

ГОТОВИМ В АФГАНСКОМ КАЗАНЕ

Сборник лучших рецептов



ХЛЕБ*СОЛЬ®

Москва 2024

СОДЕРЖАНИЕ

ВСЕ ОБ АФГАНСКОМ КАЗАНЕ.....	4
· КОНСТРУКЦИЯ.....	5
· КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ.....	6
· ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ГОТОВКИ ПРОДУКТОВ.....	7
· МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.....	9
РЕЦЕПТЫ.....	10
· БАРАНИНА С КАРТОФЕЛЕМ И ПИВОМ.....	10
· БЕШБАРМАК С БАРАНИНОЙ.....	12
· ЛАГМАН С ГОВЯДИНОЙ.....	14
· АЗУ ПО-ТАТАРСКИ.....	16
· ОССОБУКО (ТОМЛЕНАЯ ГОЛЯШКА).....	18
· ГОВЯЖЬЯ ТУШЕНКА ПО ГОСТУ.....	20
· ГРЕЧКА ПО-КУПЕЧЕСКИ.....	22
· СВИНАЯ ШЕЙКА С ОВОЩАМИ.....	24
· ВЕПРЕВО КОЛЕНА (СВИНАЯ РУЛЬКА В ПИВЕ).....	26
· БУЖЕНИНА.....	28
· ТУШЕНАЯ КУРИЦА ЦЕЛИКОМ.....	30
· ЧАХОХБИЛИ.....	32
· ГУСЬ С АПЕЛЬСИНАМИ.....	34
· КРОЛИК В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ.....	36
· ЧИХИРТМА.....	38



- ПЛОВ КЛАССИЧЕСКИЙ.....40
- ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕРЦЫ.....42
- ГОЛУБЦЫ.....44
- СОЛЯНКА.....46
- БИГОС.....48
- ЩИ СО СВИНИНОЙ.....50
- КУРИНЫЕ СЕРДЕЧКИ В СМЕТАННОМ СОУСЕ.....52
- ГУЛЯШ ИЗ КУРИНЫХ ЖЕЛУДОЧКОВ.....54
- КУРИНЫЙ СУП.....56
- ГОРОХОВЫЙ СУП С БЕКОНОМ.....58
- ШУРПА С ГОВЯДИНОЙ.....60
- БОРЩ С ГОВЯЖЬЕЙ КОРЕЙКОЙ И ЧЕРНОСЛИВОМ.....62



ВСЕ ОБ АФГАНСКОМ КАЗАНЕ

Афганский казан — это национальная посуда в Афганистане, которая 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, а овощи сохраняют яркий цвет и аромат. При этом толстостенный казан с продуманной формой выдерживает давление в три раза выше, чем скороварка «советского» типа.



КОНСТРУКЦИЯ

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 приспособлениями 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 из литого алюминия. Вторые намного легче, а потому удобнее, особенно если предполагается их перевозить. Объем от 5 до 30 литров.



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

КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ

Афганский казан весьма неприхотлив. Главное — не размещать его над сильным открытым огнем, 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. В зависимости от силы огня 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. Самый простой и бюджетный вариант: установить на мангал решетку, сверху поместить