Восточные сладости появились в Европе в XVII—XVIII веках. Первые сборники рецептов вышли в 1937 году. Ингредиентами для приготовления служат сахар, орехи, всевозможные фрукты, финики, инжир, изюм, цукаты, ваниль, имбирь, розовая вода и многое другое.
Мучные содержат много жира и пряностей. Это разного рода пахлава, трубочки миндальные или ореховые, шакер-лукум, еврейские - бисквит или крендель с корицей.
Мягкие конфеты и карамели – нуга разных видов, рахат-лукум, чурчхела (сахарная, фруктовая), щербет, грильяж из миндаля, арахиса, фундука, козинак из подсолнечника, кунжута, орехов, с мёдом и без и многое другое.
При мыслях о Востоке встают минареты мечетей в лучах заходящего Солнца, роскошные древние дворцы, восхитительные танцы богато одетых наложниц и вкус восточных сладостей, невообразимо вкусных, воздушных, тающих во рту. Восточные сладости производят в ближневосточных странах, где употребляют множество вяленых фруктов. «Сладкие» центры - Армения, Азербайджан, Таджикистан. Больше всего сладостей производится в Иране и Турции.
Самые вкусные турецкие сладости
Кадаиф или катаиф - пирожное особой рецептуры. Ультратонкое тесто нарезается соломкой, выпекается с накрошенным миндалём и кондитерскими добавками в сиропе. Нежная деликатная, турецкая сладость - настоящее блаженство. «Короля» сладостей подают с ложечкой клубничного, малинового джема или взбитыми сливками. И конечно, с кофе.
Пишмание - халва из сахарного волокна. Говорят, в Измите к одному искусному кулинару люди собирались в длинные очереди. Впервые он подарил десерт своей избраннице - красавице с пышными формами. Согласно легенде, после свадьбы с ней, он изменил название, а рецептура сохранилась. На востоке кондитер и сегодня – одна из самых уважаемых профессий.
Пахлаву - «баклаву» впервые приготовили для султана М. эль-Фатиха. С того дня подавали на все застолья в знатных турецких семьях. Приготовление сложное, в несколько этапов. Тесто раскатывают так тонко, что сквозь него просматривается рисунок на столе. Внутрь заворачивают начинку и пекут в виде рулетиков. Подают к чаю или к кофе.
Рахат-лукум - излюбленное лакомство одного из султанов Османской империи. Кондитер подарил повелителю «кусочки удовольствия», который сломал зуб, когда надкусил твёрдый леденец. Новый мягкий десерт стал одним из самых любимых при дворе не только султаном, но и в его гареме.
Рахат-лукум создают из кукурузного крахмала, сахарa и патоки. В домашних условиях распространены рецепты с манкой и картофельным крахмалом. Сироп готовят пару часов. После чего масса становится тягучей, режется ножом и хорошо держит форму. Также добавляют орехи, фрукты, инжир, мёд. Для яркого и красивого цвета используют пищевые красители. В сладкий сироп с крахмалом кладут подсушенные ореховые ядра и держат на огне до загустения. Остывшую массу помещают в силиконовую форму, убирают в холодильник на ночь. Пласт рахат-лукума выкладывают на сахарную пудру, нарезают на кубики и обваливают в ней.