

Баклажан

Баклажан көбүнчө түш аймактарда айдалат. Мыкты сорттору: «Универсал», «Донецкий урожайный», «Ереванский 3», «Балтийский». Кыргызстанда баклажандын «Донской 14», «Донецкий урожайный» сорттору өстүрүлөт. Тамакка толук жетилгендери, бирок майда уруктуу, жумшак эттүү, жылма кабыктуу чала бышкандары кошулат. Мындай баклажанда кант, белок, минерал туздар, 5 мг°/о С витамини болот. Баклажандан даамдуу ж-а жегиликтүү ар кандай тамактарды, жашылча закускаларын (икра, туурамжыланган, демделген, куурулган, маринаддалган ж. б.), эттүү тамактарга кошулуучу татымал м-н соустарды жасоого болот.

Куурулган баклажан. Учтарын кесип, ысык сууга салып жумшартат, тилимтилим кылып кесип, даамга жараша туздап, унга бөлөп алат да, суу майга куурат. Майда тууралган пиязды өзүнчө кууруп алуу керек, баклажан м-н пиязды катмарлап чуңкур табага салат да, томат-пюре кошуп кайнатат.

2 баклажанга 2 баш пияз, 3 аш кашык ун, 1/2 стакан томат-пюре ж-а 4 аш кашык өсүмдүк майы керек.

Куурулган баклажанга каймак куюп, 5–7 мин духовкага койсо болот. Мында баклажан сары майга куурулат. Дасторконго коёрдо шибит себилет.

Баклажан икрасы. Баклажанды духовкага же «чудо» мешине бышырат. Сырты кара-күрөң тартып жумшаган кезде кабыгын аарчып, пияз ж-а тазаланган помидор м-н бирге туурагычтан өткөрөт. Баарын кошуп, аз-аздан суу май куюп, жыгач кашык м-н жакшылап аралаштыруу керек.

1 кг баклажанга 500 г помидор, орточо 2–3 баш пияз, 3–4 кашык суу май керек, туз даамга жараша салынат.

Жашылча туурамжысы толтурулган баклажан. Учтарын кесип экиге бөлүп (чоңдорун туурасынан, майдаларын узунунан), ичиндеги жумшагын алып, ич жагына туз сыйпоо керек; 30 миндан кийин муздак сууга жууп, ичине жашылча туурамжысын толтуруп, бөлүктөр беттештирилет.

Туурамжы даярдоо үчүн тазаланган азык тамырларын (сабиз,

сельдерей, ашкөк) ж-а аарчылган баклажанды майда туурап, майга бир аз куурат; майда тууралган капуста помидор м-н бирге демдеп бышырылат (20–25 мин), даярдалган азык тамырлары м-н аралаштырылып, тууралган көк пияз кошулат. Даамга жараша туз, мурч салынат. Туурамжыланган баклажанды май сүйкөлгөн табага бир катар кылып салып, томат (сарымсак кошулган) же каймак соусун куюп, духовкага коюш керек. Дасторконго коёрдо майда тууралган ашкөктүн көгү себилет.

1 кг баклажанга 125 г жаңы капуста, 150 г сабиз, 75 г ашкөк м-н сельдерейдин тамыры, 100 г көк пияз, 2 аш кашык ак май, 2 помидор (100 г), 2–3 тиш сарымсак, 400 г (1,5 стакан) томат же каймак соусу, ашкөктүн көгү керек.

Жашылча кошулган баклажан. Баклажанды 1,5 см калыңдыкта тегерек кылып кыя туурап, ар бирин туздайт. Унга бөлөп, кичине отко ичи жакшы бышканча эки бетинен тең, о. эле ичке тууралган сабиз, ашкөк ж-а таттуу калемпирди да суу майга куурат. Пиязды шакекче кылып туурап, сарымсак м-н бирге өсүмдүк майына бир аз куурат да, жашылчалар м-н аралаштырат.

Мискейге бир катар баклажан, анын үстүнө бир катар жашылча салат, бул процесс баклажан түгөнгө чейин кайталанат. Андан кийин соус куюп, мискейдин капкагын жаап, отту кичирейтип, 30 мин демдеп бышырат.

1 кг баклажанга 2 баш пияз, 3 сабиз, 1ден ашкөк ж-а таттуу калемпир, 1/2 сельдерей, 1 сарымсактын 3 тиши, 200 г суу май керек.

Соус даярдоо: томат-пюреге же электен сүрүп өткөрүлгөн жаңы помидорго өсүмдүк майын, майдаланган мурч, туз, кум шекер кошуп, суюк каймактай болгонго чейин суу кошот.

Соус үчүн 2 аш кашык томат-пюре же орто чоңдуктагы 5–6 помидор, 1 чай кашык ун, 1 аш кашык суу май, кум шекер керек, туз м-н мурч даамга жараша салынат.

Туздалган сыр кошулган баклажан. Баклажандын учтарын кесип, узунунан же туурасынан тилим-тилим кылып бөлөт. Туздалган сырды сүрүп майдалап, чалынган жумуртка, майда тууралган ашкөк м-н аралаштырат. Баклажанды алынган масса м-н туурамжылап, унга бөлөп, чалынган жумурткага салат. Абдан ысытылган идиште жакшылап куурат.

© Үй тиричилигинин кыскача энциклопедиясы, Фрунзе, КСЭ, 1989
ж.