

Момунова Г.А., Тешебаева З.А., Толомушов Т.П.

БАТКЕН ӨРҮГҮНӨН ӨРҮК КУРУТ ДАЯРДОО ТЕХНОЛОГИЯСЫ

Момунова Г.А., Тешебаева З.А., Толомушов Т.П.

ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЕ АБРИКОСОВОГО КУРУТА ИЗ БАТКЕНСКОГО АБРИКОСА

G. Momunova, Z. Teshebaeva, T. Tolomushov

TECHNOLOGY OF MAKING APRICOT KURUT FROM BATKEN APRICOT

УДК: 634.21.(604)

Бул макалада Баткен аймагынын шартында жергиликтүү өрүктөр кошулуп жасалган өрүк куруттун жасалуу ыкмалары изилдени. Байыртадан эле кыргыз эли көчмөн эл болуп отурукташкандыктан мал чарбасына сүт азыктарына өзгөчө көңүл буруп, негизги азык катары эсептешикен. Анын ичинен курут кургак азык болгондуктан аскерлердин азыгы катары жана ачкачылыктан чыгуу тамагы катары саналган. Азыркы учурда Орто Азия өлкөлөрүндө тамак-аш азыктарын өндүрүүнүн мыкты жетишкендикте куруттун көптөгөн түрлөрүн заман талабына ылайык чыгарышып келүүдө. Кыргызстандын Баткен аймагында өрүк курут ата-бабалардан бери жасалып келген. Аны азыркы күндүн талабы менен жасоо технологияларын карап чыгып, өрүк курутту экспорттоп Баткен экономикасын көтөрүүдө жана калктын айрыкча жаш балдардын күнүмдүк тамак-аш тизмегине кошуу болуп саналат. Азыркы учурда элге бул изилдөөлөр жөнүндө маалыматтарды берүү жана түшүндүрүү иштерин жүргүзүү зарыл экендиги белгиленет.

Негизги сөздөр: Баткен, өрүк, курут, сүзмө, технология, жасоо.

В этой статье рассматриваются методы приготовления курута из местных абрикосов в Баткенской области. Кыргыз издревле как кочевой народ уделяли особое внимание животноводству и считали молочные продукты своей основной пищей. Из них курут считался сухим кормом и использовался как пища для солдат и как еда при голодании. В настоящее время многие виды курутов в лучших достижениях пищевой промышленности стран Центральной Азии соответствуют современным требованиям. В Баткенской области Кыргызстана абрикосы производят с давних времен. Пересмотр современных технологий производства абрикосового курута поможет поднять экономику Баткена и включить его в повседневную пищевую цепочку населения, особенно детей. Отмечается, что в настоящее время необходимо провести разъяснительную работу и информирование населения об этих исследованиях.

Ключевые слова: Баткен, абрикос, курут, сметана, технология, изготовление.

This article discusses the work on harvesting kurut, which is used to make Apricots of the local Apricot industry of the Batken region. The Kyrgyz, as a nomadic people, paid special attention to animal husbandry and considered dairy products their main food. Of these, kurut was considered dry food and was used as food for soldiers and food from hunger. Currently, thanks to the best achievements of the food industry in Central Asia, many types of worms meet modern requirements. Production. Competitions in winter sports among local organizations were held in Ak-Talinsky district

of Naryn region, the correspondent of Turmush reported. The revision of modern apricot rice production technologies will help boost Batken's economy and allow it to be introduced into the catering chain, especially for children. It is noted that currently it is necessary to carry out explanatory work and inform the population about these studies.

Key words: Batken, apricot, kurut, sour cream, technology, manufacture.

Киришүү. Байыртадан эле көчмөн элдер сүт азыктарын, этти, жүндү, терини пайдаланууну жана кайра иштетүүнүн технологияларын жакшы билишкен жана аны күндөлүк турмушунда пайдаланышкан. Ар жердин географиялык өзгөчөлүктөрүнө карап, өндүрүштүк чарбалар өзгөрүлүп барган. Азыр да элибиз сүт азыктарын даярдоодо, жүндү ийрүүдө, терини аштоодо байыртадан келе жаткан ыкмаларды кеңири колдонушат. Караханиддер хандыгынын өнүгүүсүнө чоң салым кошуп келген карапайым чарбакер малчылардын коомго керек экендигин Жусуп Баласагын чыгармасында өзгөчө белгилеп,

«Мындан башка дагы бир малчы жандар,
Мал-жандыкка көзөмөл, башчы алар.
Булар-ак дил, такыба элден болот,
Кишилерге тийгизер залалы жок.
Кийим, тамак, ат, унаа-ошолордон,
Шамал сындуу күлүк ат ушул колдон.
Кымыз, сүт, май, жуураттар жана курут,
Шалча, кийиз, ат токум-алардан бүт» [1; 433-434-бб.] - деп жазган.

Азыркы мезгилде тамак-аш азыктарын өндүрүүнүн мыкты жетишкендиктерин түрк туугандарыбыз колдонушуп, жуураттын көптөгөн түрлөрүн заман талабына ылайык чыгарышып, дүйнөлүк базарларда түрктөрдүн бренди катарында «йогурт» деген ат менен белгилүү болду.

Сүттө 100дөн ашык организм үчүн баалуу азыктар бар. Ата-бабаларыбыз сүттү уютууда табигый азыктарды колдонушкан. Курут – кургак сүт азыгы, ал майсыздан-дырылган же майы боюнча нормалдаштырылган, иштетилген уйдун, топоздун, койдун, эчкинин сүтүнөн жасалган тамак. Курутту байыртадан ачкалыктан сактоочу азык катары кеңири колдо-

нушкан. Учурда сүзмөдөн же аны кайнатуудан курутту даярдоо жакшы жолго коюла баштады. Акыркы мезгилде оору чакыруучу тез татым азыктарынын (чипсы, кириешки ж.б.) ордуна, дүйнөлүк базарга «йогурт» сыяктуу курутту жайылтууга чоң мүмкүнчүлүктөр жаралууда. Ошондуктан курут кыргыздын тамак-аштарынын брендине айланышына эч кандай күмөн жок. Анткени көптөгөн түрдөгү куруттар даярдалып, өлкөбүздүн дээрлик бардык азык-түлүк дүкөндөрүндө жана чоң жолдордун бойлорунда сатылууда [2].

Кыргызстандын Баткен аймагында өрүк өскөндүктөн сүзмөгө өрүк кошуп кайнатуу менен өрүк курут көп жасалат. Ошол өрүк куруттун жасалыш ыкмаларына изилдеп, алынган продукцияны Кыргызстанга, чет өлкөлөргө чыгаруу менен Баткен облусунун экономикасын көтөрүүгө салым кошуу болуп саналат.

Актуалдуулугу. Баткен чөлкөмүнүн мүнөздүү климаты болуп кургакчылык эсептелет. Бул жердин өрүктөрү жергиликтүү экологиялык шарттарга ыңгайланышкан, ысыкка жана кургакчылыкка чыдамдуулугу менен айырмаланат. Кургакчылык жылында да мол түшүм берип, көпкө чейин жашоочу дарак катары саналат. Баткен аймагынын шартында жергиликтүү өрүктөрдөн ар кандай продукцияларды алуу анын ичинен «Өрүк курут» жана «Өрүк шербет» азыгын изилдөө боюнча илимий изилдөө иштердин жоктугу менен бул тема бүгүнкү күндө бир топ актуалдуу болуп саналат.

Изилдөөнүн объектиси жана методу. Изилдөөнүн объектиси болуп Баткен облусу эсептелет. Изилдөө үчүн биз негизинен интернет булактарды, басылмаларды, интервью жана байкоолор, сапаттуу интервью алуудан керектүү маалыматтар алынды. Ошондой эле, изилдөөнүн жүрүшүндө баруу жана байкоо жүргүзүү, интервью алуу, жеринде маалымат жана материалдарды изилдөө түрүндө сапаттык ыкмалар жана инструменттер колдонулган.

«Өрүк курут» ата-бабалардан келе жаткан азык. Учурда жергиликтүү эл өз мүмкүнчүлүктөрүнө жараша күнүмдүк турмушунда пайдаланып жасап келип жатышат. Кээ бирлери банкага бекитип, кээлери күн нуруна кургатып келишет. Азыркы учурда бул продукциялар боюнча эч кандай илимий маалыматтар жок. Теманы изилдөөнүн заарылчылыгы ошол жергиликтүү калктын жасаган ыкмаларын илимий-техникалык деңгээлде жасоо, ошол техникаларды, жабдууларды Баткен жергесине алып келүү жана иштетип продукция чыгаруу. Алынган продукцияны экспортко чыгарып элдин кирешесин артыруу.

Ал эми өрүктүн пайда болуу классификациясы на токтолуп өтсөк.

Дүйнө жүзүндө өстүрүлүүчү өрүктөрдүн сортторунун саны абдан эле көп, 1500дөн ашык сорту

бар. Байыркы чыккан жери болуп Кытай жана Орто Азия эсептелет. Кытайда б.з.ч. 2 миң жыл мурда белгилүү болгон, ал эми Орто Азиянын элдери аны б.з.ч. V кылымдын биринчи жарым жылдыгынан баштап өстүрө баштаган. Батыш Европанын бакчаларына б.з. биринчи кылымынын ортосунан баштап киргизилген. Азыркы убакытта ал Афганистанда, Түндүк Индияда, Иранда, Сирияда кеңири тараган.

Өрүк *Armeniaca Scop.* айрым түрүнө жана роза гүлдүүлөр (*Rosaceae*) уруусунун кара өрүк (*Prunoideae*) кичи уруусуна кирет. К. Линней өрүктү жалпы *Prunus* тукумуна киргизген.

Жөнөкөй өрүктүн сортторун классификациялоо боюнча көпчүлүк авторлор аракет жасашкан. Бул өсүмдүктүн систематикалык таандыктыгын толугу менен изилдеп чыккан окумуштуулар: Костина К.Ф. (1936), Ковалев Н.В. (1963), Черепанов С.К. (1995), Крюкова И.В. (1989) жана башкалардын эмгектерин анализдеп, жыйынтыгында аны 8 түргө бөлдүк: кадимки өрүк (*Armeniaca vulgaris* Lam.), Сибирь өрүгү (*A. sibirica* (L.) Lam.), маньчжур өрүгү (*A. mandshurica* (Maxim.) Skvortz.), Давид өрүгү (*A. davidiana* Carr.), Ансу өрүгү (*A. ansu* (Kom.), Тибет өрүгү (*A. holosericea* (Batal.) Kost.), муме өрүгү (*A. mume* Sieb), бодуракай көк мөмөлүү өрүк (*A. dasycarpa* (Ehrh.) Borkh.)

К.Ф. Костинанын ишинде өрүктүн көпчүлүк сорттору *Armeniaca vulgaris* Lam. түрүнө кирет. *Armeniaca* тукумунун ареалы батышта алдынкы Азияга жана Закавказьяга чейин жетип, Кытайдын, Орто Азиянын тоолуу райондорун камтыйт.

Эң эле байыркы болуп К.Ф. Костинанын ою боюнча Фергана кичи тобу эсептелет. Анын сорттору Фергана өрөөнүндө топтолгон. Бул жерде өрүктүн кургатууга жарамдуу түрлөрү өтө чоң эмес, орто жана начар түктүү тыгыз эттүү, канттуулугу жогору жана кычкылдыгы төмөн мөмөлөрү басымдуулук кылат. Негизги сортотиптери: Мирсанджели, Кандак, Хурмай, Бабаи, Субхони, Исфарак.

«Алыш - Дан Органик» айыл-чарба кооперативинде негизинен органикалык өрүктөр өстүрүлөт. Негизинен 2600015 – Субхони, 2100005 – Исфарак, 3000006 – Советский (Ак өрүк) сорттор басымдуулук кылат. Бул сорттор КР мамлекеттик реестрине киргизилген.

Негизинен өрүк курутка ушул өрүктөр кошулат. Өрүк куруттун жасалуу технологияларына токтолсок.

Өрүк курутка керектелүүчү азыктар:

- Айран же сүзмө;
- жакшы бышкан өрүк, же өрүк как;
- ун;
- шекер.

Даярдоонун 1- ыкмасы:

1. Кургатылган өрүктү (какты) эт туурагычтан өткөрүп алабыз.

2. Сүзмөнүн өлчөмү эгер 16 кг болсо, 4 кг өлчөмдө эзилген өрүктү кошуп, 5 кг шекер, 1 кг ун кошуп отто 45-60 минут кайнатуу керек. Кайнатуу учурунда тез-тез аралаштырып турууну унутбашыбыз керек себеби астына жабышып калып күйүп калат.

3. Даяр болгон курутту 1 сутка койуп муздаганда формага салып, атайын жайларда же тактай үстүндө күн нурунун астында марли жаап кургатып алабыз.

4. Даяр болгон куруттарды вакумдук аппараттан өткөрүп, таңгактап сатууга даяр курутту дүкөнгө берүүгө болот.

Даярдоонун 2-ыкмасы:

1. Жаңы бышкан өрүктү эт туурагычтан өткөрүп алабыз.

2. Сүзмөгө эзилген өрүктү кошуп, очокто курут пайда болгончо кайнатуу керек. Кайнатуу учурунда тез-тез аралаштырып турууну унутбашыбыз керек себеби астына жабышып калып күйүп калат.

3. Даяр болгон курутту муздаганга чейин күтүп, кол менен ар кандай формага салып даярдап се-

бетке, тактайга салып, үстүн марли менен жаап күн нурунун астында кургатып алабыз.

Даярдоонун 3-ыкмасы:

1. Жакшы бышкан өрүктү эт туурагычтан же сок чыгаргычтан өткөрүп алабыз. Өрүк менен сүзмөнү же айранды аралаштырып алабыз. 5 кг сүзмөгө 8 кг өрүк кошулса (өрүк көп болсо жакшы) татымына жараша шекер кошобуз (эгер өрүк ширин болсо шекер кошулбаса да болот).

2. Даяр аралашманы казанга салабыз, жакшы отто 45-60 минут кайнатуу керек. Кайнатуу учурунда тез-тез аралаштырып турууну унутбашыбыз керек себеби астына жабышып калып күйүп калат.

3. Даяр болгон курутту атайын даярдалган бууланган банкага куюп бекитип коёбуз.

4. Банкадан ачып йогурт сыяктуу балдарга бере берсек болот жана орозодо же каалаган мезгилде суу кошуп кайнатып май кошуп ичүүгө болот.

Биринчи ыкмага ар кандай чөптөрдү кошуп жасаса да болот мисалы жалпызды атайын кургатып аз өлчөмдө кошууга болот.



Курутту кайнатуу учур



Вакумдук аппаратта иштөө учур



Кургатуучу аппаратта иштөө учур



Курутту кургатуу учуру.



Тангалган өрүк курут сатууга даяр.

Жыйынтыгы: Биздин изилдөөнүн жыйынтыгында ошол ата-бабадан калган азыкты дүйнөлүк деңгээлге чыгарып Баткен элине, облуска киреше булактарын тартуу болуп эсептелет.

Баткен аймагындагы өрүктөрдөн ар кандай продукция алынып ички жана тышкы базарларга экспортко чыгаруу мүмкүнчүлүктөрү жаралат. Муну менен жергиликтүү казынага каражат табууга, башка мамлекеттер менен өрүктү кайра иштетүү мүмкүнчүлүгүн түзүүгө жана аймактын экономикасын жакшыртууга шарт түзүлөт деген ишеничтебиз.

Адабияттар:

1. Жусуп Баласагын. Куттуу билим. - Б.: «Бийиктик плюс», 2017. - 644 б.
2. Тайиров А.-С.М., Тайиров М.М., Мусаев О.М. Жусуп Баласагындын «Куттуу билим» чыгармасындагы сүтгү кайра иштетүү технологиясынын жана кол өнөрчүлүктүн (устачылыктын) берилиши / Журнал «Наука, новые технологии и инновации Кыргызстана», Б., 2020, № 1, 37-41 б.
3. Момунова Г.А. Баткен өрүктөрүнүн сорттору жана алардын өзгөчөлүктөрү / Ош мамлекеттик университетинин жарчысы, 2015, №1. 121-126 б.
4. Момунова Г.А., Миралы к А. Баткен өрүктөрүнүн биологиялык өзгөчөлүктөрү / Известия вузов Кыргызстана, 2019, №10, 41-45-бб.
5. Момунова Г.А. Баткен аймагындагы өрүктөрдүн биологиялык өзгөчөлүктөрү, зыянкечтери жана илдеттери / Дисс. иш. - Ош, 2018. - 9-16.
6. Момунова Г.А., Миралы кызы А. Биологиялык өзгөчөлүктөрү баткенских абрикосов. Известия ВУЗов Кыргызстана. 2019. №. 10. С. 41-45.