада катта-катта новвойналар ишлаган. Уларни нон ховдлари деб аташган. Бу ерда турли пецларда катта-катта бугдой нонлари, калачлар, сули буханкалари ёпилган. пироглар ва ватрушкалар тайёрлайдиган алоҳида пецлар бўлган.

Кўпгина новвойлаб мастирларда ишлаганлар. Уларнинг ҳар бири кунига 900 кишига нон тайёрлар эди.



Республикамиз новвойларининг маҳсулотлари ўзига хос жиҳатлари билан фарк қилади. Нон тайёрлашнинг катта санъати, анъаналари қадим замонлардан буюн давом этиб келяпти.

Нон тайёрлаш рецептураси жуда оддий. Ун, ҳамиртуриш ва сув бўлса, бас. Баъзан сув ўрнига сўт қўшилади. Бундай оби-нонлардан ташқари ёғ ва тухум қўшиб патиб тайёрланади. Бундай нонлар, ўн-ўн беш кун мобайнида яхши сақланади.

Бундан ташқари селана, пизз солиб ёпилган тандир нонлар элимизда жуда машҳур. Манкажхои зогора си унга ошқовоқ қўшиб тайёрланган зогора, нхот уни нонни ҳам кўпларга ёнади.

Қадимий халқичилиги рускваси ҳам нондан тайёрланади. У чанқоқни яхши қондиради ва чарқоқни қолдириш хусусиятига эга. Квасни тайёрлаш рецепти кўп. Шулардан бири—лимонли (полочка) квасини тайёрлаш билан танишинг. Қотирилган сули нонни қайноқ сугга солинади ва бир неча соат мобайнида димланади. Сўнгра у тиндирилгач, ҳамиртуруш ва лимон суви (лимон кислотаси) солинади. Бир кеча кундуздан кейин у шишаларга қуялиб, отга маҳкамланади ва уч кун муздай жойда сақланади.

Қадимий халқичилиги рускваси ҳам нондан тайёрланади. У чанқоқни яхши қондиради ва чарқоқни қолдириш хусусиятига эга. Квасни тайёрлаш рецепти кўп. Шулардан бири—лимонли (полочка) квасини тайёрлаш билан танишинг. Қотирилган сули нонни қайноқ сугга солинади ва бир неча соат мобайнида димланади. Сўнгра у тиндирилгач, ҳамиртуруш ва лимон суви (лимон кислотаси) солинади. Бир кеча кундуздан кейин у шишаларга қуялиб, отга маҳкамланади ва уч кун муздай жойда сақланади.

Қадимий халқичилиги рускваси ҳам нондан тайёрланади. У чанқоқни яхши қондиради ва чарқоқни қолдириш хусусиятига эга. Квасни тайёрлаш рецепти кўп. Шулардан бири—лимонли (полочка) квасини тайёрлаш билан танишинг. Қотирилган сули нонни қайноқ сугга солинади ва бир неча соат мобайнида димланади. Сўнгра у тиндирилгач, ҳамиртуруш ва лимон суви (лимон кислотаси) солинади. Бир кеча кундуздан кейин у шишаларга қуялиб, отга маҳкамланади ва уч кун муздай жойда сақланади.

Қадимий халқичилиги рускваси ҳам нондан тайёрланади. У чанқоқни яхши қондиради ва чарқоқни қолдириш хусусиятига эга. Квасни тайёрлаш рецепти кўп. Шулардан бири—лимонли (полочка) квасини тайёрлаш билан танишинг. Қотирилган сули нонни қайноқ сугга солинади ва бир неча соат мобайнида димланади. Сўнгра у тиндирилгач, ҳамиртуруш ва лимон суви (лимон кислотаси) солинади. Бир кеча кундуздан кейин у шишаларга қуялиб, отга маҳкамланади ва уч кун муздай жойда сақланади.

Қадимий халқичилиги рускваси ҳам нондан тайёрланади. У чанқоқни яхши қондиради ва чарқоқни қолдириш хусусиятига эга. Квасни тайёрлаш рецепти кўп. Шулардан бири—лимонли (полочка) квасини тайёрлаш билан танишинг. Қотирилган сули нонни қайноқ сугга солинади ва бир неча соат мобайнида димланади. Сўнгра у тиндирилгач, ҳамиртуруш ва лимон суви (лимон кислотаси) солинади. Бир кеча кундуздан кейин у шишаларга қуялиб, отга маҳкамланади ва уч кун муздай жойда сақланади.

Қадимий халқичилиги рускваси ҳам нондан тайёрланади. У чанқоқни яхши қондиради ва чарқоқни қолдириш хусусиятига эга. Квасни тайёрлаш рецепти кўп. Шулардан бири—лимонли (полочка) квасини тайёрлаш билан танишинг. Қотирилган сули нонни қайноқ сугга солинади ва бир неча соат мобайнида димланади. Сўнгра у тиндирилгач, ҳамиртуруш ва лимон суви (лимон кислотаси) солинади. Бир кеча кундуздан кейин у шишаларга қуялиб, отга маҳкамланади ва уч кун муздай жойда сақланади.

Қадимий халқичилиги рускваси ҳам нондан тайёрланади. У чанқоқни яхши қондиради ва чарқоқни қолдириш хусусиятига эга. Квасни тайёрлаш рецепти кўп. Шулардан бири—лимонли (полочка) квасини тайёрлаш билан танишинг. Қотирилган сули нонни қайноқ сугга солинади ва бир неча соат мобайнида димланади. Сўнгра у тиндирилгач, ҳамиртуруш ва лимон суви (лимон кислотаси) солинади. Бир кеча кундуздан кейин у шишаларга қуялиб, отга маҳкамланади ва уч кун муздай жойда сақланади.

Мамлакатимизнинг ҳар бир республикасида нон ёпишнинг турли хил анъанавий усуллари бор

НОН ҚАДРИ

Ҳамиша нонга ҳурматсизлик инсон учун катта ҳақорат сифатида қаралган. Ноннинг увоғи ҳам нон, дейишади. Одатда ёшиқдан кишини ҳар бир бурда нонни авайлаш ва қадрлашга ўргатиб келинади.

МУҲТАРАМА УЙ БЕКАЛАРИ!

Оилангиз эҳтиёгига яраша миқдорда нон сотиб олишга ҳаракат қилинг. Ортиқча олиб, исроф қилманг. Суви қочган нон, яғни нонга нисбатан фойдалидир.

Врачлар нонни истеъмол қилишдан олдин сувини қочирини маслаҳат беришади.

Қотган нонни асло ташлаб юборманг. У моҳир қўлларда қайтадан ажойиб таом бўлади. Бу таомларнинг кўпчилигини осон йўл билан тайёрлаш мумкин.

Қотган нондан масалан, оддий нон талқони ёки қовурма тайёрлашнинг мумкин. Бурдаланган бугдой нон сарғайда икки томони қизаргунча қовурилади. Уни наҳорда чой ёки кофе билан истеъмол қилиш мумкин.

Агар сиз шўр талқон қилмоқчи бўлсангиз, нонни кубиклар шаклида кесинг ва қовуриш олдида уларни намақсоза ёки сугга ботириб олинг. Турли маҳсулотлардан фойдаланиб, мураккаб талқон тайёрлаш мумкин. Шулардан энг оддийси, олмали талқондир. Бугдой нон бурдаларини ёққа ботириг, артилган олма солиг, агар унинг устига бир қатлам ёнғоқ сепилса, янада яхши бўлади.



«СОЮЗТОРГРЕКЛАМА» БУТУНИТТИФОҚ БИРЛАШМАСИНИНГ ЎЗБЕКИСТОН АГЕНТЛИГИ.