

ЦАРЬ среднеазиатской кухни, так называют Казан
Сочетание вековых традиций и инновационных технологий

В казане можно приготовить не только плов - перечень разнообразных яств, которые могут быть приготовлены в настоящем чугунном казане, нескончаем.

В чугунном казане можно жарить, тушить, варить, запекать, готовить на пару.

Несколько советов приготовления среднеазиатских и балканских блюд в казане:
(не обязательно индукционный, можно просто на печи с огнем)

Шашлык, приготовленный в казане.

Рецепт классического плова

Басма

Домляма

Парча-бозбаш

Гювеч

Ич пилав



Шашлык, приготовленный в казане. казан-кебаб (шашлык в казане)

... Если всё сделать правильно, шашлык в казане получится мягким и вкусным.

Продукты с расчетом на 1 порцию:

- баранина 1000г
- лук репчатый 300г
- стручковый красный перец 1шт
- укроп 100г и кинза 100г
- семена зиры
- молотый чёрный перец
- соль по вкусу



Сначала нужно взять кусок баранины, нарезать кусочками, посолить. Нашинкованный кольцами лук необходимо перемешать с кинзой или укропом. В казан, слоями укладывают кусочки баранины и смесь из лука с укропом. Слои можно укладывать до верхнего уровня казана, не достигая его примерно на два пальца, но не ниже середины посуды. Красный перец кладут в предпоследний слой. После этого плотно закрытый казан ставят томиться на слабый огонь в течение трех часов. Приготовленное блюдо лучше подавать с маринованным луком.



РУССКИЙ ПРОЕКТ®

Рецепт классического плова

Итак, когда все ингредиенты подготовлены, начинаем процесс готовки. Вначале в заранее нагретый и раскаленный на печке казан заливают растительное масло, а чтобы избавиться от его специфического запаха, в кипящее масло бросают луковицу или небольшую баранью косточку. Как только луковица станет желтой, ее удаляют и кладут мясо.

В деревнях вместо растительного масла принято использовать курдючный жир, который режут на мелкие кусочки и бросают в казан. Как только жир полностью вытопится, шкварки вынимают, а в жир для обжарки кладут куски мяса.

Мясо необходимо обжаривать до тех пор, пока на нем не образуется румяная корочка. После чего в казан незамедлительно кладется порезанный аккуратными кольцами лук. Как только лук начнет подрумяниваться и принимать золотистый цвет, добавляют нарезанную соломкой морковь. Теперь помешивая, чтобы морковь не пригорела, нужно прожарить ее пока она не станет мягкой.

Потом наливают горячую воду, причем, чем более жесткое мясо, тем больше добавляют воды и бросают специи. Состав специй не ограничен, все зависит от вашего вкуса, попробуйте поэкспериментировать. То, что получилось, является основой плова или как его называют зирвак. В него можно добавить головку чеснока или жгучий перец. После этого зирвак оставляют увариваться на среднем огне.

Теперь подошло время риса. Для плова берут специальные сорта, которые не развариваются и при этом хорошо впитывают влагу. Но если их нет, то можно использовать обычный длиннозерновый рис, правда, он получится немного суховатым.

Рис нужно тщательно промыть в нескольких водах, после этого его выкладывают на зирвак, особым способом, по спирали, от стенки казана к центру. После этого рис ровняют, только нельзя его смешивать с зирваком, и заливают в казан кипятком, покрыв рис на 2-3 сантиметра. После этого рис немного можно посолить.

Чтобы рис сварился, а жир и масло из основы плова поднялось и пропитало весь рис, нужно сделать огонь сильнее. Казан крышкой не закрывается.

После того, как рис впитает всю воду, в нем делают тыльной стороной вилки несколько отверстий и наливают в них кипятком, после чего казан закрывается, огонь убавляется. Плову осталось потомиться еще минут сорок, и он готов. Осталось его перемешать и накладывать в тарелки.

Ингредиенты для основного варианта:

- баранина на кости - не менее 2-х кг
- курдючный жир - 300 г
- морковь - 400 г
- лук репчатый - 300 г
- чеснок - 5 головок
- острый перец - 1 стручок
- чеснок - 5 головок
- рис длиннозерновой - 1 кг
- зира - 1 чайная ложка
- молотый кориандр - 0,5 чайной ложки
- перец чёрный - по вкусу
- соль





Басма Великолепное узбекское блюдо, готовится в казане из большого количества мяса и овощей, которые распределяются слоями.

- Курдючное сало - 150 гр.
- Баранина с косточками - 1 кг.
- Говядина (мякоть) - 1,5 кг.
- Лук - 1 кг.
- Морковь - 0,5 кг.
- Помидоры - 5-7 штук.
- Баклажаны - 1-2 шт.
- Картошка (желательно использовать мелкие клубни) - 0,5 кг.
- Чеснок - 3 головки
- Жгучий перчик - 2 шт.
- Болгарский перец - 4 шт.
- Капуста - 1 небольшой кочан.
- Базилик, укроп, петрушка, кинза - по 1 пучку
- Соль, черный перец, зирра, кориандр, прованские травы, хмели-сунели, молотая паприка, сушеный томат - по вкусу



В приготовленный казан сначала укладываем баранину на кости, затем мякоть говядины. Хорошо солим, нужно посыпать специями, кориандром и зирой.

После этого на мясо слоями укладываем заранее нарезанные желательно кольцами: лук, помидоры, морковь и картофель.

После этого кладем чеснок, зелень, перец, посыпаем все это солью, сверху весь этот состав закрывается листьями капусты.

Казан закрываем так, чтобы пар из него не выходил. До того, как блюдо закипит, оно готовится на среднем огне, после этого переводим его на слабый и еще держим около часа.

На большую тарелку сначала кладем капустные листья, а затем все, что есть в казане, в обратном порядке. Бульон, который останется, подают отдельно, он, кстати, очень вкусный.

Одним из вариантов приготовления этого блюда является готовка в горшочках, поставленных в духовку, отверстия в горшочках заклеивают тестом.



Домляма ... Особенно хороша домляма на костре

- 1 кг жирной говядины (можно также телятины или баранины)
- 3 больших моркови
- 5 головок лука
- 3 болгарских перца
- 6 картофелин
- 2 баклажана
- 3 больших помидора
- Некрупный вилок белокочанной капусты
- Базилик, укроп, петрушка, кинза - по 1 пучку
- Соль, черный/красный перец, вода



В казан слоями укладывают порезанное на средние кусочки мясо, желательно жиром вниз.

Мясо солят, добавляют немного красного и черного перца, щепотку кинзы и тмина.

Поверх мяса накладываем слой лука, затем слой моркови, ее лучше сверху посыпать кукурмой и немного посолить, затем слой из нарезанного кружками баклажана, слой сладкого болгарского перца, слой нарезанных кольцами помидоров и слой картофеля. Все слои посыпаются перцем и солью.

Поверх всех слоев кладутся капустные листья. Далее казан или утятница закрывается крышкой и ставится на слабый огонь часа на три.

После этого блюдо, предварительно посыпанное свежей зеленью, готово к употреблению.



Зелень, чеснок и овощи не только обеспечат блюдо вкусным бульоном, но и насытят его особым ароматом. Поэтому не перегружайте домляму специями. Достаточно положить красный или черный перец.





Парча-бозбаш одно из старинных азербайджанских блюд.

- 2,5 л воды
- 650 г баранины
- 100 г нута *Нут, турецкий горох, Можно обычный сухой горох
- 3 плода алычи или можно заменить двумя помидорами
- 4 картофелины
- 1 айва
- 8 каштанов
- 1 пучок зеленого лука
- Черный перец
- Шафран
- Мята сушеная или кинза
- Соль
- Сумах — специя (пряность) из молотых ягод красновато-бордового цвета, плодов многолетнего кустарника из семейства Сумаховых.
- Толченый барбарис



Текст

Это блюдо требует заранее приготовленных продуктов.

Нут замачивают в течении четырех часов в холодной воде.

Прокаленные в духовке каштаны очищают и варят в подсоленной воде в течение 20 минут.

Баранину, порезанную на средние куски, обжаривают до золотистой корочки без масла.

После этого мясо укладывают на дно казана, добавляют лук, имбирь и перец, заливают кипятком и томят на слабом огне минут сорок.

После чего добавляют картофель, каштаны, айву, алычу и варят еще в течение получаса на среднем огне.

Приготовленное блюдо разливают по тарелкам и добавляют зелени и специй по вкусу.



Гювеч

Блюдо молдавской, румынской и болгарской кухни

- 1 кг баклажан
- 0.5 кг красного болгарского перца
- 0,5 кг помидоров
- 300 г лука
- 300 г моркови
- петрушка и укроп
- сельдерей
- примерно полголовки чеснока
- подсолнечное масло
- лавровый лист
- соль



Баклажаны нарезают небольшими брусочками, примерно в сантиметр толщиной. Укладывают в чашку или небольшую кастрюлю, посыпают солью и ждут, пока из них не вытечет сок. После этого обжаривают на подсолнечном масле, пока все кусочки не подрумянятся.

В казане обжаривают нарезанный лук, затем добавляют морковь и болгарский перец. Все эти ингредиенты снова обжаривают в течение 5-7 минут, аккуратно их перемешивая. Затем добавляют уже обжаренные в масле кусочки баклажанов, сверху добавляют натертые помидоры без шкурки, солят, кладут лавровый лист, укроп, дают закипеть, после этого убавляют огонь и тушат, примерно, в течение 20-25 минут. И уже в конце добавляют зелень, чеснок и перец. Тушат последние пять минут и можно подавать на стол.

Гювеч можно есть также и в холодном виде





Ич пилав очень популярен во всех регионах Турции (Турецкий плов)

Для этого плова подойдут и куриные **потрошка** (печеночки, сердечки, пупочки) и печень горядины, печень и почки баранины, вообще, что Бог послал !....

- Баранья (можно также и куриную) печёнка 250 г
- 4 стакана риса
- фисташки 3-4 ст. л.
- репчатый лук 1 шт.
- изюм 4 ст. л.
- сливочное масло 200 г
- молотый черный перец
- белый перец
- соль
- вода или бульон 1,5 литра
- сахарный песок
- пучок петрушки



Рис засыпают в кастрюлю, добавляют столовую ложку соли, заливают кипятком и выдерживают 30 минут, затем промывают в прохладной воде.

Приготовьте лук, аккуратно его нашинковав, и вымойте изюм. Возьмите баранью печенку, очистите ее, сняв пленку, и нарежьте небольшими кубиками. Разогрейте в казане масло, положите в него фисташки и немного обжарьте, затем добавьте к ним лук, печенку и рис, пусть все это тушится. Для равномерного тушения перемешивайте деревянной ложкой. Теперь добавьте изюм и ваши специи. Влейте в казан полтора литра воды, добавьте соли и сахара. Закройте крышкой. Как только вода в казане закипит, огонь нужно убавить и варить еще 15 минут.

После чего казан необходимо снять с огня. Затем нужно проделать следующее, снять крышку, закрыть посуду салфеткой и сверху крышкой и отставить на 10-15 минут. В конце готовки посыпьте промытым и мелко нашинкованным укропом.

Это блюдо подается в качестве вкусного гарнира к самым различным блюдам из мяса.

