

ГОТОВИМ В КАЗАНЕ

Сборник лучших рецептов



Удобно
брать
с собой

ГОТОВИМ В КАЗАНЕ

Сборник лучших рецептов



хлеб*соль®

Москва 2024

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

• ДЫМЛЯМА.....	38
• ЛАГМАН С ГОВЯДИНОЙ.....	40
• ТЕЛЯТИНА ПО-ГРЕЧЕСКИ.....	42
• ШУРПА ИЗ СВИНЫХ РЕБРЫШЕК.....	44
• СВИНИНА В ВЕНГЕРСКОМ СТИЛЕ.....	46
• БИГОС.....	48
• ГОЛУБЦЫ.....	50
• ДОЛМА.....	52
• ШУРПА С БАРАНИНОЙ.....	54
• БАРАНИНА С БЕЛОЙ ФАСОЛЬЮ.....	56
• БАСМА.....	58
• ЧАНАХИ.....	60
• ШУЛЮМ.....	62



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.



ДОМАШНЯЯ АДЖИКА

Конечно, это не аутентичная грузинская аджика, которая готовится только из острого перца и специй. Но этот гораздо более мягкий вариант давно всем понравился, потому что представляет собой универсальный соус к шашлыкам, птице и овощам на гриле, колбаскам и многому другому. Если хотите получить вкус поострее, не удаляйте семена из перца чили.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **2 кг** сладкого перца
- **3–4** крупных перца чили
- **1,5 кг** спелых помидоров
- **1** головка чеснока
- **2 ст. л.** морской соли
- **4 ст. л.** сахара
- **4 ст. л.** столового уксуса 9%

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. У сладкого перца и перца чили удалить семена и перегородки. Помидоры крупно нарезать. Чеснок разобрать на зубчики и очистить.
2. Сладкий перец и помидоры пропустить через мясорубку или измельчить в кухонном комбайне. Отдельно мелко нарубить перец чили и измельчить чеснок.
3. Выложить смесь сладкого перца и помидоров в казан, довести до кипения на среднем огне, убавить огонь до слабого и без крышки, время от времени перемешивая, готовить 1,5 часа, до полной мягкости и выкипания большей части жидкости.
4. Добавить в казан перец чили, чеснок, соль, сахар и уксус. Перемешать и готовить еще около 40 минут, время от времени помешивая, до желаемой консистенции.
5. Готовую аджику горячей разлить по стерилизованным банкам, при желании закатать стерилизованными крышками или хранить в холодильнике в закрытом виде до 3 недель.



ГРЕЧКА С ГРИБАМИ

Такая гречка в казане получается похожей на томленную, как из русской печи. Вы можете приготовить постный вариант на растительном масле и воде, но на бульоне получается гораздо вкуснее.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **500 г** свежих грибов (лесных или шампиньонов)
- **1** крупная луковица
- **1** средняя морковь
- **3 ст. л.** топленого или растительного масла
- **300 г** гречневой крупы
- **850** мл куриного бульона или воды
- соль и свежемолотый черный перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Грибы нарезать кусочками по 1–2 см, лук — мелкими кубиками, морковь натереть на крупной терке.
2. Нагреть масло в казане, обжарить лук до прозрачности, добавить морковь и обжаривать вместе до мягкости моркови. Выложить в казан грибы и обжаривать, пока не испарится вся влага.
3. Всыпать в казан гречневую крупу, обжаривать с овощами 1–2 минуты, влить бульон (2 стакана, если вы любите рассыпчатую гречку, и 2,5 стакана, если вам по душе более вязкая каша), посолить, перемешать и довести до кипения.
4. Убавить огонь до минимума, накрыть крышкой и готовить 30–40 минут, пока вся жидкость не впитается в крупу.
5. Перемешать готовую гречку, накрыть крышкой и дать настояться 10 минут. Подавать с кусочком сливочного масла.



КРОЛИК В ТОМАТНОМ СОУСЕ

По этому несложному рецепту можно также приготовить филе куриных бедер без костей.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **1–1,2 кг** мяса кролика без костей
- **3** средних помидора
- **1** средняя луковица
- **3** зубчика чеснока
- **3 ст. л.** топленого масла
- **2 ч. л.** томатной пасты
- **1 ст. л.** сахара
- **1** веточка розмарина
- несколько веточек петрушки или базилика
- соль и свежемолотый черный перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Нарезать мясо кролика кусочками по 3–4 см. Помидоры нарезать небольшими кубиками. Лук и чеснок мелко нарубить.
2. Разогреть в казане на средне-сильном огне топленое масло. Обжарить кусочки кролика со всех сторон, переложить в миску.
3. Выложить в казан лук, обжаривать в течение 5 минут, до светло-золотистого цвета. Добавить чеснок, обжаривать еще 1 минуту, убавить огонь до слабого.
4. Вернуть кусочки кролика в казан, посолить, поперчить. Добавить помидоры и томатную пасту, всыпать сахар и положить веточку розмарина.
5. Накрыть казан крышкой, тушить на слабом огне 30 минут. Затем снять крышку, чтобы выпарилась лишняя жидкость и образовался соус. Время от времени перемешивать содержимое казана. Готовое мясо кролика должно стать очень мягким.
6. Из готового соуса удалить розмарин. При подаче украсить блюдо зеленью.



ПЛОВ С КУРИЦЕЙ

Классическим считается плов с бараниной, но на самом деле в Средней Азии существуют сотни разных рецептов этого блюда (если не тысячи, учитывая, что у каждого кулинара свой фирменный), включая даже вегетарианские! Здесь мы предлагаем отличный плов, в котором насыщенный вкус куриных бедер дополняет сладость моркови и кураги, а шафран придает блюду великолепный золотистый цвет.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **500 г** риса басмати
- **1,5 кг** филе куриных бедер
- **2** средние луковицы
- **2** средние моркови
- щепотка нитей шафрана
- **2 ст. л.** топленого масла
- **1 ч. л.** семян кориандра
- **0,5 ч. л.** зиры (кумина)
- **2 ч. л.** сушеного барбариса
- **150 г** кураги
- **1** небольшая головка чеснока
- **1** маленький сухой или свежий перчик чили
- **70 г** сливочного масла
- соль и свежемолотый черный перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- 1.** Рис заранее, за 1 час, хорошо промыть в холодной воде, откинуть на сито и оставить. Перед приготовлением еще раз промыть — так рис гарантированно получится рассыпчатым.
- 2.** Куриное филе хорошо посолить, поперчить, перемешать и оставить при комнатной температуре на 1 час.
- 3.** Лук нарезать четвертинками колец, морковь — тонкими брусочками. Шафран выложить в маленькую мисочку, залить парой ложек кипятка и дать немного настояться.
- 4.** Разогреть в казане на средне-сильном огне топленое масло. Выкладывать курицу партиями и обжаривать до золотистого цвета со всех сторон. Переложить в миску.
- 5.** Выложить в казан лук и морковь, обжаривать 7–8 минут, часто помешивая. Всыпать кориандр и кумин, обжаривать 30 секунд. Убавить огонь до слабого.

- 6.** Вернуть в казан курицу, добавить курагу, перемешать и выровнять поверхность. Сверху всыпать барбарис, затем ровным слоем рис, слегка посолить. Воткнуть в рис чеснок и перец чили.
- 7.** Растопить сливочное масло. Полить рис маслом и настоем шафрана. Влить столько воды, чтобы она покрыла рис слоем в 5 мм.
- 8.** Накрыть казан крышкой, довести воду до кипения, готовить 20 минут на средне-слабом огне. Затем убавить огонь до минимального, готовить еще 10 минут.
- 9.** Снять казан с огня, дать постоять, не снимая крышки, 10-15 минут.
- 10.** Удалить из плова перец чили и чеснок (по желанию можно выдавить мякоть из шелухи и либо добавить в плов, либо использовать как вкусную намазку на хлеб). Аккуратно перемешать слой риса, не смешивая с курицей.
- 11.** Разложить рис в тарелки, сверху выложить куски курицы с курагой.



ДЖАМБАЛАЙЯ

Блюдо креольской кухни, нечто среднее между пловом и испанской паэльей. Сходство с паэльей джамбалайе придает наличие мяса и морепродуктов в одном блюде, а каджунская приправа и «креольское трио» — лук, сельдерей и зеленый сладкий перец — придают этому кушанью с веселым названием национальный колорит.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

В состав каджунской приправы входят паприка, кайенский и черный перец, чесночный порошок и орегано. Можно смешать ее самостоятельно или заказать онлайн.

- **200 г** варено-копченой ветчины
- **400 г** филе куриных бедер
- **400 г** сырых креветок без голов
- **1** средняя луковица
- **1** зеленый сладкий перец
- **2** стебля сельдерея
- **4** зубчика чеснока
- **3 ст. л.** растительного масла
- **2 ст. л.** каджунской приправы (по желанию)
- **300 г** риса басмати
- **400 г** пассаты (или **250 г** томатной пасты, разведенной **150 мл** воды)
- **0,5 ч. л.** острого соуса (шрирача, табаско)
- **0,25 ч. л.** молотого острого красного перца (по желанию)
- **1 ч. л.** сухого тимьяна
- **1 ч. л.** сухого орегано
- **750 мл** куриного бульона
- несколько перьев зеленого лука
- несколько веточек петрушки
- соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Нарезать ветчину и куриное филе небольшими кусочками, около 3 см. Креветок очистить от панциря, оставив хвостик, удалить кишечную вену. Лук, сладкий перец и сельдерей нарезать кубиками размером не более 1 см, чеснок измельчить.

2. Разогреть в казане 1 ст. л. растительного масла и обжаривать ветчину 1–2 минуты, переложить ее на тарелку. В оставшемся жире обжаривать куриное филе с 1 ст. л. каджунской приправы 5–7 минут, переложить к ветчине.

3. Добавить в казан оставшееся масло, разогреть его, положить сладкий перец, лук, сельдерей и измельченный чеснок, обжаривать, пока лук не станет прозрачным, около 5 минут. Добавить к овощам рис и обжаривать все вместе 1–2 минуты, пока рис не впитает часть масла.

4. Добавить в казан пассату, положить оставшиеся специи, посолить, перемешать и добавить бульон. Довести до кипения, уменьшить огонь до слабого и готовить под крышкой 20–25 минут, периодически помешивая, чтобы рис не пригорел.

5. Когда рис будет почти готов, добавить обжаренную курицу и ветчину, перемешать. Выложить сверху сырые креветки, аккуратно перемешать, накрыть крышкой и готовить еще 5 минут, до готовности креветок.

6. Мелко нарубить зеленый лук и петрушку. Готовую джамбалаю попробовать, при необходимости досолить, приправить острым соусом. Подавать сразу, посыпав рубленой зеленью.



ЖАРКОЕ ИЗ КУРИЦЫ С КАРТОФЕЛЕМ

Домашнее и сытное блюдо, которое понравится всем членам семьи.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **1,5 кг** куриных бедер и/или голеней
- **800 г** картофеля
- **2** средние моркови
- **2** крупные луковицы
- **2** стебля сельдерея
- **2 ст. л.** топленого масла
- **700 мл** куриного бульона
- **3** лавровых листа
- **2–3** веточки тимьяна
- **1** маленький пучок петрушки
- соль и свежемолотый черный перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Посолить куски курицы, перемешать и оставить на 30–40 минут при комнатной температуре.
2. Картофель нарезать крупными дольками или кубиками, морковь — крупными кубиками, лук — тонкими полукольцами, сельдерей — кусочками шириной примерно 5 мм.
3. Разогреть в казане на средне-сильном огне топленое масло. Обжарить куски курицы партиями до золотистой корочки со всех сторон. Переложить в миску.
4. Всыпать в казан лук, обжаривать в течение 5 минут. Добавить картофель, морковь и сельдерей, обжаривать еще 5–7 минут.
5. Вернуть в казан курицу, влить бульон, добавить лавровый лист и тимьян. Довести жидкость до кипения, убавить огонь до слабого, накрыть казан крышкой и тушить в течение примерно 1 часа, до готовности курицы, время от времени перемешивая содержимое казана.
6. Из готового блюда удалить веточки тимьяна. Мелко нарубить петрушку и посыпать блюдо при подаче.



КУРИЦА С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ

Блюдо будет смотреться интереснее, если взять сладкий перец разных цветов. Вместо лука-порея можно использовать обычный репчатый, но порей при тушении превращается в нежный соус. Кстати, не выбрасывайте жесткие зеленые листья порея — их можно заморозить и затем использовать при варке бульонов.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **1,5 кг** филе куриных бедер без костей и кожи
- **3** сладких перца разных цветов
- **1** средний стебель лука-порея (белая часть)
- **3** средних помидора
- **3 ст. л.** топленого масла
- **1 ст. л.** томатной пасты
- **200 мл** воды, овощного или куриного бульона
- **0,5 ч. л.** молотого кориандра
- **0,5 ч. л.** сушеного орегано
- **0,5 ч. л.** сушеного тимьяна
- **1** маленький пучок петрушки
- соль и свежемолотый черный перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Куриное филе нарезать крупными кубиками. Посолить, перемешать и оставить на 30–40 минут при комнатной температуре.
2. Сладкий перец нарезать полосками шириной 1 см, лук-порея — крупной соломкой, помидоры при желании очистить от кожицы (сделав крестообразный надрез, залив кипятком на 1 минуту и ополоснув холодной водой), нарезать небольшими кубиками.
3. Разогреть в казане на средне-сильном огне топленое масло. Обжарить куски курицы партиями до золотистой корочки со всех сторон. Переложить в миску.
4. Положить в казан лук-порея, обжаривать в течение 4–5 минут. Добавить сладкий перец и томатную пасту, влить воду или бульон, всыпать все специи, перемешать и довести до кипения.



5. Убавить огонь до слабого. Выложить в казан обжаренную курицу. Тушить под крышкой в течение примерно 1 часа, до готовности курицы, время от времени перемешивая содержимое казана.

6. Мелко нарубить петрушку и посыпать блюдо при подаче.

БУЖЕНИНА

От тушения мяса остается овощной соус, который вовсе не обязательно выбрасывать. Когда извлекли из казана мясо, добавьте 150–200 г хорошей томатной пасты, слегка разведенной водой, или пассаты, чайную ложечку любимых специй, щепотку хлопьев перца чили и прогрейте, помешивая, до закипания. Варите минут 5, затем по желанию можете измельчить соус погружным блендером. Такой соус станет отличной добавкой к любому жаренному на решетке мясу, колбаскам или даже к яичнице на завтрак.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **2 кг** свиной шейки одним куском
- **3** средние моркови
- **7–8** зубчиков чеснока
- **2 ст. л.** неострой горчицы
- **2 ст. л.** топленого масла
- **2** крупные луковицы
- **2–3** лавровых листа
- горчица и хрен для подачи
- соль и свежемолотый черный перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Шейку одним куском хорошо обсушить. Одну морковь нарезать тонкими длинными брусочками, весь чеснок — клинышками (вдоль на 4 части). С помощью узкого ножа с острым кончиком или шпиговательной иглы прорезать в мясе отверстия вдоль волокон и нашпиговать морковь и чесноком.
2. По желанию перевязать свинину кулинарной нитью с шагом 3–4 см, чтобы мясо при готовке не потеряло форму и осталось плотным. Щедро посолить со всех сторон, обмазать горчицей, поперчить. Завернуть в фольгу или пищевую пленку, убрать в холодильник минимум на ночь, а лучше на сутки и даже более. Перед приготовлением достать за 30 минут и развернуть.
3. Разогреть казан с топленым маслом на средне-сильном огне. Обжаривать мясо со всех сторон по 3–4 минуты. Переложить в миску.
4. Луковицу крупно нарезать, морковь натереть на крупной терке. Выложить овощи в казан, готовить, помешивая, 5–7 минут.

5. Вернуть в казан мясо, добавить лавровый лист. Убавить огонь до слабого, накрыть крышкой и готовить 3 часа, изредка аккуратно щипцами переворачивая мясо.
6. Готовую буженину плотно завернуть в фольгу и дать полностью остыть, затем убрать в холодильник минимум на 3 часа.
7. Нарезать буженину поперек волокон тонкими ломтиками и подать с горчицей и хреном.



ГОВЯЖИЙ БУЛЬОН

Наваристый мясной бульон — основа многих супов. В казане он получается особенно аппетитным. При условии, конечно, что вы взяли правильное мясо, желательно с мозговой косточкой. Кстати, обязательно извлеките мозг из косточки в конце варки. Выложите его на ломтик ржаного хлеба, посолите поперчите и наслаждайтесь! Это заслуженная награда повара.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **1,5 кг** суповой говядины (например, голяшка на кости)
- **2** крупные луковицы
- **1** крупная морковь
- **1–2** корня петрушки или **150 г** корня сельдерея
- **50 г** топленого масла
- **1 ч. л.** черного перца горошком
- **2–3** лавровых листа
- **3,5–4 л** воды
- соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- 1.** Мясо обсушить, нарезать очень крупными кусками. У луковиц срезать кончики, разрезать пополам. Морковь и корень петрушки нарезать толстыми кружочками, корень сельдерея — толстой соломкой.
- 2.** Разогреть сухой казан на среднем огне. Выложить половинки луковиц разрезами вниз и слегка подпечь, до темных подпалин. Переложить в миску.
- 3.** Разогреть в казане топленое масло, прибавив огонь до сильного. Выложить мясо и обжарить со всех сторон до золотистой корочки.
- 4.** Добавить к мясу (вместе с косточкой) подпеченный лук, морковь, корень петрушки или сельдерея, лавровый лист и перец горошком. Влить воду — она должна покрыть мясо. Слегка посолить.
- 5.** Довести воду до кипения, снять пену. Убавить огонь до средне-слабого и варить, периодически снимая пену, если она появляется на поверхности, около 3 часов, при необходимости подливая понемногу воды, чтобы мясо было погружено в бульон.
- 6.** Из готового бульона извлечь мясо и использовать для других блюд. Бульон процедить, овощи и специи выбросить.



СОЛЯНКА БЕЛАЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **450–500 г** соленых огурцов
- **1** крупная морковь
- **4** крупные луковицы
- **2 ст. л.** топленого масла
- **3 л** наваристого говяжьего бульона (см. стр. 24)
- **3** лавровых листа
- **150 г** отварной говядины из бульона
- **150 г** сосисок или сарделек
- **150 г** ветчины или окорока
- **3–4** охотничьи колбаски
- **3 ст. л.** каперсов
- **150 г** маслин без косточки
- **1** лимон
- сметана для подачи
- соль и свежемолотый черный перец

В предложенном варианте популярного супа не используется томатная паста, но по желанию вы можете добавить 100 г вместе с морковью.

Для приготовления солянки лучше взять не мелкие хрустящие соленые огурчики, а крупные, мягковатые.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Соленые огурцы нарезать тонкими пластинками вдоль, затем соломкой поперек. Морковь натереть на крупной терке или мелко нарубить. Лук нарезать тонкими четвертинками колец.
2. Разогреть в казане на средне-сильном огне топленое масло. Обжаривать лук, помешивая, до светло-золотистого цвета в течение 7–8 минут. Добавить огурцы и лавровый лист, влить 500 мл бульона, убавить огонь до слабого, накрыть крышкой и тушить 20–25 минут, до мягкости огурцов.
3. Добавить в казан морковь, влить оставшийся бульон, довести до кипения и варить под крышкой 15 минут.
4. Тем временем нарезать соломкой все мясные изделия. Выложить их в казан, вновь довести бульон до кипения, варить под крышкой 10–15 минут.



5. В готовую солянку добавить каперсы и маслины. Попробовать, досолить при необходимости, поперчить, снять с огня.

6. При подаче положить в каждую тарелку пару тонких кружочков лимона и сметану по вкусу.

ХАРЧО

Соус ткемали придает этому классическому грузинскому супу легкую кислинку. Кому-то харчо нравится и без нее, поэтому добавляйте соус по вкусу и пробуйте, чтобы не переборщить.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **2** крупные луковицы
- **4 ст. л.** растительного масла
- **1,5 кг** мякоти говядины для бульона, без кости
- **3,5 л** воды
- **2** корня петрушки или **150 г** корня сельдерея
- **250 г** длиннозерного риса
- **4** лавровых листа
- **1 ч. л.** черного перца горошком
- **1 ч. л.** молотого кориандра
- **200 г** грецких орехов
- **1 ч. л.** молотого острого красного перца
- **1 ч. л.** имеретинского шафрана
- **1** щепотка молотой корицы
- **3–4 ст. л.** соуса ткемали (или по вкусу)
- **6** зубчиков чеснока
- **1** небольшой пучок кинзы
- **1** небольшой пучок базилика
- соль и свежемолотый черный перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- 1.** Лук мелко нарезать. Разогреть в казане на средне-сильном огне растительное масло, выложить лук и обжаривать, помешивая, в течение 5–7 минут, до светло-золотистого цвета. Извлечь шумовкой, переложить в миску.
- 2.** Говядину крупно нарезать, выложить в казан с маслом, оставшимся от жарки лука, слегка обжарить со всех сторон, около 7 минут. Затем залить холодной водой, добавить корень петрушки или нарезанный крупно корень сельдерея. Довести воду до кипения, снять пену, слегка посолить, убавить огонь до очень слабого, накрыть крышкой и варить 3 часа, до мягкости мяса.
- 3.** Из готового бульона достать мясо, переложить в миску, слегка остудить, затем нарезать небольшими кусочками.
- 4.** Рис хорошо промыть и засыпать в бульон. Добавить обжаренный лук, положить мясо, посолить по вкусу. Добавить лавровый лист, всыпать черный перец горошком и кориандр. Варить 30 минут.

5. Мелко смолоть грецкие орехи, добавить их в суп, варить еще 5 минут.
6. Всыпать в суп оставшиеся специи, варить 5 минут, в конце вмешать соус ткемали.
7. Тем временем пропустить через пресс чеснок, мелко нарубить зелень. Добавить все в казан, накрыть крышкой и дать настояться 10-15 минут перед подачей. При подаче дополнительно приправить свежемолотым черным перцем.



ГЮЦПОТ

Очень простое блюдо, которое традиционно готовят в Нидерландах. Главный секрет — разварить картошку до такого состояния, чтобы она превратилась в пюре и загустила бульон. Поэтому для гюцпота следует выбирать только картофель крахмалистого сорта. Как это определить? Разрежьте картофелину и посмотрите на лезвие ножа. Если оно почти чистое, в картошке крахмала мало, а если видны обильные следы крахмала — то что нужно.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **1,5 кг** говядины для бульона (например, голяшки)
- **150 г** подкопченного бекона
- **1 кг** моркови
- **1,5 кг** крахмалистого картофеля
- **150 г** корня сельдерея или **2** корня петрушки (по желанию)
- **2–2,5 л** воды
- **4** лавровых листа
- **100 г** сливочного или топленого масла
- **1** маленький пучок петрушки
- соль и свежемолотый черный перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- 1.** Говядину нарезать кубиками со стороной примерно 4 см, бекон — полосками, морковь — толстыми кружочками, картофель — крупными кубиками или кружочками. Корень сельдерея нарезать крупными кусочками (корень петрушки оставить целым).
- 2.** Выложить в казан бекон и обжарить на средне-сильном огне до золотистого цвета и хруста. Шумовкой переложить в миску, отставить до подачи.
- 3.** Выложить в казан с жиром от бекона говядину, залить водой, чтобы она покрывала мясо слоем около 3 см. Добавить крупно нарезанный корень сельдерея или петрушки и лавровый лист, посолить.
- 4.** Довести воду до кипения, снять пену, убавить огонь до слабого, накрыть крышкой и варить 1,5 часа.
- 5.** Добавить в казан морковь, варить под крышкой 30 минут.



- 6.** Выложить в казан картофель, варить под крышкой около 40 минут, до разваривания овощей и полной мягкости мяса.
- 7.** Перемешать содержимое казана, разминая овощи шумовкой, чтобы они превратились в пюре. Попробовать, досолить, если нужно, поперчить. Добавить масло и перемешать до полного его растворения.
- 8.** Петрушку мелко нарубить.
- 9.** Подавать гюцпот, выложив в каждую тарелку пюре и по паре кусков мяса, посыпав жареным беконом и зеленью.

ЧАШУШУЛИ

Настоящая «визитная карточка» грузинской кухни. Мясо (чаще всего говядина, но иногда баранина) сначала обжаривается, а затем долго томится с овощами и специями, поэтому в итоге получается очень ароматное блюдо.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **1 кг** мякоти говядины (шея, лопатка, бедренная часть)
- **500 г** лука
- **500 г** сладкого перца
- **700 г** помидоров
- **4 ст. л.** растительного масла
- **2 ч. л.** хмели-сунели
- **1–2 ч. л.** острой сухой аджики
- **5–6** зубчиков чеснока
- **1** большой пучок **(50 г)** петрушки
- **1** большой пучок **(50 г)** кинзы
- соль и свежемолотый черный перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- 1.** Мясо нарезать кусками размером 4 × 4 см, лук — четвертинками колец. У сладкого перца удалить плодоножку, семена и перепонки, нарезать небольшими кусочками.
- 2.** Помидоры очистить: сделать на каждом крестообразный надрез, опустить на 1 минуту в кипяток, затем переложить в ледяную воду, после чего удалить кожицу. Нарезать очищенные помидоры небольшими кубиками или измельчить с помощью блендера.
- 3.** Разогреть в казане растительное масло, выложить в него кусочки говядины и обжарить на сильном огне до золотистой корочки. Добавить к мясу 0,5 ч. л. соли и лук, перемешать, накрыть крышкой, убавить огонь и тушить примерно 30 минут.
- 4.** Добавить к мясу сладкий перец, хмели-сунели и сухую аджику, перемешать и готовить 5 минут под крышкой. Затем добавить помидоры и 0,5 ч. л. соли. Жидкость от овощей должна полностью покрывать мясо. Если жидкости недостаточно, можно влить немного воды.
- 5.** Накрыть казан крышкой и томить на слабом огне 1–1,5 часа, до мягкости мяса. Попробовать чашушули, при необходимости досолить, поперчить.
- 6.** Мелко нарезать чеснок и зелень, добавить в казан, перемешать, снять с огня, накрыть крышкой и дать настояться 15 минут перед подачей.



КАЗАН-КЕБАБ

Аппетитное узбекское блюдо всего из двух основных ингредиентов! Традиционный казан-кебаб готовится из говядины или баранины, но можно сделать его и из свинины. В классическом рецепте мясо и картошка поочередно обжариваются в большом количестве кипящего жира, а уже затем тушатся. В этом рецепте масла понадобится меньше, но процесс обжаривания ингредиентов займет чуть больше времени. Подается казан-кебаб обязательно с маринованным луком, поэтому мы включили его в рецепт.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **1 кг** мякоти говядины (шея, бедренная часть)
- **1 кг** некрупного картофеля
- **100 мл** растительного масла
- **2 ч. л.** зиры (кумина)
- **1 ч. л.** семян кориандра
- **1** крупная луковица
- **1** средний пучок зелени (укроп или петрушка)
- **1 ч. л.** яблочного уксуса
- щепотка сахара
- соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Нарезать мясо крупными кусками, как на шашлык. Картофель очистить, небольшие клубни оставить целыми, крупные разрезать пополам.
2. Разогреть масло в казане, выкладывать мясо порциями в один слой, оставляя расстояние между кусками, чтобы они обжаривались, а не тушились, обжарить со всех сторон до румяной корочки, переложить на тарелку.
3. Снова нагреть масло, порциями обжарить картофель до уверенной золотистой корочки, перекладывая каждую обжаренную порцию на тарелку.
4. Когда все мясо и картофель обжарены до корочки, вернуть в казан мясо, всыпать специи и 1 ч. л. соли, перемешать, сверху выложить картофель, посыпать еще 1 ч. л. соли. Влить в казан 100 мл воды, накрыть крышкой, убавить огонь до минимума, томить 30–40 минут, не снимая крышку без необходимости.

5. Приготовить маринованный лук: нарезать луковицу полукольцами, зелень измельчить. Добавить к луку по щепотке соли и сахара, уксус и зелень, перемешать.

6. Для подачи выложить на блюдо картошку, сверху мясо, посыпать маринованным луком с зеленью.



ТУШЕНАЯ ГОВЯЖЬЯ ГРУДИНКА

Очень сытное и вкусное домашнее блюдо с минимумом ингредиентов и усилий. Оно получается насыщенным по вкусу и довольно жирным, поэтому подавайте мясо со свежим и легким гарниром, например зеленым салатом. Также можно подать к мясу маринованный лук из предыдущего рецепта.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **1,5 кг** говяжьей грудинки
- **2** крупные луковицы
- **3** крупные моркови
- **4 ст. л.** топленого масла
- **2 ст. л.** пшеничной муки
- **2 л** говяжьего бульона (см. стр. 24)
- **4** лавровых листа
- **2** веточки тимьяна
- соль и свежемолотый черный перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Грудинку нарезать крупными кубиками (по 3,5–4 см), посолить, перемешать и оставить при комнатной температуре на 30–40 минут.
2. Лук нарезать тонкими полукольцами, морковь — кружочками толщиной 3–4 мм.
3. Разогреть топленое масло в казане на средне-сильном огне. Обжаривать мясо партиями до золотистой корочки, перекладывая в миску.
4. На том же масле обжаривать лук в течение 5–7 минут, до светло-золотистого цвета. Добавить морковь и обжаривать еще 3–4 минуты.
5. Вернуть в казан мясо, всыпать муку, перемешать и готовить в течение 1–2 минут.
6. Постепенно, перемешивая, влить в казан бульон (чтобы не осталось комочков муки). Добавить лавровый лист и тимьян, довести до кипения, убавить огонь до минимального и тушить под крышкой 1,5–2 часа, до мягкости мяса.
7. В конце досолить и поперчить, удалить веточки тимьяна.



ДЫМЛЯМА

Дымляма — овощное рагу по-узбекски с добавлением мяса, оно обычно готовится на открытом огне и обязательно в большом казане. В других странах Средней Азии есть свои варианты подобного блюда, чуть отличающиеся названием и составом ингредиентов.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **1 кг** мяса (баранина, свинина, индейка)
- **2** крупных спелых помидора
- **1** головка чеснока
- **2** луковицы
- **400 г** белокочанной капусты
- **4** средние картофелины
- **2** средние морковки
- **1** крупный баклажан
- **1** молодой кабачок
- **1 ч. л.** сладкой или копченой паприки
- любимые специи для мяса (например зира, кориандр)
- **2 ст. л.** растительного или топленого масла
- **1** средний пучок укропа для подачи
- соль и свежемолотый черный перец

Традиционно дымляму готовят с бараниной, но можно сделать ее со свининой или с индейкой. Выбирая мясо, лучше отдать предпочтение шее у свинины, мякоти с ноги или лопатки у баранины или филе бедра или голени индейки (грудка слишком постная и получится сухой).

Последовательность слоев ингредиентов в казане не случайна, а связана с временем приготовления каждого овоща и количеством влаги.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Нарезать мясо крупными кусками, посолить и оставить, пока занимаетесь овощами.



2. Очистить помидоры: сделать крестообразный надрез, залить кипятком на 30 секунд, переложить в холодную воду, затем снять кожицу. Нарезать помидоры крупными кубиками.
3. Чеснок измельчить, лук нарезать полукольцами, капусту — квадратами размером со спичечный коробок, все остальные овощи — кружками толщиной 1 см.
4. Специи смешать с солью в небольшой мисочке.
5. Нагреть масло в казане на средне-сильном огне и обжарить мясо до золотистой корочки.
6. Снять казан с огня и выложить овощи слоями, пересыпая каждый слой смесью соли и специй и измельченным чесноком. На дне казана обжаренное мясо, поверх него картофель, треть лука, затем морковь, еще треть лука, затем баклажан, треть лука, кабачок и поверх всего помидоры.
7. Накрыть казан крышкой, поставить на сильный огонь, и как только появится скворчащий звук, убавить огонь до минимального. Готовить 1,5–2 часа, не снимая крышку.
8. Снять с огня, оставить казан закрытым на 30 минут.
9. При подаче стараться захватывать все слои, протыкая их ложкой сверху вниз. Подавать блюдо горячим, посыпав нарезанным укропом.

ЛАГМАН С ГОВЯДИНОЙ

Одно из самых известных блюд Средней Азии, а уж сколько существует вариантов лагмана, так и вовсе не сосчитать: начиная от использования разных видов мяса и лапши и заканчивая лагманом-супом и жареным лагманом. Обычно лагман готовят из говядины, но можно сделать его со свининой, или курицей, или индейкой (лучше взять мякоть бедра птицы).

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **600 г** мякоти говядины
- **1** луковица
- **2** средние моркови
- **100 г** зеленой редьки
- **2** средние картофелины
- **2** сладких перца
- **300 г** помидоров
- **3 ст. л.** растительного масла
- **1 ст. л.** соли (или по вкусу)
- **2 ст. л.** томатной пасты
- **1 ч. л.** сладкой паприки
- **1 ч. л.** зиры (кумина)
- **3–4** стакана кипящей воды
- **3** зубчика чеснока
- **1** пучок зелени (кинза, укроп, базилик) для подачи
- **400 г** лапши для лагмана
- свежемолотый черный перец

Все овощи для лагмана следует нарезать соломкой, чтобы они повторяли форму лапши.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Мясо нарезать кусочками по 2,5–3 см, лук очистить и нарезать перьями. Морковь и редьку нарезать соломкой, как на плов, картофель — брусочками, сладкий перец — соломкой. На помидорах сделать крестообразный надрез, опустить на 1 минуту в кипяток, переложить в холодную воду, очистить от кожицы. Нарезать средними кубиками.

2. В казане разогреть растительное масло, выложить в него говядину, слегка посолить и обжарить до румяной корочки. Добавить к мясу лук и морковь, обжаривать вместе примерно 5 минут, до прозрачности лука.

3. Выложить в казан сладкий перец и редьку, перемешать, добавить еще немного соли, готовить 5–7 минут. Положить в казан картофель, помидоры, томатную пасту и оставшуюся соль, паприку и зиру, перемешать и тушить около 10 минут.

4. Залить содержимое казана кипящей водой (количество зависит от желаемой густоты готового лагмана), довести до первых признаков кипения, убавить огонь до минимума и томить 30–40 минут, до мягкости говядины и готовности картофеля.

5. Чеснок измельчить, зелень мелко нарезать. Добавить в казан с мясом и овощами чеснок и две трети зелени, оставив немного для подачи, перемешать, накрыть крышкой и дать настояться 10–15 минут.

6. Отдельно сварить лапшу в подсоленной воде, согласно инструкции на упаковке, выложить в глубокие тарелки. Сверху выложить мясо с овощами, залить бульоном, посыпать оставшейся зеленью.



ТЕЛЯТИНА ПО-ГРЕЧЕСКИ

Вкусное греческое блюдо из самых простых ингредиентов. Вместо телятины можно взять любое другое мясо — говядину, свинину, баранину, курицу или индейку (бедро и голени, не грудку).

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **1,5 кг** мякоти телятины
- **1 кг** картофеля
- **2** крупные луковицы
- **6–7** зубчиков чеснока
- **600 г** очищенных томатов в собственном соку
- **5** веточек розмарина
- сок **0,5** лимона (по желанию)
- соль и свежемолотый черный перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Нарезать мясо кусками примерно по 3 см, посолить, перемешать и оставить при комнатной температуре на 30–40 минут. Достать томаты из сока, крупно нарезать, сок использовать в другом блюде.
2. Картофель нарезать крупными дольками, лук — тонкими полукольцами, каждый зубчик чеснока разрезать на несколько пластинок.
3. В казане на средне-сильном огне разогреть масло, выложить кусочки телятины и обжарить со всех сторон до золотистой корочки. Добавить к мясу лук, обжаривать 2–3 минуты, затем всыпать чеснок и жарить еще 1 минуту.
4. Добавить в казан картофель и розмарин, влить воду или бульон, слегка посолить и готовить на слабом огне под крышкой 40 минут, до мягкости картошки.
5. Выложить в казан нарезанные томаты, тушить 45–50 минут, до мягкости мяса.
6. Готовое рагу попробовать, при необходимости досолить, поперчить. Удалить розмарин. По желанию приправить лимонным соком.



ШУРПА ИЗ СВИНЫХ РЕБРЫШЕК

Несмотря на то, что шурпа — блюдо среднеазиатской кухни и традиционно готовится из баранины, густая наваристая похлебка из свиных ребрышек получится несколько не хуже. Но по желанию, конечно, можете заменить свиные ребрышки в рецепте бараньими.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **1 кг** свиных ребрышек
- **2** средние луковицы
- **1** средняя морковь
- **4** средние картофелины
- **1** сладкий перец
- **1 ст. л.** растительного или топленого масла
- **1 ч. л.** зиры (кумина)
- **2** лавровых листа
- **1** средний помидор
- **3–4** зубчика чеснока
- **1** пучок укропа и петрушки для подачи
- соль и свежемолотый черный перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Разрезать ребрышки на отдельные куски. Лук нарезать четвертинками колец, морковь — половинками кружочков. Картофель нарезать крупными кубиками, сладкий перец — короткой толстой соломкой.

2. В казане на средне-сильном огне разогреть масло, выложить ребрышки и обжаривать со всех сторон до золотистой корочки, около 10 минут. Добавить к мясу лук, посолить, обжаривать 2–3 минуты. Добавить морковь, перемешать и жарить еще 5 минут. Выложить в казан картофель и сладкий перец, перемешать и обжаривать 5–7 минут.

3. Тем временем довести до кипения примерно 2,5 литра воды, влить воду в казан так, чтобы она покрывала овощи и мясо слоем высотой 2–3 см. Довести до кипения и тщательно снять всю пену.

4. Добавить в казан зиру и лавровый лист, убавить огонь до минимума и томить под крышкой около 1,5 часа. Картофель должен полностью приготовиться, а мясо легко отходить от косточек.



5. На помидоре сделать крестообразный надрез, опустить на 1 минуту в кипяток, переложить в холодную воду, очистить от кожицы. Нарезать крупными кубиками. Чеснок измельчить, зелень мелко нарезать.

6. Добавить в казан помидор, перемешать и готовить еще 10 минут. Удалить лавровый лист, всыпать чеснок, накрыть крышкой и снять с огня. Дать настояться 10–15 минут.

7. Для подачи положить в каждую тарелку мясо, удалив кость, если она отделилась, куски картошки и остальные овощи, залить бульоном и посыпать зеленью.

СВИНИНА В ВЕНГЕРСКОМ СТИЛЕ

Традиционный венгерский гуляш готовится из говядины, но со свиной блюдо приобретает новый вкус и особую привлекательность.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **1 кг** свинины (шея, лопатка, мякоть окорока без кости)
- **3** сладких перца
- **2** крупных помидора
- **3** средние луковицы
- **2** зубчика чеснока
- **2 ст. л.** растительного масла
- **2–3** лавровых листа
- **1–2 ч. л.** сладкой паприки
- **200 мл** куриного или овощного бульона или воды
- соль и свежемолотый черный перец

Если хотите сделать вкус гуляша более сложным, обжарьте свинину вместе с кусочками подкопченного бекона.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Свинину нарезать кубиками со стороной примерно 2 см. Сладкий перец и помидоры крупно нарезать (помидоры при желании очистить от кожицы, см. инструкцию на стр. 39). Лук и чеснок мелко нарубить.
2. В казане на средне-сильном огне разогреть растительное масло, обжаривать мясо в течение 5–7 минут, переложить в миску.
3. Всыпать в казан лук, обжаривать до светло-золотистого оттенка в течение примерно 5 минут. Добавить чеснок и обжаривать еще 1 минуту.
4. Вернуть в казан мясо, выложить сладкий перец и помидоры, добавить лавровый лист и паприку, посолить, поперчить. Влить бульон или воду.
5. Накрывать казан крышкой, убавить огонь до слабого, тушить в течение 1,5 часа, изредка перемешивая.



БИГОС

Традиционное блюдо польской кухни, охотничье рагу. В классическом варианте используется два вида капусты — свежая и квашеная, но можно остановиться только на свежей. Идеальное сытное блюдо для холодного дня.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **1 кг** свиной лопатки
или окорока
- **300 г** копченой грудинки
- **2** средние луковицы
- **1 кг** белокачанной капусты
- **500 г** квашеной капусты
- **2 ст. л.** растительного масла
- **1 ч. л.** тмина
- **1 ч. л.** черного перца
горошком
- **4–5** ягод можжевельника
(по желанию)
- **1 ст. л.** сладкой или копченой
паприки
- **400 г** пассаты
(или **250 г** томатной пасты,
разведенной **150 мл** воды)
- **500 мл** безалкогольного пива
или любого бульона
- **1 ч. л.** соли
- **1 ст. л.** сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- 1.** Свинину нарезать кубиками примерно по 3 см, грудинку — по 1 см. Лук нарезать полукольцами, свежую капусту нашинковать, квашеную при необходимости промыть и хорошо отжать.
- 2.** Разогреть в казане на средне-сильном огне растительное масло, обжарить в нем копченую грудинку, переложить в миску. На том же жире обжарить свинину до золотистой корочки, переложить к грудинке.
- 3.** В том же жире обжарить лук до прозрачности, добавить к нему свежую капусту, посолить, перемешать и тушить под крышкой 10 минут. Когда капуста слегка осядет, добавить свинину и грудинку, квашеную капусту, специи и пассату, все хорошо перемешать и влить безалкогольное пиво или бульон. Ингредиенты должны быть полностью покрыты жидкостью, но бигос — это рагу, а не суп, поэтому жидкости не должно быть слишком много.

4. Накрыть крышкой, убавить огонь до слабого, тушить 2 часа, изредка перемешивая. Чем дольше готовится бигос, тем вкуснее получается. При необходимости доливать понемногу жидкость (воду или бульон). Попробовать, досолить, если нужно.

5. Готовому бигосу дать настояться перед подачей под крышкой 30 минут. Еще вкуснее блюдо будет на следующий день.



ГОЛУБЦЫ

Самая настоящая классика, не теряющая, Впрочем, своей актуальности. Секрет отличных голубцов — не только в качественном фарше, но и в аппетитной зажарке, которая при тушении превращается в соус настолько вкусный, что можно подавать голубцы и без сметаны.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **100 г** длиннозерного риса
- **1** большой кочан белокочанной капусты
- **2** средние луковицы
- **1** средняя морковь
- **400 г** смешанного фарша из говядины и свинины
- **3 ст. л.** растительного масла
- **500 мл** говяжьего бульона
- **2–3 ст. л.** томатной пасты
- **150 г** сметаны для подачи (по желанию)
- соль и свежемолотый черный перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- 1.** Рис отваривать в большом количестве подсоленной воды до полуготовности, около 8 минут. Воду слить, рис полностью остудить.
- 2.** Отделить от кочана капусты 12 верхних листьев. Отбить молотком для мяса или частично срезать центральную прожилку. Бланшировать листья в кипящей воде в течение 2 минут, затем достать и остудить.
- 3.** Лук мелко нарубить, морковь натереть на крупной терке.
- 4.** Фарш смешать с рисом, посолить и поперчить. Выложить поровну на капустные листья и свернуть конвертиками или рулетиками.
- 5.** Разогреть в казане на средне-сильном огне растительное масло, обжаривать лук в течение 5 минут. Добавить морковь, обжаривать еще 5 минут. Убавить огонь до слабого.
- 6.** Аккуратно выложить голубцы в казан с зажаркой. Смешать бульон с томатной пастой, слегка посолить и влить в казан. Накрыть крышкой и тушить 35–40 минут, проверяя, не выкипела ли жидкость. При необходимости доливать понемногу бульон или воду.
- 7.** Готовые голубцы подавать с соусом от тушения и, по желанию, со сметаной.



ДОЛМА

За право считаться родиной этого блюда давно спорят Армения и Азербайджан. А вообще мини-голубцы с фаршем в виноградных листьях готовят во многих странах, например, в Турции, Греции, Болгарии... Впрочем, неважно, где именно их придумали, — сочетание начинки из мяса с рисом и специями и нежных виноградных листьев с насыщенным травянистым вкусом просто бесподобно!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **400 г** соленых виноградных листьев
- **150 г** длиннозерного риса
- **1** крупная луковица
- **700 г** фарша (говядина + свинина или баранина)
- щепотка тертого мускатного ореха
- **1 ч. л.** сушеной мяты
- **1,5 л** говяжьего бульона (см. стр. 24)
- **300 г** айрана или сметаны
- соль и свежемолотый черный перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- 1.** Виноградные листья промыть в проточной горячей воде, откинуть на дуршлаг, чтобы жидкость стекла.
- 2.** Рис отваривать в большом количестве воды до полуготовности (около 8 минут), откинуть на сито, чтобы слить воду. Остудить.
- 3.** Лук очень мелко нарубить. (По желанию можно обжарить лук в казане с ложечкой топленого масла, затем остудить.)
- 4.** Смешать фарш с рисом, луком, мускатным орехом, сушеной мятой, солью и свежемолотым черным перцем.
- 5.** У виноградного листа удалить стебель, выложить в центр немного фарша и завернуть в виде удлиненного рулетика, подвернув края. Повторить с оставшимися листьями и фаршем.
- 6.** Выложить долму в казан слоями, плотно прижимая рулетики один к другому. Влить бульон, прикрыть сверху оставшимися (например, поврежденными) виноградными листьями.



7. Довести бульон до кипения, убавить огонь до слабого, накрыть крышкой и тушить долму около 50 минут.

8. Готовую долму подать горячей, с айраном или сметаной.

ШУРПА С БАРАНИНОЙ

Классическая шурпа готовится из баранины, но можно приготовить ее с любым мясом, главное, чтобы было достаточно косточек и соединительной ткани для навара.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **1,2 кг** баранины или говядины на косточке (грудинка, ребра)
- **2** средние моркови
- **2** средние луковицы
- **2 ст. л.** растительного масла
- **2,5–3 л** воды
- **500 г** картофеля
- **3** сладких перца
- **400 г** помидоров
- **1–2** лавровых листа
- **2** зубчика чеснока
- **1** небольшой пучок фиолетового базилика
- **1** небольшой пучок кинзы
- соль и свежемолотый черный перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Нарезать мясо крупными кусками, морковь — слегка по диагонали половинками кружочков, лук — полукольцами.
2. В казане разогреть масло на средне-сильном огне, обжарить мясо со всех сторон до румяной корочки.
3. Добавить к мясу морковь и лук, обжаривать вместе примерно 10 минут. Слегка посолить, влить воду, чтобы мясо и овощи были полностью покрыты. Довести до слабого кипения, тщательно снять всю пену, убавить огонь до слабого и варить 30–40 минут, не допуская бурного кипения.
4. Пока варится мясо, очистить картофель, нарезать крупными кусками (на четвертинки или пополам, если клубни некрупные). Сладкий перец освободить от семян и нарезать квадратиками или полосками, помидоры — крупными ломтиками или мелко (зависит от ваших предпочтений).
5. Добавить в казан картофель, немного посолить, увеличить огонь и варить 15 минут. Затем добавить сладкий перец и лавровый лист, варить до мягкости картофеля, около 10 минут.

6. Положить в казан нарезанные помидоры и готовить еще 10 минут. Попробовать и досолить при необходимости.
7. Чеснок и зелень мелко нарубить.
8. Удалить из шурпы лавровый лист, добавить чеснок, накрыть крышкой и дать настояться 10–15 минут.
9. Подавать шурпу, посыпав рубленой зеленью и свежемолотым черным перцем.



БАРАНИНА С БЕЛОЙ ФАСОЛЬЮ

Простое блюдо в средиземноморском стиле, сытное и ароматное — квинтэссенция чудесной домашней кухни.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **250 г** сухой белой фасоли
- **800 г** мякоти баранины
- **1** крупная луковица
- **3** зубчика чеснока
- **3 ст. л.** топленого масла
- **200 г** пассаты
(или **120 г** томатной пасты,
разведенной **80 мл** воды)
- **1 ст. л.** пшеничной муки
- **300** мл воды или овощного бульона
- **2–3** веточки тимьяна
- соль и свежемолотый черный перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Фасоль замочить в холодной воде на 8 часов (или на ночь). Затем воду слить и фасоль промыть.
2. Баранину нарезать кубиками примерно по 3 см, посолить, перемешать и оставить при комнатной температуре на 30–40 минут. Лук мелко нарубить, чеснок измельчить.
3. В казане разогреть топленое масло на средне-сильном огне, обжарить мясо со всех сторон до румяной корочки. Переложить в миску.
4. На том же масле обжаривать лук в течение 5 минут, затем добавить чеснок, обжаривать еще 1 минуту. Добавить томатную пасту, всыпать муку и готовить, помешивая, 2–3 минуты.
5. Влить в казан воду или бульон, выложить фасоль, добавить тимьян. Довести до кипения, убавить огонь до слабого. Накрыть крышкой и тушить до мягкости фасоли и мяса, около 1 часа.
6. Из готового блюда перед подачей удалить веточки тимьяна.



БАСМА

Для басмы нужно выбирать мясо обязательно на кости, потому что именно кость придает насыщенность вкусу блюда. Курдючный жир также здесь очень желателен, потому что обладает характерным ароматом. Однако можно готовить басму и из говядины или телятины, если вам не нравится баранина.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **1,5 кг** бараньих ребрышек
- **100 г** курдючного жира
- **4** крупные луковицы
- **4** средних сладких перца
- **4** средних помидора
- **2** средние моркови
- **1** средний баклажан
- **1** крупная головка чеснока
- **2** перчика чили
- **2 ч. л.** зиры (кумина)
- **1** средний пучок петрушки
- соль и свежемолотый черный перец

В состав басмы можно включать и другие овощи, которые есть под рукой, например картошку или белокочанную капусту. Единственное правило: картошку размещать на пару слоев выше, чем помидоры, иначе их кислый сок будет мешать картошке становиться мягкой.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- 1.** Бараньи ребрышки разрезать по кости, курдючный жир нарезать тонкими ломтиками. Лук нарезать полукольцами, сладкий перец — полосками шириной 5 мм, помидоры — кубиками, морковь — кружочками толщиной 3 мм, баклажан — кубиками со стороной около 2 см. С чеснока снять верхний слой шелухи, оставив головку целой.
- 2.** Выложить курдючный жир в холодный казан, поместить на сильный огонь. Поверх жира положить ребрышки и прогревать до тех пор, пока жир от растопившегося курдюка не начнет шипеть.

3. Поверх мяса выложить перец чили целиком, затем слоями овощи в следующем порядке: лук, помидоры, морковь (посолить и посыпать частью зиры), баклажан (слегка посолить), сладкий перец (посолить и посыпать оставшейся зирой). Вставить в центр головку чеснока.

4. Накрыть казан крышкой, убавить огонь до слабого. Тушить, не трогая, 2,5 часа, до мягкости мяса. Готовое блюдо поперчить и аккуратно перемешать.

5. Мелко нарубить петрушку и посыпать басму при подаче.



ЧАНАХИ

Блюдо грузинской кухни, которое традиционно готовят с бараниной, но можно и с говядиной. Это блюдо в стиле «горшочек, вари!», когда все ингредиенты загружаются в глиняный горшок или казан и долго томятся.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **1 кг** баранины или молодой говядины (лопатка, шея, нога)
- **300 г** картофеля
- **200 г** лука
- **200 г** сладкого перца
- **300 г** баклажанов
- **2 ч. л.** соли
- **1 ч. л.** зиры
- **1 ч. л.** молотого кориандра
- **1 ч. л.** хмели-сунели
- **100 г** холодного сливочного масла
- **1** крупный помидор
- **4–5** зубчиков чеснока
- **1** небольшой пучок кинзы
- несколько перьев зеленого лука

Овощей по весу должно быть примерно такое же количество или чуть больше, чем мяса.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Мясо нарезать кусочками, как на шашлык (примерно 4 см), картофель — крупными кусками (мелкий оставить целым, средний разрезать пополам, крупный — на четвертинки). Лук и сладкий перец нарезать полукольцами, баклажаны — половинками или четвертинками кружочков, если они крупные.

2. В маленькой миске смешать соль, зиру, кориандр и хмели-сунели.

3. Масло нарезать брусочками. На дно холодного казана выложить несколько ломтиков сливочного масла, сверху лук, посыпать смесью соли и специй. Поверх лука выложить мясо, посыпать солью со специями, выложить еще несколько ломтиков масла, на мясо — картофель, а на картофель — баклажаны и сладкий перец, пересыпая каждый слой солью со специями и прокладывая ломтиками масла.

4. Накрыть казан крышкой, поставить на средне-слабый огонь и готовить 1 час.

5. Тем временем очистить помидор: сделать крестообразный надрез сверху, опустить на 1 минуту в кипяток, переложить в ледяную воду, снять кожицу. Нарезать произвольно и сложить в чашу блендера. Добавить к помидору чеснок и измельчить до однородности.

6. Добавить томатную смесь в казан, перемешать содержимое и готовить под крышкой еще 1 час.

7. Кинзу и зеленый лук нарубить. Подавать чанахи горячим, посыпав зеленью.



ШУЛЮМ

Традиционный охотничий густой суп-похлебка из пернатой дичи, который готовят на костре в казане. Мелкую дичь обычно разрезают пополам, а крупную — на 4–6 частей. Вкусный шулюм можно приготовить из перепелок или утки. По правилам в шулюме должно быть больше мяса, чем овощей, и минимум приправ.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **1 кг** пернатой дичи
(или **3–4** перепелки)
- **200 г** лука
- **3–4** зубчика чеснока
- **200 г** моркови
- около **2 л** воды
- **1–2** лавровых листа
- **1 ч. л.** черного перца
горошком
- **300–400 г** картофеля
- **2 ст. л.** растительного масла
- **1** небольшой пучок
петрушки
- соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- 1.** Мелкую птицу разрезать пополам, крупную разрубить на порционные куски. Лук нарезать полукольцами, чеснок измельчить. Морковь нарезать не слишком толстыми кружочками.
- 2.** В казане на сильном огне разогреть растительное масло, выложить куски птицы, обжаривать 5–10 минут до появления румяной корочки. Добавить к птице лук и чеснок, слегка посолить, обжаривать вместе около 10 минут.
- 3.** Залить куски птицы с луком кипящей водой, чтобы она только покрывала их, добавить морковь, еще немного соли, лавровый лист и черный перец горошком, довести до кипения, убавить огонь до минимума, накрыть крышкой и томить 40–45 минут.
- 4.** Тем временем очистить картофель, нарезать крупными кусками (большие клубни на четвертинки, маленькие пополам). Добавить картофель в казан к почти готовой птице, слегка прибавить огонь, тушить до готовности картофеля, около 25 минут.



5. Удалить лавровый лист, попробовать и при необходимости досолить, накрыть крышкой и дать настояться 20–30 минут.

6. При подаче положить в каждую тарелку кусок птицы, немного картошки и моркови, полить бульоном. Подавать, посыпав рубленой петрушкой.

ISBN 978-5-04-209772-0

Сочетание идеально приготовленного мяса и овощей, а также ароматные блюда восточных и европейских народов – всё это можно попробовать, овладев несложным искусством готовки в казане! В этой книге вас ждут множество ярких блюд кухонь разных народов, советы по использованию казана и многое другое. Пробуйте новое и готовьте с удовольствием!

**УДК 641.55
ББК 36.997**

© О. Ивенская, текст, 2024

ISBN 978-5-04-209772-0

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2024

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

КУЛИНАРИЯ.

СБОРНИК ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ

ГОТОВИМ В КАЗАНЕ **Сборник лучших рецептов**

Главный редактор *Р. Фасхутдинов*

Руководитель направления *Т. Сова*

Ответственный редактор *О. Борисенко*

Художественный редактор *Г. Булгакова*

Технические редакторы

Л. Зотова, М. Печковская

Компьютерная верстка *О. Розанова*

Корректор *Е. Быструхина*

Страна происхождения:

Российская Федерация

Шығарушы ел: Ресей Федерациясы

В оформлении обложки использована фотография:

Prostock-studio / Shutterstock / FOTODOM

Используется по лицензии от Shutterstock /

FOTODOM

Во внутреннем оформлении использованы

фотографии: AS Foodstudio, Chubykin Arkady,

Chzu, Dar1930, freeskyline, gorkem demir, Hihitetlin,

Irina Burakova, kostrez, Kozlik, Lesya Dolyuk, Lika

Mostova, maridol777, Oxi-10, Ryzhkov Photography,

SEAGULL_L, Tatiana Bralnova, Tatiana Volgutova, Tatja-

na Baibakova, zoryanchik / Shutterstock / FOTODOM

Используется по лицензии от Shutterstock /

FOTODOM



eksmo.ru

Официальный интернет-магазин издательства «Эксмо»



Хочешь стать автором «Эксмо»?



Литрес ≡

Я ТАК ЧИТАЮ

ХЛЕБ-СОЛЬ

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

breadsalt.publisher



ООО «Издательство «Эксмо»

123308, Россия, город Москва, улица Зорге, дом 1, строение 1, этаж 20, каб. 2013.

Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндіруші: «Издательство «Эксмо» ЖШҚ
123308, Ресей, Мәскеу қаласы, Зорге көшесі, 1-үй, 1-құрылыс, 20 қабат, 2013-каб.

Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru.

Tauар белгісі: «Эксмо»

Интернет-магазин : www.book24.ru

Интернет-магазин : www.book24.kz

Интернет-дүкен : www.book24.kz

Импортер в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы». Қазақстан Республикасына импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Дистрибьютор и представитель по приему претензий на продукцию,

в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»

Дистрибьютор және Қазақстан Республикасында өнімге шағымдар

қабылдау жөніндегі өкіл: «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Алматы қ., Домбровский көш., 3-қа, литер Б, офис 1.

Тел.: 8 (727) 251-59-90/91/92; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно

законодательству РФ

в техническом регулировании можно получить на сайте

Издательства «Эксмо»:

www.eksmo.ru/certification

Техникалық реттеу туралы РФ заңнамасына сай басылымның сәйкестігін растау туралы мәліметтерді мына адрес бойынша алуға болады: <http://eksmo.ru/certification/>.

Произведено в Российской Федерации

Ресей Федерациясында өндірілген

Сертификаттауға Жатпайды

Дата изготовления /

Подписано в печать 16.09.2024.

Формат 64x84 1/16. Гарнитура Minion Pro. Печать

офсетная. Усл. печ. л. 3,73.

Тираж экз. Заказ

ООО «Издательство Вперед»

ISBN 978-5-04-209772-0



9 785042 097720 >



ПЛОВ С КУРИЦЕЙ

Плов, в котором насыщенный вкус куриных бедер дополняет сладость моркови и кураги, а шафран придает блюду великолепный золотистый цвет.

Стр. 14



БАРАНИНА С БЕЛОЙ ФАСОЛЬЮ

Простое блюдо в средиземноморском стиле, сытное и ароматное — квинтэссенция чудесной домашней кухни.

Стр. 56



ДЫМЛЯМА

Дымляма — овощное рагу по-узбекски с добавлением мяса, оно обычно готовится на открытом огне и обязательно в большом казане.

Стр. 62



ЧАНАХИ

Это блюдо в стиле «горшочек, вари!», когда все ингредиенты загружаются в глиняный горшок или казан и долго томятся.

Стр. 60

ISBN 978-5-04-209772-0



9 785042 097720 >

хлеб*соль
КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ