

КАЗАХСКИЙ ДЕСЕРТ ИЗ ПШЕНА

ЖЕНТ

Описание:

Жент (каз. жент) является казахским национальным праздничным блюдом, изготавливаемым из пшенной крупы (жареной), с добавлением сушёного толчёного творога, топлёного масла, сахара, мёда, изюма, орехов и других ингредиентов. Жент обычно подаётся к чаю¹.



Фотография 1: Жент².

¹[https://ru.wikipedia.org/wiki/Жент#:~:text=Жент%20\(каз.%20жент\)%2C%20коспá%20\(каз.,Жент%20обычно%20подаётся%20к%20чаю](https://ru.wikipedia.org/wiki/Жент#:~:text=Жент%20(каз.%20жент)%2C%20коспá%20(каз.,Жент%20обычно%20подаётся%20к%20чаю)

²Фрагмент изображения из https://yandex.ru/images/search?img_url=https%3A%2F%2Fi.ytimg.com%2Fvi%2F5OI2L8Qy58k%2Fmaxresdefault.jpg&lr=48&pos=0&rpt=simage&serp_list_type=all&source=serp&text=%D0%96%D0%B5%D0%BD%D1%82

Будучи сытным и питательным лакомство идеально подходил для жизни в суровых условиях степей и стал неотъемлемой частью рациона кочевников. Благодаря своим питательным свойствам и длительному сроку хранения, жент стал традиционным национальным блюдом не только у казахского населения Оренбуржья, но проявил себя как название регионального блюда у башкир, проживающих на той же территории, но в бассейне реки Сакмары.

Правда, в отличие от казахов, у башкир Оренбургского края - это блюдо из сушёного красного творога (баш. жызыл эремсек — творожная масса красноватого оттенка, получаемая из закисшего или заквашенного коровьего/козьего молока путём кипячения до полного выпаривания влаги) с добавлением масла, сахара, толочна или сушёной черёмухи.

Формы жанровых направлений ОНН:

Техники и технологии.

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

Номер: ORN394

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: Дусембаева Жанна Мухтаровна 1974 г.р.,

Дусембаева Сауле Нагашибаевна 1980 г.р.

Тип ответственности: Носитель

Место работы/ Адрес:

Местонахождение:

Оренбургская область, г. Орск, ул. Братская, д. 52., МАУК «Централизованная клубная система г. Орска».

Место бытования:

Оренбургская область, г. Орска.

Сведения об объекте (полное описание):

Традиционный казахский жент готовится из обжаренного и перемолотого пшена с добавлением топленого масла, меда, изюма, орехов и других наполнителей.

Важным элементом приготовления является необходимость перемешать продукты и хорошо охладить. Последний процесс очень важный, т.к. получившийся продукт может раскрошиться при недостаточном охлаждении.

Полученный продукт - жент можно хранить 2-е суток (при комнатной температуре), а в прохладном месте до 2-х недель.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

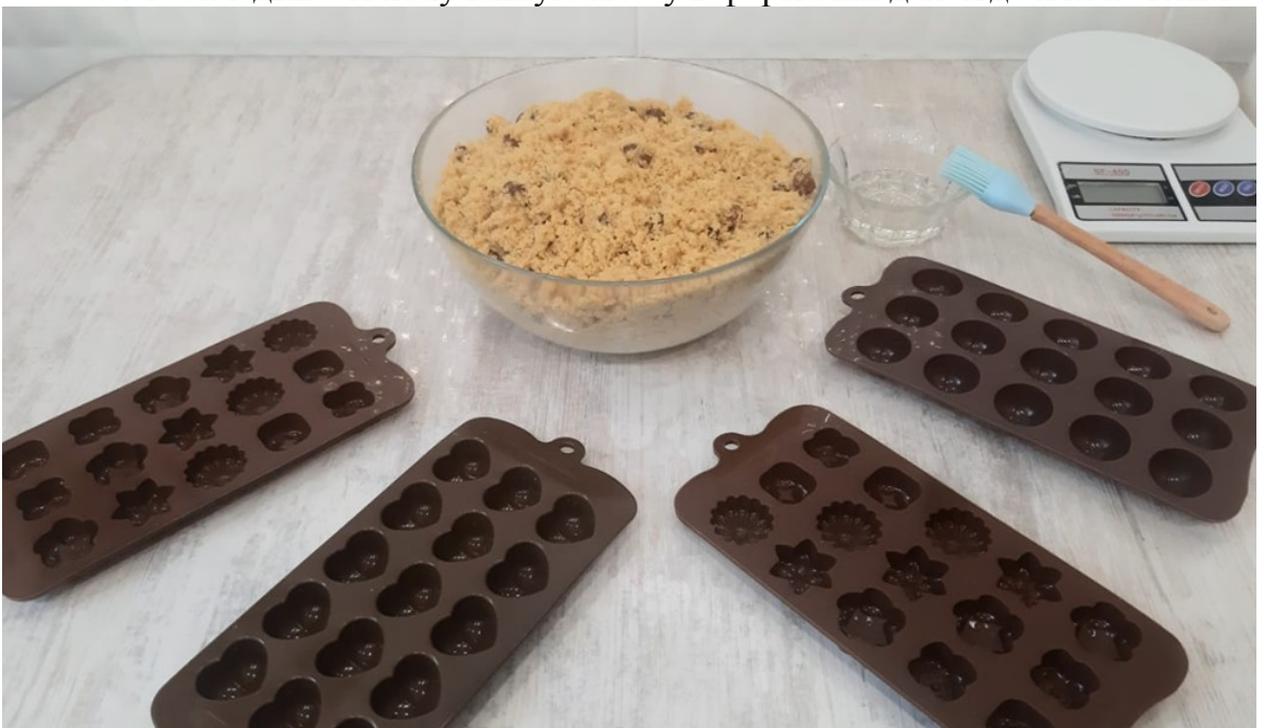
1. Для приготовления жента необходимо взять обжаренные и перемолотые зерна пшеницы (можно использовать готовый продукт - талкан), растопленное на сковороде сливочное масло, изюм и сахар.



2. Смешиваем все ингредиенты в миске или другой удобной посуде.



3. Раскладываем полученную массу в формочки для льда или печенья.



4. Слегка утрамбовываем и отправляем в холодильник на пару часов или на ночь.



5. При подаче можно полить растопленным шоколадом и посыпать кокосовой стружкой.

Примечание: Старая традиция предусматривает, при подаче на праздничный стол, нарезать его на кусочки. Сейчас, в основном, используют формочки для льда или основы из-под конфет, поэтому кусочек имеет одинаковую форму.

Наряду с этим, жент иногда готовят с добавлением современных ингредиентов, таких как шоколад, сухофрукты и даже кокосовая стружка, что придает блюду новые вкусовые нотки.

Исключительность/ценность:

Блюдо простое, но старое и проверенное веками. К сожалению, исконная технология приготовления вытесняется новыми технологичными подходами и со временем ей грозит забвение.

Тип действия: Исследование.

Принадлежность:

Этнокультурная принадлежность: казахская.

Ключевые слова:

Ключевые слова (осн.): Жент, крупа, 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.