

CAKE SCHOOL

by Alina Makarova

Тех. карта:

МАКАРОВА

WA +7 926 955-14-92
info@cake-school.com
alinamakarova.ru



Предисловие

Курс посвящен одному из самых популярных французских десертов macarons. Как их только не называют – макаронс, макаруны и даже макарони! Но мы всегда понимаем, что речь идет о том самом миндальном печенье с вкусной начинкой. Есть несколько версий, как и где придумали этот десерт, но точно известно, что именно в кондитерской Ladurée впервые стали склеивать два печенья с помощью начинки.

Почему-то именно в нашей стране сложилось совершенно неверное представление о приготовлении данного десерта, все рецепты усложнены до безумия, а кондитеры помешались на идеальных «юбочках» и «мясе». Соглашусь я только с тем, что этот десерт довольно капризный и требует чуть более строгого соблюдения технологии, чем, например, торт. Кондитерское искусство всегда отличалось строгостью и точностью «до грамма», поэтому повара говорят: «...если кондитер и творец, то творец-бухгалтер». В общем, не бойтесь! Главное, что от вас потребуется, – это четко соблюдать технологию и «подружиться» с вашей духовкой, на это может потребоваться время, мне это удалось так же, как и большинству, не с первого раза!

В отличие от нас французы уверены, что главное в десерте – вкус, красота – дело второстепенное, а уж они-то кое-что смыслят в этом деле! Поэтому хочу показать фото из двух лучших кондитерских домов Парижа, которые славятся своими потрясающими макаронс на весь мир.

Первое фото: пирожные от Пьера Эрме, его называют «Пикассо кондитерского искусства», а прославился он как раз благодаря макаронс.

Второе фото: пирожные из Ladurée, которые также считаются лучшими во всем мире.

Кстати говоря, не все знают, что весь вкусовой смысл в макаронах задаётся именно начинкой, в то время как крышечки делаются практически без добавления каких бы то ни было ароматизаторов (за редким исключением, когда добавляется какао или красители с ароматизацией).



Инвентарь и ингредиенты

- Силиконовый коврик Pavoni (тонкий, с разметкой) или тефлоновый коврик для выпечки Alet.
- Насадка. Классика – круг 8 мм, это самый удобный диаметр, но также подойдет и 7 или 9 мм.
- Игольчатый термометр. Рецепт требует соблюдения определенной температуры, поэтому, если хотите получить хороший результат, придется обзавестись данным прибором. У меня термометры Zigmund&Shtain и Gefu.
- Кухонные весы. На глаз и стаканами не пойдет, нам важен каждый грамм. Для начинок лучше иметь ювелирные весы.
- Миндальная мука. Лучше всего использовать муку тонкого помола, «домашняя» мука не подойдет. Муку я не подсушиваю. Сейчас использую турецкую муку Audin и муку российского производства из «Медовика».
- Яичный белок. Белки обязательно должны быть комнатной температуры. Лучше брать белки из цельных яиц, а не пастеризованные из бутылки.
- Сахарная пудра без крахмала в составе.
- Какао-порошок. Я использую Casao Barry.
- Шоколад. Я использую шоколад в галетах Barry Callebaut. Для ганаша на белом шоколаде необходимо не менее 33% какао-масла в шоколаде (у меня белый шоколад Velvet).
- Пектин. Можно использовать цитрусовый пектин или пектин NH.
- Красители. Для макарон мы используем водорастворимые красители. Можно использовать гелевые или сухие. Я делаю макаронс только с сухими красителями, они дают стабильный и качественный результат. Так же они безопаснее, экономичнее, цвет получается более насыщенный и яркий, их можно смешивать между собой. **ВАЖНО!** Сухой краситель добавляется в миндальную массу, а гелевый только в сироп. Рекомендую приготовить первые макаронс вообще без красителей, чтобы понять их свойства, текстуру и цвет.
- Сливки для ганаша я использую «Пармалат» 35%. Нужны хорошие густые сливки от 33%.

Макаронс: ингредиенты

Марципановая масса:

- Миндальная мука – 150 гр
- Сахарная пудра – 150 гр
- Яичный белок (1) – 55 гр
- Краситель сухой по желанию

Для шоколадных макаронс заменить 25 гр муки на качественный какао-порошок.

Итальянская меренга:

- Яичный белок (2) – 55 гр
- Сахар для взбивания белка – 15 гр
- Вода для сиропа – 50 гр
- Сахар для сиропа – 150 гр
- Краситель гелевый по желанию

ВАЖНО! Если вы используете гелевый краситель, то его нужно добавить в сироп примерно при 110 градусах.

Макаронс: метод приготовления

Марципановая масса

1. Миндальную муку и сахарную пудру просеять через сито.
2. Добавить белок (1) и сухой краситель (по желанию) и растереть до однородности.

Итальянская меренга

При использовании ручного миксера удобней всего поставить чашу с белками на не скользящую поверхность и одной рукой взбивать белок, а второй измерять температуру сиропа.

1. В большую чашу положить белок (2) и сахар. Посуда обязательно должна быть чистой и сухой.
2. В сотейник положить сахар и воду, довести сироп до 116 градусов. Обязательно используйте термометр, кончик термометра должен находиться в середине сиропа и не касаться дна. Перепроверьте готовность сиропа дважды, т.к. одна из самых частых ошибок – недоваренный сироп.
3. Как только температура сиропа достигнет 110-112 градусов, добавить гелевый краситель (по желанию) и начать взбивать белок с сахаром на средней скорости. Если начать взбивать белок на высокой скорости, то меренга получится не однородной, а также есть риск перебить белок и получить сухие хлопья. Белок лучше НЕ добить, чем перебить.
4. ВАЖНО! Белок нужно взбить до легкой пены с мелкими однородными пузырьками. Сироп и белок должны быть готовы одновременно. Если белок готов, а сироп еще нет, то продолжаем взбивать белок на самой низкой скорости.
5. Как только сироп достигнет 116 градусов – влить его струйкой в белки по стенке сосуда, не переставая взбивать. Продолжать взбивать, пока масса не станет чуть теплой (около 40 градусов). Меренга должна быть однородной и блестящей, если поднять венчик, «хвостик» должен трястись.
6. Взять 1/3 меренги и добавить к миндальной массе, перемешать до однородности. Таким образом мы жертвуем 30% «пузырьков», чтобы размягчить миндальную массу и аккуратно вмешать остальные 70% меренги
7. Добавить оставшуюся меренгу и аккуратно вмешать массу до тех пор, пока она не будет стекать прерывистой «лентой» с лопатки. Если тесто будет слишком густым, то поверхность макаронс получится неровной, если слишком жидким – они сильно растекутся. Как правило, когда тесто стало однородным, белки размешались, достаточно сделать еще пару круговых движений и все готово.
8. Отсадить макаронс на коврик. Мешок следует держать строго вертикально, не двигая рукой «вверх-вниз» или «влево-вправо». Насадка должна немного «утопать» в тесте, чтобы вы не запустили воздух внутрь. Перед тем, как убрать мешок, необходимо перестать давить и сделать движение «запятая».

9. Отсадить макаронс в шахматном порядке, чтобы тепло хорошо циркулировало и несколько раз постучать противнем о стол, чтобы убрать «хвостики» с поверхности и выгнать лишний воздух.
10. Диаметр классических макаронс 4 см. Мы делаем макаронс около 5 см. Имейте в виду, что они немного «растекутся» после обстукивания.

Сушить или не сушить?

Ещё один важный шаг – сушка. Просто оставьте макароны лежать на столе минут 20-30. При сушке появится плотная корочка – потрогайте пальцем, если совсем ничего не прилипает – корочка есть и она правильная.

Главное отличие, которое я заметила, – это размер «юбки». Без сушки она получается более тонкая, а чем дольше сушить, тем больше «юбка».

Я, как правило, сушу макаронс порядка 20-30 минут, и внешний вид меня устраивает.

Вам же предлагаю поэкспериментировать. Первый противень можете поставить печься минут через 15-20, а остальные, пока ждут своей очереди, будут сушиться разное время. Понаблюдайте за результатом, за внешним видом, разломите пирожное и выберите наиболее подходящий вариант. Рекомендуемое время сушки не более 40-60 минут.

Выпекание

Рекомендованная температура выпечки 140-150 градусов, режим «верх-низ» без конвекции.

Хочу обратить внимание на то, что все духовки разные и вам обязательно нужно подстроиться под свою. От нее зависит и температура, и время выпечки. Также рекомендую выставлять температуру на 20 градусов выше, а после того, как убрали противень в духовку, выставить рабочую температуру. Ведь при открытии дверцы температура резко понижается.

Время выпечки варьируется от 12 до 20 минут, зависит оно от размера пирожных и опять же от духовки.

Когда юбки поднимутся, рекомендую открыть духовку и перевернуть противень, так мы получим ровные и красивые «юбки» со всех сторон.

Совет: разделите порцию теста на 3-4 противня поэкспериментируйте с температурой и временем, таким образом вам скорей всего удастся выявить наиболее подходящие условия выпечки в вашей духовке с минимальными «потерями», а дальше уже дело опыта!

Как определить готовность?

Первое, что стоит запомнить: макарон – это не печенье и не безе, он не должен быть сухим. Макароны никогда не будут отходить от бумаги или коврика, пока они горячие. Точнее будут, но только если вы их сильно пересушите.

Итак, когда время подходит, открываем духовку и трогаем крышечку. Если она «ездит» в разные стороны – печем дальше. У готовых макарон крышки должны лишь слегка двигаться. Постарайтесь поймать тот момент, когда они немного двигаются, но еще не «стоят» намертво. Теперь достаем противень и снимаем с него наш лист (коврик) и кладем на стол. Если оставить макароны на горячем противне, то они просто высохнут.

Дайте макаронам остыть, после чего снимите с бумаги (убираем коврик с макаронами, переворачивая и снимая со дна, а не отдираем крышечки с коврика!). Они должны легко отходить, а дно должно быть очень мягким и легко продавливаться пальцем.

Как правильно покрасить макароны в несколько цветов?

При использовании сухих красителей: для получения разноцветных макарон с одной партии необходимо разделить миндальную массу на 2 части и покрасить каждую часть в нужный цвет. Соответственно количество меренги также разделить на 2 части. (Не рекомендую делать более чем 2 цвета с одной партией). При использовании гелевых красителей вам нужно готовить 2 партии макарон.

Ошибки и возможные причины

- Трескаются. Высокая температура выпечки. Слишком плотная меренга из-за переваренного сиропа. Много красителя.
- Желтеют. Высокая температура выпечки. Хочу отметить, что идеально белый цвет получить крайне сложно, на мой взгляд, оно того не стоит.
- Плохо отходят от коврика (бумаги). Низкая температура выпечки или не допекли.
- Юбки кривые или плохо поднялись. Мало посушили макароны, слишком жидкое тесто.
- Пустота. Чаще всего образовывается из-за неправильно подобранной температуры выпечки, нарушения технологии приготовления или неправильной отсадки макарон (запустили воздух внутрь при отсадке).
- Растекаются или нет юбки. Слишком жидкое тесто.

Рекомендации:

- Приобретите специальный термометр для духовки, ведь они очень часто «врут».
- Начиняйте крышки начинкой в этот же день, иначе могут быстро засохнуть.

Начинки

Есть четыре основных вида начинок для макаронс:

1. Масляные начинки. Это, как правило, масляный крем с шоколадом или фруктовым пюре. Такие начинки не предлагаю, так как особых вкусовых качеств для себя не отметила.
2. Фруктовые начинки. Как правило ягодное или фруктовое пюре, которое загущают с помощью пектина.
3. Ганаш. Тут полет фантазии безграничен! Фруктовый ганаш, ароматизированный ганаш и т.д. От самых простых, где сливки ароматизируем травами или специями или заменяем часть сливок фруктовым пюре до сложносочиненных, например, начинка «Пина-Колада».
4. Взбитый ганаш. Сейчас это моя любимая начинка, поскольку в ней содержание шоколада ниже, чем в классическом ганаше и она не такая сладкая, соответственно и себестоимость более низкая. Она отлично отсаживается, с ней макаронс получаются пухленькими и красивыми.

Кофе-фундук

Ингредиенты:

- Молочный шоколад – 110 гр
- Сливки (1) ароматизированные – 40 гр
- Кофе в зернах – 10 гр
- Пралине (фундук/фундук-миндаль) – 25 гр
- Желатин – 1 гр
- Вода для желатина – 5 гр
- Сливки (2) холодные – 130 гр

Метод:

1. Желатин замочить в холодной воде.
2. Сливки (1) довести до кипения с кофе (взять с запасом около 60 гр), накрыть и дать настояться 10-15 минут.
3. Процедить сливки, отвесив нужное количество, и добавить желатин, прогреть до 60-70 градусов, не кипятить.
4. Соединить с шоколадом и пралине, перемешать до объединения.
5. Вылить в стакан к холодным сливкам (2) и пробить блендером.
6. Убрать в холодильник для стабилизации на 24 часа.
7. Перед применением взбить на высокой скорости.
8. Быстро отсадить с помощью круглой насадки 10-15 мм.
9. Убрать в морозилку, не переворачивая на бок, на 30-40 минут, чтобы ганаш схватился. Переложить в контейнер для хранения.

Малиновый пломбир

Ингредиенты:

- Белый шоколад Velvet – 110 гр
- Сливки (1) – 40 гр
- Желатин – 1,5 гр
- Вода для желатина – 7 гр
- Сливки (2) холодные – 130 гр
- Ваниль (по желанию)

- Малина – 75 гр
- Пектин цитрусовый – 3 гр
- Сахар – 15 гр
- Лимонная кислота щепотка

Метод:

1. Желатин замочить в холодной воде.
2. Сливки (1) прогреть с шоколадом.
3. Желатин растопить в микроволновой печи импульсами по 3 секунды, не кипятить! Добавить к шоколадной массе.
4. Вылить в стакан к холодным сливкам 2 и пробить блендером.
5. Убрать в холодильник для стабилизации на 24 часа.
6. Для фруктового центра пюре подогреть до 30-40 градусов и ввести сахар с пектином тонкой струйкой, непрерывно помешивая.
7. Довести до кипения, проварить 10 секунд. Ввести лимонную кислоту.
8. Убрать в холодильник.
9. Перед применением ганаш взбить на высокой скорости.
10. Быстро отсадить с помощью круглой насадки 10-15 мм и начинить из мешка конфи.
11. Убрать в морозилку, не переворачивая на бок, на 30-40 минут, чтобы ганаш схватился. Переложить в контейнер для хранения.

Кокос-лайм

Ингредиенты:

- Белый шоколад Velvet – 110 гр
 - Сливки (1) ароматизированные – 40 гр
 - Желатин – 1,5 гр
 - Вода для желатина – 7 гр
 - Ликер Малибу – 8 гр
 - Кокосовая стружка мелкая – 10 гр
 - Сливки (2) холодные – 130 гр
 - Цедра лайма
-
- Сок лайма (или пюре ананас для Пина-Колады) – 75 гр
 - Пектин цитрусовый – 4 гр
 - Сахар – 15 гр

Метод:

1. Желатин замочить в холодной воде.
2. Сливки (1) довести до кипения с цедрой (взять с запасом около 50 гр), накрыть и дать настояться 10-15 минут.
3. Процедить сливки, отвесив нужное количество, и добавить желатин, прогреть до 60-70 градусов, не кипятить.
4. Соединить с шоколадом и стружкой, перемешать до объединения.
5. Вылить в стакан к холодным сливкам (2), добавить ликер и пробить блендером.
6. Убрать в холодильник для стабилизации на 24 часа.
7. Для фруктового центра сок подогреть до 30-40 градусов и ввести сахар с пектином тонкой струйкой, непрерывно помешивая.
8. Довести до кипения, проварить 10 секунд.
9. Убрать в холодильник.
10. Перед применением ганаш взбить на высокой скорости.
11. Быстро отсадить с помощью круглой насадки 10-15 мм и начинить из мешка гелем из лайма.
12. Убрать в морозилку, не переворачивая на бок, на 30-40 минут, чтобы ганаш схватился. Обсыпать бока кокосовой стружкой. Переложить в контейнер для хранения.

Дополнительные варианты начинок на основе взбитого ганаша

Фисташка-вишня	Апельсиновый раф	Бейлис	Чайный ганаш
<p>Ганаш:</p> <p>110 белый шоколад 40 сливки горячие 1,5 желатин+7 вода 30 фисташковая паста 130 сливки холодные</p> <p>Конфи:</p> <p>75 вишня 15 сахар 3 пектин цитрусовый щепотка лимонной кислоты</p>	<p>Ганаш:</p> <p>110 белый шоколад 1,5 желатин+7,5 вода 40 сливки горячие (ароматизированные) цедра 1 апельсина для ароматизации 1/2 ч л кофе растворимый 130 сливки холодные</p>	<p>Ганаш:</p> <p>110 молочный шоколад 30 сливки горячие 10 ликер Бейлис 1,5 желатин+7 вода 130 сливки холодные</p>	<p>Ганаш:</p> <p>110 белый шоколад 1,5 желатин+7,5 вода 40 сливки горячие (ароматизированные) 130 сливки холодные</p> <p>3 гр листового чая для ароматизации (улун, эрлгрей) или 2 ч л матчи</p>

Дополнительные варианты начинок на основе взбитого ганаша. Зимняя коллекция Tartine

Пряный тыквенный латте	Мандарин-ваниль	Медовая хурма	Брусника в шоколаде
<p>Ганаш:</p> <p>110 белый шоколад 40 сливки горячие 1,5 желатин+7 вода 1/3 ч л кофе растворимый 1/3 ч л корица 130 сливки холодные</p> <p>Конфи:</p> <p>80 тыквенное пюре Специи: корица, мускатный орех по вкусу 15 сахар 3 пектин цитрусовый щепотка лимонной кислоты</p> <p>*тыкву предварительно запечь и пюрировать блендером</p>	<p>Ганаш:</p> <p>110 белый шоколад 40 сливки горячие 1,5 желатин+7 вода 1/2 ч л ванильная паста /семена ванили 130 сливки холодные</p> <p>Конфи:</p> <p>80 пюре мандарин 15 сахар 1/2 ч л ванильная паста/семена ванили 3 пектин цитрусовый щепотка лимонной кислоты</p> <p>*можно купить готовое пюре или взять вкусные мандарины, очистить от пленок и пюрировать блендером</p>	<p>Ганаш:</p> <p>110 белый шоколад 40 сливки горячие 1,5 желатин+7 вода 130 сливки холодные</p> <p>Конфи:</p> <p>80 хурма мелкий кубик (плотная, не вяжущая) 10 мед гречишный 7 сахар 3 пектин цитрусовый щепотка лимонной кислоты</p>	<p>Ганаш:</p> <p>110 молочный шоколад 30 сливки горячие 1 желатин+5 вода 130 сливки холодные</p> <p>Конфи:</p> <p>80 брусника 15 сахар 1/2 ч л ванильная паста/семена ванили 3 пектин цитрусовый щепотка лимонной кислоты</p>

Абрикос-арахис

Ингредиенты:

- Белый шоколад Velvet – 200 гр
- Сливки – 110 гр
- Арахисовая паста – 45 гр

- Пюре абрикоса – 100 гр
- Пектин цитрусовый – 4 гр
- Сахар – 15 гр
- Лимонная кислота щепотка

Метод:

1. Сливки с шоколадом растопить, добавить арахисовую пасту и пробить блендером.
2. Убрать в холодильник для стабилизации на несколько часов (ганаш должен стать более плотным, но при этом пластичным, чтобы было удобно нанести).
3. Пюре подогреть до 30-40 градусов и ввести сахар тонкой струйкой, непрерывно помешивая.
4. Довести до кипения, проварить 10 секунд. Ввести лимонную кислоту.
5. Убрать в холодильник.

Сборка:

Нанести ганаш (лучше с круглой насадкой 8-10 мм), сделав ободок, чтобы середина осталась пустой. В середину выдавить желе, накрыть второй половинкой.

Молочный шоколад-маракуйя-эстрагон

Ингредиенты:

- Молочный шоколад – 190 гр
- Сливки – 120 гр
- Эстрагон небольшой пучок

- Пюре маракуйи – 100 гр
- Пектин цитрусовый – 4 гр
- Сахар – 30 гр
- Лимонная кислота щепотка

Метод:

1. Сливки довести до кипения с эстрагоном (только листики), накрыть и дать настояться 10-15 минут.
2. Процедить сливки на шоколад, отвесив нужное количество, и перемешать, при необходимости прогреть.
3. Убрать в холодильник для стабилизации на несколько часов (ганаш должен стать более плотным, но при этом пластичным, чтобы было удобно нанести).
4. Пюре подогреть до 30-40 градусов и ввести сахар с пектином тонкой струйкой, непрерывно помешивая.
5. Довести до кипения, проварить 10 секунд. Ввести лимонную кислоту.
6. Убрать в холодильник.

Сборка:

Нанести ганаш (лучше с круглой насадкой 8-10 мм), сделав ободок, чтобы середина осталась пустой. В середину выдавить желе, накрыть второй половинкой.

Пина-колада

Ингредиенты:

- Белый шоколад Velvet – 140 гр
- Кокосовые сливки (кокосовое молоко)* – 55 гр
- Масло сливочное – 25 гр
- Ликер «Малибу» или ром – 1 ст.л. (по желанию)
- Кокосовая стружка – 1 ст.л.
- Ананасовая эссенция (ароматизатор) по вкусу

Метод:

1. Кокосовые сливки нагреть до 50-70 градусов, выключить огонь и добавить шоколад, аккуратно размешать до получения гладкой эмульсии.
2. Добавить алкоголь, кокосовую стружку и ананасовую эссенцию, перемешать.
3. Ввести масло комнатной температуры, пробить блендером.
4. Накрыть пленкой и убрать в холодильник на несколько часов (ганаш должен стать более плотным, но при этом пластичным, чтобы было удобно нанести).

Примечание:

Кокосовые сливки можно заменить сливками 33%, которые необходимо пробить блендером с кокосовой стружкой и дать настояться в течение 12 часов в холодильнике.

Банан-молочный шоколад

Ингредиенты:

- Молочный шоколад 33,6% – 90 гр
- Сливки – 20 гр
- Масло сливочное – 10 гр
- Банан – 40 гр

Метод:

1. Смешать сливки и шоколад, подогреть до растворения шоколада.
2. Добавить банан, масло комнатной температуры и пробить массу блендером.
3. Накрыть пленкой и убрать в холодильник на несколько часов (ганаш должен стать более плотным, но при этом пластичным, чтобы было удобно нанести).

МОХИТО

Ингредиенты:

- Белый шоколад – 50 гр
- Лимонный сок – 100 гр
- Масло сливочное – 50 гр
- Сахар – 15 гр
- Пектин – 4 гр
- Крахмал кукурузный – 8 гр
- Ром – 1 ст.л. (по желанию)
- Листья мяты (небольшой пучок)
- Цедра одного лайма

Метод:

1. Листья мяты мелко порубить, с лайма снять цедру.
2. Сахар смешать пектином и крахмалом.
3. Шоколад растопить.
4. В сотейнике подогреть сок лимона с мятой и цедрой до 50-60 градусов (идет легкий пар), тонкой струйкой всыпать сахар, непрерывно помешивая.
5. Уварить массу до густоты и вылить на шоколад.
6. Добавить сливочное масло комнатной температуры и ром, пробить блендером.
7. Накрыть пленкой и убрать в холодильник на несколько часов (ганаш должен стать более плотным, но при этом пластичным, чтобы было удобно нанести).

Смородина-белый шоколад

Ингредиенты:

- Белый шоколад 33,1% – 100 гр
- Сливки – 30 гр
- Ягода (черная смородина) – 50 гр

Метод:

1. Смешать ягоду и сливки, пюрировать.
2. Добавить шоколад и подогреть до растворения шоколада.
3. Накрывать пленкой и убрать в холодильник на несколько часов (ганаш должен стать более плотным, но при этом пластичным, чтобы было удобно нанести).

Сливочный сыр

Ингредиенты:

- Белый шоколад – 80 гр
- Творожный сыр – 120 гр

Метод:

1. Шоколад растопить, немного остудить и смешать с сыром.
2. Накрыть пленкой и убрать в холодильник. для стабилизации.

Кушать подано!

Считаю необходимым обсудить как и когда есть макаронс.

Во-первых, макаронс никогда не едят сразу! Им обязательно нужно время, минимум 7-10 часов в холодильнике. Тогда макарон будет мягким, пропитается начинкой и станет с ней одним целым.

Во-вторых, макаронс не едят сразу из холодильника. Нужно достать пирожные за 10-20 минут, чтобы они дошли до комнатной температуры, а затем уже кушать. Поверьте, разница есть, и она существенна.

Хранятся макаронс в холодильнике не более 3 дней. Можно заморозить, сразу после того, как начинили, и хранить в морозилке до месяца в герметичном контейнере. Разморозить в холодильнике в течение 3-6 часов.