

USBEKISTAN NEWS 05/2013

DESSERTS • SCHLEMMERN WIE IM SCHLARAFFENLAND

Im Ferghanatal



...werden viele köstliche Zutaten produziert, die später auf den festlich gedeckten Tisch kommen, als Dessert-Obst in leckeren Kuchen, Desserts, in Marmeladen oder als Fruchtsäfte zum Nachtisch angeboten werden. Das man(n) in Usbekistan vom Backen und Confiserie eine Vorliebe für die Herstellung leckerer Kuchen/Torten & Kleingebäck, Nachspeisen hat, erfahren Sie in dieser Ausgabe... Guten Appetit!

Herzlichst Ihr

Gerhard Birkel
(Der Bayerische Emir,
баварский эмир)

✘ Land der edlen Früchte ✘

Man nennt Usbekistan ein Land tausender Früchte, denn unter der ständig scheinenden Sonne scheint alles besonders gut zu reifen...

MILCH - HONIG - NÜSSE - SÜSSE FRÜCHTE

Traditionell wird in Usbekistan als Nachtisch, je nach Saison und örtlicher Gegebenheit reichlich frisches Obst angeboten. Es zählt zur sprichwörtlich bekannten usbekischen Gastfreundschaft, dass bei Besuch

von Freunden, Bekannten und als Zeichen der Gastfreundschaft immer ein buntes Sortiment an Obst aufgetischt wird. Vor allem kommen die zuckersüßen Trauben, Rosinen, Aprikosen und im

Sommer insbesondere Wassermelonen auf den Tisch, die in vergangenen

Tagen wegen ihrer Qualität und Größe entlang der alten Seidenstrasse bis nach



Bagdad geliefert wurden. Heute gibt es in den Supermärkten und auf dem Basar viele muntere „Früchtchen“ in großer Zahl preiswert und stets frisch zu kaufen.

Exklusiv...

für die Leser von USBEKISTAN NEWS original usbekische spannende Geschichten & Rezepte. Gulshoda Blog

[weiterempfehlen...](#)

[Zaubernüsse...](#)

[Zitronenkuchen...](#)

[Hörnchen...](#)

[Samarkand-Jizzakh...](#)

[Erdbeer Powerdrink...](#)

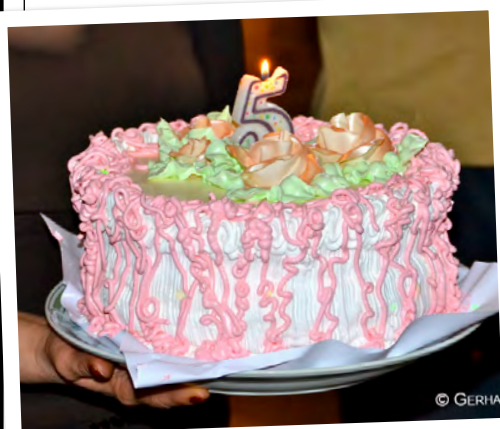
[Holvaytar...](#)





Kuchen und Torten wie im Märchen 1001 Nacht...

In den letzten 50 Jahren wurden in Usbekistan mehr als 150 neue Sorten Obst- und Beerenpflanzen (stachellose Brombeer, Erdbeer, Himbeer, Johannisbeer u.a.), Schalenobstpflanzen (Mandarinen, subtropische Kulturen (Granatäpfel, Kakipflaume, Dattel) und auch Wein gezüchtet. Beeren, Kirschen & Co. haben Hochsaison und geben den saftigen Kuchen das süße Etwas oder dienen als Krönung zur Verzierung. Oder wie wäre es mit einem Nachtsch, mit „Blini“ – eine besondere Art von Pfannkuchen oder usbekischen Zaubernüssen ?



Ich mag Dich ... *zum Vernaschen gerne!*

Wer erinnert sich an den Duft von Omas köstlich duftenden Kuchen, zauberhaft verzierte Torten, verschiedenem Klein- gebäck, das sie geduldig backen und verzieren konnte?. Dafür fand sich immer ein Anlass, für einen Geburtstag, Hochzeit, Nachwuchs oder zur Zeremonie einer Beerdigung.

Meist fehlt uns heute oft die Zeit und nicht selten auch die

Geduld, dabei schmecken gerade die selbstgebacken Kuchen und Torten nach traditionellen Rezepten am Besten.

Auf selbstgemachten, leckeren Kuchen oder Gebäck brauchen Sie in Usbekistan trotzdem nicht zu verzichten. Im Gegenteil, bei genauer Betrachtung werden sich „Genieser der süßen Kunst“ wie in einem "Zuckerparadies" fühlen. Mit einem "Zauber" entstehen wunderbare Süßigkeiten die nur zu einem hergestellt wurden, zum „vernaschen“, ob im Restaurant oder bei einer privaten Feier zuhause in einer usbekischen Familie, bei festlich gedecktem Tisch.

Meist werden noch immer Torten traditionell zuhause von den Frauen in Gemeinschaft gebacken und dann auf dem Basar angeboten. Dort gibt es ganzjährig die leckeren Zutaten zu kaufen, die für fruchtige Kuchen und glorreiche Torten benötigt werden. Wer hätte gedacht, dass Usbekistan weltweit der dritt größte Produzent von Aprikosen mit ca. 325.000 t pro Jahr ist?. ([Stand 2010](#))





„..ihr habt die Uhr und wir haben die Zeit!“

Weisheit aus dem mittleren Osten

Zur den schönsten orientalischen Tradition des Landes gehört das Teetrinken. Es existiert eine Reihe von Bräuchen für die Teezubereitung, Teebewirtung und des Teetrinkens. In Taschkent sind Schwarzteemischungen sehr beliebt.

Der erfrischende grüne Tee wird auch mit dem Saft einer reifen, süßen Zitrone im Geschmack verfeinert angeboten. Die beiden Teearten werden manchmal mit Milch und oft auch mit viel Zucker getrunken. Hauptsache lieblich süß...!

«SO SÜß UND WUNDERBAR LIEBLICH WIE DIE LIEBE MUSS DER TEE SEIN“, SAGEN DIE TEELIEBHABER UND GENIEßEN ZAHLLOSE SCHALEN DES KÜHLENDEN GRÜNTEES»



Zum Tee werden frisches Obst, Samsa (Gebackenes mit Fleisch und Zwiebel-füllung), Fladenbrot, Halwa und Süßigkeiten gereicht.

Die Zeremonie des gemeinsamen Teetrinkens ist auch als ein

sicheres Zeichen der Gastfreundschaft zu verstehen, eine Zeremonie bei der man sich über die Gesundheit der Anwesenden erkundigt, das Befinden von Familienangehörigen und über die letzten Neuigkeiten aus dem Umfeld, die Liebe, der Fussball, das liebe alte Auto... und zuletzt von der ganzen Welt spricht. Es ist Brauch, dass der Gastgeber drei-

mal den Tee in eine Piala, eine „Schale ohne Henkel“ und anschliessend wieder in die Teekanne zurückgießt, um den Tee gut zu vermengen. Zuerst wird dem Gast eine halbvoll gefüllte Tasse angeboten, damit er bequem aus der Teetasse «Piala» trinken kann, um sich nicht die Finger mit dem heißen Tee zu verbrennen. Anschliessend wird der Gastgeber den Gast so oft bewirten wie er es wünscht....





Tee trinken ist eine Zeremonie!

Als landestypisch wird dabei häufig das originelle und orientalisches weit verbreitete „weiss-blaue Teeservice“ mit geometrischen, floralen Mustern und vergoldeten Randbegrenzungen verwendet. Und natürlich darf auch das leckere knusprige Brot nicht fehlen, das nicht nur zu Hauptmahlzeiten, sondern zu jeder Gelegenheit serviert wird.



„Brot zu brechen“ hatte in der Geschichte der alten Seidenstrasse eine große symbolische Ausdruckskraft, gilt auch heute noch als heilig und hat eine wichtige Bedeutung, ist ein Zeichen der Freundschaft "alles" zu teilen in guten wie in schlechten Zeiten, bedeutet Verbundenheit, Vertraulichkeit mit dem Gast und gegenseitiger Wertschätzung – auch für das tägliche Brot. Das schmackhafte Fladenbrot wird in vielerlei Varianten und mit Sesam hergestellt und schmeckt tatsächlich in jeder Stadt und bei jedem Bäcker unterschiedlich.

Fladenbrot ist ein muss auf jedem Tisch, das im Sommer als Hauptgericht mit Weintrauben, Feigen und zusammen mit süßen Stücken von Wassermelonen gegessen wird. Diese sind nirgendwo anders als durch die Kraft der Sonne so besonders lecker und fein wie in Usbekistan, wie eine göttliche Frucht – stillen den Hunger und sind sehr erfrischend.



Frisches knuspriges Brot wird zu jeder Gelegenheit gegessen... ...begehrt und berühmt auf der Seidenstrasse bis nach Bagdad!



Halwa, Chak-Chak & andere süße Spezialitäten

HALWA ist als Dessert besonders beliebt und ist als traditionelles östliches Naschwerk und als Energiespender weltberühmt. Was im Westen der Müsliriegel ist, ist in Usbekistan Halwa, das aus Weizenmehl, Honig, Zucker, mit Nüssen oder vielerlei schmackhafter Zutaten hergestellt wird.

In Usbekistan gibt es ungefähr 50 verschiedene Arten von Halwa in den Grundrezepten:

- Halwa aus Sonnenblumenkernen
- Halwa mit Erdnüssen, Sesam, Rosinen
- Vanille-Halwa
- Halwa mit Schokoladenüberzug.

UZBEK

The Art of Uzbek Cuisine

Chak-Chak

[...weiterlesen](#) (EN)

Napoleon

[...weiterlesen](#) (EN)

Sumalak

[...weiterlesen](#) (EN)

Pahlava

[...weiterlesen](#) (EN)



KALORIEN

PUR...

Eine Nachspeise, die zu schwarzen und grünem Tee serviert wird ist Chak-Chak (russisch Чак-чак). Eine Speise die meist nur von geübten Frauen zubereitet wird, weil es sehr viel Übung und Erfahrung braucht. Der Teig, besteht aus Mehl und überwiegend

Eidotter, Sirup, aus Honig und Zucker. Der Teig muss eine richtige Konsistenz haben, wird ausgerollt, in eine bestimmte Länge geschnitten und im Öl gebraten. Chak-Chak ist eine traditionelle festliche Süßigkeit, die auf keinen Fall auf dem Festisch fehlen darf.

GEHEIMTIP

Wenn Sie auf Ihrer nächsten Reise die Köstlichkeiten Usbekistans kennenlernen und probieren möchten, dann müssen Sie unbedingt einen Basar besuchen auf dem es alles gibt, was das Herz begehrt. Süsse Trauben, zucker-süße Rosinen, köstliche Nüsse, Mandeln, Aprikosen, getrocknete Kirschen, exotische Früchte... Halwa und vieles mehr!



Links für Neugierige...

ESSEN UND TRINKEN IN USBEKISTAN

<http://www.turkestantravel.com/de/die-beruehmte-usbekische-kueche>
<http://www.cuisimonde.com/die-kuechen-asiens/zentralasien/die-kueche-usbekistans.html>
<http://www.uzbekcuisine.com/desserts.html>

TEE

[Milchtee...](#) [Tee mit Basilikum...](#) [Tee mit schwarzem Pfeffer...](#) [bilder tee usbekistan...](#)

USBEKISCHER GRIESPUDDING

<http://www.kochbar.de/rezept/374304/Usbekischer-Griesspudding-Ein-Original.html>

MINI-PFANNKUCHEN

<http://www.youtube.com/watch?v=EhODc3sTa9w>

BIO SUPERFRÜCHTE AUS USBEKISTAN

<http://www.marap.at/unsere-marken/perlen-von-samarkand/bio-superfruechte.html>
 PearlsofSamarkand [Perlen von Samarkand](#)

EXKLUSIVE TORTEN IN USBEKISTAN

<http://torti.uz/ru/cake/d> <http://torti.uz/ru/cake/k> Kindertorten

REZEPT/ HERSTELLUNG DER NAPOLEON TORTE

<http://www.youtube.com/watch?v=hq6wPhxy5Q>

RESTAURANT & BAR IN BERLIN

<http://www.youtube.com/watch?v=63nxVsrbswI>

REISE FÜR ANSPRUCHSVOLLE FEINSCHMECKER

<http://www.centralasia-travel.com/de/countries/uzbekistan/tours/culinary>

BILDER-SUCHBEGRIFFE GOOGLE

[bilder nachtisch usbekistan...](#) [bilder halwa...](#) [bilder dessert usbekistan...](#) [bilder rosinen usbekistan...](#)

[bilder fruechte usbekistan...](#) [bilder nüsse usbekistan...](#) [bilder teeservice usbekistan...](#) [Губадия...](#)

Hinweis/ Haftungsausschluss

Trotz sorgfältiger inhaltlicher Kontrolle wird keine Haftung für den Inhalt externer Links übernommen. Für den Inhalt der verlinkten Seiten sind ausschliesslich die Betreiber verantwortlich.