УДК 637.14

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ТЫВА-АРАГИ (МОЛОЧНОЙ ВОДКИ)**

**Даржаа А.А**., студент ТТА, 1 курс, 16 группа

**Научный руководитель: Дондуп С.С.,**

мастер п/о, ГБПОУ РТ «ТТА»;

ГБПОУ РТ «Тувинский техникум агротехнологий» с.Сарыг-Сеп

**Аннотация.** В данной статье рассматривается пищевая культура тувинцев, уважительное отношение к молочным продуктам. Также приведен тувинский способ производства тыва-араги (молочной водки) из излишков скисшего молока «хойтпак».

**Ключевые слова:** технология, тыва-арага, молочная водка, хойтпак, традиции.

**Актуальность темы.**   Цивилизация так воздействует на тувинцев, что есть вероятность исчезновения данной культуры, что многое уже забылось, что мы плохо  знаем образ жизни наших предков, что, если не начинать возрождать свою культуру, она может бесследно исчезнуть.

Самым почитаемым продуктом тувинцев считается молоко – «**сут»**, уважительно называют его «ак чем» - «белая пища». В его состав входит несколько видов продукции из молока, произведенные по многоступенчатой безотходной технологии, ведь традиционно жизнь кочевников требовала рационального использования продуктов.

Цель работы является производство тыва-араги (молочной водки).

Для достижения этой цели были поставлены следующие задачи: изучить название утварей для перегонки тыва араги (молочной водки); освоить технику приготовления тыва араги.

Технология перегонки тыва-араги (молочной водки) состоит из нескольких операций.

Оборудования простые, самодельные, никакого электричества и специального оборудования – все делается своими руками.

Список утвари для приготовления тыва-араги (молочной водки):

1. Малый котел (бичии паш)

2. Обертка (ораалда)

3. Перегонный аппарат – шууруун (деревянная выдолбленная бочка)

4. Большой казан (улуг паш)

5. Тренога (ожук, можно просто камни)

6. Желоб (шорга)

7. Кувшин (донга, сосуд для араги)

8. Широкий желоб «нёбо»

9. Кожаная фляга (когээржик)

10. Чашки или пиалы (аяктар)

Арага (арака) – один из национальных напитков, который стоит попробовать хотя бы раз в жизни. Главное, не увлекаться. Для приготовления араги используют тувинский национальный кисломолочный напиток *«Хойтпак»* и самагонный аппарат *шууруун* - аппарат для перегонки молочной водки (тыва-арага или шимми арагазы).

Налить в чугунную чашу примерно два ведра хойтпака, поставить перегонный аппарат – *шууруун*, изготовленный из куска цельного ствола дерева, и закрепить в чаше при помощи камней-голышей. На верх этого аппарата, похожего на коническую кадку без дна, поставить другой – для охлаждения – котел *чылапча*, который служит своеобразным конденсатором. Щель между аппаратом и чашей закрыть специальной войлочной лентой, чтобы не уходил пар. Под большой чашей развести огонь. Когда дно маленькой чаши начнет разогреваться в нее, налить холодную воду и усилить огонь. *Хойтпак* в большой чаше должен закипеть.

Тыва-арага начнет выделяться в тот момент, когда вода в верхней чаше чылапча разогреется, и будет вытекать из *шуурууна* по наклонному желобу.

Если огонь чересчур сильный, *хойтпак* может подняться и литься хлопьями на лопаточку желоба: арага «побелеет», что означает ухудшение ее качества.

Спирт испаряясь поднимается до чылапча – верхнего котла, там налита холодная вода, там спиртовой пар концентрируется в жидкость и падает на шорга – вроде лопатки или весла с выдолбленной дорожкой и по этой дорожке падает в сосуд. Примерно выходит 3 литра араги, спирт 8-12% чтобы получить более крепкую водку. Ее перегоняют вторично и доводят до 70-80 градусов. Такая водка называется «заря» даң.

Таким образом, водка-первач имеет не слишком приятный мутный цвет. Запах соответствует цвету. Вкус специфичный молочный, лучше пить араку быстро. Готовую арагу налить в специальную посуду – *когээржик*, деревянный бочонок и тщательно заткнуть пробкой. Раньше тувинцы, особенно молодежь, не пили спиртное. Молочную водку, изредка и в меру, потребляли пожилые люди как ценный напиток. Также хозяйка юрты, разбрызгивая его специальным кропилом – «девятиглазкой» (тоскараком), молилась, жертвовала его духам неба и земли.

Литература

1. <https://elibrary.ru/download/elibrary_27228778_24169289.pdf>
2. https://www.gastronom.ru/text/tuvinskaja-molochnaja-pischa-ak-chem-1013249
3. ООРЖАК Р.Т., САНДАК-ХУУРАК О.О. Технология приготовления традиционных продуктов питания молочного происхождения//Лабораторный практикум. – 2017.