



Сталик
Ханкишиев

Казан

Фотографии автора

Издательство АСТ
Москва



От автора

Здравствуйте!

Меня зовут Сталик Ханкишиев. Я родился и жил в Фергане, в Узбекистане, где и полюбил еду народов Востока и музыку. Музыка я вообще очень люблю. Жаль только, что играть на музыкальных инструментах я умею немного хуже, чем рассказывать о еде и фотографировать. Поэтому я не стал музыкантом, а начал писать книги о кулинарии.

Когда я рассуждаю о еде, то часто сравниваю ее с музыкой. А ведь в самом деле казан, о котором я собрался вам рассказать, — музыкальный инструмент. И к нему нужны ноты. Но чтобы научиться играть по нотам и сочинять свою собственную музыку, надо либо пойти к учителю, либо хотя бы найти самоучитель.

Вот я и подумал: «О чем только нет самоучителей, а кулинарного самоучителя для игры на казане — нет», — и решил его написать. Просто потому что очень люблю готовить в казане и, смею надеяться, что как учитель смогу привить эту любовь и вам.

Редко какой народ обходился без толстостенной шарообразной кастрюли, которую в тюркских языках называют «казан». Просто каждый народ называет его на свой лад: одни — «котелок», другие — «бограч», а европейские первопроходцы осваивали североамериканский континент при помощи голландской чугунной кастрюли, которую называли dutch oven.

Но редко какой народ сохранил искусство приготовления в казане, да еще и на живом огне так, как узбеки.

В последнее время и для многих городских жителей приготовление еды на живом огне стало настоящей страстью. Первый инструмент, который осваивают любители, — гриль или мангал.

А вторым мог бы стать именно казан! Поэтому узбекские народные рецепты — отличные этюды и упражнения для овладения казаном. Помимо узбекских, я привлек и азербайджанские, и даже немецкие рецепты, потому что казан — инструмент универсальный, в нем даже борщ можно сварить, да еще и как вкусно получится!

Но казан — дело наживное. Если у вас пока нет этого замечательного инструмента, то берите то, что подходит, и начинайте готовить шаг за шагом. Настоящий казан придет к вам сам — как первая любовь, когда вы к этому будете готовы.

СОДЕРЖАНИЕ

- 5 От автора
- 8 Как читать эту книгу

УЧЕНИК

- 16 Казан. Форма или содержание?
- 20 Бараньи ребрышки с луком
- 26 Думляма
- 34 «Мясо ваше, кости наши»
- 40 «Пирожок» в казане
- 46 Шумовка — по руке или по казану?
- 50 Коурма
- 58 Коурма со свежими овощами
- 64 Парча-бозбаш
- 68 Шурпа
- 78 Басма
- 88 Казан на газовой плите
- 90 Надежное основание
- 92 Джиз обыкновенный
- 98 Песнь о печени
- 106 Кюфта-бозбаш
- 118 Кабоб-роган
- 124 Да. А про казан-то не забыли?

СПЕЦИАЛИСТ

- 128 Переносной очаг
- 130 Бараньи ребрышки с лапшой и омлетом
- 140 Оши-афгани
- 146 Шурпа из петуха
- 152 Обработка чугунного казана
- 158 Шашлык в казане — Казан-кебаб
- 164 Мастава
- 170 Коурма-бозбаш

- 178 Материал для казана
- 182 Мясо с чесноком и овощами
- 186 Бешбармак
- 196 Коурма-шурпа
- 202 Эмалированный чугуун
- 204 Голубцы с мясным фаршем
- 214 Постный фарш для голубцов
- 218 Машхурда
- 222 Машхурда с фисташками

МАЭСТРО

- 232 Султанма, или Новый кулинарный хит из Узбекистана
- 240 Какой очаг нужен казану?
- 244 Овощная долма
- 254 Фаршированная айва по-кокандски
- 262 Маш-кичири
- 270 Тушеная капуста
- 278 Немецкие штрудли
- 284 Халим, или Обед для амбалов
- 294 Идеальная пара
- 296 Соютма, яхни, мясной рулет
- 308 Виндалу из свинины, или Уксус с чесноком
- 318 Куриные потроха «Поцелуй в пупок, или Разбитое сердце»
- 328 Фасоль с ветчиной
- 336 Шурпа из рыбы
- 346 Электроказан
- 350 Плов
- 356 Еда — это музыка
- 358 Указатель по ингредиентам
- 359 Указатель по рецептам

Как читать эту книгу

Правду сказать, если бы не обратная связь с читателями, то писать новую книгу о приготовлении еды в казане мне бы и в голову не пришло. Но каждый божий день несколько человек размещают в Интернете посты о том, как они готовили по моим рецептам. Я все это просматриваю и отмечаю ошибки. И понимаю, что это ошибки не читателя, а мои. Дело в том, что я писал, как и все другие кулинарные авторы, уделяя внимание то граммам, то минутам, то ингредиентам. Но одну из главных составляющих успеха приготовления настоящей еды упустил. И имя этой составляющей — огонь.



«Ну, ладно! — решил я. — Буду теперь писать, сколько и какого размера поленьев подкладывать под казан».

9



Вот три полена, а под ними немного углей от прогоревших дров. Нормально? Понятно все?



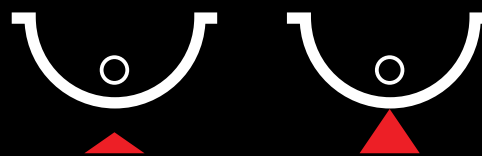
Но проблема в том, что эти самые поленья могут гореть и вот так. И количество тепла, которое они выделяют в момент горения, запечатленном на предыдущем снимке, в несколько раз меньше, чем на этом. Дело в том, что интенсивность горения дров зависит от притока кислорода.

10



Может быть, для иллюстрации каждого шага надо использовать две фотографии? Одна будет изображать то, что происходит внутри казана, а другая — что под казаном.

Ведь здорово же! И читателю понятно, и картинка красивая, и места пустого не остается — вся страница заполнена. Страниц много, книга большая, тяжелая... дорогая и бестолковая. Ну не могу я так распоряжаться ресурсами производителей бумаги и вашими деньгами! Надо экономить.

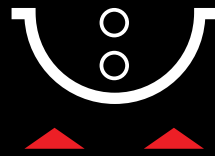


Поэтому маленькими значками будет обозначена интенсивность огня под казаном. Для удобства и простоты — три степени интенсивности горения. Красные треугольнички под казаном — условное обозначение языков пламени разных размеров.

Фанатичная точность в следовании рекомендациям не нужна — это всего лишь казан, а не ракета, которая должна до Марса долететь. Поэтому трех степеней интенсивности огня в этом случае будет достаточно.

Но появилась еще одна проблема. Если бы дно у казана было плоское и источник тепла был бы такой же плоский, то этих пиктограмм было бы вполне достаточно.

Но дно казана шарообразное. Иногда надо греть дно, а иногда стенки казана. Поэтому случается, что я распределяю дрова под казаном и вот таким образом.



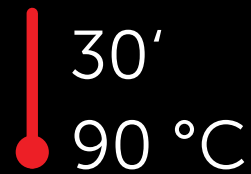
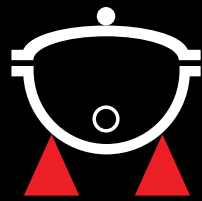
Вот пиктограмма, обозначающая, что дрова или уголь разложены кольцом.

Хотя два полена дадут примерно тот же эффект — уж поверьте мне на слово.



Думаю, что эту пиктограмму и пояснять не надо — равномерно распределенные угольки под казаном, правда?

Я очень надеюсь, что к этому моменту у читателя уже появился ответ на вопрос: «А что это за пузырьки внутри пиктограммы казана?» Разумеется, эти пузырьки обозначают степень интенсивности происходящих внутри казана процессов. Вы же понимаете, что количество дров под казаном само по себе ни о чем не говорит. А сколько продуктов внутри казана? А насколько они разогреты? А закрыта крышка или открыта?



Поэтому иногда у казана на пиктограмме будет появляться крышка, а рядом всегда будет значок градусника, время действия и значение температуры, которая в этот момент должна быть в казане.

То есть все очень просто: если на данном этапе в казане преимущественно вода, на пиктограмме один пузырек, а рядом градусник 90 °С, то это означает, что варится, но почти не кипит в течение 30 минут.

Если в казане на данном этапе преимущественно масло, на пиктограмме три пузырька, а градусник показывает 170 °С, то ясно, как божий день: в казане что-то очень быстро жарится! Ну и так далее.

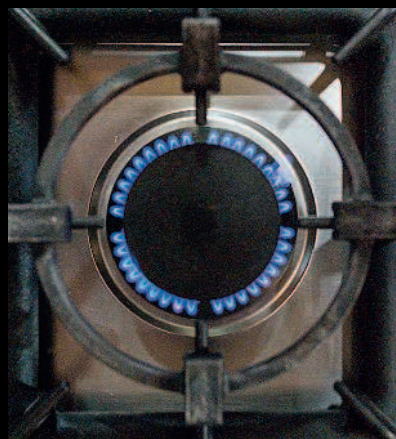
Но на самом деле в казане можно хорошо готовить даже на одной единственной конфорке — главное понимать, какая мощность необходима для прогрева того или иного объема продуктов. Говоря проще, не надо на маломощной газовой конфорке пытаться приготовить столько же, сколько на большом очаге. Подбирайте размер казана, подбирайте объем еды, и все будет в порядке! Главное чувствовать, каких результатов необходимо достичь, и иногда применять смекалку.

О смекалке в использовании казана на газовой плите мы еще обязательно поговорим!

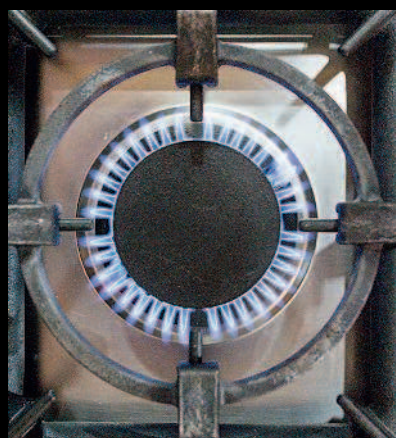
12



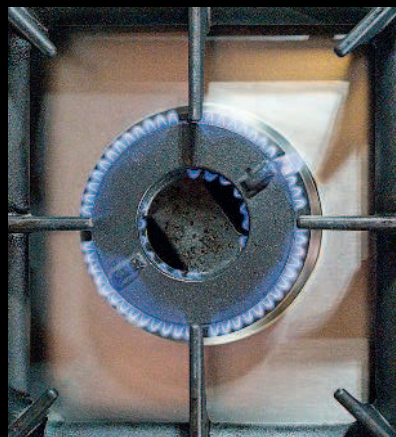
Вот эта — самая малая — нагреет только центр казана, самый его низ. Правильно? Ну а научиться крутить вентиль и выставлять три разные степени интенсивности — раз плюнуть.



Самая широкая конфорка отменно нагреет борта казана. Помните ту пиктограмму с двумя язычками пламени по краям?



Кстати, даже самый обычный рассекатель можно использовать не только когда необходимо уменьшить силу жара до минимального, но и для распределения огня, направления его в нужное место!



А если кому повезло и есть конфорка с двумя или даже тремя кольцами язычков пламени, так вообще никаких проблем!

А пока я хочу сказать, что читать эту книгу надо примерно так же, как музыкант читает ноты. Каждый разворот условно разбит на пять линий.

На первой линии расположены пиктограммы продуктов — как напоминание, что именно закладывается в казан во время этого такта. На второй линии — пиктограммы нагрева и время, обозначающее длительность такта. Иногда пиктограмм две — это означает, что за время такта температура внутри казана и нагрев под ним менялись.

Пиктограмма с термометром обозначает температуру у внутренней стенки казана — параметр довольно условный, но необходимый для понимания, что именно должно происходить в казане.

На третьей линии появляются пронумерованные фрагменты текста.

Номера обозначают такты, а сам текст — это описание технологических процессов, указание, что надо делать.

Четвертая линия, тоже пронумерованная, состоит из фотоиллюстраций — что происходит в казане и как это должно выглядеть.

Пятая линия — развернутый текст, пояснения, рассуждения, которые написаны практически под каждый такт. Но иногда в них просто нет нужды — так что не удивляйтесь и не ищите ее, если она вдруг обрывается. Однако иногда в тексте появляются примечания.

Так вот для приготовления по рецепту достаточно смотреть на верхние четыре линии, где лишь визуальная информация и краткий текст. В идеале было бы здорово, если бы кулинарные книги не нуждались в переводе на другие языки — точно так же, как и ноты, и если бы рецепты по ним воспроизводились с такой же степенью достоверности, как воспроизводится музыка великих композиторов прошлого. Но пока — вот так, что есть, то и есть.

Поэтому мне осталось дать только один совет тем, кто начнет готовить по этой книге. Во время приготовления не отвлекайтесь от четырех главных линий! Читать всю эту пятую линию — пояснения и примечания — можно в другое время, а сейчас надо готовить. Например, бараньи ребрышки с луком, которые просто обязаны получиться у каждого! Но сначала буквально пару слов о казане.

	баранина		говядина, телятина		свинина
	курица		рыба		яйца
	топленое масло		горох нут, бобы		маш, чечевица зеленый горошек
	рис		простокваша, катык		красная фасоль
	мука, крупа		лимон		картофель
	лук репчатый		лук красный		лук белый
	чеснок		помидоры		огурец
	перец красный		перец зеленый		баклажан
	перец острый		айва		перец чили
	репа		фасоль		яблоки
	капуста		морковь		грибы
	тыква		зелень свежая		лук-порей
	фисташки		корень имбиря		зелень сушеная
	изюм		специи		алыча
	лавровый лист		томатная паста		сахар
	соль, перец		уксус		масло оливковое и растительное





1

глава

УЧЕНИК

Я не учитель, я ученик
И в тайны мироздания пока не проник.

ОМАР ХАЙЯМ