

Мусамба

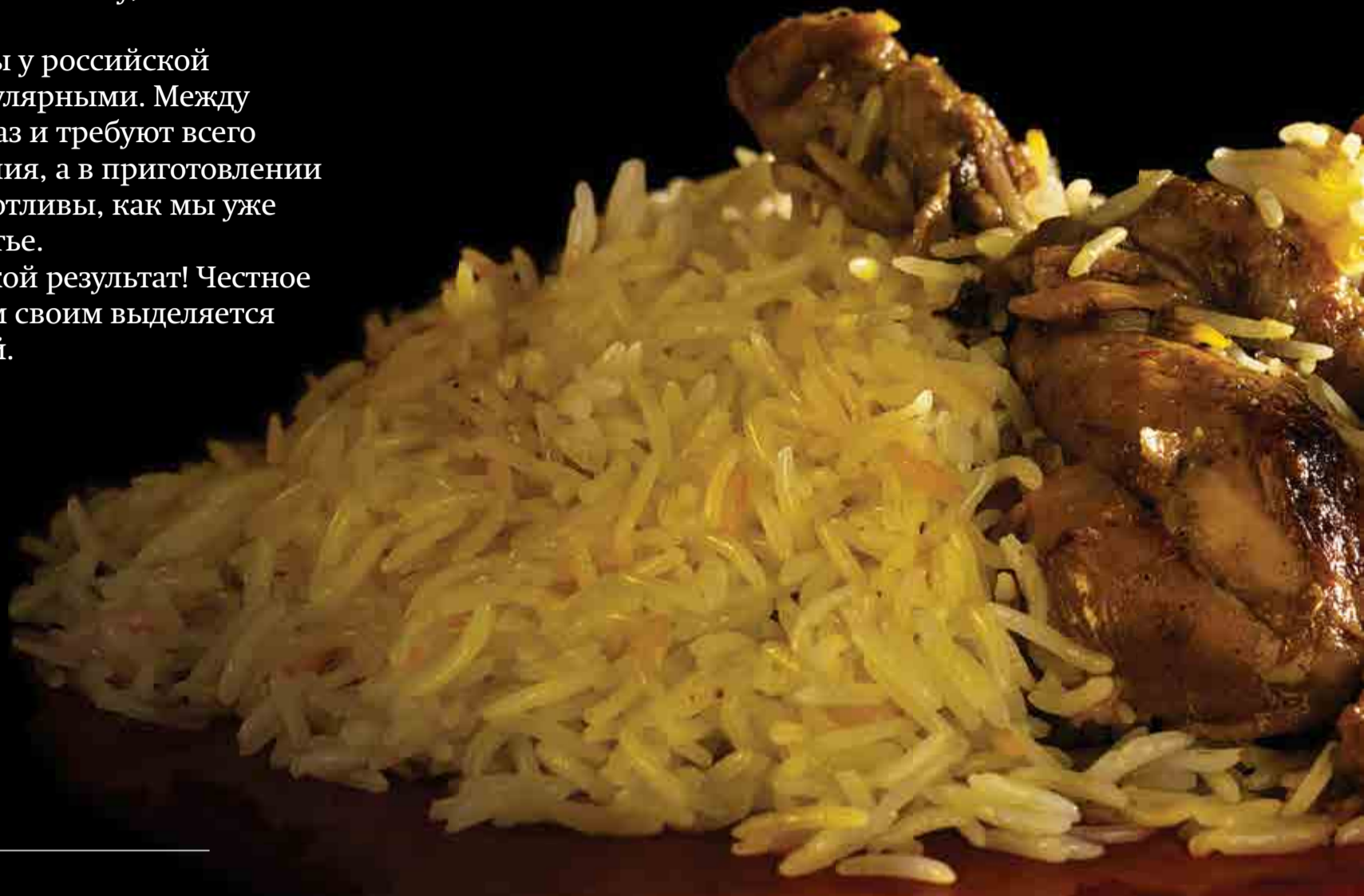
АЗЕРБАЙДЖАН



Узбекский плов описан в десятках книг. О нем рассказывают трепетно, тщательно смакуя детали и описывая вкусовые подробности. Ну, кто его после этого не полюбит?

А вот азербайджанские пловы у российской публики остались менее популярными. Между тем, именно эти пловы как раз и требуют всего лишь аккуратности и внимания, а в приготовлении они весьма просты и неприхотливы, как мы уже убедились в предыдущей статье.

Зато результат! Смотрите, какой результат! Честное слово даю — этот плов вкусом своим выделяется гораздо больше, чем красотой.



- 1 кг риса басмати
- 1 курица или крупный цыпленок
- 500 мл топленого масла
- 500 г лука
- 250 г муки для теста
- 200 г аль-бухары или алычи и кураги
- 100 г каштанов или отварного гороха нут
- соль, специи



Мусамба

УТРО



6'–12'
100 °C



5'
120 °C

29

1 В большой, просторной кастрюле вскипятите воду и сильно посолите ее. Опустите рис и доведите до готовности.

2 Откиньте рис на дуршлаг и промойте горячей водой. Дайте стечь всей воде, но не оставляйте рис надолго.

3 Смажьте дно казана 50 мл топленого масла и уложите на него раскатанный круг теста, как на пельмени.



1 Воды для варки риса берут раз в пять больше его объема. Так надо для того, чтобы вода не сильно остыла, когда в нее опустят варить рис. Рис-то холоднее воды! И надо чтобы вода как можно быстрее вскипела, чтобы рис варился в бурлящей воде, а не оседал на дно ровным слоем. Воду сильно солят для того, чтобы и рис успел просолиться. Это миф, бабушкины сказки, что рисом можно оттянуть соль из пересоленного бульона. Наоборот — рис никогда не возьмет в себя лишнюю соль. Готовность риса можно определить двумя пальцами — просто сожмите одну рисинку, она не должна хрустеть внутри.



2 Поливать рис кипятком необходимо для того, чтобы смыть с риса выделенный крахмал. Ведь даже самые лучшие сорта басмати, которые и отбирают на плов, тоже выделяют при варке крахмал. Хотите, чтобы рис склеился и приготовился комочками? Можете не обливать рис после варки — всего-то и делов! Можно использовать ту же воду, в которой варился рис. Я рис из кастрюли вынимаю небольшой сеточкой, а когда риса в воде остается совсем мало, просто выливаю его вместе с водой на дуршлаг. Если рис простоят в дуршлаге долго, то он склеится в надежные, крепкие комки.



3 Пока варится рис, пока с него стекает вода, в том самом топленном казане подогревают немного масла и на его дно укладывают казмах. Я еще расскажу о казмахе очень подробно, потому что эта часть плова заслуживает самого пристального внимания — уж поверьте мне. А пока, чтобы не сбивать вас с основной мысли, я покажу, как в этом месте можно немного схалтурить: просто уложите на дно казана кусочки лаваша, обмакнув их в разогретое топленое масло с обеих сторон. Пусть лежат на дне хотя бы в два слоя, и ставьте уже казан на огонь — пусть лаваш начнет поджариваться!

Не ищите на фотографии привычный вам чугунный казан. Вот это — тоже казан, причем казан медный. Медную посуду положено лудить как минимум изнутри. А за нелуженой медью требуется постоянный уход — лишь тогда она будет радовать глаз. Поэтому многие хозяйки в Азербайджане предпочитают, чтобы их медная посуда была облужена не только изнутри, но и снаружи. А что? Своих качеств посуда при этом не теряет, и не надо чуть не каждый месяц драить и шлифовать всю кухонную медь. И в этом казане... тоже готовят плов. Вернее, не в одном казане, а сразу в нескольких казанах и сквородках. Потому что чаще всего в Азербайджане рис и все остальное, что прилагается к рису готовят отдельно. Такие пловы так и называют — раздельными. А сам рис, приготовленный таким методом, называют откидным пловом.



4 На казмах уложите рис. Под крышку подложите несколько сухих, чистых кухонных салфеток для впитывания пара.

5 Откройте казан и полейте рис настоем шафрана, стараясь окрашивать лишь часть риса.

6 Положите в казан 300 мл топленого масла и снова накройте крышкой, сменив салфетки на сухие.



4 Рис из дуршлага не пересыпают в казан, а перекалывают. Каждую шумовку риса надо встряхнуть, чтобы рис лежал «пушисто», а если где все-таки образовались комочки, то вот самое время их разбить. Рис должен лежать горкой, почти не касаясь медных стенок казан. Ведь из-за высокой теплопроводности меди они едва ли не такие же горячие, как и дно, и есть риск, что рис, прикасаясь к ним, пригорит. Теперь казан надо накрыть чистыми кухонными полотенцами, чтобы испаряющаяся из риса влага впитывалась в салфетки, а не капала с крышки снова в рис.

5 Чем меньше воды останется в рисе, тем легче он получится и тем лучше будет подготовлен к тому, чтобы впитать шафрановый настой и масло. Примерно через сорок минут или даже через час после того, как плов «продышался» под салфетками, откройте казан, чтобы полить рис настоем шафрана. Вообще, время, которое рис проведет на плите в ожидании шафрана и масла очень важно. Рис должен прогреться до температуры близкой к 100 °С, и чем дольше он простоит при такой температуре, тем вкуснее и получится плов. На свадьбах рис томится часами.

6 В горке риса следует сделать углубление, вроде кратера вулкана. Шафран льют ободком: так надо, чтобы не весь рис окрасился в желтый цвет, а лишь его часть — ведь так красивее, а запаха и вкуса хватит всему плову! В сам кратер выкладывают масло. Если рис лежит в казане горкой, то масло, постепенно тая, будет растекаться по склонам горки и внутри нее. И не получится так, что масло пройдет сквозь рис только в одном месте и не соберется лужицей на дне казана. Ведь мы для того и подсушивали рис в казане, чтобы он как можно лучше впитал в себя все ароматное масло!

Масло и шафран — главные приправы азербайджанского плова. Никаких других специй не надо, именно их вкус и запах определяют плов, если не считать качество самого риса! Но там, внизу, лежит казмах (или кусочки лаваша в нашем случае). Бывает так, что не рассчитаешь с силой огня, и казмах начинает не поджариваться, а подгорать. Казмах-то для чего подкладывают? Чтобы рис не подгорел — сгоревший рис, в отличие от припеченного, зажаристого, невкусно пахнет! Но если тесто пригорит, запах будет не лучше. Однако тесто проще зарумянить, а если пригорит, то исправить положение никогда не поздно. Например, если вы, упаси господь, почувствовали запах жженного, то немедленно высыпайте рис из казана, убирайте сгоревший казмах и подкладывайте новый. Эти хлопоты оправданы — лучше уж повозиться чуть больше, чем испортить столько продуктов!

А нельзя ли вообще обойтись без этого капризного казмаха? Ну, как бы можно, да только когда азербайджанские мужчины жалуются на своих жен за нелюбовь и недостаточное внимание, они говорят: она мне даже плов без казмаха готовит! Это все потому, что казмах — дело хоть и хлопотное, но с ним плов намного вкуснее! Да и сам казмах — лакомство, из-за которого спорят дети.



Напугал я вас? Вернемся к другим казанам, где тоже происходит нечто интересное. Когда опытные люди начинают готовить азербайджанский плов, то все конфорки на плите миглом оказываются заняты. На одной конфорке, в большой кастрюле кипит сильно соленая вода, в которой будут варить заранее замоченный в теплой воде рис. На другой конфорке, в чайнике или большом ковше кипит вода, которой этот рис будут промывать после того, как его сварят и откинут на дуршлаг. В плоской и широкой кастрюле варится курица, порубленная на куски и едва покрытая водой. И, наконец, на четвертой конфорке стоит небольшой казан или глубокая сковорода, в которой уже начали жарить лук.

7 Нагрейте в казане или глубокой сковороде топленое масло и жарьте лук. Приправьте ближе к готовности лука.

8 Добавьте в казан отваренную порционными кусками до полуготовности курицу или бланшированного цыпленка.

9 Аль-бухару и каштаны добавляют в казан в последнюю очередь, на десять-пятнадцать минут.



7 Лук тоже жарится в топленом масле. Обратили внимание на его нарезку «лепестками»? Вот так минут через двадцать он начнет издавать очень вкусный, дразнящий запах. Когда лук станет прозрачным, начнет золотиться и местами краснеть (не забывайте же его перемешивать почаще!), в него следует добавить куркуму. Буквально половину чайной ложечки, меньше можно, а больше не надо. И столько же корицы. И чайную ложку молотой зиры. И две чайные ложки дробленого перца. Запомните: если из букета готового плова выделяется запах какой-то специи, то это значит, что вы переборщили. Больше так не делайте! Очень тонкий, почти неуловимый букет поверх запаха и вкуса основных продуктов — вот наша цель.

8 Теперь в лук можно переложить курицу, что варилась в широкой и неглубокой кастрюле. Варилась-то она так, до полуготовности! Теперь ей остается только подрумяниться местами. Со временем режим обжарки следует перевести в режим тушения. Для этого по мере выкипания добавляйте в казан по полполовника тот «недобульон», что у вас остался в кастрюле. Если вам случится готовить бройлерного цыпленка, то просто порубите его на куски и бланшируйте — опустите в кипяток на одну-две минуты и сразу кладите бланшированные кусочки птицы в лук. Никакой воды добавлять не надо — за вас это уже сделали еще на птицефабрике, нащипав курицу для веса. Все пойдет как надо и очень просто.

9 Только запаха вкусного не будет, но это дело поправят аль-бухара и каштаны. Каштаны и аль-бухара быстро обмениваются с содержимым казана своим ароматом и кислоткой. Когда эти продукты были недоступны, я готовил подобные пловы с другими сухофруктами и орехами: курагой, изюмом, грецкими орехами, миндалем и горохом нут. Думаю, что и вы, если не найдете необходимые продукты, то легко подберете им адекватную замену. Лучше готовить из того, что есть, чем не готовить, вздыхая об аутентичности. Надо иметь в виду, что почти любая азербайджанская еда становится только лучше и вкуснее, если она постоит на едва горячей плите или на рассекателе, подождет едоков, а едоки подождут ее.



БАСМАТИ

УТРО

сухой

замоченный

отварной

33



1 л / 0,784 кг

Этот тип риса имеет множество сортов, распространенных в Индии, Пакистане и Иране. Идеален для откидного плова. Рис полупрозрачный, имеет равномерный окрас. Поверхность риса очень гладкая, хорошо отшлифована, покрыта сетью тонких, неглубоких трещин. Остатки оболочки имеются только в виде исключения.



1,3 л / 1,31 кг

После замачивания рис частично потерял прозрачность, стал мутно-белым, во время замачивания в воду выделилось значительное количество крахмала.



2,8 л / 2,077 кг

Время отваривания до готовности — 6 минут. Большая часть зерен сохранила форму, на их поверхности клейстера нет. Трещины на поверхности некоторых зерен увеличились, незначительное количество зерен разрушилось, и на разрушенной поверхности образовался клейстер.

Как топить масло

Сливочное масло — один из самых роскошных даров природы человечеству.

Самое вкусное сливочное масло рождается там, где природные условия благоволят человеку и его домашним животным. Ведь все, что нужно для получения хорошего сливочного масла, — отличное молоко, немного умения и чистая совесть.

Жаль, что натуральное сливочное масло — продукт скоропортящийся. Ведь помимо жира в нем содержатся вода, белок и сахара в виде лактозы, которые могут служить питательной средой для не самых полезных и ухудшающих вкус продуктов бактерий.

Жаль, что на натуральном сливочном масле не так просто готовить: пока не выпарится вода, масло шипит и брызгается, температура его настолько невысока, что толком и не пожаришь, а когда воды в масле не останется, того гляди пригорят белки и сахара. Но люди научились отделять все остальное от молочного жира, который и хранится сколько угодно, и готовить на нем одно удовольствие, и вкус его полностью соответствует вкусу луговых трав и цветов, что ела корова.



50° C



85° C



125° C



37

Самый простой способ получить топленое масло — поставить сливочное масло на огонь и подождать, пока выпарится вода. За это время часть белков поднимется вместе с пеной на поверхность, их, разумеется, можно удалить. Но другая часть белков будет удерживаться на дне более тяжелой, чем жир, водой. Там эти белки и пригорят, когда вода выпарится, оттуда продукты распада белков и окрасят масло вкусом пригорелого молока. Теперь вы понимаете, почему прежде вам не нравился вкус топленого масла?

Но, возможно, он вам не нравился еще и потому, что топили не свежее сливочное масло, а слегка «подгулявшее», которое в чистом виде уже и есть нельзя. Так сказать, «спасли продукт». Еще одна причина состоит в том, что некоторые путают топленое масло с однажды разогретым. Правильно — кому же понравятся крупинки, которые образуются при его застывании?

Кроме того, в разогретом масле вода, белки и углеводы остаются на месте. Разве что часть бактерий гибнет при нагревании, но они неизбежно заведутся вновь. Да и готовить на таком масле — все равно, что на сливочном — те же проблемы.

Но если масло нагревать очень медленно и не доводить до температуры кипения воды, то оно рано или поздно расслоится на составляющие. Более легкий жир поднимется наверх, а вода, белки и углеводы осядут вниз. Чем медленнее ведется нагрев, тем дольше в масле поддерживается температура примерно 85 °C, тем лучше результат.

Как это сделать? Помогут мультиварки, рисоварки, медленноварки и другая кухонная техника, способная поддерживать температуру в заданном диапазоне продолжительное время. Например, часов пять-шесть, если речь идет о трех-четырех килограммах сливочного масла.

А с меньшим количеством и связываться не стоит! И хлопоты неоправданные, и масла получается до обиды мало. Ведь даже если сливочное масло было кисловатым, крошилось при попытке намазать на хлеб, норовило испортиться или хотя бы пожелтеть на краях — словом, вело себя как самый обычный натуральный продукт, все равно в результате получается удивительно вкусное топленое масло.

Как же отделить одну жидкость от другой? Очень просто, если вспомнить, что при остывании молочный жир твердеет быстрее воды. Просто выставьте сосуд с маслом на холод, а потом достаньте твердое топленое масло. Остатки сливок снизу куска можно смыть струей холодной воды. После этого масло надо еще раз нагреть до 125 °C, чтобы выпарить из него остатки воды и убрать небольшое количество пены. Правильно приготовленное топленое масло не нуждается даже в холодильнике для хранения.

Айва

УЗБЕКИСТАН



Читая книги своего великого земляка Абу Али ибн-Сина (Авиценны), я встретил упоминание о плове с айвой в связи с его лечебными свойствами. Разумеется, я немедленно попробовал заменить айвой морковь в ферганском плове. Получилось вкусно, но айва, которую выращивают в Узбекистане, преимущественно традиционных сортов. Она довольно жесткая, ее можно и жарить, и тушить, и запекать. Но в мире больше распространены столовые сорта айвы, плоды которой не очень хорошо переносят обжарку и последующее тушение, да еще и будучи нарезанными соломкой. Приготовление крупными кусками не позволяло передать плову аромат и вкус айвы в полной мере. Поэтому пришлось искать другие способы приготовления этого плова. Я лет пятнадцать не оставлял экспериментов по улучшению плова, где айва сыграла бы первую скрипку, отсекал все лишнее и шлифовал рецепт. И только теперь я готов представить вам это блюдо, потому что оно приобрело тот вид, которого заслуживает эта гениальная идея, и на самом деле стало вполне лечебным. Например, этим блюдом можно лечить отсутствие аппетита.

- 1 кг риса
- 600 г айвы
- 1 кг лука
- 400 мл топленого масла
- соль, сахар, специи



Айва

УТРО



15'
150 °C



15'
130 °C

71

1 Обжарить лук, нарезанный перышками, по меридиану, в половине запланированного количества масла. В конце подготовки лука добавить половину чайной ложки куркумы.

2 Необходимо добиться третьей степени обжарки лука, но не допустить при этом пригорания. Для этого следует жарить на среднем огне, все чаще, но осторожно помешивая лопаткой и убавляя огонь.

3 В другую сковороду, со второй порцией масла, уложить айву, посыпать столовой ложкой сахара и молотой зиры и готовить сначала под крышкой, перемешивая редко и очень осторожно.



1 Вы уже знаете, что в плове три ингредиента главные — рис, вода и масло. Лук в плове необходим, прежде всего, для ароматизации масла. Если нарезать его поперек, то он лучше отдает в масло свой вкус и аромат, но впоследствии тает и в результате из смеси масла и лука получается заготовка для густого соуса.

2 В плове, который я задумал, это было бы лишним. Поэтому я нарезал лук вдоль — так он отдаст в масло меньше своего сока, но приобретет ту консистенцию, которая мне нужна — чтобы лук стал похож на какой-то нежный, очень приятного вкуса сухофрукт. В принципе, я допускаю добавление в этот плов сухофруктов, вроде хорошего изюма, но не спешите — попробуйте в первый раз лаконичный вариант, чтобы почувствовать всю прелесть айвы как ингредиента плова.

3 Когда из айвы выделится сок и сахар, растает, надо снять крышку и дать выпариться влаге, чтобы сахар карамелизовался на айве, укрепив таким образом на ее поверхности зиру. Айва к этому моменту должна уменьшиться в объеме, стать мягче, но ни в коем случае не разойтись в кашу. Вообще, не переломать айву шумовкой — главная задача повара на данном этапе, потому что в готовом блюде должен быть рассыпчатый рис и айва, а не рис в айвовом пюре.



4 Рис недоварить самую малость и откинуть, после чего переложить рис, лук и айву слоями в пористый горшок. Полить маслом из сковородок, в которых жарились лук и айва с настоем шафрана.

5 Горшок поместить в умеренно прогретую дровяную печь или в духовку. Духовку настроить на падение температуры в течение часа, либо постепенно понижать температуру вручную.

6 Второй час горшок должен стоять в печи при низкой температуре, а если понадобится держать его в духовке дольше (что хорошо для плова!), то температуру следует понизить еще.



4 В принципе, на втором этапе плов можно готовить и в казане, но чтобы рис не подгорел, понадобится казмах, который уведет вкус плова в сторону традиционного откидного плова, чего не хотелось бы. Наверное, можно приготовить плов и в чугунной или керамической эмалированной посуде, поместив ее в духовку, но тогда надо под крышку подложить матерчатую салфетку, чтобы она впитала лишнюю влагу. В пористом керамическом горшке лишняя влага впитывается в сам горшок. А керамика настолько осторожно прогреет содержимое, что рис нигде не пригорит.

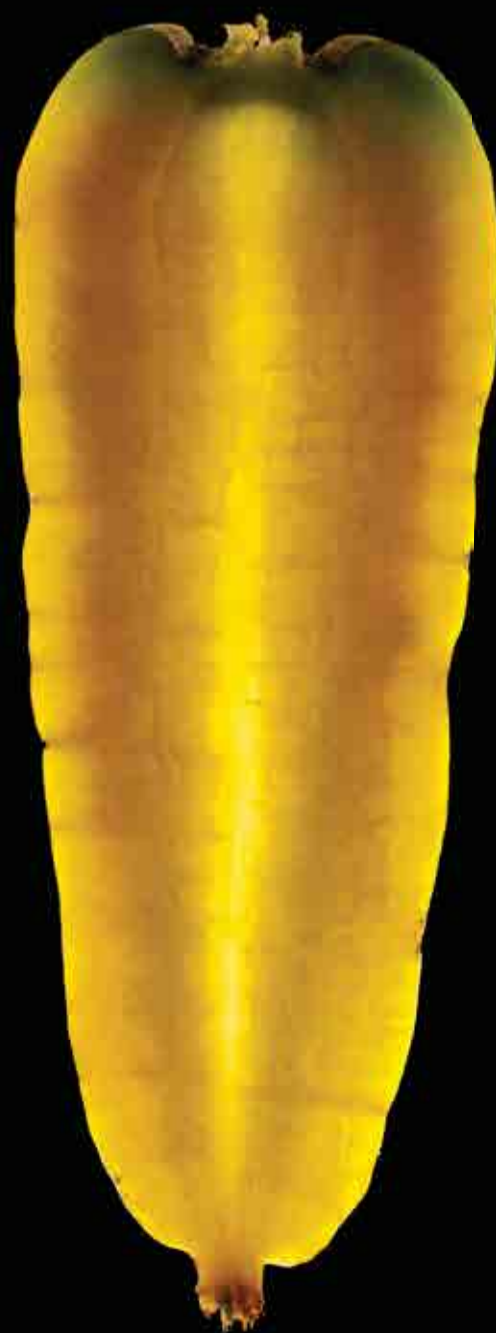
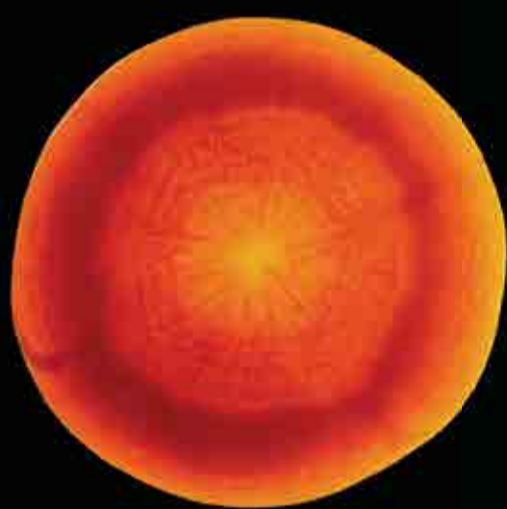
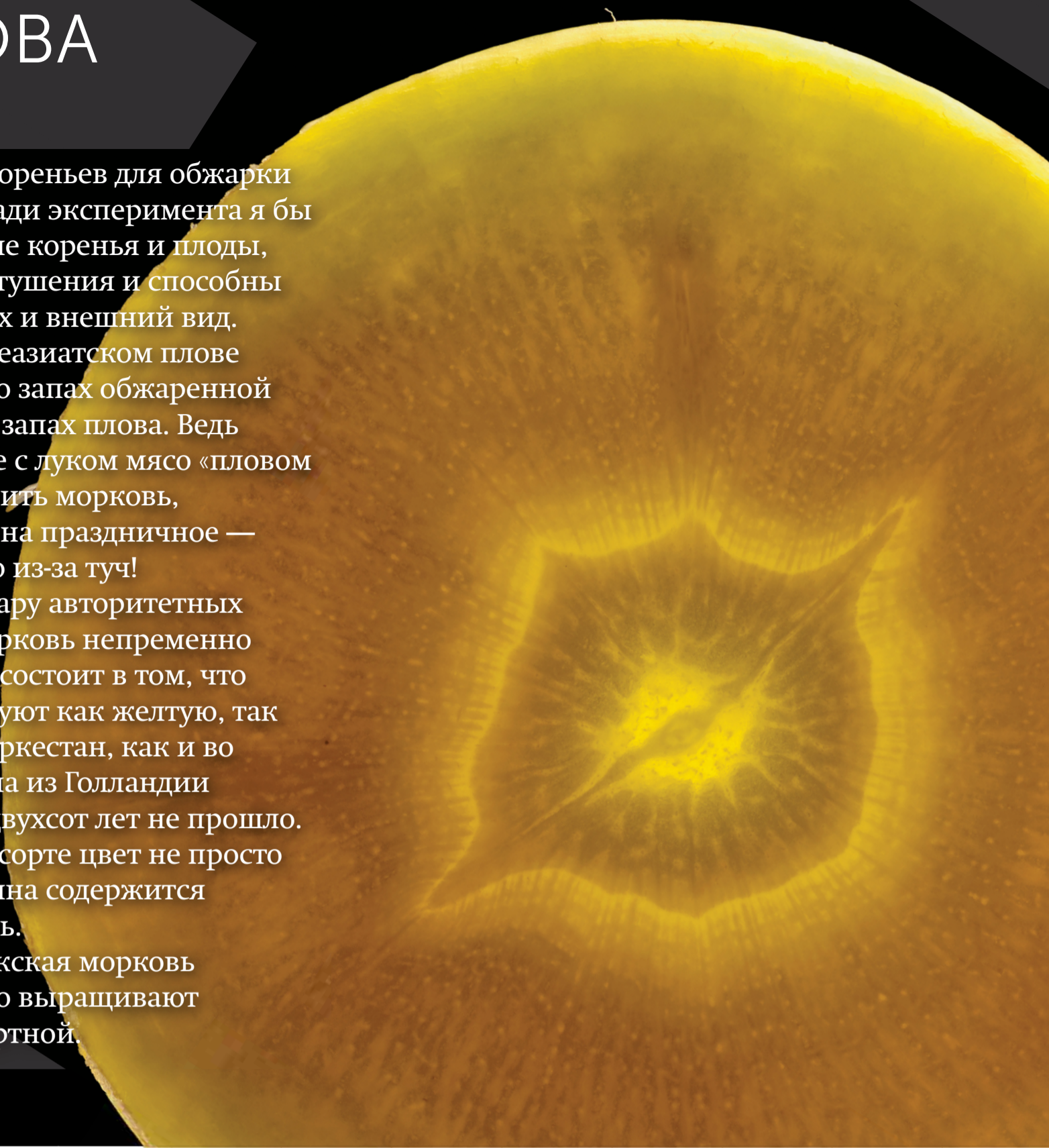
5 Отваривая рис, как на откидной плов, надо учитывать, что и в айве, и в луке все еще содержится довольно значительное количество влаги, которую впитают не только стенки пористого горшка, в котором будет готовиться плов дальше, но и сам рис. Поэтому варить рис я предлагаю на минуту меньше, чем обычно варится данный сорт. Я намеренно не рассказал о сорте риса — вы можете выбрать любой, подходящий для приготовления откидным способом (то есть, как минимум, не узбекские сорта риса и не те, что для каш и ризотто).

6 Чем дольше будет стоять в печи этот плов, тем вкуснее он и получится. Например, если готовить этот плов четыре часа, получится в результате шедевр, а не просто еда. Ведь рис здесь насыщается запахами прежде всего от самой айвы и обжаренного лука. Масло, что осталось в сковородках после обжаривания лука и айвы, вступает в дело за полчаса до готовности плова. Перемешивать готовый плов следует уже на блюде, очень аккуратно. Этот плов хорошо употреблять поздней осенью, зимой, если вдруг не хочется мяса, а то и весной, если все еще очень холодно.



СОЛНЦЕ ПЛОВА

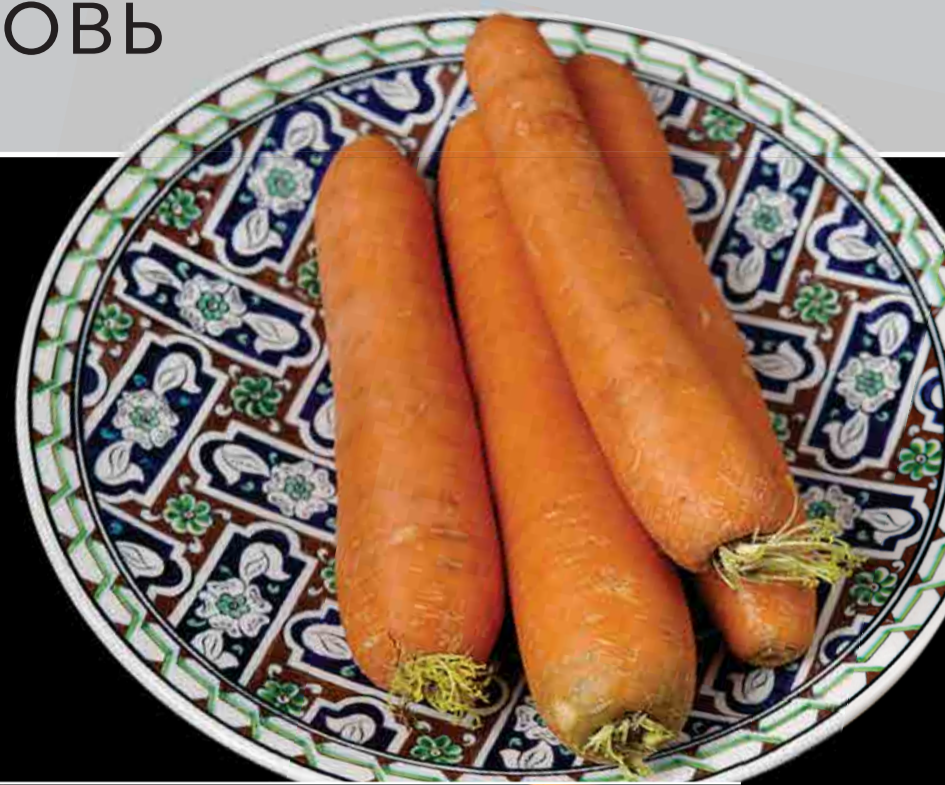
Мировая кулинария в качестве кореньев для обжарки использует не только морковь. Ради эксперимента я бы попробовал в плове любые другие корни и плоды, которые подходят для обжарки, тушения и способны придать блюду аппетитный запах и внешний вид. Но так уж случилось, что в среднеазиатском плове ныне царствует морковь. Именно запах обжаренной моркови идентифицируется как запах плова. Ведь никто не скажет про обжаренное с луком мясо «пловом пахнет»? Зато стоит только добавить морковь, как настроение запаха меняется на праздничное — будто солнце после дождя вышло из-за туч! Знатоки не преминут вставить пару авторитетных слов, мол, в настоящем плове морковь непременно должна быть желтой. Правда же состоит в том, что в Узбекистане для плова используют как желтую, так и красную морковь, которая в Туркестан, как и во все остальные части света, попала из Голландии относительно недавно — еще и двухсот лет не прошло. В нововыведенном голландском сорте цвет не просто так оранжевый — в ней и каротина содержится больше, что не может не радовать. Однако и красная, и желтая узбекская морковь несколько отличаются от той, что выращивают в России, не говоря уже об импортной.



Видимо, в Узбекистане морковь получает меньше воды и потому растет медленнее, становясь ко времени зрелости все тверже, все «деревянее». Чем грубее морковь, тем лучше она подходит для плова. Ведь ей предстоит долгая термообработка: сначала в масле, потом в воде, а в конце — под слоем риса. При этом в некоторых рецептах морковь часто перемешивают, из-за чего молодая и нежная морковь ломается, давится и превращается в морковное пюре. Поэтому следует выбирать не просто крупную морковь, которую, безусловно, удобнее нарезать, но морковь, которая вызрела только к осени. Ведь не всегда молодая морковь бывает тоненькой: если огород хорошо поливают и щедро добавляют удобрения, то морковь вырастает огромной, но оставаясь при этом молодой. Постарайтесь избегать «бройлерной» моркови, а если попалась именно такая, то после нарезки разложите ее на салфетке и дайте подсохнуть, слегка завялиться. Для ускорения процесса можно даже использовать слабо нагретую духовку.

Как чистить и резать морковь

Необходимо тщательно отмывать морковь перед тем, как ее чистить. Если чистить немытую морковь, то все, что ни есть на ней, включая землю, так или иначе попадет на очищенную поверхность. Попытка помыть уже очищенную морковь приведет к тому, что вся эта грязь вместе с водой впитается в корнеплод.



Я бы запретил всем хорошим людям скоблить морковь. Просто посмотрите, как поверхность выглядит после скобления. Все разлохмачено, надорвано. Во время

приготовления такая морковь, скорее всего, превратится в кашу. Каша — это не плов? Нет, плов — это не каша! А за попытку измельчения моркови на терке и прочих кухонных комбай-

нах я бы на вас обиделся. Правильная морковь в сыром виде слишком тверда для попыток механизировать процесс! Острый нож — единственный инструмент для работы с морковью.



Покатите морковь по доске — она остановится на той плоскости, на которой ее будет удобно резать. Не надо слишком сильно прижимать морковь к столу, нет нужды, чтобы кончики пальцев белели от напряжения. Просто придерживайте ее, чтобы она не покатила влево, в сторону от ножа. С другой стороны ее будет удерживать сам нож.



Смотрите, морковь даже после хорошей терки разлохмачена, она даже на вид стала невкусной! А мы сейчас нечаянно обнаружили закономерность: внешний вид еды и ее вкус — вещи взаимосвязанные!

Если у вас нет ничего, кроме ножа, то чистить морковь надо почти так же, как и картошку, — аккуратно срезая тонкие очистки движением ножа вдоль моркови, на себя. Бывают особые ножи, которые называют коренными — то есть предназначенными для очистки корневищ. Может быть, такими ножами было бы даже удобнее.

Но если у вас есть хорошая овощечистка, то с чувством радости и облегчения используйте ее. Получается быстро и аккуратно — главное, чтобы овощечистка была с острыми ножами, а то выйдет, как на терке. Обрезаем морковь с торцов и разрезаем напополам, если она слишком длинная. Чересчур длинная соломка в казане во время перемешивания все равно сломается!

Поставьте кончик ножа впереди моркови, приподнимите рукоять. Опускайте рукоять ножа вниз и одновременно ведите его на себя. Правильно, если нож работает как гильотина, и неправильно, если нож работает как топор, когда лезвие ставят плашмя и прилагают огромные усилия вниз, без режущего движения спереди назад. Пилить морковь ножом тоже не надо. Если нож не прорезает морковь за одно движение, его следует наточить или хотя бы поправить режущую кромку.

Сложите ломтики от половины моркови один на другой и снова придерживайте пальцами верхний ломтик так, чтобы морковь не сдвигалась влево. Ногти следует поставить параллельно ножу, режущая кромка ножа не должна подниматься выше первой фаланги пальца — так вы никогда не порежетесь, но порежете морковь. Движение ножа точно такое, как в первом случае — кончик ножа на доску дальше моркови, рукоять вверх, потом двигаем нож на себя, одновременно ведя рукоять вниз, к доске.

Вот так порезанная морковь на плов годится!



Как правильно замачивать рис

Плов — это приготовленный особым образом рис. Рис в основном состоит из крахмала. Поэтому рисовое зерно ведет себя подобно крахмалу — попадая в горячую воду, разбухает. Но после очищения риса от шелухи его поверхность покрыта рисовой пудрой — фактически, крахмалом. Во время приготовления риса крахмал выделяется в воду, а в результате при нагреве образуется клейстер. Чем больше клейстера между рисинками, тем хуже масло обволакивает рис. Плов кажется невкусным — потому что крахмальный клейстер привлекательного вкуса не имеет и неохотно смешивается с маслом, которое отвечает в плове за вкус и аромат. Чтобы уменьшить количество клейстера в плове, рис принято замачивать и промывать. Но мало кто задумывается над вопросом, какой водой замачивать рис — холодной, теплой или кипятком? Давайте поставим небольшой опыт и узнаем, как правильно!



проба №1



85

Условия опыта

Понадобятся три стакана — по 100 г риса и по 120 мл воды в каждом. В первый стакан нальем воду комнатной температуры (около 20 °С), во второй — горячую воду с температурой 60 °С, а в третий — кипяток.

Чтобы имитировать остывание в условиях реальной кухни, я использовал стаканы-термосы. В них вода остывает примерно с той же скоростью, что и в кухонной миске обычных размеров, — приблизительно через 30 минут, поэтому проводить опыт дольше не имеет смысла.

Но рис не едят замоченным, его варят! Поэтому судить об эффективности метода можно, только сравнивая отваренные пробы риса.

Рис будет взвешиваться и оцениваться дважды: после замачивания и после отваривания в одном литре кипятка в течение 5 минут.

Результат пробы №1

После замачивания в стакане с холодной водой все еще осталось достаточное количество не впитавшейся в рис и полностью прозрачной воды. Объем риса увеличился, но на многих зернах риса появились трещины.

Особенно быстро рис рос в первые минуты после того, как попал в воду, но его рост замедлился примерно через 15 минут.

За время замачивания рис впитал 42 мл воды.

Во время отваривания рис впитал еще 90 мл воды.

При детальном рассмотрении видно, что рис стал бугристым — из трещин выделился и застыл на поверхности крахмал.

2 глава

День

Искусные руки голодными
не останутся.
УЗБ НАР ПОСЛ



Как есть плов



Разговоры о еде и сексе действуют на человека возбуждающе — работают инстинкты. До сегодняшнего дня я никогда не говорил об употреблении еды, находя этот процесс слишком интимным.

Кроме того, я не знал, как не перейти тонкую грань между фуд-эротикой и фуд-порнографией и не вызвать отвращение физиологией. Но плов — блюдо, которое надо уметь правильно съесть.

Пока идет подготовка продуктов, нарезка овощей и мяса, перебор риса и так далее — выпейте несколько пиал зеленого чая с сухофруктами, орешками, а то и просто с сахаром, пока не напьетесь.

Чай освободит желудок, а небольшое количество сухофруктов или сахара немного снизит аппетит, что совсем нелишне — ведь до плова еще верных три часа и несколько довольно суровых испытаний!

Первое испытание — выжарки из курдючного сала. Когда вы начнете готовить плов, то первыми подспеют именно они.

Не попробовать их — просто глупо, настолько они вкусны. Но если есть их без подготовки при помощи чая с сухофруктами и сладостями, то появится опасность не удержаться и наестся уже ими.

С другой стороны, не надо думать, что выжарки — это чрезмерно жирная еда. Посмотрите в казан — что там осталось? Жир? Ну, вот и все. Жир там, а в правильно подготовленных выжарках преимущественно соединительная ткань, белок, иными словами.

Но если сколько-то и осталось жира, то ничего вредного в нем нет, тем более, что есть этот бутерброд вы будете с луком и хлебом, а хорошо бы еще и с сумахом. Лук и сумах помогают пищеварению, так что, Бог даст, к плову вы окажетесь во всеоружии хорошего аппетита.

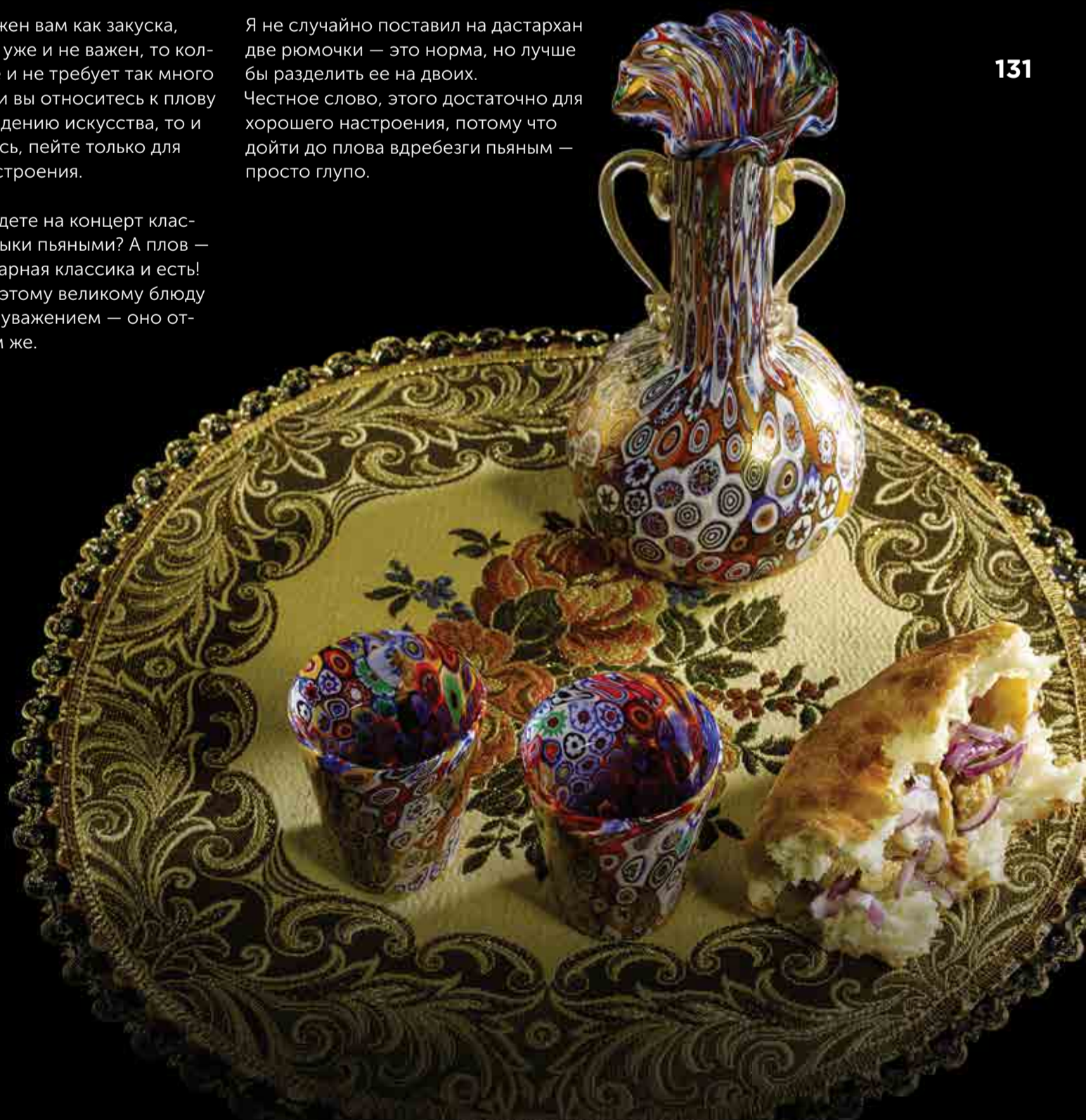
Да-да, я знаю, что читатели запомнили лучше всего из моей первой книги!

Можно, немножко можно.

Если плов нужен вам как закуска, вкус которой уже и не важен, то колбаса дешевле и не требует так много времени. Если вы относитесь к плову как к произведению искусства, то и не напивайтесь, пейте только для хорошего настроения.

Вы же не пойдете на концерт классической музыки пьяными? А плов — как раз кулинарная классика и есть! Подойдите к этому великому блюду с трепетом и уважением — оно ответит вам тем же.

Я не случайно поставил на дастархан две рюмочки — это норма, но лучше бы разделить ее на двоих. Честное слово, этого достаточно для хорошего настроения, потому что дойти до плова вдребезги пьяным — просто глупо.



Голяшки с зеленью

АЗЕРБАЙДЖАН

Послушайте рассказ об очень простой в приготовлении разновидности плова. Плов этот довольно легкий, комфортный и какой-то... домашний. Да, точно! В меню званого обеда я бы его не поставил, а вот от души и вкусно поесть этот плов дома, в кругу близких людей, — самое оно.

800 г баранины
600 г бараньих голяшек
1 кг риса басмати
150 г топленого масла
100 г лука
свежая зелень, соль, специи



Голяшки с зеленью

ДЕНЬ



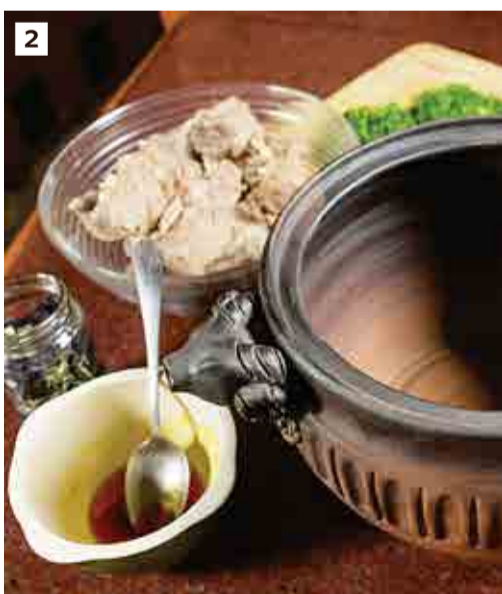
1 Мясо от бараньих голяшек и с нижней части бедра снимите с кости и отварите в большом количестве бурно кипящей воды от 40 до 60 минут в зависимости от молодости барашка.

2 Бульон, оставшийся после отваривания мяса, выправьте на соль и отварите в нем предварительно замоченный рис.

3 Посолите оставшийся бульон, как обычно солят воду для откидного плова, и поставьте варить рис. За минуту до готовности риса опустите в кастрюлю всю зелень и перемешайте.

4 Возьмите дуршлаг, вынимайте им рис из кастрюли и откидывайте на сито, чтобы с него стекла вся лишняя влага. Зелень после отваривания должна оставаться ярко-зеленой.

159



1 Мясо надо выбрать такое, которое бывает хорошо для долгой варки либо тушения. Не беда, если после короткого отваривания мясо покажется жестким, ему еще предстоит готовиться в горшке.

2 Теперь надо собрать все, что вот-вот понадобится, и держать наготове: большой керамический пористый горшок. Ну, ладно, нет пористого, значит, обычный; позже я расскажу, какие поступить в этом случае. Подготовьте настой шафрана, много порезанной свежей зелени по вашему вкусу, сухие травы, соль, топленое масло.

3 Примерно за минуту-две до готовности риса опустите в кастрюлю всю зелень и размешайте ее с рисом. Вы теперь понимаете, почему я предложил снять мясо с кости? Если бы мы варили мясо с костями, то бульон получился бы довольно липким, значит, и рис тоже получился бы излишне липким. А зачем?

4 А вы понимаете, почему я предложил взять дуршлаг и сито, а не перелить содержимое кастрюли в сито, как обычно? Какой ни на есть, но в кастрюле остался все-таки бульон. Да, пусть он уже замутнен крахмалом, который выделился из риса во время отваривания, но на какое-то блюдо, где прозрачность бульона не важна, он еще вполне сойдет. Вот взять хотя бы маставу!



5 Уложите на дно горшка куски отварного мяса, добавьте половину запланированного топленого масла, посолите и поперчите.

6 Переложите в горшок рис с зеленью, встряхивая так, чтобы рис ложился свободно, а не плотно.

7 Поставьте горшок в остывающую печь, либо в духовку, разогретую до 160 °С, и понизьте каждые полчаса температуру, вплоть до 100 °С.

8 За полчаса до готовности положите в горшок оставшееся топленое масло и полейте настоем шафрана. Закройте горшок и держите в печи до готовности.



5 Теперь мясо вперемежку с кусочками топленого масла закладываем в горшок, солим и перчим. Подбирая количество соли, вспоминаем, насколько недосолненным был бульон. Теперь перекладываем в горшок рис с зеленью, встряхиваем шумовку, чтобы рисинки упали легко, пушисто, вольготно, а не приминаем рис и не трамбуем его.

6 Ставим горшок в остывающую печь либо в духовку. По времени приготовления могут быть варианты. Можно продержать горшок пару часов в обычной духовке, в этом нет ничего сложного — достаточно подойти к духовке всего два раза, ну, максимум, три и повернуть регулятор. А можно готовить в дровяной печи все четыре часа, когда в ней уже приготовили что-то, но тепло еще осталось.

7 Но чем дольше готовится такой плов, тем вкуснее он становится. Примерно за полчаса или за час до готовности плова его надо полить шафрановым настоем. Ведь рис, находясь в пористом горшке, подсохнет, поделится своей влагой со стенами горшка, и теперь он охотно впитает как шафран, так и масло.

8 Ну а что делать тем, у кого горшок не пористый? Да подложите под крышку чистую салфетку в несколько слоев, вафельное полотенце или просто чистую ткань без запаха и краски — словом что-то, что готово впитать лишнюю влагу. Мясо перед подачей порежьте на удобные куски, салат из помидоров и лука будет очень уместен. Когда готовят такой ужин, ничего больше на столе не понадобится.



Что происходит с крахмалом



Рис содержит совсем немного клетчатки, чуть больше белков и очень много углеводов в виде крахмала.

Во время приготовления риса часть крахмала выделяется в воду. В зависимости от сорта риса и способа обработки зерна меняется количество выделяющегося крахмала. Что происходит с крахмалом, который соединяется с горячей водой, известно каждому, кто умеет готовить кисель. Но что необходимо знать о поведении рисового крахмала тому, кто желает научиться готовить плов? Ведь рисовые зерна в киселе — это что угодно, но только не плов! Возможно ли повлиять на процессы и предотвратить образование киселя — клейстеризацию крахмала?

Чтобы получить ответ на этот вопрос, я решил провести еще один опыт. Для усиления эффекта я раздробил рис в ступке и после этого замочил его в горячей воде.

Дробленый рис впитал намного больше воды, чем целый, но и крахмала в воду выделилось намного больше, чем при замачивании целого риса.

Воду с растворенным в ней рисовым крахмалом я перелил через сито и дальнейшие опыты проводились только с этим раствором.



Раствор медленно нагревали, наблюдая за изменениями. При 75–78 °С произошла так называемая клейстеризация крахмала — то есть жидкий до этого раствор стал вязким. С остыванием его вязкость увеличилась настолько, что он не полностью стекал с ложки, покрывая ее густым слоем. То же самое, но в меньших масштабах, происходит с зирваком, когда его нагревают медленно.

Иногда во время отваривания риса в воду добавляют немного лимонной кислоты. Говорят, что от этого рис становится блестящим и менее липким. В традиционных среднеазиатских рецептах в плов добавляют барбарис, который почти не меняет вкус плова, но настой барбариса содержит достаточно кислоты. Чтобы проверить действие кислоты на клейстер, я добавил несколько капель лимонного сока

и продолжил нагревать клейстер. Спустя 25 минут при температуре 98–100 °С, раствор стал менее густым и мутным, а спустя 45 минут легко стекал с ложки.

Вывод: температуру 75–78 °С рис должен преодолеть как можно скорее, кислые продукты в плове необходимы, а запаривание риса должно происходить от 25 до 45 минут при температуре 100 °С.

259



Два горшка в одной печи

УЗБЕКИСТАН



Я уже не первый год размышляю о том, каким должен быть плов в ресторане. Одновременно я делаю попытки нащупать другие способы приготовления плова. Положительный опыт с приготовлением плова в керамических горшках, в печи, подсказывает, что стоит исследовать это направление детально! Помимо того, что эта тема просто увлекает меня, я осознаю некоторую ответственность перед узбекской кухней. Кухня — живой организм, следовательно, должна развиваться, изменяться, обретать новые формы.



800 г курицы
800 г риса
600 г топленого масла
200 г острого перца
400 г лука
400 г моркови
2 головки чеснока
соль, специи



Два горшка в одной печи

ВЕЧЕР



Кто сказал, что плов — это обязательно мясо, да еще и исключительно баранина? Вместо мяса, как мы говорили, может быть все что угодно, важно лишь правильно подобрать подход к продукту. Вот замариновать деревянную суповую курицу мне показалось вполне разумным. Но если бы у меня была баранина, то почему бы не замариновать и ее? Важно только понимать, что баранина в горшок пойдет особая — самые дешевые отрубы. Шея, голяшки, грудинка, ребрышки. Берите все, что способно выдержать продолжительное приготовление. Имейте в виду, ни в каких других продуктах соли больше не встретится, так что солим чуть сильнее обычного.

И еще раз послушайте меня: из закрытого стручка перца жгу-честь не выйдет, как ни готовь. Вот если разорвется при перемешивании, тогда да. А вот так — только запах. И этот запах-то мне и нужен! Вот должен быть в плове запах перца — и все тут. Какой использовать жир — выбор за вами. Можно налить оливковое масло. Можно взять иное хорошее растительное, которое не стыдно съесть, обмакнув в него кусочек хлеба. Можно взять куриный смалец, хотя я отлично понимаю, что у вас он не скоро появится. Но я взял утиный жир, который собираю специально для таких целей.



1 На этот раз все начинается предельно просто. Лук отправляется в горшок без предварительного обжаривания.



2 Нарубленная кусками и замаринованная курица: соль, куркума, зира, кориандр, паприка, немного оливкового масла. Да, почему бы и не курица?



3 От чеснока головками отказываться не хочу! Тем более, что он отлично сочетается и с курицей.



4 Это только кажется, что моркови слишком много. На самом деле почти на полуторакилограммовую курицу пошло всего шестьсот граммов моркови.



5 Перец! Не бойтесь вы так этого перца, ведь выращенный в теплице бывает довольно слабенький по остроте.



6 И жир. В плове должен быть жир! Нравится вам этот факт или не очень, поработали над вашим сознанием диетологи и прочие шарлатаны или вы смотрите на вещи здраво — жир обязателен.



И могу вам сказать, вернее, повторить еще раз: утиный жир в плове даже предпочтительнее курдючного сала, которое само по себе не нуждается в моих адвокатских услугах перед теми, кто его еще не пробовал. И уж подавно перед теми, кто его с удовольствием потребляет. Топленое масло тоже очень хорошо подойдет.

В общем — выбирайте, а я ни на чем не настаиваю. Это же ваши вкусы, я-то здесь при чем? Можно разложить зирвак по порционным горшкам, и готовить не в печи, тандыре или котле-барбекью, а в современном пароконвектомате или хорошей духовке. Тогда все параметры, как количество воды, время, температуру можно очень точно подобрать, подстроить и запрограммировать. То есть процесс приготовления плова получает хоть какую-то защиту от повара-дурака. А необходимо ли это? Абсолютно необходимо, потому что хорошо приготовленный плов — как раз тот фаст-фуд, который можно называть хорошим, правильным фаст-фудом. Есть даже термин такой — фаст-гуд.

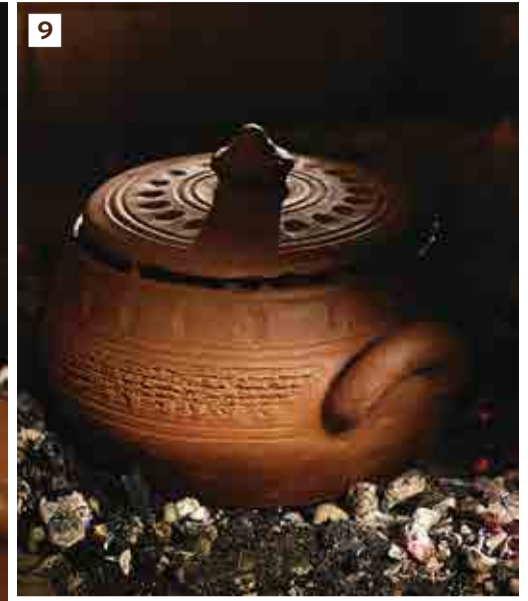
Поэтому обращаюсь к профессионалам: творите, выдумывайте, пробуйте, но не изобретайте велосипед и не отрывайтесь от корней!



7 Надо подобрать количество воды таким образом, чтобы она успела выкипеть за то время, пока под горшком еще тлеют угли. Но надо чтобы к тому моменту, как она выкипит, угли уже затухали. Жара углей должно хватить только чтобы слегка прижарить лук и курицу или мясо, или что у вас там еще.



8 Рис в отдельный горшок закладывается вовсе не от того, что я не умею выбрать посуду и рассчитать объем продуктов, а наоборот — потому что так было задумано. И задумано — изначально. И рис, как видно, уже отварен. Варили его в большом количестве сильно соленой воды, как полагается для откидного плова. Откинули, дали стечь воде — и вот теперь в горшок.



9 И оба горшка — в протопленную печь, а горшок с зирваком еще и на тлеющий уголь, чтобы закипел. Только не надо вздохнуть о том, что у вас нет печи! У тех, кто только вздыхает, она никогда и не появится. Между тем, следующая книга будет именно про печь. Так что — поторопитесь! А если без вздохов, чем вам духовка-то не угодила? Их же сейчас каких только нет — программируемые, с какими угодно режимами. Да, ими тоже надо научиться пользоваться. И об этом тоже поговорим в следующей книге!

Незадолго до подачи полейте рис настоем шафрана, выкладывайте его первым, а потом зирвак. Маслом и соком от зирвака рис можно полить и сразу, а можно сделать в слое риса углубление и вылить его туда. Так можно

регулировать жирность-сочность плова. Что, вот так все просто? Да, очень просто! И получится очень вкусно и ароматно. Конечно, сложности есть! Ну, а в простом плове, что готовится в казане, сложностей разве нет?

