



ШЕЛКОВЫЙ ПУТЬ

КНИГА РЕЦЕПТОВ

КАЗАН

От зирвака до большого застолья

36 понятных рецептов: шесть видов плова,
супы, томлёное мясо, тесто и десерты

ПЛОВ · ЖАРКА · ТОМЛЕНИЕ · СУПЫ · ПАР · ФРИТЮР

Практическое издание магазина «Шёлковый путь»

ОТ «ШЁЛКОВОГО ПУТИ»

Казан любит порядок

Сначала — правильный жар. Затем — очередность закладки. И только потом время, которое превращает простые продукты в большое блюдо.

Эта книга создана для домашних чугунных казанов на очаге, печи, горелке или плите. Каждый рецепт даёт базовый объём, силу огня и проверяемый признак готовности. Размер пламени, толщина стенки, ветер и влажность продуктов меняют темп, поэтому готовьте по состоянию блюда, а не только по минутам.

Особое место занимает плов. Для каждого варианта указан подходящий рис, подготовка зерна, характер зирвака и способ работы с водой. Рядом — блюда на каждый сценарий: от прозрачной шурпы и бугламы до аварского хинкала и чак-чака.

ГЛАВНОЕ ПРАВИЛО

Паспорт вашего казана, очага и горелки важнее универсального совета. Проверяйте устойчивость, допустимый нагрев, подготовку покрытия и совместимость с источником огня до первой готовки.

Пусть казан собирает всех за одним столом.

Команда «Шёлкового пути»

НАВИГАЦИЯ

Что внутри

01

Школа плова

Ташкент, Фергана, Самарканд, Бухара и работа с четырьмя видами риса

02

Классика казана

Басма, димлама, казан-кебаб, каурдак, машинчири и жаркоп

03

Супы на огне

Две шурпы, мастава, лагман, харчо и кюфта-бозбаш

04

Долгое томление

Буглама, азу, чахохбили, дапанджи, бограч и гуштнуг

05

Мясо, птица и рыба

Рёбрышки, курица, утка, говядина, рыба и узбекский жиз

06

Тесто и блюда к чаю

Бешбармак, нарын, ханум, аварский хинкал, баурсак и чак-чак

ПЕРЕД РЕЦЕПТАМИ

Выбор объёма · первый запуск · сорта риса · промывка и замачивание · вода · безопасность

ВЫБОР КАЗАНА

Объём, форма и материал

Свободное место в казане — рабочий инструмент: оно нужно для обжарки, перемешивания и безопасного кипения.

ОБЪЁМ	ПОРЦИЙ	УДОБНЫЙ СЦЕНАРИЙ
6–8 л	3–5	Домашний плов 500–600 г риса, суп, жаркое
10–12 л	6–8	Основной формат большинства рецептов книги
14–16 л	8–12	Плов из 1 кг риса, большое семейное застолье
18–22 л	12–16	Большая компания; нужен мощный устойчивый очаг

Как выбрать

- Круглое дно удобно на очаге и кольцевой горелке: жар собирается в центре, а масло — в нижней точке.
- Плоское основание устойчивее на плите, но источник тепла должен равномерно прогревать достаточную площадь.
- Массивный чугун медленно реагирует на регулировку. Убавляйте огонь немного раньше нужного результата.
- Для супов и фритюра оставляйте сверху не менее трети объёма; для плова после закладки риса нужен запас для пара.

ПРАКТИЧЕСКИЙ ОРИЕНТИР

Указанный литраж — полный геометрический объём, а не рабочая загрузка. Если рецепт заполняет казан почти до края, уменьшите продукты: перемешивать и переносить жар станет небезопасно.

ПЕРВЫЙ ЗАПУСК

Сначала прочитайте паспорт

Узбекский казан с заводской подготовкой и новый необработанный чугун требуют разных первых действий.

ЗАВОДСКАЯ ПОДГОТОВКА

Если производитель указывает, что казан уже прокалён или покрыт рабочим масляным слоем, не снимайте его агрессивной очисткой. Вымойте так, как сказано в паспорте, полностью высушите и сделайте короткий пробный нагрев.

НЕОБРАБОТАННЫЙ ЧУГУН

Удалите техническую смазку способом производителя, вымойте и высушите. Нанесите очень тонкий слой подходящего пищевого масла и прогрейте снаружи, повторяя только при необходимости.

Первый огонь

1. Поставьте казан на ровную совместимую опору и проверьте, что он не качается.
2. Нагревайте постепенно 10–15 минут. Дым от масла означает, что нужна хорошая вентиляция и отсутствие людей над казаном.
3. Остудите естественно. Не лейте воду в горячий чугун и не ставьте его на мокрую или холодную поверхность.
4. После очистки сразу высушите нагревом и нанесите едва заметный защитный слой масла, если это разрешено паспортом.

НИКАКОЙ УНИВЕРСАЛЬНОЙ «ОБРЯДНОСТИ»

Соль, лук и большой объём масла не заменяют инструкцию изготовителя. Цель подготовки — чистая сухая поверхность и устойчивый защитный слой, а не сильный дым любой ценой.

ШКОЛА РИСА

Четыре характера плова

Название сорта задаёт стартовую технологию, но конкретная партия всё равно требует проверки зерна и осторожной работы с водой.

РИС	ПОВЕДЕНИЕ	В ЭТОЙ КНИГЕ	ЗАМАЧИВАНИЕ
Лазер (Лазарь)	Длинное светлое зерно, умеренно впитывает жир и воду.	Ташкентский, бухарский	30–40 мин
Красная девзира	Плотное зерно с рисовой пудрой; хорошо держит форму.	Ферганский	1,5–2 часа
Аланга	Более крахмалистая и нежная; быстрее доходит.	Самаркандский, домашний	30–45 мин
Дастар-сарык	Выдержанная разновидность девзиры с высокой впитываемостью.	Чайханский	2–2,5 часа

Что смотреть при покупке

- Зёрна одной партии должны быть близкими по размеру, без затхлого запаха и признаков влаги.
- Красноватая пудра на девзире естественна, но при промывке вода должна постепенно светлеть.
- Слишком много дроблёного зерна повышает риск кашеобразной текстуры — его лучше отобрать.
- Для незнакомого риса запишите время замачивания и фактическую доливку воды: второй плов будет точнее первого.

ВАЖНО

Время в таблице — рабочая отправная точка. Возраст риса, хранение, жёсткость воды и даже производитель могут заметно изменить впитываемость.

ПРОМЫВКА И ВОДА

Подготовьте зерно заранее

Рассыпчатый плов начинается не с казана, а с бережной промывки, правильного замачивания и готового чайника кипятка.

1

Перебрать

Удалите дроблёные и тёмные зёрна, камешки и посторонние частицы.

2

Промыть

Залейте прохладной водой, мягко перебирайте ладонями и сливайте. Повторяйте до почти прозрачной воды.

3

Замочить

Используйте тёплую подсоленную воду. Девзиру не трите после замачивания: напитаанное зерно легче ломается.

4

Слить

Перед закладкой полностью слейте воду через сито. Рис не должен ждать сухим дольше нескольких минут.

Вода в казане

Не существует одного вечного соотношения воды и риса для плова: часть жидкости уже находится в зирваке, а сорта и партии впитывают по-разному. После закладки риса начинайте с уровня, указанного в рецепте, держите рядом кипяток и проверяйте несколько зёрен из разных мест.

КОГДА ДОЛИВАТЬ

Если вода ушла, а сердцевина зерна остаётся жёсткой и ломкой, сделайте отверстия до дна и добавьте кипяток небольшими порциями. Если зерно почти готово — доливка уже не нужна.

БАЗОВЫЙ АЛГОРИТМ

Плов: шесть контрольных точек

1	Казан Сухой, устойчивый и прогретый постепенно.
2	Обжарка Мясо получает корочку партиями; лук и морковь не тушатся в общей луже.
3	Зирвак Мясо стало почти мягким, вкус соли чуть ярче обычного, специи раскрылись.
4	Рис Подготовлен заранее, уложен ровно и не перемешан с нижним слоем.
5	Выпаривание Огонь сильный, рис проверяется руками или ложкой, вода корректируется малыми порциями.
6	Томление Рис собран горкой, отверстия открывают пару путь, жар минимальный, крышка плотная.

БЕЗОПАСНОСТЬ У КАЗАНА

Ручки и стенки остаются горячими надолго. Не заполняйте жидкостью выше $\frac{2}{3}$, не переносите горячий казан, держите детей вне рабочей зоны. Для фритюра масло — не выше $\frac{1}{3}$ объёма; крышка рядом, вода исключена.

Пищевые температуры

Птица — 74 °С; фарш — 71 °С; рыба — 63 °С; цельные куски говядины и баранины — не менее 63 °С с отдыхом 3 минуты. Щуп вводите в самую толстую часть, не касаясь кости.

РАЗДЕЛ 01

Школа плова

Шесть самостоятельных характеров: от праздничного Ташкента до откидной Бухары и домашней версии с курицей.

ФОКУС РАЗДЕЛА

Сорт риса, подготовка зерна, зрелость зирвака и дозированная работа с кипятком.

Как читать карточку

Объём казана — рабочий ориентир, а время — диапазон для планирования. Поле «Жар» показывает относительную силу огня, «Готовность» — результат, который нужно проверить. На костре заранее создайте сильную и спокойную зоны углей.

РЕЦЕПТ 01 · ШКОЛА ПЛОВА · 1/2

Ташкентский праздничный плов

Светлый рассыпчатый рис, говядина и баранина, нут, кишмиш и праздничная подача с казы.

ПОРЦИИ 8-10	КАЗАН 12-16 л	ПОДГОТОВКА 40 мин + ночь
НА ОГНЕ 1 ч 45 мин	РИС Лазер (Лазарь)	ЭТАП зирвак

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Рис Лазер — 1 кг
- Говядина — 700 г
- Баранина — 500 г
- Морковь жёлтая — 600 г
- Морковь оранжевая — 400 г
- Лук — 300 г
- Нут сухой — 150 г
- Кишмиш — 100 г
- Масло — 250 мл
- Курдюк — 150 г
- Чеснок — 2 головки
- Зира, барбарис, соль
- Казы и перепелиные яйца — по желанию

ПОДГОТОВКА РИСА

Переберите 1 кг риса. Промывайте прохладной водой 6-8 раз, мягко перебирая ладонями, до почти прозрачной воды. Замочите на 30-40 минут в воде 40-45 °С с 1 ст. л. соли. Перед закладкой слейте воду, рис не трите.

ЗИРВАК

1. Нут замочите в холодной воде на 10-12 часов. Морковь нарежьте соломкой 5-6 мм, мясо — кусками 4-5 см.
2. Прогрейте казан, вытопите курдюк, шкварки выньте. Влейте масло и нагрейте до лёгкого дымка.
3. Обжарьте мясо партиями до корочки, добавьте лук. Когда он станет золотистым, положите морковь и не мешайте 3 минуты.
4. Перемешайте, добавьте нут, зиру, барбарис и горячую воду до покрытия мяса. Томите зирвак 40 минут; посолите чуть ярче обычного.

ПЛОВ 01 · ПРОДОЛЖЕНИЕ · 2/2

Ташкентский праздничный плов

Рис: Лазер (Лазарь) · финальная сборка и томление

РИС И ДОВЕДЕНИЕ

1. Выложите кишмиш и чеснок, сверху ровным слоем распределите подготовленный рис. С зирваком не перемешивайте.
2. Влейте кипяток по шумовке: начните с уровня 5–7 мм над рисом. Доведите до активного кипения.
3. Когда вода уйдёт с поверхности, переворачивайте только слой риса от краёв к центру. Проверьте зерно: оно упругое, но без твёрдой сердцевинки.
4. Соберите рис горкой, сделайте 5–6 отверстий до дна. Накройте и томите на минимальном жаре 20–25 минут.
5. Снимите крышку, удалите чеснок, перемешайте плов снизу вверх. Дайте постоять 7 минут; подайте с казы и яйцами по желанию.

ВОДА ПОД КОНТРОЛЕМ

Лазер впитывает меньше воды, чем девзира. Первая порция кипятка должна лишь закрывать зерно. Если оно ещё ломается, добавляйте кипяток по 70–100 мл по краю, а не одним большим объёмом.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Нут и кишмиш — акценты, а не основа. Не превышайте указанные количества, иначе сладость заглушит вкус зирвака.

АДАПТАЦИЯ. Для казана 8 л уменьшите всё вдвое. Казы можно прогреть над рисом последние 15 минут или отварить отдельно, если этого требует продукт.

РЕЦЕПТ 02 · ШКОЛА ПЛОВА · 1/2

Ферганский плов на девзире

Насыщенный плов с бараниной, курдюком и красной морковью — без сладких добавок.

ПОРЦИИ 8-10	КАЗАН 12-16 л	ПОДГОТОВКА 35 мин + 2 ч
НА ОГНЕ 1 ч 45 мин	РИС Красная девзира	ЭТАП зирвак

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Красная девзира — 1 кг
- Баранина — 1,2 кг
- Курдюк — 250 г
- Морковь красная — 1 кг
- Лук — 300 г
- Масло — 180 мл
- Чеснок — 2 головки
- Острый перец — 1-2 шт.
- Зира — 2 ч. л.
- Барбарис — 1 ст. л.
- Соль

ПОДГОТОВКА РИСА

Переберите 1 кг риса и промывайте до тех пор, пока вода из мутно-красноватой не станет почти прозрачной. Замочите на 2 часа в воде 50-60 °С с 1 ст. л. соли. Перед закладкой осторожно слейте: напитавшееся зерно становится хрупким.

ЗИРВАК

1. Нарежьте курдюк кубиками, мясо — по 4-5 см, морковь — длинной соломкой 5 мм.
2. Вытопите курдюк до золотистых шкварок. Уберите их, добавьте масло и хорошо прогрейте.
3. Обжарьте баранину до тёмной корочки, затем лук до золотистого цвета. Добавьте морковь и жарьте 12-15 минут.
4. Влейте горячую воду до покрытия, положите чеснок, перец, половину зиры и барбарис. Томите 40 минут, посолите.

ПЛОВ 02 · ПРОДОЛЖЕНИЕ · 2/2

Ферганский плов на девзире

Рис: Красная девзира · финальная сборка и томление

РИС И ДОВЕДЕНИЕ

1. Распределите девзиру по зирваку и залейте кипятком через шумовку на 1–1,5 см выше риса.
2. Держите сильный огонь до испарения воды с поверхности. Не трогайте мясо и морковь.
3. Переворачивайте только рис, проверяя готовность. При необходимости добавляйте кипяток небольшими порциями в отверстия.
4. Соберите горкой, добавьте оставшуюся зиру, сделайте отверстия. Накройте и томите 25 минут на слабом жаре.
5. Уберите чеснок и перец, плов тщательно перемешайте. Отдохнувший 7 минут плов подайте с салатом ачичук.

ВОДА ПОД КОНТРОЛЕМ

Девзира пьёт заметно больше воды, но точный объём зависит от выдержки риса. Ориентируйтесь на зерно: снаружи мягкое, внутри остаётся едва ощутимая упругость.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Ферганский характер создают курдюк, сильная обжарка и девзира. Кишмиш и нут в эту версию не добавляем.

АДАПТАЦИЯ. Если баранина очень жирная, уменьшите масло на 50–70 мл. Для 8-литрового казана возьмите по 600 г риса и мяса.

РЕЦЕПТ 03 · ШКОЛА ПЛОВА · 1/2

Самаркандский плов слоями

Белый рис, крупная жёлтая морковь и мясо сохраняют собственный вкус и встречаются уже на лягане.

ПОРЦИИ 8-10	КАЗАН 12-16 л	ПОДГОТОВКА 35 мин + 40 мин
НА ОГНЕ 1 ч 40 мин	РИС Аланга; замена — Лазер	ЭТАП зирвак

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Рис Аланга — 1 кг
- Говядина или баранина — 1,2 кг
- Морковь жёлтая — 900 г
- Морковь оранжевая — 200 г
- Лук — 250 г
- Нут сухой — 150 г
- Масло — 280 мл
- Чеснок — 2 головки
- Зира — 2 ч. л.
- Чёрный перец, соль

ПОДГОТОВКА РИСА

Алангу промойте 7-8 раз без сильного трения: сорт крахмалистый. Замочите на 35-45 минут в воде 40-45 °С с солью. Перед закладкой промойте ещё один раз и хорошо слейте. Лазеру достаточно 30 минут.

ЗИРВАК

1. Нут замочите на ночь. Мясо оставьте крупными кусками, морковь нарежьте соломкой 7-8 мм.
2. В прогретом масле обжарьте мясо, затем лук. Налейте горячую воду и томите 30 минут.
3. Выложите морковь ровным толстым слоем, не перемешивая с мясом. Сверху распределите нут и половину зиры.
4. Долейте воду почти до верха моркови, посолите и готовьте 15 минут при спокойном кипении.

ПЛОВ 03 · ПРОДОЛЖЕНИЕ · 2/2

Самаркандский плов слоями

Рис: Аланга; замена — Лазер · финальная сборка и томление

РИС И ДОВЕДЕНИЕ

1. Аккуратно разложите рис поверх моркови. Влейте кипяток через шумовку так, чтобы он едва закрыл зерно.
2. На сильном огне выпарите воду. Переворачивайте только рисовый слой, не задевая морковь.
3. Когда рис почти готов, соберите его горкой, сделайте отверстия и накройте. Томите 20–25 минут.
4. Не перемешивайте казан. Сначала уложите на ляган рис, затем морковь, нут и крупно нарезанное мясо.
5. Подавайте сразу: гости сами выбирают соотношение риса, моркови и мяса.

ВОДА ПОД КОНТРОЛЕМ

Для Аланги начните с минимального количества воды — уровень почти вровень с рисом. Этот сорт легче переварить, поэтому проверяйте уже через 7–8 минут активного кипения.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Главная ошибка — перемешать всё перед подачей. Самаркандский плов строится слоями от начала до лягана.

АДАПТАЦИЯ. Если берёте Лазер, сократите замачивание и добавляйте ещё меньше воды. Жёлтая морковь здесь важнее яркого цвета.

РЕЦЕПТ 04 · ШКОЛА ПЛОВА · 1/2

Бухарский оши-софи с изюмом

Деликатный откидной плов: рис отваривается отдельно, затем пропаривается над мясом, морковью и кишмишем.

ПОРЦИИ 8	КАЗАН 12-16 л	ПОДГОТОВКА 40 мин
НА ОГНЕ 1 ч 45 мин	РИС Лазер или Аланга	ЭТАП зирвак

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Рис Лазер — 900 г
- Говядина — 1,2 кг
- Морковь жёлтая — 900 г
- Лук — 250 г
- Светлый кишмиш — 160 г
- Масло — 250 мл
- Шафран — щепоть, по желанию
- Зира — 1½ ч. л.
- Чёрный перец, соль
- Горячая вода — для варки риса

ПОДГОТОВКА РИСА

Промойте 900 г риса до прозрачной воды и замочите на 30 минут в тёплой подсоленной воде. Здесь рис готовится откидным способом: его отваривают в большом количестве хорошо посоленной воды до состояния аль денте и тщательно отцеживают.

ЗИРВАК

1. Говядину нарежьте крупно. Кишмиш промойте и обсушите, морковь нарежьте длинной соломкой.
2. В казане нагрейте половину масла, обжарьте мясо и лук. Влейте немного воды и томите 35–40 минут.
3. Разложите сверху морковь, посолите, добавьте зиру и 100 мл воды. Томите 12 минут, не перемешивая.
4. Посыпьте морковь кишмишем. Одновременно вскипятите отдельную кастрюлю хорошо подсоленной воды.

ПЛОВ 04 · ПРОДОЛЖЕНИЕ · 2/2

Бухарский оши-софи с изюмом

Рис: Лазер или Аланга · финальная сборка и томление

РИС И ДОВЕДЕНИЕ

1. Отварите подготовленный рис 5–8 минут до мягкой поверхности и упругой сердцевины. Откиньте на дуршлаг и дайте воде полностью стечь.
2. Уложите рис поверх моркови. Полейте оставшимся хорошо разогретым маслом; по желанию добавьте настой шафрана.
3. Плотнo накройте. Прогрейте 5 минут на среднем огне, затем томите 25–30 минут на минимальном.
4. Разложите на ляган слоями: сначала рис, затем морковь с изюмом, сверху мясо. Не смешивайте в казане.
5. Проверьте соль и подайте немедленно, пока рис остаётся лёгким и рассыпчатым.

ВОДА ПОД КОНТРОЛЕМ

Главный контроль — отваривание риса. Он должен гнуться и ломаться с небольшим усилием, но не быть сырым. Вся лишняя вода уходит через дуршлаг, поэтому способ устойчивее к разным партиям риса.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Не добавляйте чеснок, острый перец и курдюк: эта версия ценится за мягкий вкус, изюм и отдельные слои.

АДАПТАЦИЯ. Для Аланги начинайте проверять рис через 4 минуты. Дуршлаг должен быть достаточно большим, чтобы зерно быстро перестало вариться.

РЕЦЕПТ 05 · ШКОЛА ПЛОВА · 1/2

Чайханский плов на Дастар-сарыке

Выдержанный рис, баранина на косточке и курдюк создают глубокий вкус для неторопливого застолья.

ПОРЦИИ 8-10	КАЗАН 12-16 л	ПОДГОТОВКА 40 мин + 2,5 ч
НА ОГНЕ 2 часа	РИС Дастар-сарык — разновидность девзиры	ЭТАП зирвак

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Рис Дастар-сарык — 1 кг
- Баранина на косточке — 1,4 кг
- Курдюк — 300 г
- Морковь красная — 1 кг
- Лук — 300 г
- Масло — 120 мл
- Чеснок — 3 головки
- Перец острый — 2 шт.
- Зира — 2½ ч. л.
- Барбарис — 1 ст. л.
- Соль

ПОДГОТОВКА РИСА

Промойте 1 кг риса 7-9 раз, удаляя рисовую пудру, но не ломая зерно. Замочите на 2-2,5 часа в воде 50-60 °C с 1 ст. л. соли. Перед закладкой слейте через сито и обращайтесь особенно бережно.

ЗИРВАК

1. Мясо нарежьте крупно, часть оставьте на косточке. Морковь нарежьте длинной соломкой.
2. Вытопите курдюк медленно, удалите шкварки. Добавьте масло и обжарьте мясо до уверенной корочки.
3. Добавьте лук, затем морковь. Жарьте до аромата и мягкости краёв, не превращая морковь в пюре.
4. Влейте кипяток, положите чеснок, перец, зиру и барбарис. Томите зирвак 50-60 минут, затем посолите.

ПЛОВ 05 · ПРОДОЛЖЕНИЕ · 2/2

Чайханский плов на Дастар-сарыке

Рис: Дастар-сарык — разновидность девзиры · финальная сборка и томление

РИС И ДОВЕДЕНИЕ

1. Распределите рис и налейте кипяток примерно на 1,5 см выше. Огонь сделайте максимальным.
2. По мере ухода воды осторожно переворачивайте только рис. Проверьте несколько зёрен с разных мест.
3. Если середина ещё твёрдая, добавьте 100–150 мл кипятка в отверстия. Не лейте холодную воду.
4. Соберите рис горкой, добавьте растёртую зиру и накройте. Томите 25–30 минут на минимальном огне.
5. Тщательно перемешайте снизу вверх и дайте отдохнуть 10 минут. Мясо на косточке подайте сверху.

ВОДА ПОД КОНТРОЛЕМ

Выдержанный рис разных производителей впитывает воду неодинаково. Запас кипятка держите рядом, но доливайте только после проверки зерна.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Дастар-сарык дорог и выразителен: не перегружайте плов сладкими добавками и большим количеством специй.

АДАПТАЦИЯ. Если рис незнакомый, приготовьте пробные 200 г отдельно и запишите фактическое время замачивания и объём воды.

РЕЦЕПТ 06 · ШКОЛА ПЛОВА · 1/2

Домашний плов с курицей и айвой

Понятный семейный вариант с мягким рисом, сочной курицей и ароматом айвы.

ПОРЦИИ 6-8	КАЗАН 8-10 л	ПОДГОТОВКА 30 мин + 35 мин
НА ОГНЕ 1 ч 15 мин	РИС Аланга	ЭТАП зирвак

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Рис Аланга — 800 г
- Куриные бёдра без кости — 1 кг
- Морковь — 800 г
- Лук — 250 г
- Айва — 2 шт.
- Масло — 180 мл
- Чеснок — 1 головка
- Зира — 1½ ч. л.
- Барбарис — 2 ч. л.
- Соль, чёрный перец

ПОДГОТОВКА РИСА

Переберите 800 г риса. Промывайте 7-8 раз до прозрачной воды и замочите на 30-35 минут в воде 40 °С с 2 ч. л. соли. Перед закладкой аккуратно слейте и ещё раз быстро ополосните.

ЗИРВАК

1. Курицу нарежьте крупными кусками, айву — дольками, морковь — соломкой.
2. В масле обжарьте курицу до корочки и временно сдвиньте к краю. Подрумяньте дольки айвы и выньте.
3. Добавьте лук и морковь, жарьте 10 минут. Верните курицу, всыпьте специи.
4. Влейте горячую воду до покрытия, посолите и варите зирвак 20 минут. Положите чеснок.

ПЛОВ 06 · ПРОДОЛЖЕНИЕ · 2/2

Домашний плов с курицей и айвой

Рис: Аланга · финальная сборка и томление

РИС И ДОВЕДЕНИЕ

1. Ровно распределите Алангу и влейте кипятка почти вровень с рисом — не выше 5 мм.
2. Выпаривайте на сильном огне, аккуратно переворачивая только рисовый слой.
3. Когда зерно станет почти готовым, верните айву, соберите рис горкой и сделайте отверстия.
4. Накройте и томите 18–20 минут. Курица в самой толстой части должна достигнуть 74 °С.
5. Осторожно перемешайте, не ломая айву, и оставьте под крышкой без огня на 5 минут.

ВОДА ПОД КОНТРОЛЕМ

Аланга быстро принимает воду и легко становится мягкой. Лучше долить 70 мл кипятка после проверки, чем сразу перелить.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Айву сначала обжаривают и возвращают в финале — так дольки сохраняют форму и аромат.

АДАПТАЦИЯ. Для куриной грудки уменьшите время зирвака до 12 минут. В казане 6 л готовьте половину рецепта.

РАЗДЕЛ 02

Классика казана

Блюда, в которых казан раскрывает всё: сильная обжарка в нижней точке и долгое мягкое тепло под крышкой.

ФОКУС РАЗДЕЛА

Очередность закладки, свободное дно и переход от сильного огня к томлению.

Как читать карточку

Объём казана — рабочий ориентир, а время — диапазон для планирования. Поле «Жар» показывает относительную силу огня, «Готовность» — результат, который нужно проверить. На костре заранее создайте сильную и спокойную зоны углей.

РЕЦЕПТ 07 · КЛАССИКА КАЗАНА

Басма с бараниной

Мясо и овощи томятся в собственном соку под плотной крышкой — без предварительной обжарки.

ПОРЦИИ 8	КАЗАН 12-16 л	ПОДГОТОВКА 30 мин
НА ОГНЕ 1 ч 45 мин	ЖАР слабый после закипания	ГОТОВНОСТЬ мясо легко разделяется

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Баранина — 1,3 кг
- Курдюк — 150 г
- Лук — 700 г
- Картофель — 1 кг
- Морковь — 500 г
- Капуста — 800 г
- Томаты — 500 г
- Перец — 4 шт.
- Чеснок — 2 головки
- Зира, кориандр, соль, зелень

КАК ГОТОВИТЬ

1. Холодный казан выстелите пластинами курдюка. Сверху уложите крупные куски баранины жиром вниз, посолите и приправьте.
2. Добавьте слоями лук, морковь, томаты, перец и целый картофель. Каждый слой слегка солите.
3. Накройте крупными листьями капусты, сверху положите остальную капусту, чеснок и зелень. Воду не добавляйте.
4. Плотно закройте, поставьте на средне-сильный огонь до появления пара и характерного кипения, затем уменьшите до минимума.
5. Томите 1,5 часа, не открывая. Подавайте слоями, поливая образовавшимся бульоном.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Главный риск — слишком сильный огонь после закипания. Басма должна медленно томиться, а не жариться снизу.

АДАПТАЦИЯ. Овощи заполняют казан объёмно, но сильно оседают. Закладывать можно почти до верха, если крышка закрывается без давления.

РЕЦЕПТ 08 · КЛАССИКА КАЗАНА

Димлама с говядиной

Густое домашнее блюдо из обжаренного мяса, картофеля и сезонных овощей.

ПОРЦИИ 8	КАЗАН 12 л	ПОДГОТОВКА 25 мин
НА ОГНЕ 1 ч 30 мин	ЖАР сильный → слабый	ГОТОВНОСТЬ говядина мягкая

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Говядина — 1,2 кг
- Картофель — 1 кг
- Лук — 500 г
- Морковь — 400 г
- Томаты — 500 г
- Перец — 3 шт.
- Баклажаны — 2 шт.
- Капуста — 500 г
- Масло — 80 мл
- Зира, паприка, соль, зелень

КАК ГОТОВИТЬ

1. Нагрейте масло и обжарьте говядину партиями до корочки. Добавьте лук и морковь.
2. Уменьшите жар. Разложите слоями томаты, перец, баклажаны и крупный картофель, слегка подсаливая.
3. Сверху положите капусту и зелень. Влейте 150 мл горячей воды — овощи дадут остальной сок.
4. Доведите до кипения, плотно накройте и томите 70–80 минут на минимальном огне.
5. Проверьте мясо и картофель. Дайте постоять 10 минут и разложите, сохраняя слой.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

В отличие от басмы, мясо здесь сначала обжаривается, а небольшое количество воды помогает запустить тушение.

АДАПТАЦИЯ. Для 8-литрового казана уменьшите продукты на треть. Не перемешивайте во время томления — мягкие овощи потеряют форму.

РЕЦЕПТ 09 · КЛАССИКА КАЗАНА

Казан-кебаб из баранины

Румяная баранина и картофель, приготовленные в одном казане с зирой и чесноком.

ПОРЦИИ 6	КАЗАН 10-12 л	ПОДГОТОВКА 25 мин
НА ОГНЕ 1 ч 10 мин	ЖАР сильный → слабый	ГОТОВНОСТЬ мясо мягкое, картофель румяный

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Баранина на косточке — 1,4 кг
- Картофель некрупный — 1,5 кг
- Курдюк — 180 г
- Масло — 120 мл
- Лук — 300 г
- Чеснок — 1 головка
- Зира — 2 ч. л.
- Кориандр — 1 ч. л.
- Соль, перец

КАК ГОТОВИТЬ

1. Картофель очистите и полностью обсушите. Мясо нарежьте крупно, посолите и приправьте.
2. Вытопите курдюк, добавьте масло. Обжарьте картофель партиями до золотистой корочки и выньте.
3. В том же жире подрумяньте мясо. Добавьте лук, чеснок и 120 мл горячей воды.
4. Верните картофель, плотно накройте и томите на слабом огне 35-45 минут.
5. Снимите крышку, выпарите остаток жидкости и осторожно перемешайте, сохраняя картофель целым.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Картофель должен быть сухим и одинакового размера: влага вызывает брызги, а разный калибр даёт разную готовность.

АДАПТАЦИЯ. Если картофель крупный, разрежьте пополам. Для говядины увеличьте томление на 20-30 минут и добавьте немного воды.

РЕЦЕПТ 10 · КЛАССИКА КАЗАНА

Каурдак из баранины

Сытное среднеазиатское жаркое с мясом, картофелем и луком — минимум жидкости, максимум корочки.

ПОРЦИИ 6	КАЗАН 10-12 л	ПОДГОТОВКА 20 мин
НА ОГНЕ 55-70 мин	ЖАР сильный → средний	ГОТОВНОСТЬ баранина мягкая

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Баранина — 1,2 кг
- Курдюк — 180 г
- Картофель — 1,2 кг
- Лук — 500 г
- Морковь — 250 г
- Чеснок — 4 зубчика
- Зира — 1½ ч. л.
- Кориандр — 1 ч. л.
- Соль, перец, зелень

КАК ГОТОВИТЬ

1. Вытопите курдюк, шкварки выньте. Обжарьте баранину небольшими партиями.
2. Добавьте лук и морковь, жарьте до уверенного золотистого цвета.
3. Всыпьте специи, влейте 150 мл кипятка и тушите под крышкой 25 минут.
4. Добавьте картофель крупными кубиками и готовьте ещё 25-30 минут, изредка переворачивая.
5. Снимите крышку, выпарите влагу, добавьте чеснок и зелень. Дайте отдохнуть 5 минут.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Каурдак не должен плавать в соусе. Воду добавляют только для размягчения мяса, затем полностью выпаривают.

АДАПТАЦИЯ. Говядину томите 45 минут до картофеля. В небольшом казане обжаривайте мясо в два захода.

РЕЦЕПТ 11 · КЛАССИКА КАЗАНА

Машкичири с говядиной

Густое блюдо из маша и риса с мясным зирваком — питательное и очень домашнее.

ПОРЦИИ 8	КАЗАН 10-12 л	ПОДГОТОВКА 25 мин + 1 ч
НА ОГНЕ 1 ч 20 мин	ЖАР средний → слабый	ГОТОВНОСТЬ маш раскрылся, рис мягкий

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Маш — 500 г
- Рис Аланга — 300 г
- Говядина — 700 г
- Лук — 400 г
- Морковь — 500 г
- Масло — 120 мл
- Зира — 1½ ч. л.
- Кориандр — 1 ч. л.
- Соль, перец
- Кинза — для подачи

КАК ГОТОВИТЬ

1. Маш переберите, промойте и замочите на час. Рис промойте до прозрачной воды и замочите на 20 минут.
2. Обжарьте говядину, добавьте лук и морковь. Приправьте и влейте 1,5 л кипятка.
3. Положите маш и варите при спокойном кипении 30-40 минут, пока большинство зёрен раскроется.
4. Добавьте рис и соль. Вода должна едва покрывать крупу; при необходимости долейте кипятка.
5. Готовьте 15 минут, затем накройте и томите ещё 10 минут. Подавайте с луком и кинзой.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Рис добавляют только после раскрытия маша: иначе он разварится раньше бобов.

АДАПТАЦИЯ. Для более рассыпчатой версии уменьшите воду; для кашеобразной — добавьте 200-300 мл кипятка перед рисом.

РЕЦЕПТ 12 · КЛАССИКА КАЗАНА

Жаркоп по-узбекски

Густое жаркое из говядины, картофеля и сладкого перца в насыщенном томатном соусе.

ПОРЦИИ 7	КАЗАН 10-12 л	ПОДГОТОВКА 25 мин
НА ОГНЕ 1 ч 20 мин	ЖАР сильный → слабый	ГОТОВНОСТЬ мясо и картофель мягкие

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Говядина — 1 кг
- Картофель — 1,3 кг
- Лук — 400 г
- Морковь — 300 г
- Перец — 3 шт.
- Томаты — 500 г
- Томатная паста — 1 ст. л.
- Масло — 100 мл
- Чеснок, зира, соль, зелень

КАК ГОТОВИТЬ

1. Обжарьте говядину до корочки, добавьте лук и морковь.
2. Положите томатную пасту, жарьте минуту, затем добавьте томаты и сладкий перец.
3. Влейте 700 мл кипятка, добавьте зиру и тушите под крышкой 35 минут.
4. Картофель нарежьте крупно, положите в соус и готовьте ещё 25-30 минут.
5. Добавьте чеснок и зелень, выправьте соль. Дайте блюду настояться 10 минут.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Томатную пасту обязательно прожарьте до сладкого аромата — сырой вкус останется во всём соусе.

АДАПТАЦИЯ. Для более густого жаркопа снимите крышку на последние 10 минут. В 8-литровом казане уменьшите закладку на четверть.

РАЗДЕЛ 03

Супы на огне

От прозрачной шурпы до густого харчо: шесть супов с разной обжаркой, плотностью и характером бульона.

ФОКУС РАЗДЕЛА

После снятия пены — никакого бурного кипения; картофель, рис и зелень идут в своё время.

Как читать карточку

Объём казана — рабочий ориентир, а время — диапазон для планирования. Поле «Жар» показывает относительную силу огня, «Готовность» — результат, который нужно проверить. На костре заранее создайте сильную и спокойную зоны углей.

РЕЦЕПТ 13 · СУПЫ НА ОГНЕ

Шурпа-кайнатма

Чистый насыщенный бульон, крупные овощи и баранина — без предварительной обжарки.

ПОРЦИИ 8	КАЗАН 12-16 л	ПОДГОТОВКА 25 мин
НА ОГНЕ 2 часа	ЖАР слабое кипение	ГОТОВНОСТЬ мясо легко отходит от кости

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Баранина на кости — 1,4 кг
- Вода — 4,5 л
- Лук — 500 г
- Морковь — 500 г
- Картофель — 1,2 кг
- Томаты — 400 г
- Перец — 3 шт.
- Нут готовый — 400 г, по желанию
- Зира, соль, зелень

КАК ГОТОВИТЬ

1. Залейте мясо холодной водой и медленно доведите до кипения, тщательно снимайте пену.
2. Добавьте половину лука и варите 60 минут при едва заметном кипении.
3. Положите морковь, оставшийся лук и нут. Через 20 минут добавьте целый или крупный картофель.
4. Ещё через 15 минут положите перец и томаты, посолите и приправьте зирой.
5. Готовьте до мягкости мяса и картофеля. Подавайте бульон, овощи и мясо с зеленью.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Бурное кипение делает бульон мутным и сушит мясо. После снятия пены держите огонь минимальным.

АДАПТАЦИЯ. Не заполняйте казан выше $\frac{3}{4}$ жидкостью. Для 8-литрового казана уменьшите рецепт вдвое.

РЕЦЕПТ 14 · СУПЫ НА ОГНЕ

Ковурма-шурпа

Жареная версия шурпы с говядиной, румяными овощами и более насыщенным цветом бульона.

ПОРЦИИ 8	КАЗАН 12 л	ПОДГОТОВКА 25 мин
НА ОГНЕ 1 ч 35 мин	ЖАР сильный → слабый	ГОТОВНОСТЬ говядина мягкая

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Говядина — 1,2 кг
- Масло — 100 мл
- Лук — 450 г
- Морковь — 450 г
- Картофель — 1,1 кг
- Томаты — 500 г
- Перец — 3 шт.
- Вода — 3,5 л
- Зира, кориандр, соль, зелень

КАК ГОТОВИТЬ

1. Обжарьте мясо партиями до корочки. Добавьте лук и морковь, жарьте 8 минут.
2. Положите томаты и перец, прогрейте до появления сладкого аромата.
3. Влейте только кипяток, соскребая со дна поджаристые соки. Добавьте специи.
4. Томите 45 минут, затем положите крупный картофель и соль.
5. Готовьте ещё 30 минут. Снимите лишний жир с поверхности и подавайте с зеленью.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Холодная вода после обжарки резко снижает температуру и делает мясо жёстче — используйте кипяток.

АДАПТАЦИЯ. Если казан тонкостенный, после заливки переставьте его выше над углями, чтобы суп не кипел слишком активно.

РЕЦЕПТ 15 · СУПЫ НА ОГНЕ

Мастава с рисом

Узбекский густой суп с говядиной, овощами и небольшим количеством риса.

ПОРЦИИ 8	КАЗАН 10-12 л	ПОДГОТОВКА 20 мин
НА ОГНЕ 1 час	ЖАР средний	ГОТОВНОСТЬ рис и картофель мягкие

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Говядина — 700 г
- Рис Аланга — 180 г
- Картофель — 600 г
- Лук — 300 г
- Морковь — 300 г
- Томаты — 400 г
- Масло — 80 мл
- Вода — 3 л
- Зира, кориандр, соль
- Катык или сметана — для подачи

КАК ГОТОВИТЬ

1. Рис промойте до прозрачной воды и оставьте в холодной воде на 15 минут.
2. Обжарьте мясо, лук и морковь. Добавьте томаты и специи.
3. Влейте кипяток и варите 25 минут. Положите картофель мелкими кубиками.
4. Через 10 минут всыпьте рис и готовьте ещё 15 минут при спокойном кипении.
5. Отрегулируйте густоту кипятком, посолите. Подавайте с катыком и зеленью.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Риса нужно немного: он продолжает впитывать бульон после снятия с огня и быстро загущает суп.

АДАПТАЦИЯ. При повторном разогреве добавьте кипяток. Девзира для маставы не нужна — Аланга даёт правильную мягкую текстуру.

РЕЦЕПТ 16 · СУПЫ НА ОГНЕ

Лагман с говяжьей ваджой

Насыщенный мясо-овощной соус готовится в казане, а лапша отваривается отдельно.

ПОРЦИИ 8	КАЗАН 12 л	ПОДГОТОВКА 35 мин
НА ОГНЕ 1 ч 10 мин	ЖАР сильный → средний	ГОТОВНОСТЬ овощи мягкие, не разварены

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Говядина — 900 г
- Лапша для лагмана — 1 кг
- Лук — 350 г
- Морковь — 300 г
- Редька — 300 г
- Перец — 3 шт.
- Томаты — 500 г
- Стручковая фасоль — 250 г
- Масло — 100 мл
- Чеснок, зира, кориандр, бадьян

КАК ГОТОВИТЬ

1. Нарежьте мясо и овощи одинаковыми небольшими кусками. Лапшу держите отдельно.
2. На сильном огне обжарьте мясо, затем лук, морковь и редьку.
3. Добавьте томаты, перец, чеснок и специи; жарьте ещё 5 минут.
4. Влейте 1,5–2 л кипятка и тушите 35 минут. Добавьте фасоль на последние 10 минут.
5. Отдельно сварите лапшу, разложите по касам и залейте горячей ваджой.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Если варить лапшу в вадже, крахмал загустит соус, а овощи переварятся. Соединяйте только в тарелке.

АДАПТАЦИЯ. Густоту выбирайте под подачу: 1,5 л воды — больше соуса, 2 л — ближе к супу.

РЕЦЕПТ 17 · СУПЫ НА ОГНЕ

Харчо с говядиной

Густой грузинский суп с рисом, грецким орехом, ткемали и пряной зеленью.

ПОРЦИИ 8	КАЗАН 10-12 л	ПОДГОТОВКА 25 мин
НА ОГНЕ 1 ч 40 мин	ЖАР слабое кипение	ГОТОВНОСТЬ говядина мягкая

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Говяжья грудинка — 1,1 кг
- Рис — 180 г
- Лук — 500 г
- Томаты — 500 г
- Ткемали — 120 г
- Орехи грецкие — 150 г
- Чеснок — 5 зубчиков
- Хмели-сунели — 2 ч. л.
- Кинза, соль, перец
- Вода — 3,5 л

КАК ГОТОВИТЬ

1. Залейте говядину холодной водой, доведите до кипения, снимите пену и томите 60 минут.
2. Лук отдельно размягчите в снятом с бульона жире, добавьте томаты и хмели-сунели.
3. Переложите заправку в бульон, добавьте промытый рис и варите 15 минут.
4. Вмешайте измельчённые орехи и ткемали, готовьте ещё 7 минут.
5. Добавьте чеснок и кинзу, снимите с огня и дайте настояться 15 минут.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Кислоту регулируйте ткемали в конце: после долгого кипения аромат сливы становится менее выразительным.

АДАПТАЦИЯ. Если ткемали очень кислый или солёный, начните с 70 г. Рис не должен превращать харчо в кашу.

РЕЦЕПТ 18 · СУПЫ НА ОГНЕ

Кюфта-бозбаш

Азербайджанский суп с крупными мясными кюфтами, нут, картофелем и шафранным ароматом.

ПОРЦИИ 8	КАЗАН 12 л	ПОДГОТОВКА 35 мин + ночь
НА ОГНЕ 1 ч 30 мин	ЖАР слабое кипение	ГОТОВНОСТЬ фарш внутри 71 °С

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Бараний фарш — 1 кг
- Рис — 80 г
- Нут сухой — 220 г
- Картофель — 800 г
- Лук — 300 г
- Алыча сушёная — 8 шт.
- Куркума или шафран
- Мята сушёная — 1 ч. л.
- Соль, перец
- Вода — 3,5 л

КАК ГОТОВИТЬ

1. Нут замочите на ночь и варите 45 минут до полуготовности. Рис промойте и отварите 7 минут.
2. Смешайте холодный фарш, рис, тёртый лук, соль и перец. Сформируйте 8 крупных шаров, внутрь вложите по алыче.
3. В кипящий нутовый бульон осторожно опустите кюфту. Варите 20 минут без бурного кипения.
4. Добавьте целый картофель, куркуму и соль; готовьте ещё 25 минут.
5. Проверьте центр кюфты — не менее 71 °С. Добавьте мяту и дайте супу настояться.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Фарш должен быть холодным и хорошо вымешанным — тогда крупная кюфта сохранит форму без яйца.

АДАПТАЦИЯ. Если нет сушёной алычи, подайте к супу немного наршараба, но не заменяйте её сладким черносливом.

РАЗДЕЛ 04

Долгое томление

Мясо и овощи становятся соусом: буглама, татарское азу, чахохбили, дапанджи, бограч и гуштнут.

ФОКУС РАЗДЕЛА

Малый огонь, плотная крышка и достаточно времени для мягкости без подгорания.

Как читать карточку

Объём казана — рабочий ориентир, а время — диапазон для планирования. Поле «Жар» показывает относительную силу огня, «Готовность» — результат, который нужно проверить. На костре заранее создайте сильную и спокойную зоны углей.

РЕЦЕПТ 19 · ДОЛГОЕ ТОМЛЕНИЕ

Буглама из баранины

Азербайджанское блюдо, в котором мясо и овощи медленно готовятся почти без добавленной воды.

ПОРЦИИ 8	КАЗАН 10-12 л	ПОДГОТОВКА 25 мин
НА ОГНЕ 1 ч 40 мин	ЖАР слабый	ГОТОВНОСТЬ баранина легко отделяется

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Баранина на косточке — 1,4 кг
- Лук — 700 г
- Томаты — 700 г
- Перец сладкий — 4 шт.
- Картофель — 900 г
- Айва — 1 шт., по желанию
- Чеснок — 1 головка
- Кинза и базилик — 2 пучка
- Соль, перец, зира

КАК ГОТОВИТЬ

1. На дно холодного казана уложите мясо, посолите и приправьте. Сверху распределите толстые полукольца лука.
2. Добавьте слоями картофель, айву, перец и томаты. Между слоями кладите рубленую зелень и чеснок.
3. Плотно накройте и поставьте на средний огонь на 12 минут, пока овощи не дадут сок.
4. Уменьшите жар до минимального. Томите 75-90 минут, не перемешивая и не открывая без необходимости.
5. Проверьте мягкость мяса и соль. Подавайте слоями вместе с ароматным соком со дна.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Воду обычно не добавляют: её дают лук и томаты. Если через 15 минут на дне совсем нет жидкости, влейте 100 мл кипятка.

АДАПТАЦИЯ. Для газовой горелки используйте рассекатель или самый малый огонь. Тонкостенный казан проверяйте раньше, чтобы нижний слой не подгорел.

РЕЦЕПТ 20 · ДОЛГОЕ ТОМЛЕНИЕ

Азу по-татарски с говядиной

Говядина, картофель и солёные огурцы в густом томатном соусе — с яркой кислинкой и чесноком.

ПОРЦИИ 8	КАЗАН 10-12 л	ПОДГОТОВКА 25 мин
НА ОГНЕ 1 ч 20 мин	ЖАР сильный → слабый	ГОТОВНОСТЬ говядина мягкая

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Говядина — 1,2 кг
- Картофель — 1,3 кг
- Лук — 500 г
- Огурцы солёные — 350 г
- Томаты протёртые — 500 г
- Томатная паста — 2 ст. л.
- Чеснок — 5 зубчиков
- Топлёное масло — 100 г
- Бульон — 700 мл
- Лавр, соль, перец

КАК ГОТОВИТЬ

1. Нарежьте говядину брусочками и обжарьте партиями до корочки. Добавьте лук и томатную пасту.
2. Влейте горячий бульон, положите лавр и тушите под крышкой 45–55 минут.
3. Картофель отдельно обжарьте до золотистых краёв. Огурцы припустите 8 минут с половником бульона.
4. Когда мясо станет почти мягким, добавьте огурцы и протёртые томаты; через 10 минут — картофель.
5. Доведите картофель до готовности, добавьте чеснок и перец. Соль корректируйте только в финале.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Солёные огурцы могут замедлить размягчение картофеля, поэтому соединяйте их, когда мясо готово, а картофель уже обжарен.

АДАПТАЦИЯ. Берите именно солёные, не сладкие маринованные огурцы. Если рассол очень крепкий, быстро ополосните нарезку водой.

РЕЦЕПТ 21 · ДОЛГОЕ ТОМЛЕНИЕ

Чахохбили в казане

Курица томится в собственном соку с большим количеством лука, томатов, зелени и специй.

ПОРЦИИ 8	КАЗАН 10-12 л	ПОДГОТОВКА 25 мин
НА ОГНЕ 1 ч 05 мин	ЖАР средний → слабый	ГОТОВНОСТЬ курица 74 °C

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Курица кусками — 2,2 кг
- Лук — 900 г
- Томаты — 1 кг
- Перец сладкий — 3 шт.
- Чеснок — 6 зубчиков
- Хмели-сунели — 2 ч. л.
- Уцхо-сунели — 1 ч. л.
- Кинза и базилик — 2 пучка
- Острый перец, соль

КАК ГОТОВИТЬ

1. Обсушите курицу и подрумяньте в сухом хорошо прогретом казане партиями. Снимите на блюдо.
2. В вытопившемся жире размягчите лук, не зажаривая его до сухости. Верните курицу.
3. Добавьте очищенные рубленые томаты, перец, половину чеснока и сухие специи.
4. Накройте и томите 35-45 минут на слабом огне. Воду не добавляйте, если томаты сочные.
5. Доведите самые крупные куски до 74 °C, вмешайте зелень и оставшийся чеснок. Дайте постоять 10 минут.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Чахохбили должно пахнуть свежей зеленью: половину кинзы и базилика добавляйте уже после выключения огня.

АДАПТАЦИЯ. Если курица постная, добавьте 30 г топлёного масла. В широком казане обжаривайте в 2-3 партии, иначе птица начнёт вариться.

РЕЦЕПТ 22 · ДОЛГОЕ ТОМЛЕНИЕ

Дапанджи — большая тарелка курицы

Уйгурское блюдо из курицы, картофеля и перца в пряном соусе; широкая лапша подаётся отдельно.

ПОРЦИИ 8	КАЗАН 12 л	ПОДГОТОВКА 35 мин
НА ОГНЕ 1 ч 05 мин	ЖАР сильный → средний	ГОТОВНОСТЬ курица 74 °С

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Курица кусками — 2 кг
- Картофель — 1,2 кг
- Лук — 450 г
- Перец — 4 шт.
- Томаты — 400 г
- Чеснок — 6 зубчиков
- Соевый соус — 80 мл
- Имбирь — 35 г
- Зира — 1 ч. л.
- Бадьян — 2 звёздочки
- Лапша широкая — 800 г

КАК ГОТОВИТЬ

1. Обжарьте курицу партиями до глубокой корочки. Добавьте лук, имбирь, чеснок, зиру и бадьян.
2. Влейте соевый соус, положите томаты и 800 мл кипятка. Томите 20 минут.
3. Добавьте крупно нарезанный картофель, накройте и готовьте ещё 20–25 минут.
4. Положите сладкий и острый перец на последние 8 минут. Проверьте курицу — не менее 74 °С.
5. Отдельно сварите широкую лапшу. Выложите её на блюдо и сверху распределите курицу с соусом.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Соевый соус даёт соль раньше времени. Пробуйте блюдо только после выпаривания и досаливайте в самом конце.

АДАПТАЦИЯ. Если лапша не планируется, увеличьте картофель на 300 г. Сычуаньский перец можно добавить щепотью вместе с зирой.

РЕЦЕПТ 23 · ДОЛГОЕ ТОМЛЕНИЕ

Бограч из говядины

Густой венгерский суп-рагу с паприкой, картофелем и сладким перцем — только на говядине.

ПОРЦИИ 8	КАЗАН 12 л	ПОДГОТОВКА 25 мин
НА ОГНЕ 2 часа	ЖАР средний → слабый	ГОТОВНОСТЬ говядина мягкая

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Говядина — 1,4 кг
- Лук — 600 г
- Картофель — 1,2 кг
- Перец — 4 шт.
- Томаты — 500 г
- Топлёное масло — 100 г
- Паприка сладкая — 3 ст. л.
- Паприка копчёная — 1 ч. л.
- Тмин — 1 ч. л.
- Чеснок, соль, острый перец

КАК ГОТОВИТЬ

1. Обжарьте говядину порциями и переложите. В казане медленно подрумяньте лук.
2. Снимите казан с сильного жара на минуту, вмешайте паприку, затем сразу добавьте томаты.
3. Верните мясо, влейте 2 л кипятка и томите 70-80 минут с тмином и чесноком.
4. Добавьте картофель; через 15 минут положите сладкий и острый перец.
5. Доведите мясо и картофель до мягкости. Оставьте бограч густым, но свободно льющимся.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Паприка горчит при перегреве. Вмешивайте её вне прямого сильного пламени и сразу охлаждайте томатами или жидкостью.

АДАПТАЦИЯ. На костре держите рабочую зону с небольшими углями для томления. Густоту регулируйте только кипятком.

РЕЦЕПТ 24 · ДОЛГОЕ ТОМЛЕНИЕ

Гуштнут с говядиной и нутом

Сытное среднеазиатское рагу: мягкая говядина, нут и густая луково-томатная подлива.

ПОРЦИИ 8	КАЗАН 10-12 л	ПОДГОТОВКА 25 мин + ночь
НА ОГНЕ 1 ч 50 мин	ЖАР средний → слабый	ГОТОВНОСТЬ нут и мясо мягкие

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Говядина — 1,2 кг
- Нут сухой — 450 г
- Лук — 600 г
- Томаты — 600 г
- Морковь — 300 г
- Масло — 100 мл
- Чеснок — 5 зубчиков
- Зира — 2 ч. л.
- Кориандр — 1 ч. л.
- Соль, перец
- Кинза — для подачи

КАК ГОТОВИТЬ

1. Нут замочите в холодной воде на 10-12 часов, затем промойте. Говядину нарежьте по 4 см.
2. Обжарьте мясо партиями, добавьте лук и морковь. Готовьте до золотистого цвета.
3. Положите томаты, чеснок и специи. Всыпьте нут и влейте кипятка на 2 см выше продуктов.
4. Томите под крышкой 75-90 минут. Следите, чтобы нут оставался покрыт жидкостью.
5. Когда всё станет мягким, посолите и выпарите соус до густоты. Подавайте с кинзой и луком.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Кислота томатов замедляет размягчение старого нута. Если партия твёрдая, заранее отварите нут 30 минут и только затем добавляйте.

АДАПТАЦИЯ. Не используйте соду для ускорения: она ухудшает вкус и текстуру. Для казана 8 л уменьшите закладку примерно на треть.

РАЗДЕЛ 05

Мясо, птица и рыба

Румяные рёбрышки, птица, говядина, деликатная рыба и узбекский жиз — только проверяемая ГОТОВНОСТЬ.

ФОКУС РАЗДЕЛА

Термощуп, обжарка партиями и своевременное снижение жара.

Как читать карточку

Объём казана — рабочий ориентир, а время — диапазон для планирования. Поле «Жар» показывает относительную силу огня, «Готовность» — результат, который нужно проверить. На костре заранее создайте сильную и спокойную зоны углей.

РЕЦЕПТ 25 · МЯСО, ПТИЦА И РЫБА

Бараныи рёбрышки с картофелем

Румяные рёбра и крупный картофель доходят под крышкой в мясном соке и ароматах зиры.

ПОРЦИИ 6-8	КАЗАН 10-12 л	ПОДГОТОВКА 20 мин
НА ОГНЕ 1 ч 10 мин	ЖАР сильный → слабый	ГОТОВНОСТЬ мясо мягкое у кости

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Бараныи рёбра — 1,8 кг
- Картофель — 1,5 кг
- Лук — 500 г
- Курдюк — 150 г
- Чеснок — 1 головка
- Зира — 2 ч. л.
- Кориандр — 1 ч. л.
- Соль, перец
- Кинза — для подачи

КАК ГОТОВИТЬ

1. Разрежьте рёбра по одной-две косточки, обсушите и посолите. Картофель оставьте крупным.
2. Вытопите курдюк. Обжарьте рёбра партиями до уверенной корочки и временно выньте.
3. Подрумяньте картофель целиком или половинками, затем выньте и размягчите лук.
4. Верните рёбра, сверху уложите картофель и чеснок. Добавьте 200 мл кипятка и специи.
5. Накройте и томите 35-45 минут на слабом огне. Подавайте, посыпав зирой и кинзой.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Корочка должна появиться до томления. Если перегрузить казан, мясо даст сок и получится варёным — жарьте партиями.

АДАПТАЦИЯ. Для менее жирного блюда снимите часть вытопившегося жира перед закладкой лука, но оставьте 3-4 столовые ложки для картофеля.

РЕЦЕПТ 26 · МЯСО, ПТИЦА И РЫБА

Курица с чесноком и паприкой

Сочное горячее для большой компании: румяная птица, мягкий лук и ароматный чесночный соус.

ПОРЦИИ 8	КАЗАН 10-12 л	ПОДГОТОВКА 20 мин
НА ОГНЕ 55 минут	ЖАР сильный → слабый	ГОТОВНОСТЬ курица 74 °C

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Курица кусками — 2,2 кг
- Лук — 700 г
- Перец — 3 шт.
- Томаты — 400 г
- Чеснок — 8 зубчиков
- Паприка — 2 ст. л.
- Топлёное масло — 70 г
- Кориандр — 1 ч. л.
- Соль, перец
- Петрушка — для подачи

КАК ГОТОВИТЬ

1. Обсушите курицу, смешайте с солью, перцем, кориандром и половиной паприки.
2. Обжарьте куски партиями кожей вниз, затем со второй стороны. Переложите.
3. Размягчите лук, добавьте сладкий перец, томаты и оставшуюся паприку.
4. Верните курицу, накройте и томите 25-30 минут. При необходимости влейте 100 мл кипятка.
5. Проверьте два самых крупных куска: 74 °C. Вмешайте чеснок и петрушку, снимите с огня.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Чеснок, добавленный в последние 2 минуты, даёт яркий аромат. Долгое обжаривание сделает его горьким.

АДАПТАЦИЯ. Если готовите на костре, сначала создайте сильную зону для корочки, затем сдвиньте казан на спокойные угли.

РЕЦЕПТ 27 · МЯСО, ПТИЦА И РЫБА

Утка с айвой и луком

Насыщенное мясо утки, кисло-сладкая айва и лук медленно соединяются в густой ароматный сок.

ПОРЦИИ 6-8	КАЗАН 10-12 л	ПОДГОТОВКА 25 мин
НА ОГНЕ 1 ч 25 мин	ЖАР средний → слабый	ГОТОВНОСТЬ утка 74 °C

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Утка кусками — 2,2 кг
- Айва — 3 шт.
- Лук — 800 г
- Морковь — 400 г
- Чеснок — 1 головка
- Барбарис — 1 ст. л.
- Зира — 1½ ч. л.
- Мёд — 1 ст. л., по желанию
- Соль, перец
- Кипяток — 250 мл

КАК ГОТОВИТЬ

1. Надрежьте кожу на жирных кусках. Медленно вытопите жир, затем подрумяньте утку партиями.
2. Слейте лишний жир, оставив около 100 мл. Обжарьте лук и морковь до мягкости.
3. Верните утку, добавьте барбарис, зиру, чеснок и кипяток. Томите 45 минут.
4. Айву нарежьте крупными дольками, удалите сердцевину и уложите сверху. Готовьте ещё 25 минут.
5. Проверьте мясо у сустава — не менее 74 °C. По желанию смажьте айву мёдом и прогрейте 2 минуты.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Утка отдаёт много жира. Лишний лучше убрать после обжарки, иначе вкус айвы и специй потеряется.

АДАПТАЦИЯ. Жир сохраните для картофеля или каши. Если айва очень спелая, добавляйте её только на последние 15 минут.

РЕЦЕПТ 28 · МЯСО, ПТИЦА И РЫБА

Говядина в луковом соку

Минимум ингредиентов, максимум терпения: мясо томится под толстым слоем лука без тяжёлого соуса.

ПОРЦИИ 8	КАЗАН 10-12 л	ПОДГОТОВКА 20 мин
НА ОГНЕ 2 ч 10 мин	ЖАР слабый	ГОТОВНОСТЬ говядина распадается вилкой

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Говяжья лопатка — 1,6 кг
- Лук — 1,5 кг
- Топлёное масло — 70 г
- Чеснок — 1 головка
- Зира — 1½ ч. л.
- Кориандр — 1 ч. л.
- Лавровый лист — 2 шт.
- Соль, перец
- Кипяток — до 200 мл при необходимости

КАК ГОТОВИТЬ

1. Нарежьте мясо крупными кубиками, обсушите и быстро подрумяньте в топлёном масле.
2. Лук нарежьте полукольцами. Половину уложите под мясо, половину — сверху, добавьте специи.
3. Плотно накройте. Через 15 минут проверьте: лук должен дать достаточно сока для спокойного томления.
4. Готовьте 1,5-2 часа на минимальном огне. Перемешайте один раз, когда лук полностью осядет.
5. Посолите ближе к финалу, удалите лавр и выпарите жидкость до блестящего соуса.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Лук здесь — одновременно жидкость и соус. Не ускоряйте процесс сильным огнём: сахар быстро подгорит на дне.

АДАПТАЦИЯ. Если лук сухой, добавьте немного кипятка. Для яркой подачи завершите блюдо кинзой или зелёным луком.

РЕЦЕПТ 29 · МЯСО, ПТИЦА И РЫБА

Рыба с картофелем и томатами

Крупные куски рыбы доходят на овощной подушке, сохраняя форму и чистый вкус.

ПОРЦИИ 6	КАЗАН 8-10 л	ПОДГОТОВКА 25 мин
НА ОГНЕ 45 минут	ЖАР средний → слабый	ГОТОВНОСТЬ рыба 63 °C

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Судак, сазан или треска — 1,5 кг
- Картофель — 1 кг
- Лук — 500 г
- Томаты — 600 г
- Перец — 2 шт.
- Чеснок — 4 зубчика
- Масло — 80 мл
- Лимон — 1 шт.
- Кориандр, соль, перец
- Зелень — для подачи

КАК ГОТОВИТЬ

1. Нарезьте рыбу порционными кусками, обсушите, посолите и сбрызните половиной лимона.
2. Обжарьте картофель до золотистых краёв, добавьте лук и сладкий перец.
3. Положите томаты, чеснок и специи, влейте 150 мл кипятка и готовьте 10 минут.
4. Уложите рыбу поверх овощей одним слоем. Накройте и томите 12-18 минут, не перемешивая.
5. При 63 °C в центре самого толстого куска снимите с огня. Добавьте лимон и зелень.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Рыба ломается от лишнего перемешивания. Готовьте её верхним слоем и снимайте широкой лопаткой вместе с овощами.

АДАПТАЦИЯ. Для костистой рыбы делайте крупные порции. Замороженное филе полностью разморозьте в холодильнике и хорошо обсушите.

РЕЦЕПТ 30 · МЯСО, ПТИЦА И РЫБА

Узбекский жиз из баранины

Кусочки баранины быстро обжариваются в курдючном жире и подаются с луком, зирой и свежей зеленью.

ПОРЦИИ 6	КАЗАН 10 л	ПОДГОТОВКА 20 мин
НА ОГНЕ 30-40 мин	ЖАР сильный	ГОТОВНОСТЬ баранина 63 °С + отдых

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Баранина — 1,5 кг
- Курдюк — 300 г
- Лук — 500 г
- Зира — 2 ч. л.
- Кориандр — 1 ч. л.
- Соль, перец
- Кинза — 1 пучок
- Редис и томаты — для подачи

КАК ГОТОВИТЬ

1. Нарезьте баранину кусочками 3-4 см, курдюк — мелкими кубиками. Всё хорошо обсушите.
2. Медленно вытопите курдюк, шкварки выньте. Увеличьте огонь и сильно прогрейте жир.
3. Жарьте баранину небольшими партиями до тёмной корочки, не двигая первые 2 минуты.
4. Верните мясо, добавьте половину лука, зиру и кориандр. Готовьте ещё 5-8 минут.
5. При 63 °С снимите казан и дайте мясу отдохнуть 3 минуты. Подавайте с сырым луком и зеленью.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Жиз — это жарка, а не тушение. Свободное дно, сухое мясо и небольшие партии важнее количества масла.

АДАПТАЦИЯ. Более жёсткую баранину после обжарки можно томить 20 минут с 100 мл кипятка, затем полностью выпарить жидкость.

РАЗДЕЛ 06

Тесто и блюда к чаю

Большая подача бешбармака и хинкала, паровой ханум, тонкий нарын и два праздничных десерта.

ФОКУС РАЗДЕЛА

Отдельные зоны для теста, устойчивое кипение, безопасный пар и строгие правила фритюра.

Как читать карточку

Объём казана — рабочий ориентир, а время — диапазон для планирования. Поле «Жар» показывает относительную силу огня, «Готовность» — результат, который нужно проверить. На костре заранее создайте сильную и спокойную зоны углей.

РЕЦЕПТ 31 · ТЕСТО И БЛЮДА К ЧАЮ

Бешбармак с говядиной и бараниной

Мягкое мясо, широкие сочни и луковый соус туздык подаются на большом общем блюде.

ПОРЦИИ 8	КАЗАН 12-16 л	ПОДГОТОВКА 45 мин
НА ОГНЕ 2 ч 40 мин	ЖАР слабое кипение	ГОТОВНОСТЬ мясо очень мягкое

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Говядина на кости — 1,2 кг
- Баранина на кости — 1 кг
- Лук — 700 г
- Мука — 700 г
- Яйца — 2 шт.
- Вода — 250 мл
- Соль, перец
- Лавр — 2 листа
- Зелень — для подачи

КАК ГОТОВИТЬ

1. Залейте мясо холодной водой, доведите до кипения, снимите пену и томите 2-2,5 часа. Посолите в середине.
2. Замесите крутое тесто из муки, яиц, воды и соли. Дайте отдохнуть 30 минут, тонко раскатайте и нарежьте ромбами.
3. Снимите мясо, процедите бульон. Лук залейте двумя половниками горячего бульона, поперчите и томите 8 минут.
4. Отварите сочни партиями в части бульона 3-5 минут, раскладывая их свободно.
5. На блюдо уложите сочни, крупно нарезанное мясо и туздык. Бульон подайте отдельно в пиалах.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Для прозрачного бульона не допускайте бурного кипения и регулярно снимайте пену и лишний жир.

АДАПТАЦИЯ. Можно готовить только с говядиной или только с бараниной. Тесто нарежьте перед самой варкой, чтобы пласты не слиплись.

РЕЦЕПТ 32 · ТЕСТО И БЛЮДА К ЧАЮ

Нарын с говядиной и тонкой лапшой

Отварная говядина и очень тонко нарезанное тесто соединяются с луком, перцем и насыщенным бульоном.

ПОРЦИИ 8	КАЗАН 12 л	ПОДГОТОВКА 50 мин
НА ОГНЕ 2 ч 30 мин	ЖАР слабое кипение	ГОТОВНОСТЬ мясо мягкое, лапша упругая

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Говядина на кости — 1,5 кг
- Казы из говядины — 400 г, по желанию
- Лук — 500 г
- Мука — 650 г
- Яйца — 2 шт.
- Вода — 220 мл
- Соль, перец
- Зира — 1 ч. л.
- Зелёный лук — для подачи

КАК ГОТОВИТЬ

1. Сварите говядину при едва заметном кипении до мягкости. Казы готовьте по инструкции к продукту.
2. Замесите крутое тесто, дайте отдохнуть 30 минут, тонко раскатайте и нарежьте пластинами.
3. Отварите пласти в процеженном бульоне, слегка обсушите, смажьте снятым жиром и нарежьте тонкой соломкой.
4. Такой же тонкой соломкой нарежьте охлаждённое мясо и лук. Соедините с лапшой, перцем и зирой.
5. Прогрейте смесь небольшим количеством бульона. Подавайте горкой, отдельно поставьте горячий бульон.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Нарын ценит аккуратную нарезку: полностью остудите мясо и пласти теста, тогда соломка получится тонкой и ровной.

АДАПТАЦИЯ. Казы — необязательная добавка. Проверяйте состав и способ приготовления конкретного продукта; нарежьте только после готовности.

РЕЦЕПТ 33 · ТЕСТО И БЛЮДА К ЧАЮ

Ханум с говядиной и картофелем

Большой паровой рулет с сочной начинкой готовится в казане на совместимой вставке-пароварке.

ПОРЦИИ 8	КАЗАН 10-12 л	ПОДГОТОВКА 45 мин
НА ОГНЕ 50 минут	ЖАР ровный средний	ГОТОВНОСТЬ фарш 71 °C

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Мука — 650 г
- Вода — 280 мл
- Яйцо — 1 шт.
- Соль — 1 ч. л.
- Говяжий фарш — 700 г
- Картофель — 500 г
- Лук — 550 г
- Зира — 1½ ч. л.
- Масло — 3 ст. л.
- Сметана и томатный соус — для подачи

КАК ГОТОВИТЬ

1. Замесите плотное тесто и оставьте под миской на 30 минут. В казане заранее вскипятите воду.
2. Смешайте фарш, мелкий картофель, лук, зиру, соль и масло непосредственно перед сборкой.
3. Раскатайте тесто в два тонких прямоугольника, распределите начинку, сверните свободными рулетами и защипните края.
4. Смажьте паровую вставку, уложите рулеты с зазором. Вода должна кипеть ниже уровня вставки.
5. Готовьте под крышкой 45-50 минут. Проверьте центр начинки — 71 °C; подайте с двумя соусами.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Следите за водой: она не касается теста и не должна полностью выкипеть. Доливайте только кипятком по стенке казана.

АДАПТАЦИЯ. Если вставка небольшая, сделайте четыре коротких рулета вместо двух. Используйте только устойчивую совместимую пароварку.

РЕЦЕПТ 34 · ТЕСТО И БЛЮДА К ЧАЮ

Аварский хинкал с говядиной

Пышные кусочки теста на кефире подаются с мягкой говядиной, картофелем, бульоном и двумя чесночными соусами.

ПОРЦИИ 8	КАЗАН 12 л	ПОДГОТОВКА 45 мин
НА ОГНЕ 2 ч 30 мин	ЖАР слабое → сильное кипение	ГОТОВНОСТЬ говядина мягкая, хинкал пышный

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Говядина на кости — 1,8 кг
- Картофель — 800 г
- Мука — 900 г
- Кефир — 500 мл
- Сода — 1 ч. л.
- Соль — 2 ч. л.
- Сметана — 350 г
- Чеснок — 8 зубчиков
- Томаты протёртые — 500 г
- Масло — 40 г
- Сушёная говяжья колбаса — по желанию

КАК ГОТОВИТЬ

1. Залейте говядину холодной водой, снимите пену и томите до мягкости. За 25-30 минут до конца добавьте очищенный картофель целиком; затем выньте мясо и картофель, а бульон посолите.
2. Смешайте муку, соль и соду, влейте кефир. Быстро замесите мягкое тесто и оставьте на 20 минут.
3. Раскатайте пласт толщиной 1,5-2 см, нарежьте ромбами. Варите партиями в активно кипящем бульоне 4-6 минут под крышкой.
4. Каждый готовый кусок сразу выньте и проколите зубочисткой или вилкой, чтобы вышел пар и хинкал не осел.
5. Подайте отдельно мясо, картофель, хинкал и бульон; рядом — сметану с чесноком и горячий томатно-чесночный соус.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Проверьте первый хинкал на разрезе: внутри не должно быть сырого теста. Не переполняйте казан — кусочкам нужен простор.

АДАПТАЦИЯ. Дополнительно можно подать сушёную дагестанскую колбасу из говядины. Если она предназначена для варки, приготовьте её по инструкции к продукту вместе с мясом или отдельно и нарежьте крупно.

РЕЦЕПТ 35 · ТЕСТО И БЛЮДА К ЧАЮ

Баурсак

Воздушные кусочки дрожжевого теста быстро жарятся в казане и подаются тёплыми к чаю или бульону.

ПОРЦИИ 10	КАЗАН 8-10 л	ПОДГОТОВКА 25 мин + 1 ч
НА ОГНЕ 25 минут	ЖАР средний	ГОТОВНОСТЬ золотистая корочка

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Мука — 800 г
- Молоко — 300 мл
- Вода — 150 мл
- Яйца — 2 шт.
- Дрожжи сухие — 8 г
- Сахар — 2 ст. л.
- Соль — 1 ч. л.
- Масло — 2 ст. л. в тесто
- Масло для жарки — 1,5 л

КАК ГОТОВИТЬ

1. Смешайте тёплые молоко и воду, дрожжи, сахар, яйца, соль и масло. Постепенно добавьте муку.
2. Замесите мягкое тесто, накройте и оставьте на 50-60 минут до увеличения вдвое.
3. Раскатайте толщиной 1-1,5 см и нарежьте ромбами. Дайте заготовкам постоять 10 минут.
4. Нагрейте масло до 170-175 °С. Жарьте небольшими партиями, постоянно переворачивая шумовкой.
5. Выложите на решётку или бумагу. Подавайте тёплыми; сладкую версию посыпьте пудрой.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Масло наливайте не выше трети казана. Держите рядом подходящую крышку; при возгорании выключите огонь и накройте, воду не используйте.

АДАПТАЦИЯ. Если баурсак темнеет раньше, чем пропекается, снизьте температуру до 165 °С. Крошки между партиями удаляйте шумовкой.

РЕЦЕПТ 36 · ТЕСТО И БЛЮДА К ЧАЮ

Чак-чак с медовым сиропом

Хрустящая яичная соломка соединяется тёплым медовым сиропом и собирается в праздничную горку.

ПОРЦИИ 10-12	КАЗАН 8-10 л	ПОДГОТОВКА 45 мин
НА ОГНЕ 35 минут	ЖАР средний	ГОТОВНОСТЬ соломка светло-золотистая

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Мука — 550 г
- Яйца — 6 шт.
- Соль — щепоть
- Сода — щепоть, по желанию
- Масло для жарки — 1,5 л
- Мёд — 350 г
- Сахар — 140 г
- Орехи — 100 г, по желанию

КАК ГОТОВИТЬ

1. Взбейте яйца с солью, вмешайте муку и замесите плотное тесто. Дайте отдохнуть 25 минут.
2. Тонко раскатайте, слегка подсушите и нарежьте короткой соломкой. Стряхните лишнюю муку.
3. Нагрейте масло до 165–170 °С и жарьте тесто небольшими партиями до светло-золотистого цвета.
4. Отдельно прогрейте мёд с сахаром до растворения кристаллов, не уваривая до тёмной карамели.
5. Быстро смешайте соломку с сиропом, влажными руками сформируйте горку и полностью остудите.

КОНТРОЛЬ ШЕФА

Высокая температура делает соломку горькой, а перегретый мёд теряет аромат. Работайте светлым цветом и быстро собирайте десерт.

АДАПТАЦИЯ. Масло — не выше трети казана, крышка рядом, никакой воды у фритюра. Орехи добавляйте уже в готовую соломку.

ГОТОВЫЕ СЦЕНАРИИ

Три застолья из одного казана

Меню собраны так, чтобы часть работы сделать заранее, а перед гостями оставить только главный огонь.

Пловный дастархан · 8-10 гостей

Ташкентский праздничный плов · ачичук · лук с зеленью · горячий чай

ТАЙМИНГ. Нут замочите вечером, рис подготовьте до розжига, салат нарежьте во время томления плова.

Дагестанский обед · 8 гостей

Аварский хинкал с говядиной и картофелем · два чесночных соуса · свежие овощи

ТАЙМИНГ. Мясо сварите заранее. Тесто замешивайте перед варкой, а пышки подавайте без ожидания.

Большой огонь · 8 гостей

Узбекский жиз · буглама из баранины · лепёшки · зелень и сезонные овощи

ТАЙМИНГ. Сначала приготовьте бугламу и сохраните горячий; чистый сухой казан снова сильно нагрейте для жиза.

ОДИН КАЗАН — ДВА БЛЮДА

Планируйте второе блюдо только после безопасного освобождения и очистки казана. Горячий чугун не охлаждайте водой: дайте ему немного остыть и удалите остатки деревянной лопаткой.

К ПОДАЧЕ

Четыре быстрых дополнения

Кислота, свежесть и прохлада уравнивают жирные и долго томлёные блюда.

Ачичук

Томаты 700 г · лук 200 г · острый перец · базилик · соль

Режьте очень тонко перед подачей. Не заправляйте маслом: сок томатов и лука должен оставаться лёгким.

Томатно-чесночный соус

Томаты 500 г · масло 30 г · чеснок 4 зубчика · соль

Уварите томаты 12–15 минут, снимите с огня и добавьте чеснок. Подавайте к аварскому хинкалу.

Сюзьма с зеленью

Сюзьма 400 г · кинза и укроп · чеснок 1 зубчик · соль

Смешайте и охладите на 30 минут. Отлично подходит к казан-кебабу, хануму и рёбрышкам.

Лук с сумахом

Лук 350 г · сумах 2 ч. л. · петрушка · соль

Тонко нарежьте, слегка разомните с солью, добавьте сумах и зелень. Подавайте к жизу и мясу.

Баланс подачи

- К плову — свежий салат и чай; тяжёлые майонезные закуски не нужны.
- К супам — зелень, лепёшка и отдельная острота, чтобы каждый настроил тарелку сам.
- К хинкалу — обязательно бульон и соусы; картофель и колбаса остаются дополнениями к мясу и тесту.

ПОСЛЕ ЗАСТОЛЬЯ

Уход без резких движений

Чугун служит долго, если не оставлять его мокрым, не устраивать температурный шок и вовремя обновлять защитный слой.

ШАГ	ЧТО ДЕЛАТЬ
Остудить	Снимите с огня и дайте остыть до безопасной температуры естественно.
Очистить	Удалите остатки мягкой щёткой или губкой. Способ и моющее средство — по паспорту покрытия.
Высушить	Сразу вытрите и ненадолго поставьте на слабый огонь, чтобы ушла скрытая влага.
Защитить	Для голого чугуна нанесите на тёплую сухую поверхность тончайший слой пищевого масла.
Хранить	Оставьте доступ воздуха под крышкой; не держите внутри влажные инструменты и продукты.

Если появилась ржавчина

Удалите её мягким способом, рекомендованным изготовителем, тщательно вымойте и полностью высушите казан. На необработанном чугуне восстановите тонкий масляный слой. Эмалированные и другие покрытия не шлифуйте: повреждение оценивают по инструкции производителя.

ПЕРЕД СЛЕДУЮЩИМ СЕЗОНОМ

Проверьте дно, стенки, ручки, крепления, крышку, очаг и газовые соединения. Казан с трещиной или ненадёжной ручкой не используйте до профессиональной оценки.

КАЗАН ДЛЯ ВАШЕГО СТОЛА

Выберите всё для готовки

Для семейного ужина, плова на большую компанию или постоянной готовки на даче важны объём, форма дна и совместимый очаг.

Перед покупкой определите обычное число гостей, максимальную закладку риса и место установки. Консультант «Шёлкового пути» поможет сопоставить литраж, материал, крышку, печь или горелку и необходимые аксессуары.

ЧТО СООБЩИТЬ КОНСУЛЬТАНТУ

Сколько человек вы обычно собираете · где будете готовить · какой источник огня уже есть · какие блюда планируете чаще всего.

КАТАЛОГИ «ШЁЛКОВОГО ПУТИ»[Казаны чугунные](#)[Печи и очаги для казанов](#)[Готовые наборы: казан + печь](#)[Рис и специи для плова](#)

Книга адаптирует традиционные и современные блюда под домашний казан. Она не заменяет паспорт изделия и инструкцию к очагу или горелке.



ШЕЛКОВЫЙ ПУТЬ

shelkoviypu.ru