

ВСЕГДА ПОД РУКОЙ

ЭНЦИКЛОПЕДИИ
НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ БЛЮД В АФГАНСКОМ КАЗАНЕ

САМОЕ ПОЛНОЕ
РУКОВОДСТВО
ПО ГОТОВКЕ
НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ

Хлеб*соль®

Москва

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	10
ВСЕ ОБ АФГАНСКОМ КАЗАНЕ.....	10
КОНСТРУКЦИЯ.....	12
КАК ВЫБРАТЬ.....	14
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	16
КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ.....	17
КАК УХАЖИВАТЬ.....	19
ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ГОТОВКИ ПРОДУКТОВ.....	21
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.....	23

РЕЦЕПТЫ

СУПЫ	25
Алжирский суп из зеленой чечевицы.....	25
Бограч.....	26
Борщ.....	27
Борщ с говяжьей корейкой и черносливом.....	28
Гаспачо Манчего.....	30
Говяжий бульон.....	31
Гороховый суп с беконом.....	32
Гороховый суп с копченостями.....	33
Грибной суп.....	34
Джамбалайя.....	35
Дулма-шурпа.....	36
Куриный бульон.....	37
Куриный суп-лапша.....	38

Лагман с говядиной	40
Мастава.....	41
Мясной суп с овощами	42
Рыбный бульон.....	43
Рыбная солянка.....	44
Сливочный суп с грибами и артишоками.....	45
Солянка	46
Солянка с квашеной капустой, курицей, оливками и опятами	48
Суп грибной.....	49
Суп на костном бульоне.....	50
Уха	52
Халим.....	53
Харчо с говядиной	54
Хаш.....	56
Шулемка	57
Шулюм из баранины.....	58
Шурпа с говядиной	59
Щи со свиной и двумя видами капусты.....	60

БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ 61

Азу по-татарски	61
Ашлама	62
Басма	63
Буженина	65
Говядина по-кремлевски	66
Говядина с черносливом и кедровыми орехами	67
Говяжья тушенка по ГОСТу	68
Гуруч Хасип	69
Жаркое по-казахски.....	70
Жаркое с картошкой и грибами.....	71
Корма-е Гошт.....	72
Оссобуко (томленая голяшка)	73
Телячье сердце с овощами	74
Томленое мясо	75
Чашушули	76

БЛЮДА ИЗ БАРАНИНЫ77

Баранина в собственном соку	77
Баранина с картофелем и пивом.....	78
Бешбармак с бараниной	79
Дымляма с бараниной	80
Казан-кебаб	81
Куырдак с бараниной	82
Хашлама с бараниной	83

БЛЮДА ИЗ СВИНИНЫ84

Рагу из свинины с грибами и болгарским перцем	84
Бигос	85
Вепрево колено (свиная рулька в пиве)	86
Жаркое со свиной	87
Ребрышки с грибами.....	88
Ребрышки с картофелем и грибами	89
Свиная шейка с овощами	90
Свинные ребрышки, тушеные с томатным соком.....	91
Шашлык из свинины	92

БЛЮДА ИЗ КУРИЦЫ И ИНДЕЙКИ93

Гуляш из куриных желудочков	93
Домашняя тушенка из курицы или индейки	95
Жаркое с курицей	96
Куриные сердечки в сметанном соусе	97
Курица в томатном соусе	98
Курица по-гречески с рисом.....	99
Лагман с курицей.....	100
Таджин из курицы с баклажанами и помидорами.....	101
Тушеная курица целиком	102
Чахохбили	103
Чихиртма.....	104
Чкмерули.....	105

БЛЮДА С ФАРШЕМ 106

Голубцы из пекинской капусты с куриным фаршем и сердечками	106
Голубцы классические	107
Долма из капустных листьев.....	108
Макаронно-сырные шарики с фаршем и зеленым горошком.....	110
Пельмени по-узбекски	112
Фаршированный перец	113
Цукини, фаршированные курицей, рисом и овощами.....	114
Штрудли с мясным фаршем.....	115

БЛЮДА ИЗ УТКИ И ГУСЯ..... 116

Гусь с апельсинами	116
Гусь с перловкой	117
Домашний петух или гусь с овощами.....	118
Утка с бататом и курагой.....	119
Утка с картофелем и черносливом.....	120
Утка с оливками.....	121
Утка с фруктами.....	122

БЛЮДА ИЗ КРОЛИКА И ЗАЙЧАТИНЫ..... 123

Заяц в горчице	123
Кролик в сливочном соусе.....	124
Кролик с капустой	125

БЛЮДА ИЗ ДИЧИ..... 126

Куропатка с капустой.....	126
Петух домашний с овощами	127

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ 128

Караси в сметане	128
Котлеты из свежей рыбы в томатной подливке	130

Минтай, жареный в тесте.....	131
Плов с мидиями	132
Рыбные тефтели в подливе	133

ОВОЩНЫЕ И БОБОВЫЕ БЛЮДА 134

Баклажаны.....	134
Борани из тыквы	136
Горох по-каталонски.....	137
Икра из баклажанов с грибами и помидорами	138
Кабачковая икра.....	139
Капуста, тушенная с грибами и пшеном.....	140
Картофельные драники с зеленью	141
Картошка с мясом	142
Красная фасоль с овощами в стиле лобио	143
Лобио с шампиньонами	144
Морковь, тушенная с рисом	145
Овощное рагу.....	146
Овощное рагу с говядиной.....	147
Паэлья.....	149
Рататуй.....	150
Рис с баклажанами и морковью	151
Тушенная капуста по-немецки	152
Тыква с сахаром	153
Шпинат в соке.....	154

КАШИ И БЛЮДА ИЗ КРУП 155

Гречка по-купечески.....	155
Гречка с грибами и луком	156
Каша гороховая	157
Каша кукурузная.....	158
Каша манная	159
Каша овсяная молочная	160

Мульгикапсад.....	161
Перловая каша.....	162
Перловка с овощами.....	163
Плов классический.....	164
Плов с бараниной и нутом.....	166
Плов с машем.....	168
Пшенная каша с тыквой.....	169
Рис со шпинатом в итальянском стиле.....	170

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ..... 171

Заливное по-итальянски.....	171
Солонина.....	172
Холодец.....	173
Хумус.....	175

ВЫПЕЧКА И СЛАДОСТИ..... 176

Баурсак.....	176
Жареные пирожки с картошкой.....	177
Жареные пирожки с мясом.....	178
Капустный пирог с яйцами.....	179
Китайские булочки.....	180
Лангош.....	181
Пончики сдобные.....	182
Тахари (рисовый пудинг).....	183
Тыквенный пудинг.....	184
Хворост ажурный.....	185
Чак-чак.....	186

СОУСЫ..... 187

Соус Абба.....	187
----------------	-----

ВВЕДЕНИЕ

ВСЕ ОБ АФГАНСКОМ КАЗАНЕ

На фоне обилия высокотехнологичных и современных кухонных девайсов и техник типа су-вида в последнее время возник необычный феномен — увлеченные кулинарией люди все чаще обращаются к истокам, выбирая проверенные временем способы приготовления еды. Возможно, чтобы чувствовать, что она «настоящая». А может, просто потому, что есть в традиционной посуде, чья форма, материал и другие особенности менялись в течение столетий не просто так, а становясь поистине идеальными, какая-то необъяснимая магия.

Афганский казан — как раз про это. В продаже в России он появился сравнительно недавно, но резко приобрел популярность. В чем его секрет? Почему он стал таким желанным и все больше людей покупают его, чтобы готовить дома, на даче или на природе, а также в качестве беспроигрышного подарка? Давайте разберемся.

Начнем с того, что такое казан. В древности казаном вообще называлась не посуда, а яма, которую среднеазиатские кочевники выкапывали, чтобы приготовить в ней, например, целого барашка. Даже если разобрать слово «казан», можно увидеть, что «каз» в переводе с тюркского обозначает «выгребать», «скрести», «делать углубление». А если взять форму классического казана, разве она не напоминает идеальную яму? И такая форма ему придана очень

мудро, для равномерного распределения тепла от огня, над которым готовят в обычном казане.

Афганский казан — более продвинутая вещь. Эта национальная посуда в Афганистане используется с давних времен, внешне напоминая герметично закрывающийся котелок. В наши дни, как и прежде, он отливается из чугуна или из более современного материала — алюминия, затем тщательно обрабатывается — шлифуется, иногда полируется. Главное отличие афганского казана от его более привычного «тезки» в том, что, по сути, это девайс «два в одном»: казан плюс скороварка. От обычной скороварки он отличается округлой формой и более толстыми стенками и дном — их толщина от 8 до 11 мм, а следовательно, в нем гораздо лучше распределяется и сохраняется тепло. Принцип работы афганского казана такой же, как у скороварки: за счет герметично закрытой крышки внутри при нагревании повышается давление, а температура достигает уровня выше точки кипения воды — в таких условиях продукты готовятся намного быстрее, при этом овощи сохраняют яркий цвет и аромат. Важно и то, что толстостенный казан с продуманной формой выдерживает давление в три раза выше, чем скороварка «советского» типа. А значит, вы можете не переживать о том, что когда-нибудь он у вас «взорвется».

Несомненным преимуществом афганского казана перед скороваркой является то, что готовить в нем можно где угодно. Хоть на плиту его ставь, хоть на решетку над углями, хоть на специальную печку, хоть над костром.

Поэтому его полюбили рыбаки, охотники, дачники и прочие поклонники отдыха на природе. К тому же это имиджевая вещь. Представьте брутального мужика, который решил угостить друзей вкусным мясным блюдом, приготовленным... в скороварке. Не складывается картинка? А если вместо скороварки такой же брутальный, как его владелец, немного

экзотический, с арабской вязью и блестящими боками котелок, будто из «Тысячи и одной ночи»? Совсем другое дело!

Готовить в афганском казане просто и круто. Можно положить внутрь набор мяса и овощей, посолить, герметично закрыть, выдержать полчаса на огне — в любом случае получится нечто потрясающее! Зачастую не нужны ни вода, ни бульон, ни даже масло — все готовится в собственном соку.

Афганский казан прекрасен еще и тем, что в нем можно готовить комбинированным способом. Например, предварительно обжарить мясо без крышки, затем довести до готовности под давлением. Или после обжарки поместить казан без крышки в духовку. В казане доступны все основные виды кулинарной обработки: обжаривание, варка, тушение, пропаривание, запекание.

А какая еще посуда позволит так эффектно перемешать свое содержимое? Взял за ручку сверху, покрутил во все стороны, играя мускулами, как Иван Поддубный, и готово. Обеспечены не только восторженные вздохи женской половины аудитории, но и зависть мужчин. Проверено — после «кулинарного шоу» с участием афганского казана пара мужчин, а то и женщин к вам точно обратятся с вопросом, где купить такое чудо. А заодно попросят рецепт блюда, которым вы их угощали. Такой уж это волшебный предмет.

КОНСТРУКЦИЯ

Афганский казан состоит из следующих частей:

- Сам казан в форме котелка с сужающимся книзу дном и петлями для фиксации прижимного устройства; иногда с боковыми ручками

- Крышка с отверстиями для выхода пара и привинчивающейся маленькой ручкой, с помощью которой ее удобно снимать
- Съёмные клапаны
- Прокладка для герметичности крышки
- Прижимное устройство в виде коромысла с закручивающимся винтом и ручкой

Казаны изготавливаются из чугуна или, гораздо чаще в наши дни, из литого алюминия. Вторые намного легче, а потому удобнее, особенно если предполагается их перевозить. Объем — от 5 до 30 литров. Они могут быть более высокой и «стройной» формы или приземистыми, округлыми; однотонными, черными, серебристыми или цветными, под бронзу, двухцветными. Поверхность иногда неровная, «брутальная», иногда отполированная до зеркального блеска — чисто декоративный эффект, на готовке это никак не отражается.

Ручки по бокам — вещь необязательная, так как в процессе готовки удобнее пользоваться центральной ручкой сверху, которая не нагревается, в то время как боковые ручки сильно греются. Если вы предполагаете использовать казан на костре или мангале, спокойно можно выбирать модель без ручек по бокам.

В режиме скороварки рабочее давление в казане около 1,5 атмосфер, и температура доходит до 120 °С, поэтому в крышке размещаются два рабочих клапана и один аварийный — дань современности, причем очень крутая, так как полностью исключает возможность, что казан взорвется.

В комплекте оригинального афганского казана есть резиновое уплотнительное кольцо для герметизации, но по факту удобнее изготовленное из силикона (его можно приобрести

отдельно или вырезать самому, если руки растут «из плеч», например из силиконовой формы для выпечки). В последнее время производители стали заменять в комплектации резиновые кольца силиконовыми, так как именно на них есть спрос.

КАК ВЫБРАТЬ

На российском рынке аутентичные афганские казаны представлены афганским (что совершенно логично) брендом Rashko Baba. С учетом популярности вскоре наверняка появятся, если еще не появились, китайские подделки, поэтому ищите оригинал. Учитывая более чем демократичную цену на него, лучше не рисковать.

Признаки подделок:

- Надпись похожа, но не Rashko Baba
- На клапанах нет надписи Rashko Baba
- Рисунок на внешних стенках размытый, нечеткий
- Ручки меньшего размера
- Отсутствует паспорт изделия

Главный принцип, по которому нужно выбирать афганский казан, — это литраж (то есть объем в литрах). Причем стоит иметь в виду, что в отличие от привычных нам кастрюль литраж указывается не по внутреннему, а по внешнему объему! Так, у казана объемом 10 литров внутренний объем существенно меньше (помним про очень толстые стенки), а с учетом того, что в казан нельзя закладывать продукты более чем на $\frac{2}{3}$ высоты, на выходе получаем максимум 5 литров готовой еды.

Для квартиры оптимально выбрать казан объемом от 5 до 10–12 литров. Обращайте внимание на площадь дна (то есть зону контакта с плитой)! Если у вас газовая плита, это не так важно, а вот если электрическая — лучше выбрать казан с большим диаметром дна снаружи.

Для готовки на улице лучше брать казан объемом от 12 литров и выше, в зависимости от предполагаемого количества едоков.

В казанах от 15 л и больше удобнее мешать содержимое из-за более широкого отверстия. Плоская шумовка тут не подходит, нужна глубокая, идеально подойдет азиатское сито-паук.

ПРИМЕРНЫЙ ВЫХОД ГОТОВОГО ПРОДУКТА В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ЛИТРАЖА КАЗАНА:

ОБЪЕМ, л	ВЫХОД, л
5	2,5–3
8	4–5
10	5–6
12	6–7
15	9–10
20	14–15
30	19–20

Даже если у вас большой казан, это вовсе не значит, что его нужно непременно загружать по максимуму. Как и в обычной кастрюле, после нагнетания давления содержимое будет готовиться обычным способом, вне зависимости от того, сколько вы заложили продуктов. Поэтому, если у вас казан на 12 литров, вы спокойно можете приготовить в нем всего 4 порции супа или второго блюда.

Приобретая афганский казан, помните, что вам обязательно понадобятся несколько предметов для комфортной готовки:

- Половник
- Глубокая шумовка (сито-паук)
- Лопатка
- Большая разделочная вилка или металлические щипцы
- Кухонные рукавицы или прихватки

НА ЗАМЕТКУ

Афганский казан не подходит для индукционных плит, но его можно использовать, если приобрести специальный переходник.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

В современных казанах по периметру крышки надевается прокладка для герметичности, чтобы гарантированно не выходил пар. Входящая в комплект прокладка изготовлена из резины, она сравнительно жесткая и обладает характерным запахом, поэтому рекомендуется сразу заменить ее силиконовой, которых в продаже предостаточно (часто сам продавец добавляет силиконовую прокладку в подарок к казану).

Перед первым использованием новый казан нужно обязательно промыть теплой водой с обычным кухонным моющим средством. Затем налить около 1,5 л воды (для небольшого домашнего казана) или 3–4 л (для большого), закрыть крышкой с прокладкой, установить фиксатор, закрутить винт и на сильном огне довести до кипения — из клапанов должен пойти пар. Убавить огонь до минимального и держать на нем еще около 10 минут.

Снять крышку, слить воду, остудить и снова промыть с моющим средством. Затем налить 100–150 мл растительного масла — это необходимо, чтобы удалить возможно оставшиеся более стойкие вещества типа технических масел и так далее. Снова нагреть до образования пара, прогреть на минимальном огне 5–7 минут. Не снимая крышки, снять казан с плиты и, вращая по кругу, дать горячему маслу обработать всю внутреннюю поверхность казана. Когда казан немного остынет, открыть его, слить масло, дать остыть полностью и хорошенько протереть внутри бумажными полотенцами.

НА ЗАМЕТКУ

Инструкция к афганскому казану *Rashko Baba* содержит рекомендацию: перед первым использованием прокипятить в нем молоко. Не рекомендуем это делать, так как молоко — довольно капризный продукт, и велик риск, что оно зальет всю вашу кухню, если не дать казану достаточно остыть перед открыванием. Кроме того, оно может оставить на внутренней поверхности пятна — они абсолютно ни на что не влияют, только на внешний вид, который все равно изменится после пары приготовленных в казане блюд, но все-таки визуально портят вид девайса. Поэтому лучше выбрать метод мытья средством и прокаливания масла.

КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ

Афганский казан весьма неприхотлив. Главное — не размещать его над слишком сильным открытым огнем или над большим по площади источником огня, чтобы не испортить клапаны и не обжечься.

При нагревании содержимого выше 100 °С из клапана начинает идти пар — это сигнал о том, что нужно убавить огонь и начать отсчет времени приготовления блюда. Если пар идет из обоих клапанов, это свидетельствует о том, что внутри слишком сильное давление, лучше снять казан с огня на пару минут и дать немного остыть, затем вернуть на убавленный огонь.

В зависимости от силы нагрева температура внутри казана может достигать до 130 °С. При снятии с огня происходит резкое снижение давления и температура сразу падает.

НА ПЛИТЕ

Использование казана на плите ничем не отличается от любой другой посуды. Единственное требование — нужно за ним присматривать и следить за состоянием клапанов. В идеале во время готовки должен работать только один клапан. Если работают два, значит, внутри слишком высокая температура — следует убавить огонь.

НА МАНГАЛЕ ИЛИ НА КОСТРЕ

В продаже есть специальные подставки, подвесы и треноги для обычного казана, они подойдут и для афганского (в случае с подставкой нужно проверить диаметр кольца, потому что обычный казан намного шире афганского).

Также существуют специальные печки для казана — они рассчитаны на обычный казан, но, если диаметр позволяет, на такой печке спокойно можно готовить и в афганском казане.

НА ЗАМЕТКУ

Вместо одного из обычных клапанов умельцы приспособились встраивать в крышку электронный кулинарный термометр-щуп, но лучше доверить это специалисту, чтобы сохра-

нилась герметичность. Сами не экспериментируйте, можете испортить устройство.

НА ЗАМЕТКУ

Наиболее простой и бюджетный вариант: установить на мангал решетку, сверху поместить казан. Но решетка должна быть прочной и негнущейся, а сам мангал — достаточно прочным, потому что казан с содержимым гораздо тяжелее, чем тот же шашлык. На одноразовый мангал из тонкого металла казан помещать нельзя.

КАК УХАЖИВАТЬ

Несколько несложных правил помогут вам сохранить афганский казан в рабочем состоянии и красивом внешнем виде:

- Промывайте клапаны после каждого использования, так как вместе с паром из них под давлением выходят микроскопические частицы продуктов, способные забить клапан и нарушить его работу.
- Грязный казан тщательно мойте снаружи и изнутри с вашим обычным моющим средством, не используя острые, царапающие предметы.
- Можно для удобства залить грязный внутри казан полностью водой и довести без крышки на плите до кипения — мыть его будет намного проще.
- Хорошо прополощите вымытый со средством казан внутри чистой водой, чтобы в вашу еду не попали остатки «химии».
- После мытья рекомендуется просушить казан, особенно внутри, протерев его мягкой тряпкой или кухонным полотенцем.