

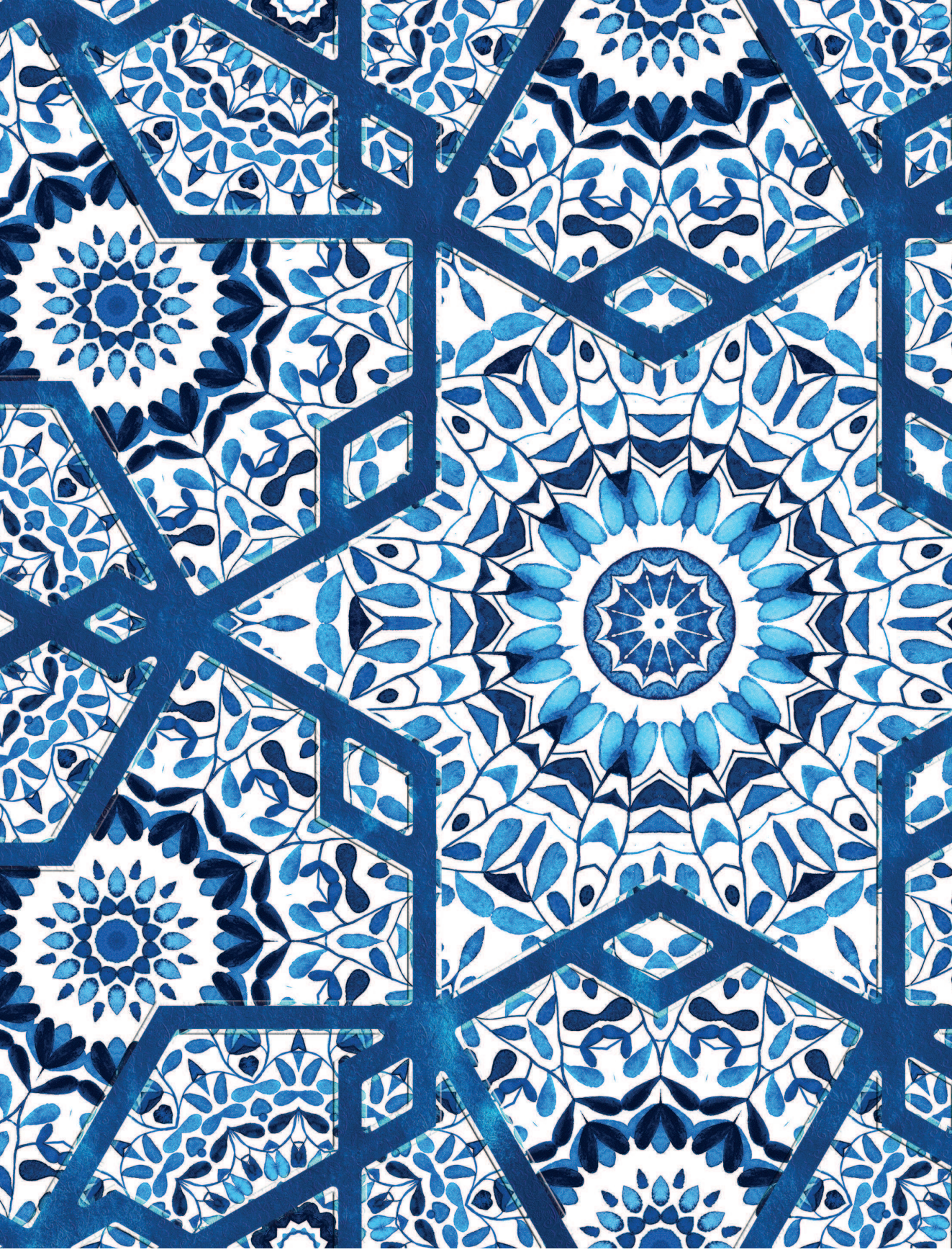


СОДЕРЖАНИЕ

ВСЁ ОБ АФГАНСКОМ КАЗАНЕ.....	6
Конструкция.....	14
Как выбрать.....	16
Перед первым использованием.....	19
Как использовать.....	21
Общие принципы готовки продуктов.....	24
Меры предосторожности.....	27
РЕЦЕПТЫ.....	29
Хашлама с бараниной.....	31
Баранина с картофелем и пивом.....	33
Дымляма с бараниной.....	35
Бешбармак с бараниной.....	37
Плов с бараниной и нутом.....	39
Лагман с говядиной.....	41
Азу по-татарски.....	43
Говядина по-кремлёвски.....	45
Оссобуко (томлёная голяшка).....	47
Говяжья тушёнка по ГОСТу.....	49
Гречка по-купечески.....	51
Рёбрышки с картофелем и грибами.....	53
Свиная шейка с овощами.....	55



Мульгикапсад.....	57
Вепрево колено (свиная рулька в пиве).....	59
Буженина.....	61
Тушёная курица целиком.....	63
Чахохбили.....	65
Домашняя тушенка из курицы или индейки.....	67
Домашний петух или гусь с овощами.....	69
Гусь с апельсинами.....	71
Гусь с перловкой.....	73
Утка с фруктами.....	75
Кролик в сливочном соусе.....	77
СУПЫ.....	79
Рыбная солянка.....	81
Борщ с говяжьей корейкой и черносливом.....	83
Мясной суп с овощами.....	85
Гороховый суп с беконом.....	87
Чихиртма.....	89
Шурпа с говядиной.....	91
УКАЗАТЕЛЬ ПРОДУКТОВ.....	92





ВСЁ
ОБ АФГАНСКОМ
КАЗАНЕ

На фоне обилия высокотехнологичных и современных кухонных девайсов и техник типа су-вида в последнее время возник необычный феномен – увлеченные кулинарией люди всё чаще обращаются к истокам, выбирая проверенные временем способы приготовления еды. Возможно, чтобы чувствовать, что она «настоящая». А может, просто потому, что есть в традиционной посуде, чьи форма, материал и другие особенности менялись в течение столетий не просто так, а становясь поистине идеальными, какая-то необъяснимая магия.

Афганский казан – как раз про это. В продаже в России он появился совсем недавно, но резко стал популярным. В чём его секрет? Почему



он стал таким желанным и всё больше людей покупают его, чтобы готовить дома, на даче или на природе? Давайте разберемся.

Начнем с того, что такое казан. В древности казаном вообще называлась не посуда, а яма, которую среднеазиатские кочевники выкапывали, чтобы приготовить в ней целого барашка. Даже если разобрать слово «казан», можно увидеть, что «каз» в переводе с тюркского языка обозначает «выгребать», «скрести», «делать углубление». А если взять форму классического казана, разве она не напоминает идеальную яму? И такая форма ему придана очень мудро, для равномерного распределения тепла от огня, над которым готовят в обычном казане.









Афганский казан – более продвинутое изделие. Эта национальная посуда в Афганистане используется с давних времен, внешне напоминая герметично закрывающийся котелок. В наши дни, как и прежде, он отливался 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.

Несомненным преимуществом афганского казана перед скороваркой является то, что готовить в нем можно где угодно. Хоть на плиту его ставь, хоть на решетку над углями, хоть над костром. Поэтому его полюбили рыбаки, охотники, дачники и прочие поклонники отдыха на природе.

К тому же это имиджевая вещь. Представьте брутального мужика, который решил угостить друзей вкусным мясным блюдом, приготовленным... в скороварке. Не складывается картинка? А если вместо скороварки такой же брутальный, как его владелец, немного экзотический, с арабской вязью и блестящими боками котелок, будто из «Тысячи и одной ночи»? Совсем другое дело!

Готовить в афганском казане просто и круто. Можно положить внутрь набор мяса и овощей, посолить, герметично закрыть, выдержать полчаса на огне – в любом случае получится нечто потрясающее! Зачастую не нужны ни вода, ни бульон, ни даже масло – все готовится в собственном соку.

Афганский казан прекрасен еще и тем, что в нем можно готовить комбинированным способом.

Например, предварительно обжарить мясо без крышки, затем довести до готовности под давлением. Или после обжарки поместить казан без крышки в духовку. В казане доступны все основные виды кулинарной обработки: обжаривание, варка, тушение, пропаривание, запекание.

А какая еще посуда позволит так эффектно перемешать свое содержимое? Взял за ручку сверху, покрутил во все стороны, играя мускулами, как Иван Поддубный, и готово. Обеспечены не только восторженные вздохи женской половины аудитории, но и зависть мужчин. Проверено – после «кулинарного шоу» с участием афганского казана пара мужчин, а то и женщин к вам точно обратятся с вопросом, где купить такое чудо. А заодно попросят рецепт блюда, которым вы их угощали. Такой уж это волшебный предмет.

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.

Они могут быть более высокой и «стройной» формы или приземистыми, округлыми; однотонными, черными, или серебристыми, или цветными, под бронзу, двухцветными. Поверхность иногда неровная, «брутальная», иногда отполированная



до зеркального блеска – чисто декоративный эффект, на готовке это никак не отражается.

Ручки по бокам – вещь не обязательная, так как в процессе готовки удобнее пользоваться центральной ручкой сверху, которая не нагревается, в то время как ручки сильно греются.



В режиме скороварки рабочее давление в казане около 1,5 атмосферы и температура доходит до 120 °С, поэтому в крышке размещаются два рабочих клапана и один аварийный – дань современности, причем очень крутая, так как исключает возможность, что казан взорвется.

В комплекте оригинального афганского казана есть резиновое уплотнительное кольцо для герметизации, но по факту удобнее изготовленное из силикона (его можно приобрести отдельно или вырезать самому, если руки растут «из плеч», например, из силиконовой формы для выпечки).

КАК ВЫБРАТЬ

На российском рынке аутентичные афганские казаны представлены афганским (что логично) брендом *Rashko Baba*. С учетом популярности, вскоре появятся, если еще не появились, китайские подделки, поэтому ищите оригинал. Учитывая более чем демократичную цену на него, лучше не рисковать.

ПРИЗНАКИ ПОДДЕЛОК:

- **Надпись похожа, но не *Rashko Baba*.**
- **На клапанах нет надписи *Rashko Baba*.**
- **Рисунок на внешних стенках размытый, нечеткий.**
- **Ручки меньшего размера.**
- **Отсутствует паспорт изделия.**

Главный принцип, по которому нужно выбирать афганский казан, – это литраж. Причем стоит иметь в виду, что, в отличие от привычных нам кастрюль, литраж указывается не по внутреннему, а по внешнему объему! Так, у казана объемом 10 литров внутренний объем существенно меньше (помним про толстые стенки), а с учетом того, что в казан нельзя закладывать продукты более чем на 60 процентов объема, на выходе получаем максимум 5 литров готовой еды.

ДЛЯ КВАРТИРЫ оптимально выбрать казан объемом от 5 до 10–12 литров. Обращайте внимание на площадь дна (то есть зону контакта с плитой)! Если у вас газовая плита, это не так важно, а вот если электрическая – лучше выбрать казан с большим диаметром дна снаружи.

ДЛЯ ГОТОВКИ НА УЛИЦЕ лучше брать объем от 12 литров и выше, в зависимости от предполагаемого количества едоков.

В казанах от 15 литров и больше удобнее мешать содержимое. Плоская шумовка не подходит, нужна глубокая, идеально походит азиатское сито-паук.

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

Приобретая афганский казан, помните, что вам обязательно понадобятся несколько предметов для комфортной готовки: половник, глубокая шумовка (сито-паук), лопатка и большая разделочная вилка или металлические щипцы, рукавицы или прихватки.

На заметку

Афганский казан не подходит для индукционных плит, но его можно использовать, если приобрести специальный переходник.