

# ВСЁ О КАЗАНЕ

❖ РЕЦЕПТЫ ДЛЯ НАСТОЯЩИХ ГУРМАНОВ ❖

хлеб\*соль®  
КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ  
Москва

УДК 641.55  
ББК 36.997  
И25

Во внутреннем оформлении использованы фотографии:  
910732akubi, Aerial, Alesia.Bierliezova, AliaksaB, Arkadiusz Fajer, AS Foodstudio, Cavan-Images, chaiyo12, Chubykin Arkady, creator999, Dar1930, Elena Hramova, Garry L., gorkem demir, grayjay, Hihitetlin, kostrez, Kozlik, Lika Mostova, Liliya Kandrashevich, logika600, Marta Maziar, Mironov Vladimir, Nina Firsova, noemi\_foodpictures, Ou Chantha, Oxi-10, Peter Hermes Furian, Pikovit, Rimma Bondarenko, Ryzhkov Photography, Soho A Studio, Tatiana Bralnina, Tatiana Volgutova, Tatjana Baibakova, valkyrielynn, VICUSCHKA, Azat1976, DronG, Angelika Heine, Cavan-Images, MaraZe, Ollinka, Vinnikava Viktoryia, Hihitetlin, alexkoral, A. Zhuravleva / Shutterstock / FOTODOM  
Используется по лицензии от Shutterstock / FOTODOM

**Ивенская, Ольга Семеновна.**  
И25 Все о казане : рецепты для настоящих гурманов / Ольга Ивенская. — Москва : Эксмо, 2025. — 128 с.: цв. ил. — (Гаджеты на кухне. Легкие и вкусные рецепты).

ISBN 978-5-04-208847-6

В этой книге собрано более 50 рецептов кавказской и европейской кухни, которые удивят вас своим неповторимым вкусом. Все эти блюда вы сможете с легкостью приготовить в казане. Полезные советы по выбору ингредиентов и правильному обращению с казаном, красочные фотографии к каждому рецепту, секреты приготовления и яркие вкусы традиционных блюд.

**УДК 641.55**  
**ББК 36.997**

ISBN 978-5-04-208847-6

© О. Ивенская, текст, 2025  
© А. Ериженко, текст, 2025  
© А. Клыкканова, фото, 2025  
© Оформление.  
ООО «Издательство «Эксмо», 2025





# СОДЕРЖАНИЕ

## ВВЕДЕНИЕ

Как подготовить чугунный казан .....	13
Аксессуары для казана .....	15

## БЛЮДА ИЗ МЯСА

Говяжий бульон .....	18
Буженина .....	20
Казан-кебаб .....	22
Солянка белая .....	24
Тушеная говяжья грудинка.....	26
Телятина по-гречески.....	28
Шурпа из свиных ребрышек .....	30
Свинина в «венгерском стиле» .....	32
Бигос.....	34
Баранина с белой фасолью.....	36
Басма .....	38
Чанахи .....	40
Шулюм .....	42
Дымляма .....	44
Лагман с говядиной .....	46
Хаш .....	48
Солянка по-грузински .....	50
Венгерский гуляш.....	52
Тушеная говядина в сметанном соусе.....	54
Говядина по-бельгийски .....	56
Азу по-татарски .....	58
Мясо по-гречески.....	60

Жаркое из свинины .....	62
Свинина с яблоками и луком-пореем .....	64
Острая свинина с фасолью.....	66
Голубцы с савойской капустой.....	68
Хашлама.....	70
Бешбармак .....	72
Басма .....	74
Соютма.....	76
Плов с бараниной .....	78
Салат «Ачик-чучук» к плову .....	80

### **БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ И КРОЛИКА**

Чахохбили.....	84
Фисинджан .....	86
Индейка с курагой .....	88
Утка с гречкой.....	90
Кролик с эстрагоном .....	92
Куриные бедра по-арабски .....	94
Утка с черносливом.....	96
Курица с луком-пореем и сладким перцем .....	98
Плов с курицей .....	100

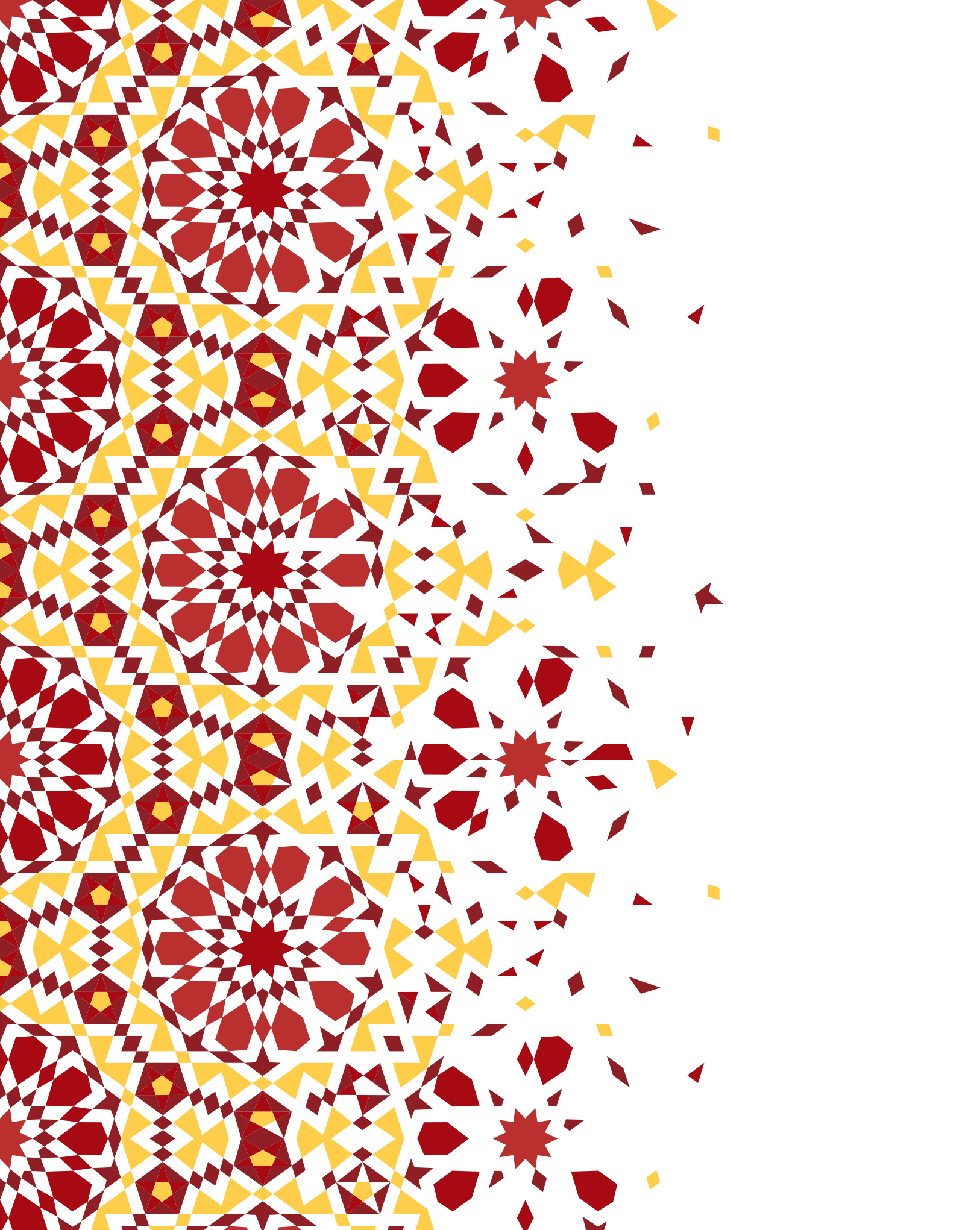
### **БЛЮДА ИЗ РЫБЫ**

Уха .....	104
Треска в китайском стиле.....	106
Белая рыба в сметанном соусе .....	108

### **БЛЮДА С ОВОЩАМИ И ФРУКТАМИ**

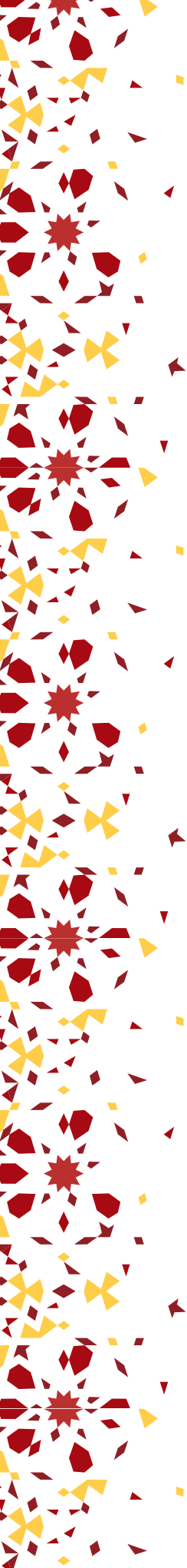
Аджапсандали .....	112
Минестроне.....	114
Овощное рагу.....	116
Капуста по-чешски .....	118
Плов с сухофруктами .....	120
Гречка с грибами.....	122
Домашняя аджика.....	124





# ВВЕДЕНИЕ





В приготовлении еды способами, которыми пользовались многие поколения, есть какое-то особое очарование. Да и сложно представить более подходящий стиль готовки, когда вы отдыхаете на природе, на даче, за городом, где нет нужды в навороченных современных кухонных девайсах — достаточно самой нехитрой посуды, качественных продуктов, а нагулянный на свежем воздухе аппетит и дымный аромат костра довершат картину, превращая каждую трапезу в незабываемую.

Одним из наиболее универсальных и неприхотливых предметов для готовки на открытом воздухе является старый добрый казан. В нем можно приготовить буквально все что угодно — тушить мясо с овощами, варить любые супы, готовить рагу и похлебки, а еще запекать в фольге и делать заготовки из сезонных овощей и фруктов!

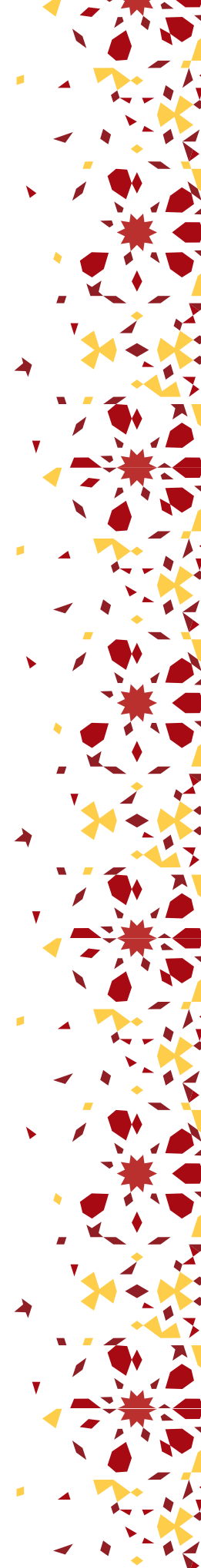
Казан — один из самых древних на планете предметов кухонной утвари. Появился он тысячелетия назад и до сих пор является главным кухонным «помощником» в некоторых странах, например в Средней Азии. Благодаря своей полусферической форме он способствует качественному и равномерному приготовлению продуктов, 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).

Казан со сферическим дном подходит для приготовления пищи на костре, в чем помогает специальная тренога (таган). Такой казан также можно установить на кольцо, которым часто бывают оборудованы мангалы. Интенсивность нагрева регулируется силой пламени и высотой казана над источником тепла.

Казан с плоским дном можно использовать на обычной электрической или газовой плите. Благодаря своей форме он позволяет готовить традиционные блюда, не требуя живого пламени.

Казан может быть изготовлен из чугуна, толстостенного алюминия, литого алюминия, нержавеющей стали или композитных материалов.

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.

Дальнейший уход предполагает после каждого использования обязательно мыть казан мягким моющим средством, просушивать, смазывать маслом и прокаливать до появления дымка. Со временем на поверхности чугуна образуется полимерная пленка из жира, и казан станет практически антипригарным.

Если вдруг все же он заржавел, можно счистить слой ржавчины любым способом (жесткой щеткой, абразивом) и начать процесс создания защитного слоя заново.

**Казан из литого алюминия** гораздо легче, его проще брать с собой на природу. Это не тот алюминий, из которого делают походные котелки и кастрюли — они обычно тонкие и легко деформируются. Толщина стенок алюминиевого казана составляет около 8 мм, поверхность должна быть гладкой, а крышка — плотно прилегать. Такой казан обычно подвешивается над источником нагрева, а при наличии плоского дна ставится

на варочную поверхность. В отличие от чугунного, алюминиевый казан быстрее нагревается, но при этом и гораздо быстрее остывает. В таком казане чаще готовят уху, шурпу и прочие блюда, не требующие долгого томления при невысокой температуре. За алюминиевым казаном легче ухаживать, но, если у алюминия нет специального покрытия, не стоит хранить в нем готовую еду, так как алюминий подвержен окислению.

#### На заметку

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

Для бытового использования в условиях обычной кухни производят **казаны из литого алюминия с антипригарным покрытием** и **чугунные с эмалью**. Их не нужно никак обрабатывать, но к покрытию следует относиться бережно, чтобы не повредить его металлическими ложками и лопатками. При выборе такого казана нужно ориентироваться на вес (чем тяжелее, тем равномернее он будет нагреваться и дольше удерживать тепло), размер дна, чтобы он соответствовал диаметру конфорки, и объем самого казана, чтобы продукты было легко перемешивать, и им не было очень тесно.

При выборе объема казана стоит ориентироваться на то, сколько человек можно накормить блюдом, которое вы в нем приготовите. Несмотря на то что производитель указывает объем, эта цифра всегда — предельный максимум, а полезный объем значительно меньше, так как при готовке посуда никогда не заполняется до краев.

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).