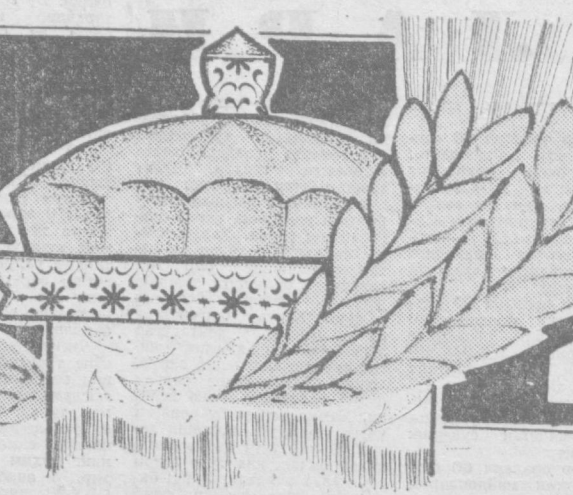
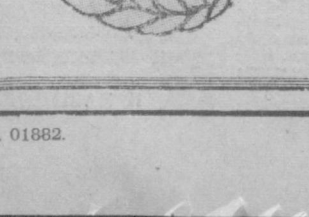
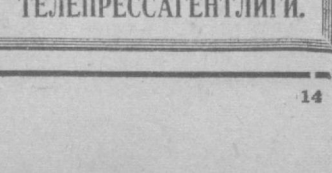
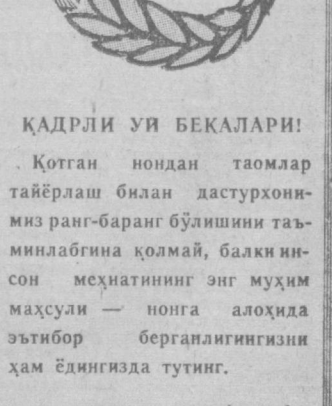




НОН ҲАМИША АЗИЗ БЎЛГАН



Кишилар қадим замонлардан нонга алоҳида муносабатда бўлиб, уни оғзинга, қуёшга, ҳаётга қиссалаб келганлар. Нонни тежаб-терганлар, унинг шарафига маҳиялар ўқиганлар, нон билан меҳмонларни қутганлар.

НОН ТЎҒРИСИДА БИЗ НИМАЛАРНИ БИЛАМИЗ?

Улуғ рус олими Климент Аркадьевич Тимирязев: «Биз энг аjoyиб-ғаройиб фактларга ҳам эътибор бермаймиз, чунки улар ниҳоятда

оддий нарсалардир. Чиндан ҳам инсоният заковати ихтиро этган энг буюк ихтиролардан бири бўлган, аjoyиб қилиб ёпилган бугдой нонни дастурхонда ушатганимизда бу ҳақда сира ўйлаб кўрганимизми?»

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

НОН НЕЧА ЁШДА?

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 ёпадиган бўлишган. Орадан кўп минг йиллар ўтиб, қадимги

Мисрда биринчи марта оширилган хамирдан фойдаланиш расм бўлди. Нон ёпиш санъати кейинроқ мисрликлардан греклар ва римликларга ўтди.

НОН ТЎҒРИСИДА ҚИЗИҚ ФАКТЛАР

Қадим замонда нонга кўпгина халқларда қуёш ва олтин сифатида қаралиб, у ягона рамзий белги — ўртадаги доира нуқта шаклида ифодаланган.

Қадимги Римда бир неча катта новвойхона ташкил этилган, авлод-ажлоди нон ёпиш билан шуғулланган новвойга 2 минг йил муқаддам ёлғорлик ўрнатилган. Ёлғорлик ҳозирги кунимизгача сақланиб қолган.

Энг йирик новвойхона Измайловода бўлиб, у подшо саройи ихтиёрида бўлган ва «нон саройи» деб номланган. У палаталарга бўлинган бўлиб,

уларнинг ҳар бирида маълум хил нон тайёрланган.

Ўрта аср бошларида кўпгина Европа мамлакатларида ноннинг янгилик даражаси ва социал аҳвол ўртасида уни тановул қилиш жиҳатидан жуда катта фарқ бўлган. Қирол олласи фақат янги ёпилган нонни тановул қилган. Кеча ёпилган нон олди табақага, икки кун олдин ёпилган нон майда дворянларга, уч кун олдин ёпилган нон эса монах ва мактаб ўқувчиларига белгилаб қўйилган.

Қадимги Греция ва қадимги Мисрда ноннинг шифобахш ролига алоҳида аҳамият бе-

ришган. У ошқозон касалига маҳкам бўлади деб ҳисобланганлар. Бир қатор қадимги табиблар ноннинг фақат бир урвоғининг ўзи ҳам ошқозон оғриғини қолдирадиган, деб ишонтирганлар.

Оттоман империясида новвойнинг алдоқчилиги қаттиқ жазоланган. Уни арқонга боғлаб, ўғирлик моли билан бирга кўчада сазойин қилганлар.

Қадимги Ҳиндистонда эрамининг дастлабки асрларида жинойтчиларга маълум вақтгача нон ейишни таъқиқлаш билан уларни жазолаганлар. Нон бермаслик муддатни жинойтнинг оғир-енгиллигига қараб белгиланган.

РУСЛАРДА НОВВОЙЧИЛИК

авлодга ўтиб келган. Бундан ташқари, бугдой ундан монастыр новвойхоналарида нон ёпишган. XVI асрга келиб, новвойлар — нончилар, калачниклар, пирожничилар, пры-

никчилар, блинчилар ва ситникчиларга бўлинишган.

Москвада катта-катта новвойхоналар ишлаган. Уларни нон ҳовлилари деб аташган. Бу ерда турли пецларда катта-катта бугдой нонлари, ка-

лачлар, сули буханкалари ёпилган, пироғлар ва ватрушкalar тайёрлайдиган алоҳида пецлар бўлган.

Кўпгина новвойлар монастырларда ишлаганлар. Уларнинг ҳар бири кунига 900 кишига нон тайёрлар эди.

НОННИНГ СИФАТИНИ ҚАНДАЙ КУЗАТГАНЛАР?

белгиланган оғирликка мувофиқ бўлмаса ёки тасдиқланган нархдан юқори баҳода сотилаётганлигини аниқласалар у

ҳолда чоризм фармойишига мувофиқ айбдорларга жарима солинган. Айбдордан турли суммадаги пул жаримаси ун-

дирилган. Ҳаддан зиёд жинойт қилган айбдор тан жазоси билан жазоланган. Назоратчилар «...ноннинг сифатини ҳамма жиҳатдан беками-қўст 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 қурилган нон заводларининг ҳар бири бир кеча-кундузда 300 — 500 тонна нон ишлаб чиқаради.

Мамлакатимизда 600 номда нон маҳсулотлари чиқади.

Сулидан ёки сули-бугдой аралашма ундан ёпилган нонлар кенг тарқалган. Майини тортган ундан тайёрланган нон ўзининг яхши таъми, маъзи, чўзилувчанлиги, ёқимли хили билан ажралиб туради. Ноннинг Бородин, Минск навлари жуда чиройли, пўрсилдоқ бўлади ва узок вақт

қотмай сақланади.

Бугдой ундан қолипчи ва қолипсиз нонлар ёпилади. Яхши навли нонлар рецептурасига сут маҳсулотлари, шакар, маргарин кирди.

Майда дон нон маҳсулотлари — рожки, роғалик, булочкалар жуда кенг расм бўлган. Турли касаликларга мубта-

ло кишилар учун махсус навли нонлар ишлаб чиқарилади. Ана шу нон ва нон маҳсулотларининг рецептураси ҳар хил бўлиб, уларга туз солинмаган, хлориддан холи нонлар, кислоталилик даражаси пасайтирилган булочка, қоқ нон ва молдалар турли миқдорда қўшиб тайёрланган нон маҳсулотлари киради.

МАМЛАКАТИМИЗНИНГ ЎЗИНИНГ АНЪАНАВИЙ

ЎЗБЕК НОНЛАРИ

Республикаимиз новвойларининг маҳсулотлари ўзига хос жиҳатлари билан фарқ қилади.

ҲАР БИР РЕСПУБЛИКАСИ НОН ХИЛЛАРИГА ЭГА.

Нон тайёрлашнинг катта санъати, анъаналари қадим замонлардан бундан давом этиб келяпти.

Нон тайёрлаш рецептураси жуда оддий. Уни хамиртуруш ва сув бўлса бас. Баттаин сув ўрнига сут қўйилади. Бундай оби-нонлардан ташқари ёр ва тухум қўшиб патир тайёрланади. Бундай нонлар ўн-ўн беш кун мобайнида яхши сақ-

ланади. Бундан ташқари седана, пнэз солиб ёпилган тандир нонлар элимизда жуда машҳур. Маккажухори зогораси, унга ошқовоқ қўшиб тайёрланган зогора, пухот уни нон ҳам кўп-ларга ёқади.

НОН ҚАДРИ

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

ҲУРМАТЛИ УИ СОҲИБАЛАРИ!

Ойлангиз эҳтиёжга яраша миқдорда нон сотиб олишга ҳаракат қилинг! Ортиқча олиб, исроф қилманг!

Суви қотган нон янги нонга нисбатан фойдалидир. Врачлар нонни истеъмол қилишдан олдин сувини қочиришни маслаҳат беришади.

Қотган нонни асло ташлаб юборманг! У моҳир қўлларда 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 сарегда икки томони қизаргунча қовурилади. Уни наҳорда чой ёки кофе билан истеъмол қилиш мумкин.

Агар сиз шўрталқон қилмоқчи бўлсангиз, нонни кубикчалар шаклида кесинг ва қовуриш олдиндан уларни намақобга ёки сутга ботириб олинг. Турли маҳсулотлардан фойдаланиб, мураккаб талқон тайёрлаш мумкин. Шулардан энг оддийси олмали талқондир. Бугдой нон, бурдаларини ёққа ботириб, артилан олма солинг. Агар унинг устига бир қатлам ёнғоқ сепилса, янада яхши бўлади.

Қотган нонга хилма-хил бошқа маҳсулотлар қўшиб ҳам антиқа таомлар тайёрлаш мумкин. Шулардан бири ишта-

да очар таом сельди (ереванча)дир. Уни тайёрлаш учун қотган нон сувда ёки сутда бўктирилиб, гўшт қиймалагичдан ўтказилади ва хом қаймоқ қўйилади. Сўнг қориштирилиб, элакдан ўтказилади. Унинг устига янги помидор, петрушка ва пишлоқ қўйилади.

Сули ва бугдой нонлари қадимдан суюқ таомлар билан истеъмол қилинган.

Қиймаланган тухумли шўрва. Бунинг учун 100 грамм нон майда қилиб кесилади, духовада қовурилади. Яна юз грамм нон ёгда қовурилади. Қозончага қовурилган нон, қуруқ талқон, майдаланган тухум, майда тўғралган укроп ва петрушка кўки солиб, шўрваси билан дастурхонга тортилади.

Сиз кўп вақт сарфламай сузма ва сабзи қўшиб нондан таом тайёрлашнинг мумкин.

Бурдаланган бугдой нонни сутда бўктирилади, қайнатилган сабзи йирик-йирик қилиб тўғрилади. Нон, сабзи, сузма, тухум ва шакар аралаштирилади. Сўнг у ёр суртилган товага солинади ва 40 минут мобайнида духовада пиширилади.

Қадимий халқ ичимлиги рус кваси ҳам нондан тайёрланади. У чанқоқни яхши қолдирадиган ва чарқоқни қолдириш хусусиятига эга. Квасини тайёрлаш рецепти кўп. Шулардан бири — лимонли (полякча) квасини тайёрлаш билан таъмининг. Қотирилган сули нонни қайноқ сувга солинади ва бир неча соат мобайнида димланади. Сўнг у тиндирилган, хамиртуруш ва лимон суви (лимон кислотаси) солинади. Бир кеча-кундуздан кейин у шишаламга қўйилиб, оғзи маҳкамланади ва уч кун муздек жойда сақланади.

ҚАДРИЛИ УИ БЕКАЛАРИ!

Қотган нондан таомлар тайёрлаш билан дастурхонимиз ранг-баранг бўлишини таъминлабгина қолмай, балки инсон меҳнатининг энг муҳим маҳсули — нонга алоҳида эътибор берганлигини ҳам ёдингизда тутинг.

«УЗТОРГРЕКЛАМА»

ТЕЛЕПРЕССАГЕНТЛИГИ.