



DOI 10.32782/2078-0877-2025-25-1-19

УДК 641.85:577.118

Л. В. Фіалковська, канд. техн. наук, доцент

ORCID: 0000-0002-4353-0963

Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ

E-mail: larisa_fialkova@ukr.net

УДОСКОНАЛЕННЯ РЕЦЕПТУРИ ТА ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ХАЛВИ

Анотація. У статті наведено дані дослідження технології виробництва солодошів єврейської кухні. Здійснено органолептичну оцінку якості готових виробів, розроблено рецептуру та вдосконалено технологію приготування солодошів єврейської кухні.

Мета статті – дослідити та розширити асортимент страв єврейської кухні, а саме покращити технологію приготування солодошів, підвищити їх смакові якості та біологічну цінність.

Національна кухня Ізраїлю є невід’ємною частиною середземноморської кухні. Варто зазначити, що Ізраїль – країна еміграції, тут проживає понад 70 національностей. Тому кухня настільки ж різноманітна, як і люди, що населяють цю державу.

Ключові слова: страви, єврейська кухня, технологія, якість, рецептура.

Постановка проблеми. Кожному з нас знайомий вираз: «Скільки людей, стільки думок». Якщо його перефразувати в контексті нашого дослідження, то звучатиме він так: «Скільки народів, стільки традицій». Такий вираз справедливий і для кулінарії. Кухня кожного окремого народу світу – це окремі кулінарні королівства, які надзвичайно цікаво досліджувати. Кожен народ земної кулі має власні традиції, історію і, звичайно ж, особливості національної кулінарії.

Гастрономічні звички й пристрасті кожного народу склалися протягом багатьох століть. Поступово створювалися національні кухні, які є невід’ємною частиною будь-якої національної культури. Сьогодні в кожного народу є національна кулінарія, для якої характерні свої, відмінні від інших національні страви. Це зовсім не означає, що національна кухня єчимось замкнутим, застиглим раз і назавжди. Кулінарія – одна з найменш ізольованих частин національної культури. Наявне взаємопроникнення і взаємовплив національних кухонь. Але це не виключає їхньої самобутності, бо кожен народ надає будь-яким стравам, зокрема створеним представниками іншої національності, свій особливий смак [1–3].

Аналіз останніх досліджень. Національна кухня є своєрідним захистом тих багатовікових традицій, які цінні для кожного, які зберігали й тримали в секреті, щоб передати їх наступним поколінням. Наприклад, в Італії не розкриють вам справжній секрет приготування смачної пасти, китайці не поділяться національним рецептом приготування страв зі зміїного м’яса або акулячого плавника, а про французьку кухню, яка здавна вважається найбільш аристократичною у світі, і говорити не варто.

Національна кухня виокремлює особливості кулінарних традицій і технологій, прийнятих для кожної країни або народу. Історичні передумови є особливістю будь-якої національної кухні. Велика частина страв, які належать до національних у тій чи іншій місцевості, готували до цього кілька століть назад. Минав час, рецепти вдосконалювали й доповнювали, щоб передати майбутнім поколінням кулінарні секрети. Найчастіше національні страви складаються з тих продуктів, які доступні в цій місцевості.

В основі кожної національної кухні лежать фактори, які формують підґрунтя національної кухні: економічні особливості країни; географічне положення й кліматичні умови; історичні



причини; релігійні й старовинні звичаї; етногенез; набір вихідних продуктів і їх поєднання; характерні способи, прийоми й поєднання кулінарного оброблення продуктів; використання спецій, приправ, соусів.

Умовно, за географічним розташуванням, національні кухні можна розділити на європейську, кухню Близького Сходу, американську, азійську, кухню Австралії та Океанії.

Узагальнюють також поняття «європейська кухня», об'єднуючи різноманітні кухні країн Європи, кухні Північної Америки, Австралазії, Океанії та Латинської Америки, які також зазнали європейського впливу.

Наприклад, єврейська кухня формувалася під впливом релігійних звичаїв і викликаних ними обмежень (кашрут), а також розселення євреїв по всьому світу, тобто страви єврейської кухні в різних країнах світу різняться. У самому ж Ізраїлі кухня об'єднує традиції ашкеназької, сефардської, північноафриканської, східної і середземноморської кухонь [3].

Національна кухня Ізраїлю є невід'ємною частиною середземноморської кухні. Варто зазначити, що Ізраїль – країна еміграції, тут проживає понад 70 національностей. Тому кухня настільки ж різноманітна, як і люди, які населяють цю державу.

Національна кухня Ізраїлю багата на солодощі [1–8].

Східні солодощі, зокрема карамельні вироби та горіхи, виготовляють на основі напівфабрикатів карамельного виробництва з різними добавками. До цієї категорії також належать ласощі, створені з ядер горіхів та кісточкових плодів, які покривають цукром або сіллю.

Козинаки – традиційний грузинський десерт, що складається з горіхів та меду. В Україні популярний полегшений варіант, у якому основним інгредієнтом є соняшникове насіння. Завдяки невисокій вологості (2–4 %) козинаки мають тривалий термін зберігання – від 3 до 8 місяців, залежно від рецептури та технології виробництва.

Зазвичай козинаки готують із соняшникового насіння, однак є варіанти з додаванням горіхів (арахісу, волоських, кедрових), а також кунжуту. Готові вироби мають квадратну або ромбоподібну форму, є твердими, склоподібними та складаються з карамельної маси з подрібненими або цілими ядрами горіхів, насінням соняшнику чи кунжуту. Залежно від використаних інгредієнтів козинаки можуть бути виготовлені з мигдалю, кунжуту, кеш'ю та інших видів горіхів.

Назва «грильяз» походить від французького слова *grillage* і належить до різновиду східної халви грубого помелу. Це вид цукерок, до складу яких входять обсмажені горіхи або мигдаль. Грильяз належить до категорії східних солодощів, які характерні для турецької, середньоазійської та кавказької кухонь. Вирізняється серед інших десертів унікальною рецептурою, формою та смаком.

Грильязні маси бувають двох основних видів: тверді й м'які. Твердий грильяз – це карамелізований цукор з додаванням цілих або подрібнених ядер горіхів, тоді як м'який містить уварену фруктову масу з горіхами. У деякі види грильязу додають мед, а горіхи іноді замінюють олійним насінням.

Східні солодощі, що містять карамель і горіхи, виготовляються на основі карамельних напівфабрикатів із різноманітними добавками. Також до цієї групи належать вироби з ядер горіхів і кісточкових плодів, покриті цукром або сіллю.

Парварда – це популярні східні солодощі, традиційний десерт узбецької та таджицької кухні. Вона становить льодяникову карамель, яку отримують шляхом витягування увареної маси із цукрового сиропу та лимонної кислоти, злегка присипаної борошном. Найчастіше парварда має форму подушечок, проте трапляється також у вигляді кульок, горішків або кружечків. Сьогодні її виробляють на підприємствах харчової промисловості.

Фешмак – це кондитерський виріб із тягнутої карамельної маси, що складається з тонких пучків ниток. Це традиційні азербайджанські солодощі, а в Туреччині відомі під назвою пішманіє, або «солодка вата». Фешмак має вигляд клубка тонких цукрових ниток, що складаються з обсмаженого в олії борошна та цукру. Його можуть доповнювати фісташки, кунжут, ваніль чи інші ароматизатори. За текстурою нагадує щось середнє між халвою і цукровою ватою, а за виглядом – скручений моток ниток. За смаком цей десерт дуже солодкий.

Ногул кінзовий – це кондитерський виріб у вигляді круглих, горбистих білих грудочок. Його виготовляють шляхом обкатування насіння кінзи в цукровому сиропі та пшеничному борошні.

Шакер ванільний пендир – карамель, що має форму косих подушечок.

Східні солодощі, які належать до категорії м'яких цукерок, створюють шляхом додавання в цукеркові маси подрібнених горіхів, родзинок і цукатів.

Основними видами мас для таких виробів є:

- вершкова та цукрова помада, що використовується у виготовленні вершкового поліна, вершкових ковбасок, шербету із цукатами та горіхового шербету;
- збивна цукеркова маса, з якої роблять лимонну та мандаринову нуги, ойлу союзу та кос-халву;
- желейні маси, які отримують на основі крохмалю (наприклад, рахат-лукум) або фруктово-ягідного пюре (али).

На рисунку 1 зображені солодощі єврейської кухні – флуден.



Рис. 1. Флуден

Халва – традиційний східний десерт, що виготовляється на основі цукру, обсмажених горіхів або насіння, а також карамельної маси, збитої з піноутворювачем. Основою карамельної маси є уварений цукровий сироп із додаванням патоки.

Залежно від використаного виду олійного насіння розрізняють такі різновиди халви:

- арахісова;
- горіхова;
- соєва;
- кедрова;
- соняшникова;
- тахінна (з насіння кунжуту, також відома як сезамова);
- комбінована (з суміші різних видів насіння).

Як піноутворювач застосовують відвар мильного або солодкового кореня. До халви часто додають додаткові смакові інгредієнти, як-от ванілін, родзинки чи подрібнені горіхи.

Калорійність халви становить 469 ккал на 100 грамів.

На рисунку 2 зображена кунжутна (тахінна) халва з фісташками.



Рис. 2. Кунжутна (тахінна) халва з фісташками

Формулювання цілей статті. Мета статті – дослідити та розширити асортимент страв єврейської кухні, а саме покращити технологію приготування солодоців, підвищити їх смакові якості та біологічної цінності.

Основна частина. Для розуміння особливостей національної кухні вагоме значення має спосіб обробки продуктів

Страва – це поєднання продуктів харчування, які доведені до кулінарної готовності, порціоновані, оформлені й готові для споживання [9–21].

Обробка продуктів у процесі приготування страви за способом впливу на продукт ділиться на два основні види:

1. Фізична обробка – спосіб, за якому вплив на продукт здійснюється за допомогою зміни фізичних характеристик самого продукту, або середовища. Фізична обробка умовно поділяється на:

- механічну обробку – за якої продукт піддається прямому механічному впливу;
- термічну обробку – за якої продукт піддається впливу тепла або холоду.

2. Хімічна обробка – спосіб, за якого обробка продукту здійснюється шляхом впливу на нього хімічних речовин, внесених ззовні (соління, маринування), або в результаті природних біохімічних процесів, що відбуваються в продукті при певних умовах (квашення, бродіння).

Нами проведено удосконалення рецептури халви.

Для вдосконалення ми замінюємо в рецептурі ядра арахісу на ядра волоських горіхів, додаємо в'ялені вишні та ванілін. Удосконалена рецептура халви представлена в таблиці 1.

Технологія виготовлення халви

Приготування цукро-патокового сиропу. Цукрово-патоковий сироп готують звичайним способом, уварюючи до температури 130–140 °С.

Збивання маси. У збиті до пишної піни яєчні білки тонким струменем повільно вливають третину цукро-патокового сиропу, охолодженого до 80–90 °С, і збивають протягом 8–10 хв. Потім поступово вливають решту сиропу і продовжують збивання ще 18–20 хв до утворення пишної білої маси.

Після закінчення збивання в масу додають ванілін, подрібнене ядро волоського горіха та в'яленої вишні й усе ретельно перемішують.

Охолодження маси та формування виробів. Готову масу вивантажують на стіл для охолодження, стіл попередньо підсипають борошном. Потім масу ділять на шматки, обкочують

Таблиця 1

Удосконалена рецептура халви

Сировина	Масова частка сухих речовин, %	Витрати сировини, кг	
		у натурі	у сухих речовинах
Цукор білий	99,85	517,98	517,21
Патока	78,0	310,79	242,42
В'ялені вишні	94,01	7,19	6,76
Ядра волоських горіхів	94,00	200,00	188,00
Білок яєчний	12,00	57,00	6,84
Борошно пшеничне в/г	85,50	20,72	17,72
Ванілін	–	0,26	–
РАЗОМ		1113,94	978,95
ВИХІД	97,50	1000,00	930,00

у борошні та укладають у металеві прямокутні форми, попередньо вистелені пергаментним папером.

Масу залишають для охолодження та вистоявання у формах у приміщенні цеху, потім виймають з форм, відокремлюють від паперу, поверхню прикрашають половинками ядра волоського горіха та укладають у лотки.

У таблиці 2 представлені органолептичні показники халви.

Таблиця 2

Органолептичні показники халви

Показники	Значення
Органолептичні показники	
Форма та поверхня	Чиста поверхня, без тріщин та сколів
Структура та консистенція	Наявні шматочки горіхів та вишні
Смак і запах	Смак і запах горіхів, солодкий, приємний.
Колір	Світло-кремовий

На рисунку 3 показане зображення халви.



Рис. 3. Зображення халви

Висновки. Національній кухні єврейського народу притаманна обрядовість, багато страв готують спеціально до релігійних свят. Єврейська кухня є результатом багатой та бурхливої історії народу. З біблійних часів і до сучасної епохи євреї не мали своєї держави, а дванадцять



колін Ізраїлю були розсіяні по всьому світу. Через це єврейська кухня увібрала впливи різних країн, де проживала єврейська діаспора, але залишилася вірною релігійним законам і святковим традиціям.

Незважаючи на вплив інших національних кухонь, єврейська кухня зберегла свою унікальність. Тривале проживання євреїв у різних країнах призвело до збагачення смаків та різноманітності національних страв, поєднуючи різні кулінарні традиції.

Завдяки відносно ізольованому способу життя євреїв, їм вдалося зберегти у своїх традиційних стравах унікальний колорит, притаманний лише їхній культурі.

Особливе місце в єврейській кухні посідають солодощі.

Для забезпечення комфортного перебування туристів в Україні та поціновувачів єврейських страв необхідно відкрити ресторан єврейської кухні, який би вирізнявся дотриманням єврейських традицій і використанням відповідних продуктів при приготуванні страв.

Список використаних джерел

1. Саніна І. Л. Смак країни. Східні солодощі. Харків : Аргумент Принт, 2014. 72 с.
2. Лаврентьєва Л.П. Східні солодощі. Козинаки, грильяж, нуга, шербет, халва, пахлава, лукум. Київ : Клуб сімейного дозуга, 2015 р. 96 с.
3. Макарова О., Іоргачова К. Технологія кондитерського виробництва Одеса : ОНАХТ. 2011. 208 с.
4. Birsen Bulut-Solak. Chapter 16 – Food, nutrition, and health in Turkey, the European part. Editor(s): Alina-Ioana Gostin, Diana Bogueva, Vladimir Kakurinov. In Nutritional and Health Aspects of Traditional and Ethnic Foods, Nutritional and Health Aspects of Food in the Balkans, Academic Press, 2021, P. 263–278. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-820782-6.00008-6>. (Дата звернення 02.02.2025).
5. Александрова В., Хаустова І., Шовкопляс Т. Розширення сфери додаткових послуг готельно-ресторанного бізнесу з метою підвищення його конкурентоспроможності. *Вісник Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут»* (економічні науки). 2019. №. 24. С. 68–71.
6. Іванюта А. О. Кухні народів світу: опорний конспект лекцій підготовки бакалаврів усіх спеціальностей університету. Харків, 2021. 250 с.
7. Брайченко О. Україна. Їжа та історія. Київ, 2021. 189 с.
8. Національна кухня. URL: https://bankchart.com.ua/money/lady/statti/deserti_yih_vidi_i_vartist_dostavki (дата звернення: 21.01.2025).
9. Доцяк В. С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів: посібник Київ, 2014. 396 с.
10. Клопотенко Є. В. Збірник рецептур страв. Львів, 2019. 279 с.
11. Королюк Т. А. Методи контролю харчових продуктів : навч. посіб. Київ : НУХТ, 2017. 146 с.
12. Берзіна С. В., Яресковська І. І., Перминова С. Ю., Бузан Г. С., Ігнатенко А. В., Глущенко Р. О. Рекомендації щодо вимог з енергоефективності для закупівлі продукції державними органами. Критерії для енергоефективних закупівель. Під загальною редакцією д. т. н., проф. Сергійчука О. В. Київ, 2020. 104 с.
13. J.C. Wang A study on the energy performance of hotel buildings in Taiwan.
14. Energy Build., 49 (2012), pp. 268–275.
15. D.E. Santiago. Energy use in hotels: a case study in Gran Canaria Int. J. Low Carbon Technol., 16 (4) (2021), pp. 1264–1276.
16. S. Kasavan, R. Siron, S. Yusoff, M.F.R. Fakri. Drivers of food waste generation and best practice towards sustainable food waste management in the hotel sector: a systematic review. Environ. Sci. Pollut. Control Ser., 29 (32) (2022), pp. 48152–48167.
17. E. Jeong, S. Jang. Effects of Restaurant Green Practices: Which Practices Are Important and Effective? (2010) [Available from: <http://digitalscholarship.unlv.edu/hhrc/2010/june2010/13> Google Scholar.
18. D. Shiming, J. Burnett. Energy use and management in hotels in Hong Kong. Int. J. Hospit. Manag., 21 (4) (2002), pp. 371–380.
19. G. Xydis, C. Koroneos, A. Polyzakis. Energy and exergy analysis of the Greek hotel sector: an application. Energy Build., 41 (4) (2009), pp. 402–406.



20. R. Skapa. Reverse logistics as sustainable tool in tourism industry: scope and motivation. *Eur. J. Tour. Hosp. Recreat.*, 5 (1) (2014), pp. 139–158.
21. Y. Namkung, S. Jang. Effects of restaurant green practices on brand equity formation: do green practices really matter? *Int. J. Hospit. Manag.*, 33 (2013), pp. 85–95.

Стаття надійшла до редакції 13.02.2025 р.

L. Fialkovska

Vinnitsia Institute of Trade and Economics of State University of Trade and Economics

IMPROVEMENT OF THE RECIPE AND TECHNOLOGY OF HALVAH PRODUCTION

Summary

The article presents data on the research of the technology of production of sweets of Jewish cuisine. An organoleptic assessment of the quality of finished products was carried out, a recipe and an improved technology for preparing sweets of Jewish cuisine were developed.

The purpose of the article is to study and expand the range of dishes of Jewish cuisine, namely, to improve the technology of preparing sweets, increase their taste and biological value.

The national cuisine of Israel is an integral part of Mediterranean cuisine. It is worth noting that Israel is a country of emigration, more than 70 nationalities live here. Therefore, the cuisine is as diverse as the people who inhabit this state.

Keywords: dishes, Jewish cuisine, technology, quality, recipe.