

ГОТОВИМ В КАЗАНЕ

Сборник лучших рецептов



ХЛЕБ*СОЛЬ®

Москва

СОДЕРЖАНИЕ

КАК ПОДГОТОВИТЬ ЧУГУННЫЙ КАЗАН 4

АКСЕССУАРЫ ДЛЯ КАЗАНА 5

РЕЦЕПТЫ 8

- ДОМАШНЯЯ АДЖИКА 8
- ГРЕЧКА С ГРИБАМИ 10
- КРОЛИК В ТОМАТНОМ СОУСЕ 12
- ПЛОВ С КУРИЦЕЙ 14
- ДЖАМБАЛАЙЯ 16
- ЖАРКОЕ ИЗ КУРИЦЫ С КАРТОФЕЛЕМ 18
- КУРИЦА С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ 20
- БУЖЕНИНА 22
- ГОВЯЖИЙ БУЛЬОН 24
- СОЛЯНКА БЕЛАЯ 26
- ХАРЧО 28
- ГЮЦПОТ 30
- ЧАШУШУЛИ 32
- КАЗАН-КЕБАБ 34
- ТУШЕНАЯ ГОВЯЖЬЯ ГРУДИНКА 36

Казан — один из самых древних на планете предметов кухонной утвари. Появился он тысячелетия назад и до сих пор является главным кухонным «помощником» в некоторых странах и регионах, например, в Средней Азии. Благодаря своей полусферической форме он способствует качественному и равномерному приготовлению продуктов, так как языки пламени «облизывают» дно и стенки этого котла. Мало того, что блюда, приготовленные на живом огне, обладают определенным романтическим флером, так и вкус их на порядок выше, чем у тех, что готовятся на обычной плите. Однако сегодня есть казаны, подходящие для использования в условиях квартиры, — у них плоское дно, и их можно ставить на любую варочную поверхность (кроме индукционной, но для этого существуют специальные переходники).

Классикой считается **чугунный казан**. С одной стороны, чугун долговечен при правильном уходе и со временем становится только лучше; такой казан хорошо удерживает тепло, поэтому блюдо в нем готовится очень равномерно, сначала обжариваясь, а потом долго томясь под крышкой. Однако у чугунного казана есть ряд недостатков: он тяжелый и неустойчивый, при резком перепаде температуры может расколоться и подвержен коррозии. Сразу после покупки его необходимо подготовить к использованию, и это не самая простая процедура. Впрочем, если относиться к нему бережно и правильно, чугунный казан прослужит долгие годы и даже десятилетия!



КАК ПОДГОТОВИТЬ ЧУГУННЫЙ КАЗАН

Так как подобный казан, как правило, сделан из необработанного чугуна, требуется первоначальная подготовка после покупки.

1. Чтобы избежать коррозии в процессе транспортировки и хранения, на производстве чугунную посуду покрывают тонким слоем машинного масла, от которого необходимо избавиться: тщательно вымыть с моющим средством, чтобы смыть заводскую смазку.
2. Далее можно использовать газовую плиту или открытый огонь на свежем воздухе — хорошо нагреть казан, чтобы вся влага испарилась и прогорели остатки смазки, оставшиеся в порах металла.
3. Затем, еще в горячем виде, смазать казан изнутри любым растительным маслом с помощью бумажных полотенец и длинных щипцов, и снова нагреть, чтобы масло начало дымиться.
4. Дать слегка остыть, повторить процедуру с маслом еще раз.
5. Первое, что лучше пожарить в новом казане, — крупно нарезанный зеленый лук. Он, подобно тряпочке, хорошо смажет всю внутреннюю поверхность. Лук нужно выбросить, остатки масла протереть бумажным полотенцем, и можно начинать использовать ваш новый казан.

Примерные нормы при выборе казана:

- до 3 человек — казан объемом до 5 литров;
- на 5–6 человек — казан объемом 6–8 литров;
- до 10 человек — казан на 10–12 литров.

Эти правила актуальны для казанов, которые используются на открытом огне, а для дома максимальный объем чугунного казана для газовой плиты — 6 литров, для электрической — 4,5 литра (посуда большего размера просто не прогреется полностью).

✧ Все рецепты в книге рассчитаны на казан объемом от 5 до 8 литров и на приготовление как на открытом огне, так и на плите.

АКСЕССУАРЫ ДЛЯ КАЗАНА

КРЫШКА ДЛЯ КАЗАНА обычно изготовлена из того же материала, что и сам казан. Она должна плотно прилегать, чтобы дать возможность блюду томиться, не допуская выхода пара. Если крышка вашего казана прилегает недостаточно плотно, регулярно проверяйте готовящееся блюдо и при необходимости подливайте понемногу жидкость: воду или бульон.

УДОБНЫЕ ЩИПЦЫ для извлечения из казана крупных кусков мяса, удаления стеблей ароматных трав и т. п.

ЛОПАТКА С ДЛИННОЙ РУЧКОЙ, которая позволяет перемешивать ингредиенты в казане без риска обжечься.

ПОЛОВНИК С ДЛИННОЙ РУЧКОЙ для перемешивания и сервировки жидких блюд.

МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ ШУМОВКА С ДЛИННОЙ РУЧКОЙ для приготовления плова. Если плов готовится на курдючном жире, с помощью этой шумовки можно удалить шкварки, а затем через нее наливается вода поверх риса — так она равномернее распределяется по поверхности. При перемешивании перед подачей к шумовке меньше прилипает рис, чем к половнику. На всякий случай поясним, что под шумовкой понимается мелкочаеистое металлическое сито на ручке, а не ложка с дырками. Правильная шумовка позволит также аккуратно удалить пену с поверхности бульона.

АЗИАТСКОЕ СИТО-ПАУК, которым удобно извлекать сразу много продуктов из жидкости.

ЖЕСТКАЯ МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ ЩЕТКА для мытья казана.