



НОН ҲАМИША АЗИЗ БЎЛГАН



Кишилар қадим замонлардан нонга алоҳида муносабатда бўлиб, уни олтинга, кўнша, ҳаётга қиёслаб қўядилар. Нонни тежаб-тергадилар, унинг шарафига мадҳиялар ўқидилар, нон билан меҳмонларни кутдилар.

НОН НЕЧА ЁШДА?

Нисон галла экинларини йиғштириб ола бошлаган ва уларни ўстира бошлаган 16 минг йилдан эиэд муқаддам ер юзида нон пай-

Нон тўғрисида биз нималарни биламиз?

Улуғ рус олими Климент Арнадьевич Тимирязев: «Биз энг аjoyиб-гаройиб фактларга ҳам эътибор бермаймиз, чунки улар

ниҳоятда оддий нарсалардир. Чиндан ҳам нисонга заковати ихтиро этган энг буюк ихтиролардан бири бўлган, аjoyиб қилиб ёпилган бугдой нонини дастурхонда ушатганимизда бу ҳақда сира ўй-

лаб кўрганмиз?

Бугун ҳурматли газетхон, кўйидаги худди ана шу «буюк ихтиро», унинг тарихи, ноннинг бугунги қадр-қиммати ҳақида фикрлашмоқчимиз.



НОН ТЎҒРИСИДА ҚИЗИҚ ФАКТЛАР

«Нон» сўзи келиб чини жихатидан қадимги Греция новвойларини номи билан боғланган, улар нонни тайёрлашда махус шаклини идиш-товалардан фойдаланишган. Идиш эса «клибанос» деб аталган.

● Франция қироли Генрих IV ўз тугулига яна бир ном — «нон қироли» қўйиб ҳам қўйган эди. Бу нонни фўқарони нон билан таъминлаганига ишора қилган эди. Демак, қирол энг улуғ хўмрон ҳисобланган.

● Гомернинг гувоҳлик беришича, қадимги Греция оқсуякларини нонни мулақо мустақил таом ҳисоблашган ва уни бошқа таомлар-

дан алоҳида тановул қилишган. ● Қадим замонда нонга кўпинча халқларда кўнш ва олтин сифатида қаралиб, у ягона рамзий белги — ўртадаги доира нукта шаклида ифодаланган.

● Қадимги Римда бир неча катта новвойхона ташкил этган, алоҳида-алоҳида нон ёпиш билан шуғулланган новвойга 2 минг йил муқаддам ёғорлик ўрнатилган. Ёғорлик ҳозирги кунимизгача сақланган қолган.

● Энг йирик новвойхона Измайлговда бўлиб, у подшо саройи ихтиёрида бўлган ва «нон саройи» деб номланган. У палаталарга бўлиниган бўлиб, уларнинг ҳар бири-

да маълум хил нон тайёрланган.

● Урта аср бошларида кўпинча Европа мамлакатларида ноннинг янгилик даражаси ва социал табақалар ўртасида уни тановул қилиш ихтидан жуда катта фарқ бўлган. Қирол оиласи фақат янги ёпилган нонни тановул қилган. Кеча ёпилган нон олий табақатга, икки кун олдин ёпилган нон майда даярларга, уч кун олдин ёпилган нон эса моҳаб ва мактаб ўқувчиларига белгилаб қўйилган.

● Қадимги Греция ва қадимги Мисрда ноннинг шифобахш ролига алоҳида аҳамият беришган. У ошқозон касалига малҳам бўлади

деб ҳисоблаганлар. Бир қатор қадимги табоблар ноннинг фақат бир урвогининг ўзи ҳам ошқозон оғригини қолдиради, деб ишонтирганлар.

● Оттоман империясида новвойнинг алдоқчилиги каттик жазоланган. Уни арқонга боғлаб, ўнгилик мол билан бирга кўчада савойи қилганлар.

● Қадимги Хиндистонда эра-мизнинг дастлабки асрларида жиноятчиларга маълум вақтгача нон ейишни таъқиқлаш билан уларни жазолаганлар. Нон бермаслик муддати жиноятнинг оғир-енглигига қараб белгиланган.



РУСЛАРДА НОВВОЙЧИЛИК

Уи биринчи асрдаёқ Россияда сули ундан ошириб «нордон нон» ёпила бошлаган. Уни тайёрлаш катта санъат бўлган. Уни тайёрлаш махус аниқ (кваслар)га асосланган. Нонларни тайёрлаш

гоят махфий сақланиб, авлодан-авлодга ўтиб келган. Бундан ташқари, бугдой ундан монастир новвойхоналарида нон ёпишган. XVI асрга келиб, новвойлар нончилар, калачниклар, пирожиичи-

лар, прынчиклар, блинчилар ва ситничиларга бўлинишган.

Москвада катта-катта новвойхоналар ишлаган. Уларни нон ҳовлилари деб аташган. Бу ерда турли печларда катта-катта бугдой нонлари, калачлар, сули бу-

ханкалари ёпилган, пироғлар ва ватрушкалар тайёрландиган алоҳида печлар бўлган.

Кўпгина новвойлар монастирларда ишлаганлар. Уларнинг ҳар бири кўнга 900 кишига нон тайёрлар эди.



НОННИНГ СИФАТИНИ ҚАНДАЙ КУЗАТГАНЛАР?

Москва князлиги шаҳарларида нон савдосидаги баҳолар ва сотиладиган нон маҳсулотларининг сифати учун ҳукумат назорати ўрнатилган эди.

Мабодо нонни назорат қилувчилар нон ва калачлар белгиланган оғирликка мувофиқ бўлмаса ёки тасдиқланган нарҳдан юқори баҳода сотиладиганини аниқла-

салар, у ҳолда чоризм фармойишига мувофиқ айбдорларга жарима солинган. Айбдордан турли суммадаги пул жаримаси ундирилган. Ҳалдан эиэд жиноят қил-

ган айбдор тан жазоси билан жазоланган. Назоратчилар «...ноннинг сифатини ҳамма жихатдан бенам-қуёт текширишлари керак эди».

БУГУНГИ КУН НОНИ ҚАНДАЙ ВА У ҚАНДАЙ ЁПИЛАДИ?

Кремлдаги «нон саройи» бир кунда 5 тонна нон ёпган ва у билан қарийб 5 минг кишини боққан. Совет даврида курилган нон заводларининг ҳар бири бир кеча-кундузда 300—500 тонна нон ишлаб чиқармоқда. Мамлакатимизда 600 номда нон маҳсулотлари чиқади.

Сулидан ёки сули-бугдой ара-

лашма ундан ёпилган нонлар кенг тарқалган. Майини тортидан ундан тайёрланган нон ўзининг яхши таъми, мағзи чўнлувчанлиги, ёқимли ҳиди билан ажралаб туради. Ноннинг Бородин, Минск навлари жуда япроқли, пўрсилдоқ бўлади ва узоқ вақт қоғмай сақланади.

Бугдой ундан қолипни ва қо-

липсиз нонлар ёпилади. Яхши навли нонлар рецептурасига сут маҳсулотлари, шакар, маргарин кирлади.

Майда донга нон маҳсулотлари — рожки, роғалик, булочкалар жуда кенг расм бўлган.

Турли касалликларга мубтало кишилар учун махус навли нонлар ишлаб чиқарилади. Ана шу

нон ва нон маҳсулотларининг рецептуралари ҳар хил бўлиб, уларга туз солинмаган, хлориддан холи нонлар, кислоталик даражаси паситтирилган булочка, қоқ нон ва моддалар турли миқдорда кўшиб тайёрланган нон маҳсулотлари кирлади.

Мамлакатимизнинг ҳар био республикаси ўзининг ағъанавий нон хилларига эга.



ЎЗБЕК НОНЛАРИ

Республикаимиз новвойларининг маҳсулотлари ўзига хос жихатлари билан фарқ қилади. Нон тайёрлашнинг катта санъати, ағъанавлари қадим замонлардан буён да-

вом этиб келипти. Нон тайёрлаш рецептураси жуда оддий. Уни, ҳамиртуруш ва сув бўлса бас. Баъзан сув ўрнига сут қўшилади. Бундай оби-нон-

лардан ташқари ёғ ва тухум қўшиб пати тайёрланади. Бундай нонлар ён-ён беш кун мобайнида яхши сақланади. Бундан ташқари седанз, пиез

солиб ёпилган тандир нонлар элимизда жуда машҳур. Манкажўхори зогораси, унга ошқовоқ қўшиб тайёрланган зогора, нўхат уни нонни ҳам кўпларга ёқади.

НОН ҚАДРИ

Ҳамиша нонга ҳурматсизлик нисон учун катта ҳақорат сифатида қаралган. Ноннинг уюғи ҳам нон, дейишади. Одатда — еш-ликдан кишини ҳар бир бурда нонни аяллаш ва қадрлашга ўр-татиб келинади.

Ҳурматли уй соҳибалари!

Онлангиз эҳтиёжга яраша миқдорда нон сотиб олишга ҳаракат қилинг! Ортиқча олиб, исроф этманг!

Суви қочган нон янги нонга нисбатан фойдалидир. Врачлар нонни истеъмол қилишдан олдин сувиини қоришни маслаҳат беришади.

Қотган нонни асло ташлаб юборманг! У моҳир кўлларида қайтадан аjoyиб таом бўлади. Бу таомларнинг кўпчилигини осон йўл билан тайёрлаш мумкин.

Қотган нондан, масалан оддий

нон талқони ёки қовурма тайёрлашнинг мумкин. Бурдаланган бугдой нон сариёгда яқни томони кизаргунча қовурилади. Уни наҳорда чой ёки кофе билан истеъмол қилиш мумкин.

Агар сиз шўрталқон қилмоқчи бўлсангиз, нонни кубиклар шаклида кесинг ва қовуриш олдидан уларни наманоба ёки сутга ботириб олинг. Турли маҳсулотлардан фойдаланиб, мураккаб талқон тайёрлаш мумкин. Шулардан энг оддийси пишлоқ ва олмали талқондир. Бугдой нон бурдаларини ёққа ботириб, артидан олма солиниг ҳамма параблашган пишлоқ қўшинг. Пишлоқ эриши бошлангунга қадар духовида йиқиларик. Агар унинг устига бир қатлам ёнғоқ сеписан, явада яхши бўлади.

Қотган нонга хилма-хил бошқа маҳсулотлар қўшиб ҳам антиқа

таомлар тайёрлаш мумкин. Шулардан бири иштада очар таом селъди (ереванча)дир. Уни тайёрлаш учун қотган нон сувда ёки сутда бўқтирилиб, гўшт қиймалагичдан ўтказилади ва хом қаймоқ қўшилади. Сўнг қориштирилиб, элақдан ўтказилади. Унинг устига янги помидор, петрушка ва пишлоқ қўйилади.

Сули ва бугдой нонлари қадимдан суюқ таомлар қаторидан ўрин олган.

Қиймаланган тухумли шўрва. Бунинг учун юз грамм нон майда қилиб кесилади, духовида қовурилади. Яна юз грамм нон ёгда қовурилади. Қозонга қовурилган нон, кўру, талқон, майдаланган тухум, майда тўралган учроқ ва петрушка қўли солиб, шўрваси билан дастурхонга тортилади.

Сиз кўп вақт сарфламай сузма ва савби қўшиб нондан таом тай-

ёрлашнинг мумкин. Бурдаланган бугдой нонни сутда бўқтирилади. қайнатилган савби йирик-йирик қилиб тўғралади. Нон, савби, сузма, тухум ва шакар аралаштирилади. Сўнгра у ёр суртилган товата солинади ва 40-минут мобайнида духовида пиширилади.

Қадимий халқ ичимлиги рус кваси ҳам нондан тайёрланади. У тақоқни яхши қондиради ва чарқоқни қолдириш ҳусусиятига эга. Квасни тайёрлаш рецепти кўп. Шулардан бири — лимонли (по-лякча) квасини тайёрлаш билан танишнг. Қотирилган сули билан қайноқ сулга солинади ва бир неча соат мобайнида димланади, сўнгра у тиндирилган, ҳамиртуруш ва лимон суви (лимон кислотаси) солинади. Бир кеча-кундузда кейин у шишаларга қўйиб, оғзи маҳкамланади ва уч кун муздек жойда сақланади.



ҚАДРЛИ УИ БЕКАЛАРИ: ҚОТГАН НОНДАН ТАОМЛАР ТАЙЕРЛАШ БИЛАН ДАСТУР.

ХОНИМИЗ РАНГ-БАРАНГ БУ-ЛИШИНИ ТАЪМИНЛАБГИНА ҚОЛМАИ, БАЛКИ НИСОН

МЕХНАТИНИНГ ЭНГ МУҲИМ МАХСУЛИ—НОНГА АЛОҲИДА ЭЪТИБОР БЕРГАНЛИГИНГИЗ. НИ ҲАМ ЭДИНГИЗДА ТУТИНГ.

«ЎЗТОРГРЕКЛАМА» телепрессагентлиги.