

ДРОЖЖИ ИЗ ХМЕЛЯ

Описание:

Закваски готовили из хмеля, ржаной муки, ячменя, пшеницы, соломы, овса. В наше время сохранились рецепты приготовления хлеба на натуральной закваске, без промышленных дрожжей. Именно такие закваски обогащали наш организм витаминами, ферментами, органическими кислотами, клетчаткой, слизями, минеральными веществами, пектиновыми веществами, биостимуляторами.



Фотография 1: Буртебаева Капиза Конурбаевна.

Технологии выпечки хлеба менялись вместе с изменениями общества, однако, сырье оставалось всегда одним и тем же. Муку, воду, соль и дрожжи или закваски использовали из века в век. Но если дрожжи хранили в сухом прохладном месте и применяли по мере надобности, то закваски вели непрерывно, постоянно обновляя. С ростом численности населения и

объемов промышленного производства хлеба “капризные” хмелевые закваски стали применять все реже, шире используя пекарские дрожжи¹.

Одним таким рецептом домашних дрожжей из хмеля и отрубей поделилась Буртебаева Капиза Конурбаевна из п. Вербовый Сырт Первомайского района.

Формы жанровых направлений ОНН:

Техники и технологии.

ОНН зарегистрирован: ГАУК «Региональный центр развития культуры Оренбургской области»,

Номер: ORN392

Полное наименование: ГАУК «Региональный центр развития культуры Оренбургской области»

Адрес: 460000, г. Оренбург, ул. Пролетарская, д. 31а.

Информация об ответственности относительно ОНН:

Лица, имеющие отношение к ОНН:

ФИО: Буртебаева Капиза Конурбаевна. Дата рождения: 30 июля 1943г.

Тип ответственности: Носитель

Место работы/ Адрес:

Местонахождение: Оренбургская область, Первомайский район, п. Вербовый Сырт.

Место бытования:

Оренбургская область, Первомайский район, п. Вербовый Сырт.

Сведения об объекте (полное описание):

Как говорит сама Капиза Конурбаевна: «Я начала печь хлеб с 18 лет и хмель тогда же научилась варить.

Технология простая:

¹ <https://sdushor44.ru/salads-and-snacks/homemade-yeast-from-hops-and-bran-is-dry-from-hops-and-potatoes/>

Вначале собираем хмель.

Потом взять сухого хмеля две большие горсти, насыпать в кастрюлю, залить двумя литрами горячей воды (по объему в два раза больше хмеля).

Всё это готовить на медленном огне, пока половина жидкости естественным образом не испарится.

Шишечки варим на кипятке. Когда остынет, вытаскиваем.

Хмель нам больше не нужен. Листочки выжимаем и выкидываем, а сок остается.

Сок, который остался от варки хмеля, должен остыть.



Фотография 2: Размешиваем жидкость для дрожжей до однородного состояния.

Когда остынет засыпаем отруби, потом насыпаем муку ($\frac{1}{2}$ стакана), на каждый стакан жидкости при помешивании добавляем ложку меда или сахара.

В течение дня нужно размешивать жидкость несколько раз, до однородного состояния.

Размешать и оставить на 2-3 дня, закрыв крышкой и периодически помешивая. Смесь начинает пениться, а потом опадает.

После этого добавляется дополнительная порция отрубей, пока не получится комковая масса.

Потом постелить бумагу или ткань какую-нибудь, и туда её засыпать.

Помешивать время от времени, чтобы она высохла.



Фотография 3: Ставим хлеб.

Потом собирать в мешочек, и оттуда брать и ставить хлеб».

Исключительность/ценность:

Технология простая, но старая и проверенная веками. Сухой хмель заливается двойным объемом воды и кипятится (периодически помешивая),

пока вода наполовину не испарится. Потом охлаждается до температуры 25-35 градусов. Отцеживается, и в полученную жидкость добавляется отруби, сахар и мука. К сожалению, данная технология вытесняется новыми технологичными подходами и со временем ей грозит забвение.

Тип действия: Исследование.

Принадлежность:

Этнокультурная принадлежность: казахская.

Ключевые слова:

Ключевые слова (осн.): Дрожжи, хлеб, Оренбургская область.

Сведения об особенностях распространения и использования ОНН:

Способы передачи традиций: Непосредственная коммуникация.

Сведения о объекте:

Наименование количественной характеристики измерения ОНН:

Длительность изготовления — Количество, объем: Несколько дней.