

Мини-завод по производству халвы

Для приготовления халвы в домашних условиях нужны семечки подсолнуха с тонкой кожурой, мука, подсолнечное масло и сахарный песок.

Три стакана семечек тщательно промыть и высушить, прокалить на сковородке и три раза пропустить через мясорубку. Затем взять два стакана муки и поджарить ее на сухой сковородке до желтовато-розового цвета. Поджаренную муку и семечки вместе пропустить через мясорубку. В эту смесь добавить стакан подсолнечного масла (если хотите чтобы халва была рассыпчатой, берут всего 0,5 стакана масла) и тщательно все перемешивают. После этого нужно сварить сироп. Для этого 3 стакана сахарного песка заливаем 1 стаканом кипяченой воды, ставим на слабый огонь на 10 минут и постоянно помешиваем. Когда сироп будет готов, все соединяем, перемешиваем и ставим в холодное место (погребок или холодильник). Через некоторое время масса застынет и халва будет готова.

Если хотите, то для улучшения вкуса можно добавить ванильный сахар. Халва домашнего приготовления не только обходится намного дешевле, но и вкуснее изготовленной на промышленных предприятиях.

Домашняя технология приготовления халвы

Способ 1. Два стакана семечек подсолнуха поджарить и трижды пропустить через мясорубку (семечки не очищать от лузги). Полученную массу смешать с 2 стаканами муки и дать постоять. Тем временем сварите сироп из 2 стаканов сахара, 0,5 стакана молока и 0,5 стакана подсолнечного масла. Довести до кипения, потом снять с огня. Перемешать с ранее приготовленной массой и переложить в формы.

Способ 2. Взять 2 стакана семечек подсолнуха без лузги, добавить 2 стакана семечек с лузгой, смешать, поджарить на сковородке, пропустить 4 раза через мясорубку. Затем взять 3 стакана муки поджарить на сковородке до кремового цвета. Заквипать сироп из 3 стаканов сахара и 1 стакана воды. Когда сироп остынет до комнатной температуры, смешать все компоненты в кастрюле, добавить 10 ст. ложек подсолнечного масла и снова тщательно перемешать массу. Выложить приготовленную халву в целлофановый пакет, положить под пресс и через несколько часов можно подавать к столу.

Рецепты приготовления халвы

Рецепт 1. Взять 4 стакана помытого, подсушенного подсолнечного семени. Поджарить на сковородке, чтобы не подгорело. Потом поджарить 4 стакана муки до золотистого цвета. Пропустить 4 раза через мясорубку (можно засыпать в кофемолку). Смешать с мукой и снова пропустить через мясорубку. Вскипятить 1 стакан воды, охладить ее до 40°C, добавить 1,5 стакана сахара и 3 ст. ложки соли. Все перемешать до однородной массы, положить под пресс, а потом в холодильник.

Рецепт 2. 4 стакана семечек, 2,5 стакана муки, 3 ст. ложки соли, 3 стакана сахара на 1 стакан воды. Сахар варить в воде 5-10 минут и далее весь процесс приготовления как в рецепте №1.

Рецепт 3. 2 стакана семечек, 2 стакана муки. Сироп готовят так: из 2 стаканов сахара, 0,5 стакана молока, 0,5 стакана соли, перемешать и довести до кипения и горячим заливают в сироп. Процесс приготовления булши как в рецепте 1.

Рецепт 4. 3 стакана неочищенных семечек пропустить через мясорубку, добавить 2 стакана поджаренной муки и 1 стакан сахара - перемешивают и пропускают через мясорубку, добавляют 0,5 стакана молока, 100 г соли, все перемешивают, ставят под пресс (или под гнет) и охлаждают.

Рецепт 5. 5 стаканов семечек, 2 стакана муки, 10-12 ст. ложек соли, сироп из 2 стаканов сахара и 0,5 стакана воды. Далее весь процесс приготовления как в рецепте 1.

Рецепт 6. 2 стакана семечек, 2 стакана муки. Сироп из 2 стаканов сахара и 0,5 стакана воды. Далее весь процесс приготовления как в рецепте 1.

Рецепт 7. 2 стакана семечек, 1,5 стакана муки. Сироп из 0,5 стакана соли, 0,5 стакана молока, 1,5 стакана сахара - варить 5 минут, далее все как в рецепте 1.

Рецепт 8. 4 стакана семечек, 1,5 стакана муки, 7 ст. ложек соли. Сироп из 100 г воды, 200 г сахара, 1 стакан раздробленного гороха и ванили по вкусу. Далее весь процесс приготовления как в рецепте 1.

Рецепт 9. 2 стакана семечек, 2 стакана муки. Сироп из 100 г воды, 400 г сахара, горох и ваниль. Все как в рецепте 8.

Рецепты халвы

Рецепт 1. Вскипятить 4 стакана молока с 2 стаканами сахара. Поджарить 3 стакана манной крупы на 1 стакан топленого сливочного масла. Помешивая, залить в подрумяненную крупу сироп, перемешать, снять с огня, помешивая охладить и переложить в формы.

Рецепт 2. Поджарить 4 стакана очищенных семечек и прокрутить 4 раза в мясорубке. Обжарить на сковородке 2 стакана муки до золотистого цвета. Развести сироп. Два стакана сахара на полстакана воды. Обжаренную муку просеять через сито, чтобы не было комков. Затем муку смешать с семечками, влить сироп и быстро-быстро перемешать (масло очень быстро густеет). Слегка раскатайте скалкой.

Халва по-гречески. Продукты: по 1 стакану молока, воды, сахара и манной крупы, 125 г сливочного масла, 1/2 ч. ложки порошка ванилина.

Сварить сироп из воды и сахара, добавив молоко и ванилин. Распустив масло, положить в него толченые орехи, слегка обжарить, всыпать манную крупу, подержать еще 15 минут на слабом огне, пока орехи не станут золотистыми, а крупа - красноватого цвета. Снять с огня и постепенно ввести молочную смесь, размешать, закрыть крышкой и варить при слабом кипении 5-10 минут, пока смесь не стугнет и не начнет отделяться от стенок кастрюли. Готовую халву выложить на смазанный маслом противень пластом толщиной 2,5 см, остудить, нарезать на порции и посыпать корицей.

Халва восточная. Продукты: по 2 стакана муки и топленого масла, 3/4 стакана сахара, щепотка ванилина.

На сковороду насыпать муку слоем 3-4 см. постоянно перемешивая, поджарить ее до коричневого цвета. В жаровню налить масло, всыпать сахар и кипятить до полного растворения сахара (около 5 минут). Затем всыпать обжаренную муку и все тщательно перемешать. Приготовленную массу разделить ровным слоем 5-6 см на лоток и уплотнить. Затем охладить.

Халва мучная. Мука пшеничная - 300, масло топленое - 100, сахарная пудра - 200-250.

Топленое масло довести до кипения, постепенно всыпать муку, непрерывно помешивая. Когда масса загустеет настолько, что трудно будет мешать, муку больше не добавлять. По мере того, как халва будет жариться, масса будет сгущаться, станет жидкой. Досыпать еще муки, пока масса снова не загустеет. Варить, помешивая, до готовности. Попробовать, и если нет запаха муки, снять с огня и всыпать порциями сахарную пудру. Пока халва горячая, придать ей любую форму.

Халва ореховая. Мед - 250, очищенные грецкие орехи - 500.

Очищенные грецкие орехи обжарить, очистить от шелухи, разбить руками. Мед поджарить. Проверить готовность меда можно так: в холодную воду влить каплю меда, если капля загустеет, то мед готов. Мед снять с огня, всыпать орехи, перемешать. Пока халва горячая, быстро выложить в посуду, предварительно смазанную маслом. По желанию орехи можно растолочь, можно оставить крупными.

Халва ореховая с коноплей. Мед - 250, грецкие очищенные орехи и конопля - 500.

Можно орехов взять больше конопли или наоборот. Конопляные зерна обжарить, очистить от шелухи, разбить руками. Приготовление, как халвы из орехов.

Халва ореховая с лапшой. Мед - 250, очищенные грецкие орехи - 200-250, масло сливочное - 50, яблоч - 2, сахар - 30, мука пшеничная - 1 стакан.

Замесить тесто на яблоч, масле и сахаре. Раскатать тонко и нарезать лапши. Выложить лапшу в форму и обжарить в духовке. Орехи поджарить, очистить от шелухи, перемешать с лапшой. Готовить халву так же, как ореховую.

Халва домашняя

Способ 1. 2 стакана неочищенных семечек подсолнуха, 1,5 стак муки, 2 стак сахара, 0,5 стак масла подсолнечного, 0,5 стак воды.

Семки поджарить и прокрутить пару раз ч/з мясорубку. Муку поджарить на сухой сковородке, полностью помешивая, до румяного цвета. Муку смешать с семечным жмыхом и еще раз ч/з мясорубку. Добавить масло и перемешать. Из сахара и воды сварить сироп, чтоб сахар полностью растворился. Сироп влить в остальное хорошо перемешать и - в холодильник, чтоб застыло. Note. Масло можно влить в готовый сироп, слегка проквипать это дело, а потом уже смешать с остальной массой. Вкус, конечно, не оригинальный халвы, но успеется за мигную мушу.

Способ 2. 3 стакана жареных семечек перекрутить на мясорубке. 2 стакана муки пожарить до золотистого цвета. В это перемешать и снова перекрутить. В кастрюлю влить 200 грамм воды, 100г растительного масла, 100г сахара, ванилин и довести до кипения. В эту смесь всыпать семечки с мукой и перемешать, потом всыпать на клеенку и придать форму. На 2 часа в холодильник. Очень вкусно, похожа на магазинную халву.