



Восточный Пир с Хакимом Ганиевым

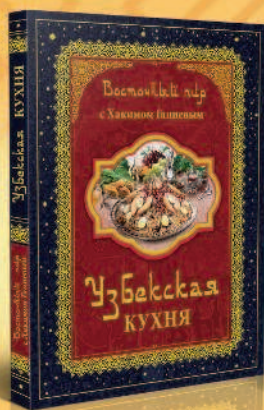
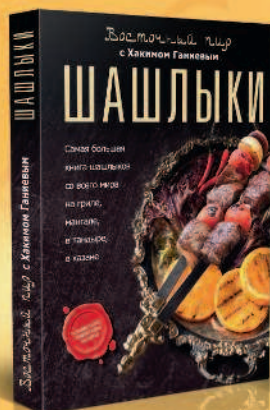
Хаким Ганиев — знаменитый гурман и активный популяризатор восточной кухни, опытный концепт-шеф, ведущий кулинарных мастер-классов, автор удивительных книг и просто человек невероятного обаяния.

Книги серии «Восточный пир с Хакимом Ганиевым» подарят вам неповторимый вкус блюд Востока, как «Тысячу и одну ночь» вы будете читать их, поскольку каждый рецепт сопровождается историей автора. Подробные пошаговые фотографии для трудоемких рецептов помогут сделать настоящий кулинарный шедевр у себя дома. Эти книги — об искусстве приготовления узбекских блюд, итог многолетнего опыта автора как повара и поэта.



**ВСЕ НОВИНКИ
здесь:**

[http://fiction.eksmo.ru/
catalog/kulinariya/](http://fiction.eksmo.ru/catalog/kulinariya/)





ХАКИМ ГАНИЕВ

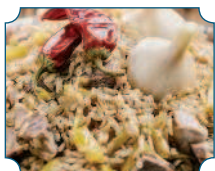
ПЛОВ – ДЕЛО ТОНКОЕ

ВОСТОЧНЫЙ ПИР С ХАКИМОМ ГАНИЕВЫМ



СОДЕРЖАНИЕ

Пловы



14 Плов ферганский



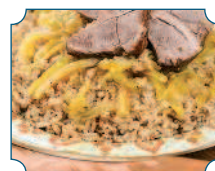
18 Плов по-бухарски



20 Бахор: плов «Весна»



23 Тунтарма плов: плов с жареным рисом



24 Плов самаркандский



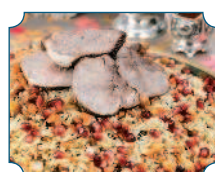
26 Шодибегги: плов Шодибека



28 Чалов: плов по-хорезмски



30 Махсус плов: плов особый



32 Той оши: свадебный плов



35 Долмали плов: плов с фаршированным болгарским перцем



38 Кузикорин плов: плов с грибами



40 Вегетарианский плов



42 Казы-плов: плов с казы



46 Куз: плов осенний с яйцами



49 Байрам плов: плов «Изобилие»



52 Детский плов



53 Ивитма плов: плов из замоченного риса



54 Плов легкий



56 Коскон плов: плов на пару



58 Плов на топленом масле



60 Отварной плов



62 Корма плов: плов кашкадарьинский



64 Бехили плов: плов с айвой



66 Илвасин плов: плов с дичью





68 Хасиб палов:
плов с домашней
колбасой



69 Зарчоба палов:
плов с зарчавой



70 Маизли палов:
плов с изюмом



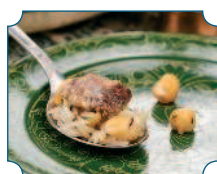
72 Плов
с курятиной



76 Плов
с картофелем



77 Плов с машем



78 Плов
с горохом нут



80 Бедана палов:
плов с перепелками



82 Плов
с редиской



84 Плов с репой



86 Лакка палов:
плов с рыбой



88 Плов с курагой



90 Ошкочок палов:
плов с тыквой



92 Каклик палов:
плов с фарширован-
ными куропатками



94 Ловияли палов:
плов с фасолью



96 Кийма палов:
плов с фрикадель-
ками



98 Тухум палов:
плов с яйцом
без мяса



100 Постдумба
палов: плов
с курдючной
оболочкой



102 Софаки палов:
раздельный плов



104 Угра палов:
плов с вермишелью



106 Плов
с гречкой



108 Плов
из перловки



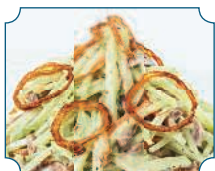
110 Шавля



112 Вариации
на тему плова



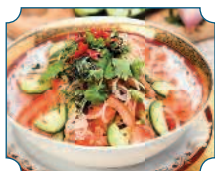
Салатлар



116 Салат
«Узбекистан»



117 Салат
из сузьмы
с зеленью



118 Ачик-чучук:
горько-кислый
салат



119 Гилосча: салат
«Вишенка»



120 Чумчук тили:
салат «Воробьиные
язычки»



121 Зира пиез:
салат «Лук с луком»



122 Сай



123 Салат
«Гранатовый
браслет»



124 Салат «Чабан»



125 Салат
из клубники



126 Грушевый
салат



127 Салат
«Лучшая десятка»





ВВЕДЕНИЕ

Узбекистан — это благодатный край с живописными долинами и плодородными равнинами, древний перекресток караванных путей. За многовековую историю местная кулинария обрела свои особенности, национальный колорит и то, что можно назвать изюминкой Востока.

Здесь выращиваются пшеница, рис, кукуруза, ячмень, маш, фасоль, горох, нут и соя. Благодаря теплоте климата растут самые разнообразные фрукты, овощи и бахчевые, а также цитрусовые, ягоды, орехи и пряности. Обилие солнца и зелени позволяет практически круглогодично пасти скот на обширных богатых пастбищах, что делает мясо барашков необыкновенно вкусным.

Отметим сезонность узбекской кухни. Новый год в Узбекистане начинается весной, 21 марта, с праздника Навруз, символизирующего пробуждение природы от зимней спячки. С появлением свежих овощей и зелени многие блюда меняют свой облик и привычный вкус. В шурпу добавляют свежие побеги винограда и зеленые яблоки, плов делают с голубцами (каватак) из свежих виноградных листьев, манты, самсу и пельмени (чучвару) готовят с зеленью, супы приправляют зелеными плодами абрикоса и алычи.

Летом часто готовят фаршированные овощи, такие как лук, помидоры, болгарский перец, баклажаны. А фрукты — слива, айва, яблоки, персики — служат великолепным дополнением к мясным блюдам.

Осенью созревают овощи: тыква, редька, репа — они еще более разнообразят узбекскую кухню. Из тыквы готовят манты, самсу, всевозможные запеканки, каши и салаты, ее добавляют даже в плов. А особенная маргиланская редька украшает множество салатов и закусок осеннего меню.

Зимой также есть свои кулинарные прелести в виде множества сухофруктов, орехов, меда и фруктов — хурмы, гранатов, зимних дынь, — которые именно в это время года достигают своего наилучшего вкуса. А основные блюда готовят более сытными, чтобы согреться, добавляя в них казы, курдючный жир и жирные молочные продукты. Эта книга содержит более 180 рецептов национальной узбекской кухни, сгруппированных по тематическим разделам. Многочисленные рецепты разнообразных пловов и шашлыков выделены в особые разделы.

Кухня Узбекистана очень насыщена и разнообразна не только потому, что страна изобилует пищевыми продуктами и ароматными специями, а еще и потому, что в разных регионах для одного и того же блюда есть огромное количество вариаций.

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Узбекские салаты и закуски готовят не только из овощей или мяса, но также из ягод — вишни, ежевики, клубники, алычи, физалиса, смородины, в самых неожиданных сочетаниях. Определенная категория салатов подается к шашлыкам.

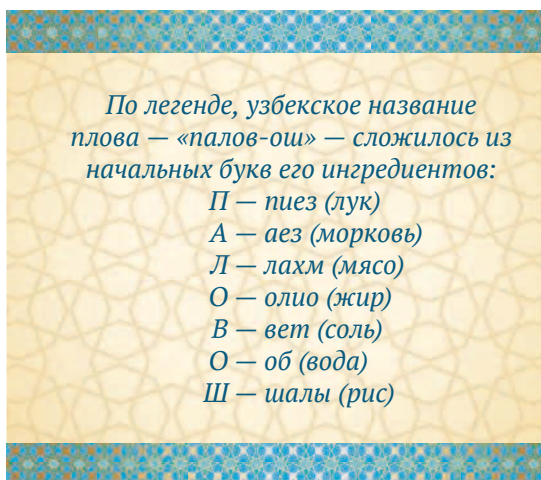
Среди традиционных рецептов, таких как «Ачик-чучук», «Казы», вы встретите и несколько собственных рецептов автора.

*Как обрамляем драгоценный камень золотом,
Так к дастархану славному мы подаем салаты.*

ПЛОВЫ

Плов как нельзя лучше отражает национальный колорит узбекской кухни. Приготовление хорошего, правильного плова — это искусство. Рецепты передаются из поколения в поколение на протяжении многих веков. В самом простом варианте плов состоит из мяса, жира, риса, лука, моркови, воды и соли. Более сложные варианты включают свежие фрукты, сухофрукты, грибы, фаршированные овощи и разнообразные специи — до 10 видов.

В разные времена года один и тот же рецепт плова может включать разные продукты. А если учесть разнообразие методов приготовления, которые у каждого повара свои, — соответственно и пловы получаются не похожими друг на друга, даже если приготовлены из одних и тех же ингредиентов, — то вариаций на тему плова насчитывается несколько сотен.



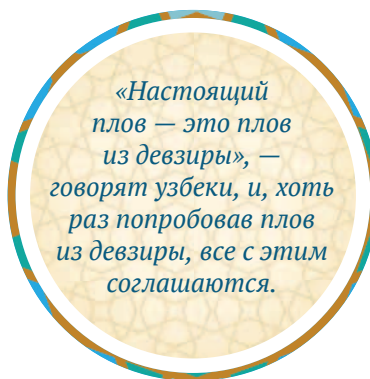
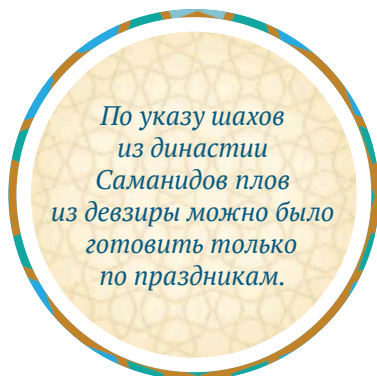
Узбекский рис

Девзира — это очень древний и, пожалуй, самый знаменитый из выращиваемых в Ферганской долине пловный сорт длиннозерного риса с тонким, еле заметным сладким привкусом. В любом блюде девзира увеличивается в 7 раз, впитывая много жира, воды, а главное, специй и приобретая потрясающий вкус.

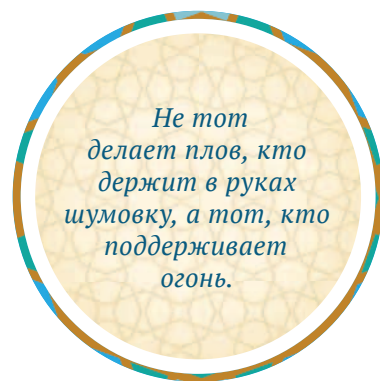
Девзира — лучший и самый дорогой узбекский рис, и чем он старше, тем выше цена (перед употреблением девзире обязательно ферментируют, некоторые сорта отлеживаются в закромах по 2–3 года). Цвет девзиры представлен во всех оттенках — от бело-жемчужного — через серые, бежевые и розовые цвета — до темно-коричневых и грязно-красноватых. После промывки этот сорт становится особенно красивым, приобретая все оттенки янтаря. Зерна крупные, с неровной поверхностью и продольной темной бороздкой.

Чунгара, в отличие от классической девзиры, имеет почти белый цвет и менее твердую структуру благодаря большому содержанию крахмала, но не уступает ей

по свойству впитывать жидкость. Девзира Кора килтирик — самый дорогой сорт девзиры цвета темного янтаря. Дастар-сарык — разновидность девзиры, отличается самым темным цветом и терпким специфическим вкусом, очень крепкий и способный впитывать еще больше жидкости. Этот рис на любителя, но настоящие знатоки плова непременно выберут именно его. Какир — разновидность девзиры, длиннозерный рис бежеватого цвета, содержит немного крахмала. Ханабад — длиннозерный твердосортный рис светло-кремового цвета, увеличивающийся при готовке в 2–3 раза.



Еще несколько сортов риса выращиваются в Хорезмской области. Лазер — разновидность длиннозерного белого риса, зерно прозрачное, содержит минимум крахмала. Достаточно быстро готовится, хорошо держит форму, не крошится и не разваривается и при готовке увеличивается в 2–3 раза. Аланга — рис круглозерный, зерно достаточно крупное, белого, прозрачно-жемчужного цвета, крахмала содержит немного. Авангард — длиннозерный рис кремового цвета с белесо-матовой серединой, со средним содержанием крахмала.



Морковь

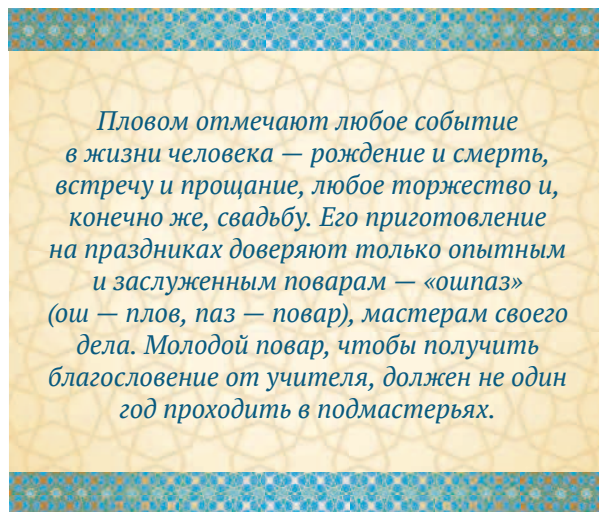
По меньшей мере треть блюд узбекской кухни содержат морковь, особенно широко используется желтая. Наиболее известны и употребляемы следующие местные сорта моркови: желтые — Мшак (толстенькая, короткая, с тонкой гладкой кожицей, сочная — самый пловный сорт; не экспортируется, так как хороша только в свежем виде и быстро вянет), Мирзoi желтая (более светлая, практически лимонного цвета, конусообразная; на российских рынках бывает с сентября по декабрь), Валерия (самый позднеспелый желтый сорт, с шероховатой толстой кожицей; в России встречается редко); красные — Мирзoi красная (светло-оранжево-красная, конусообразная, сочная, быстро разваривается, поэтому для плова практически не пригодна), Каротель нантская (округлой формы, сладкая и ароматная; используется для плова зимой и весной, прекрасно хранится зимой).



Перед приготовлением плова нужно знать, для кого мы его готовим и какие результаты от поглощения блюда предполагаем. Человек с любым состоянием здоровья может не отказывать себе в удовольствии полакомиться пловом. Но нужно учесть то, что вас ждет после трапезы: физическая работа, общество дамы, отдых, сон или лечение. В зависимости от случая выберите нужный рецепт и наслаждайтесь любимым блюдом. Если плов приготовлен правильно и по сезону, он не вызовет тяжести в желудке, но придаст вам сил, энергии и здоровья. Чтобы все получилось, перед началом готовки нужно сосредоточиться только на плове. Всех, кто вносит суету в процесс, попросить уйти и не мешать (можно оставить только доброжелательных зевак и помощников). Когда вокруг блюда создана хорошая атмосфера, оно получается вкусным и съедается до последней крошки.

Все делается с чувством, с толком, с расстановкой. Предварительно подготовьте и нарежьте все ингредиенты, чтобы не суетиться во время процесса. Если готовите на воздухе, у очага на открытом огне, — потребуется помощник, который будет следить за огнем, а вы должны его контролировать (если все же готовите в одиночестве, то будьте внимательны с огнем: он должен гореть одинаково до конца жарки зирвака).

Тонкости приготовления подробно описаны в рецептах.





ქაღახი



