



Самаркандинский плов по-настоящему!

"Бедный человек ест плов, богатый человек ест только плов"

Узбекская пословица

Согласно восточной поговорке, рецептов плова существует столько, сколько городов в мусульманском мире. И это действительно так. На Востоке не то что в каждом городе, а даже в каждом мелком населенном пункте существует свой рецепт плова, а зачастую и не один. В одном только Узбекистане известно более сотни рецептов ароматного блюда из риса, мяса и моркови.

Традиционный самаркандинский плов

Самарканд – древний город, столица империи Тамерлана, конечно, имеет свои сильные "пловные" традиции. Существует как минимум три вариации самаркандинского плова. Классический плов по-самаркандински готовят из хорезмских крахмалистых сортов риса, мяса и желтой моркови. Вопреки устоявшемуся мнению, узбекский плов – это не обязательно мясо баранины и использование курдюка (бараний жир) в качестве жировой основы блюда. Плов – является незаменимым блюдом узбеков и многие жители используют плов в ежедневном рационе. Узбекистан – жаркая страна и имеет более чем 300 солнечных дней в году. В связи с этим, плов из баранины – это не блюдо повседневного рациона, скорее, праздничного торжества или мероприятия. Главной особенностью самаркандинского плова является то, что он не перемешивается при приготовлении и готовится слоями – мясо, морковь, рис. И подается также – слоями, что позволяет выбирать соотношение риса, моркови и мяса и получать разные вкусовые ощущения.

"Плов - дело тонкое!"

"Если придется умереть – пусть это будет от плова"

Узбекская пословица

Мясо. Многие считают, что чем больше мяса в плове, тем вкуснее он получится. Плов – это блюдо не про мясо, на килограмм риса килограмм мяса более чем достаточно, чтобы накормить от пузга 6-7 человек. Идеальный узбекский плов можно приготовить от одного килограмма риса и более, менее – лучше приготовить рисовую кашу. В классическом варианте для приготовления самаркандского плова используют мякоть говядины на кости. Идеальным будет сочетание из грудинки, пашины и огузка (бедренная часть) в равных пропорциях. Плов из баранины получается более сочным и жирным, с насыщенным ароматом и ярко выраженным вкусом.



Говяжья пашина

представляет собой вырезку из брюшной части коровьей туши, где мясо наиболее сочное, плотное и чистое, костей и жира там практически нет.



Грудинка – это мышечная ткань, которая располагается поверх ребер туши. Эта часть содержит солидный слой жира и характеризуется наличием плёнки. Блюда из грудинки получаются сочными и нежными благодаря прослойкам жира.

Говяжий огузок – это мышца внутреннего бедра, которая находится между кострецом и тазовой костью. Это мягкая и сочная мякоть без косточек, жир располагается отдельным слоем снаружи куска мяса.

Жир. Вопреки всем мифам, бараний жир, иначе курдючное сало или "думба" не являются идеальной жировой основой для плова. Этот миф появился от незнания истинных узбекских реалий, сложившихся в период советской власти, когда курдючный жир стоил дешевле, нежели растительное масло. Для сельских жителей растительное (хлопковое, других не было) масло считалось роскошью и дефицитом, а бараний жир – в свежем или перетопленном виде – был всегда доступен. Лучшей жировой основой для самарканского плова будет сочетание растительных масел, состоящих из 40% подсолнечного рафинированного масла, 30% – хлопкового, 15% кунжутного и 15% знаменитого "Зигир Ёги" (льняное масло с добавлением кунжута и других семян). В Узбекистане, плов – это традиционное блюдо и в обычных семьях его готовят на плите, используя подсолнечное рафинированное масло.

Нут. Его еще называют турецким горохом. Перед использованием его нужно предварительно замочить в теплой воде как минимум на 6 часов, а лучше на ночь. Для замачивания нута нужно брать воды в 5-6 раз больше по объему, чем самого гороха.

Чеснок. Ингредиент на любителя как и стручки красного острого перца, которые кладут во время приготовления зирвака (основа плова). Чеснок должен быть обязательно нечищеный, целыми головками, очищенный от верхней шелухи, а стручки красного перца целыми и неповрежденными.

Рис. Для плова по-самаркански лучше взять хорезмские крахмалистые, более сладкие сорта. Например "Аланга", "Авангард" или "Лазер" как праздничный вариант блюда.

Морковь. Моркови в плове должно быть много – по весу примерно столько же, сколько и мяса. В идеале – это желтая узбекская морковь, за неимением, подойдет и обычная красная, которую нарезают крупной соломкой.

Лук. Обычный репчатый пук, нарезанный кольцами или полукольцами, который обжаривается до темно-золотистого цвета. Несмотря на устоявшееся мнение о соотношение ингредиентов один к одному, лука в плове не должно быть много, от него блюдо получается липким.

Специи. "Визитная карточка" плова и главная специя, которая придает тот особый аромат блюду, – зира, иначе кумин, затем черный и красный острый перец, сущеный барбарис и "кишмиш" (светлые сорта сущеного винограда без косточек) для придания пикантной кислинки. Использование "разрекламированного" шафрана, куркумы, кориандра и иных специй не характерно для классического самарканского плова.

Настоящий плов по-самаркандски



8 порций



2 часа

Предложенный рецепт самаркандского плова адаптирован под реалии современной жизни и приготовлению на плите в домашних условиях.

Данное количество ингредиентов рассчитано на среднюю компанию.



Ингредиенты:

- 1 кг говядины
- 1 кг риса сорта "Аланга"
- 1 кг моркови
- 300–400 гр репчатого лука
- 300-350 гр растительного масла (смесь 150 гр подсолнечного, 100 гр хлопкового, 50 гр кунжутного и 50 гр зигирного масла)
- 50 гр сухого нута
- 1-2 головки чеснока
- 3-4 стручка острого красного перца
- 50 гр изюма (сорт "Кишиш")
- 25-30 гр сущеного барбариса
- 15 гр зиры, черный и красный острый перец по вкусу
- 50 г крупной соли
- вода

На заметку:

- За неимением "Аланга" можно использовать иные крахмалистые сорта риса. Например, "Рис для плова" торговых марок "Мистраль" или "Националь".
- Смесь растительных масел, указанных в рецепте, можно заменить любым рафинированным маслом, а желтую морковь заменить красной.

Приготовление:

1. Замочить нут в теплой воде на 5-6 часов. Промыть и отварить в течение 15-20 минут.
2. Мясо нарезать крупными кусками по 60-80 гр, лук очистить и нашинковать полукольцами, очищенную морковь нарезать крупной соломкой.
3. Разогреть в казане масло. Добавить мясо, подождать несколько минут, перемешать, посолить и дать зарумяниться до золотистой корочки. Добавить лук и продолжать жарить, не убавляя огонь. Положить небольшую часть нашинкованной моркови и продолжать обжарить слегка уменьшив огонь. Лук должен зарумяниться и начать таять, а морковь должна стать мягкой и пустить запах.
4. Выложить оставшуюся часть моркови, добавить нут, распределить среди моркови чеснок, острый перец, присыпать специями и аккуратно подлить около 150 гр холодной воды, чтобы большая часть моркови и горох оставались поверх воды.
5. Убавить огонь до уровня меньше среднего, закрыть казан крышкой и оставить тушиться зирвак до состояния "чуть ниже киселя" в течение 25-30 минут.
6. Рис промыть под проточной холодной водой до прозрачности. Выложить рис в казан и равномерно распределить его по поверхности. Залить горячей соленой водой, чтобы ингредиенты были покрыты на 0,5 см и прибавить огонь.
7. Добиться бурного кипения по всей поверхности. Когда вся вода выкипит, аккуратно перелопатить рис и попробовать на соль. Варить на огне чуть больше среднего (при необходимости добавить еще 50-70 гр горячей воды) до полуготовности риса и испарения влаги со всей поверхности.
8. Собрать рис горкой и сделать проколы до дна казана с помощью шумовки, уменьшить огонь до минимума и плотно закрыть казан крышкой. Томить плов 20-25 минут. Снять казан с огня и аккуратно перемешать рис, не смешивая его с мясом и морковью.
9. Готовый плов уложить слоями на ляган: сначала рис, потом морковь и в конце мясо, украсив головками чеснока и стручками перца. Подавать самаркандский плов принято с салатом "Ачик-чучук" из свежих помидоров и репчатого лука.

"Ёкимли иштаха!", или "Приятного аппетита!"

"Казан на огне", или как перекалить масло для плова

Один из секретов настоящего узбекского плова – это выбор подходящего масла для его приготовления и правильные пропорции. Для зирвака используют разные виды жиров и растительных масел.

Идеальной жировой основой плова по-самаркандски будет сочетание нескольких растительных масел: растительного рафинированного, хлопкового, кунжутного и зигирного. Однако, чтобы получить тот самый вкус самаркандского плова, нужно знать как правильно прокалить масло.

Во-первых, нужно хорошо накалить казан, после чего налить хлопковое масло и дать ему прогреться.

Вопреки многим мнениям, важно хорошо прогреть масло, но не перекалить до появления сизого дымка.

Как только масло хорошо прогреется, и тихие булькающие звуки исчезнут, нужно добавить зигирное масло. Оно сразу же поменяет цвет, придаст маслу темно-кофейный цвет и охладит его. В разогретую смесь масел нужно добавить любое растительное рафинированное масло и хорошо прогреть для закладки мяса.

Некоторые ошпазы перед обжариванием мяса в разогретое масло опускают верхний слой лука для придания аромата и обжаривают до коричневого цвета, после чего удаляют.

Кунжутное масло добавляют в самую последнюю очередь, в готовый зирвак перед закладкой риса. Оно придаст плову приятный аромат и нежный вкус с ореховой ноткой.

Ачик-чучук, Ачикчук или Шакароб?

"Ачик-чучук", или "Шакароб", как его называют в Ферганской долине, – это главный салат узбекской кухни и неотъемлемое дополнением к узбекскому плову. В переводе с узбекского "Ачик-чучук" звучит как "горько-сладкий", что еще более интригующе. Для приготовления этого салата понадобится минимум ингредиентов – спелые томаты, репчатый лук (можно использовать красный лук) и... острый нож.

Томаты нарезаем произвольно, обычно это делается обычно на весу, репчатый лук шинкуем тонкими полукольцами. При желании, нарезанный лук можно замочить в воде на 10-15 минут для удаления горечи. После чего в миску выкладываем томаты, кольца лука, добавляем соль, черный и красный острый перец и обязательно перемешиваем руками – от этого салат будет еще сочнее. Если вы приготовите "Ачик-чучук" немного раньше, то салат от этого только выиграет.

Лук и даст сок, и промаринует помидоры.

"Сколько наливать в граммах?"

Многие задавались вопросом о соотношении риса и воды в плове. Несмотря на множество рецептов и лайфхаков, однозначно ответить на этот вопрос нельзя. Каждый сорт риса имеет свой уровень содержания крахмала и, соответственно, впитывает разное количество воды или масла.

Узбекские ошпазы ("плововары") придерживаются золотого правила – "лучше не долить, чем перелить". Именно поэтому настоящий самаркандский плов – это всегда рассыпчатый рис, буквально рисинка к рисинке.

Для начала рис следует обязательно промыть под проточной холодной водой, пока вода не станет прозрачной, но делать это нужно крайне быстро. Крахмалистые (непропаренные) сорта риса нельзя долго держать в воде перед закладкой, и уже тем более замачивать, если вы не хотите получить ризotto или рисовый пудинг.

Промытый рис без воды аккуратно выкладывают на подготовленную "подушку" зирвака и заливают горячей соленой водой (ранее у нас солилось только мясо, а теперь солится рис и зирвак) температурой около 50-60°C, чтобы ингредиенты были покрыты на 0,5-0,7 см. Залив рис горячей водой, нужно прибавить огонь и дать воде закипеть по всей поверхности казана. Когда вода начнет уходить с поверхности риса, нужно аккуратно перелопатить рис шумовкой, приподнимая слой риса (стараясь не задеть слой моркови и гороха), переворачивая его, опуская верхнюю часть риса вниз, где еще есть вода и масло. Как только вода испарится, нужно попробовать рис на соль и готовность: он должен увеличиться в объеме и хрустеть на зубах. Если рис достаточно жесткий, нужно долить еще немного горячей воды (50-70 гр), чтобы она едва прикрывала рис.

Варить на огне выше среднего до полуготовности риса, того самого состояния "почти аль-денте" и полного испарения влаги со всей поверхности. Как только вода выпарится, нужно еще раз перелопатить рис и сбрить его горкой осторожно, чтобы не проткнуть стручковый перец под рисом и проделать вертикальные отверстия для лучшего выхода пара. Убедившись, что вода под рисом почти выкипела, нужно уменьшить огонь до минимума, накрыть казан салфеткой или полотенцем, сверху плотно закрыть крышкой и варить плов около 20-25 минут.

Готовый плов снять с огня и аккуратно, буквально двумя-тремя движениями, перемешать рис снизу вверх, стараясь не смешать его с мясом и морковью.