





ОЛЬГА ИВЕНСКАЯ

АФГАНСКИЙ КАЗАН

ПОДАРОЧНОЕ ИЗДАНИЕ

**РЕЦЕПТЫ ДЛЯ
НАСТОЯЩИХ ГУРМАНОВ**

хлеб*соль®
Москва 2024

УДК 641.55
ББК 36.997
И25

Во внутреннем оформлении использованы фотографии и иллюстрации:
Slawomir Fajer, Zu Kamilov, Mironov Vladimir, Lesya Dolyuk, minadezhda, Dar1930,
Liliya Kandrashevich, AS Foodstudio, MZA_Photography, amberto4ka, Elena_E, Ildi Papp,
Perednianskina, Azat1976, Richard Laschon, ivan_kislitsin, Hayati Kayhan, Line0014, Esin Deniz,
Corrado Baratta, luigi giordano, YARUNIV Studio, Azat1976 / Shutterstock / FOTODOM
Используется по лицензии от Shutterstock / FOTODOM

Ивенская, Ольга Семеновна.
И25 Афганский казан. Рецепты для настоящих гурманов / Ольга Ивенская. — Подарочное издание. — Москва : Эксмо, 2026. — 128 с. : цв. ил. — (Гаджеты на кухне. Легкие и вкусные рецепты).
ISBN 978-5-04-200229-8

Идеальный вкус овощей и мяса, блюда восточных и европейских народов, быстрые способы приготовления всеми любимых блюд. Все это можно получить благодаря этой книге и освоению несложного искусства готовки в афганском казане. Яркие блюда кухонь разных народов, классические рецепты в новых прочтениях, теория к применению афганского казана. Ч всё это вы встретите в этой книге. Пробуйте новое, готовьте с удовольствием!

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-200229-8

© Спирина Ю., фото, 2024
© Ивенская О., текст, 2024
© Оформление.
ООО «Издательство «Эксмо», 2026



СОДЕРЖАНИЕ

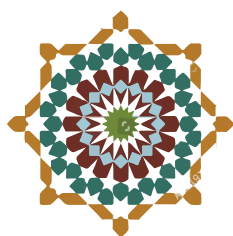
ВСЕ ОБ АФГАНСКОМ КАЗАНЕ

Конструкция	11
Как выбрать	14
Перед первым использованием	16
Как использовать	17
Как ухаживать	18
Общие принципы готовки продуктов	21
Мясо и птица	21
Бобовые и крупы	22
Приправы и специи	22
Меры предосторожности	24

РЕЦЕПТЫ

Баранина в собственном соку	28
Куырдак с бараниной	30
Плов классический	32
Харчо с говядиной	34
Овощное рагу с говядиной	36
Лагман с говядиной	38
Жаркое с картошкой и грибами	40
Жаркое по-казахски	42
Азу по-татарски	44
Говядина по-кремлевски	46
Оссобуко	48
Фаршированный перец	50
Голубцы	52
Холодец	54
Солянка	56
Жаркое со свининой	58

Бигос.....	60
Щи со свининой и двумя видами капусты	62
Жаркое с курицей	64
Курица в томатном соусе	66
Куриные сердечки в сметанном соусе	68
Гуляш из куриных желудочков	70
Куриный суп-лапша.....	72
Утка с бататом и курагой	74
Хашлама с бараниной	76
Дымляма с бараниной.....	78
Плов с бараниной и нутом.....	80
Утка с картофелем и черносливом	82
Караси в сметане.....	84
Овощное рагу	86
Красная фасоль с овощами в стиле лобио	88
Грибной суп.....	90
Гречка с грибами и луком.....	92
Перловая каша	94
Рис со шпинатом в итальянском стиле	96
Пшенная каша с тыквой	98
Говяжья тушенка по ГОСТу	100
Гречка по-купечески	102
Ребрышки с картофелем и грибами.....	104
Свиная шейка с овощами.....	106
Чахохбили.....	108
Мульгикапсад	110
Буженина	112
Тушеная курица целиком	114
Домашняя тушенка из курицы или индейки	116
Кролик в сливочном соусе	118
Гусь с перловкой	120
Компот из сухофруктов.....	122





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, чьи 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 продвинутое дело. 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.



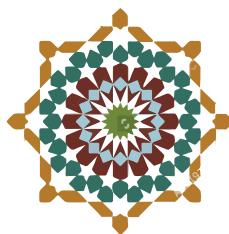
Поэтому его полюбили рыбаки, охотники, дачники и прочие поклонники отдыха на природе.

К тому же это имиджевая вещь. Представьте brutального мужика, который решил угостить друзей вкусным мясным блюдом, приготовленным... в скороварке. Не складывается картинка? А если вместо скороварки такой же brutальный, 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 покидать 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
- ◇ съемные 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, или 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 выбрать 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.





