

КНИГА РЕЦЕПТОВ ДЛЯ ВАШЕГО КАЗАНА



Хорошие вещи
для Хороших людей

Приветствие

Добрый день, Уважаемый Покупатель!

Меня зовут Сергей, я директор компании "Хорошие вещи!"
Прежде чем начинать готовить в казане, очень рекомендую ознакомиться с инструкцией по подготовке казана к использованию, вложенной в коробку с казаном. Выполнение этих рекомендаций позволит вашему казану служить Вам поколениями.

Эта книга составлена исключительно из проверенных нами рецептов, надеюсь эти блюда порадуют Вас, Ваших близких и друзей!

Постепенно мы будем добавлять новые рецепты в книгу, а также выкладывать их на наш Instagram и Youtube.

Пожелания

В работе с книгой рецептов учитывайте пожалуйста, что рецепты рассчитаны на определенный указанный объем казана, для казанов меньшего/большого объема необходимо готовить продукты в пропорции.

Ваши рецепты

Дорогие друзья, делитесь видео своих рецептов.

Они будут опубликованы на нашем Youtube канале и в Instagram, так их увидят многие другие заинтересованные люди!

Рекомендации по съемке и отправке видео можно получить отсканировав QR code на тыльной



УЗБЕКСКИЙ ПЛОВ



Ингредиенты (на казан 10 л)

Баранина (любое любимое мясо) - 1 кг;
Курдючный жир (масло растительное) - 200 гр;
Рис сорта девзира (для новичков - лазурный/лазер) - 1 кг;
Морковь (желательно желтая) - 1 кг;
Лук репчатый - 1 кг (можно 0,5 кг);
Чеснок - 3 г;
Острый красный перец - 2 шт;
Изюм - 2-3 стл (по желанию);
Приправы (зира, сушеный барбарис, куркума, перец горошком, соль);
Вода.

Приготовление

Рис замачиваем в подсоленной горячей (~60 °C) воде на 2 ч. Вода должна покрывать рис, на 1 л воды - 1 стл соли (сорт лазурный просто промыть водой). На порционные куски нарезаем мясо. На не крупные кусочки нарезаем курдючный жир. Морковь - соломкой. Лук - полукольцами.

В разогретом казане вытапливаем курдючный жир. Извлекаем шкварки. В растопленный жир отправляем половину луковицы и даем обжариться до образования подгоревшей корочки. Вынимаем ее. Далее обжариваем остальной лук до золотисто-красного цвета. Добавляем мясо, обжариваем еще 5-7 мин. Добавляем морковь, приправы по вкусу и изюм. Обжариваем морковь до мягкости. Заливаем в казан 2 л горячей воды. Оставляем зирвак тушиться при равномерном не бурном кипении на 1 ч.

Через 40 мин проверяем. Он должен быть прозрачным с ярко выраженным желтовато-оранжевым оттенком. Добавляем чеснок и острый красный перец. Оставляем еще на 20 мин. За 10 мин до окончания приготовления промываем рис. Выкладываем его в казан при помощи шумовки. Разравниваем. Если бульон от зирвака покрывает рис - воду не добавляем.

Оставляем тушиться до готовности. Когда рис готов, обратной стороной ложки делаем глубокие отверстия до дна казана и оставляем его открытым, чтобы выпарилась лишняя влага. После казан накрываем крышкой, снимаем с огня и даем плову настояться около 40 мин.

Подаем на стол с салатом Шакароб (спелый помидор, лук репчатый красный, перец розовый, соль, перец красный жгучий, зелень, базилик).

ШАХ-ПЛОВ (КОРОЛЕВСКИЙ АЗЕРБАЙДЖАНСКИЙ ПЛОВ)



Ингредиенты (на казан 8 л)

Телятина (говядина, баранина) - 0,6 кг;
Рис сорта басмати - 0,5 кг;
Курага - 150 гр;
Чернослив - 150 гр;
Изюм - 100 гр; лук репчатый - 3 шт;
Лаваш тонкий - 2-3 шт;
Барбарис вяленый - 3 ст.л;
Приправы (куркума, зира, соль, перец);
Сливочное масло - 300 гр.

Приготовление

Рис отвариваем до полуготовности в подсоленной воде с добавлением 0,5 ч.л. куркумы. Затем промываем и остужаем. В разогретом казане растапливаем 150 гр масла. Добавляем мясо порционными кусками и мелко нарезанный лук, обжариваем на сильном огне 6-8 мин. Добавляем приправы, солим, оставляем еще на 2 мин. Предварительно промытые и вымоченные в горячей воде сухофрукты измельчаем, отправляем в казан к мясу, обжариваем 2-3 мин.

Казан для запекания обильно смазываем сливочным маслом, внахлест выкладываем лаваш. Для удобства лаваш можно нарезать полосами 6-8 см шириной. Должен остаться свисающий край у каждой полосы для того, чтобы можно было сделать из них плоскую "крышку". Смазываем лаваш сливочным маслом. Выкладываем в полученную емкость половину готового риса, формируя его таким образом, чтоб получилась чаша с бортиками, в которую и выкладываем далее все мясо с сухофруктами и выделившимся соком. Мясо и сухофрукты не должны касаться лаваша при запекании. Сверху выкладываем вторую половину риса. Рис поливаем наибольшим количеством сливочного масла.

Из свисающих краев лаваша формируем плоскую "крышку", при необходимости излишки можно обрезать. Сверху смазываем ее сливочным маслом. Отправляем казан под крышкой на умеренный огонь на 1 ч. После этого снимаем крышку и запекаем еще 30 мин.

При подаче плов переворачиваем, нарезаем как торт на порционные куски.

БАСМА



Ингредиенты (на казан 12 л)

Баранина на кости (любое любимое мясо) - 2 кг;
Баклажаны - 3 шт;
Перец болгарский - 2-3 шт;
Помидоры средние - 3-5 шт;
Капуста - 1 кочан;
Картофель крупный - 3 шт;
Морковь - 0,5 кг;
Лук репчатый - 0,5 кг;
Чеснок - 3 г;
Лук-порей - 2-4 шт;
Перец чили свежий - 1 шт;
Приправы (куркума, зира, кориандр молотый, паприка молотая, специи для мяса, соль, перец);
Зелень (укроп, петрушка, базилик);
Курдючный жир (масло растительное) - 200 гр.

Приготовление

На дно холодного казана выкладываем слоями: жир средними кусками (наливаем масло), мясо порционными кусками со специями, лук полукольцами, морковь кружочками. Солим. Сверху - помидоры кружочками (предварительно замачиваем в соленой воде на 30 мин, в казане посыпаем сверху паприкой и солим). Посыпаем специями, зелень добавляем по вкусу. Картофель крупными кусками (режем на 2-4 части), чеснок и чили перец. Сверху слой болгарских перцев полукольцами. У капусты снимаем 4-6 верхних листьев. Остальное (без кочерыжки) шинкуем в казан, предварительно помыв руками с добавлением соли. Поверх капусты кладем по 1 пучку петрушку, укроп, базилик.

Укрываем содержимое казана капустными листьями, закрываем крышкой.

Ставим сверху металлическую миску или небольшую кастрюлю дном вверх и кладем на неё груз, чтобы крышка прилегала как можно плотнее к казану.

Только сейчас настало время развести огонь. Теперь основной задачей является поддерживать в очаге жар чуть ниже среднего на протяжении следующих 2 ч.

Крышку казана необходимо держать закрытой всё время приготовления.

Через 2 ч басма готова.

Перед употреблением извлекаем листья капусты и пучки зелени, они в пищу не употребляются.

КАЗАН-КАБОБ (КАЗАН-КЕБАБ)



Ингредиенты (на казан 8-10 л)

Баранина (любое любимое мясо) - 1 кг;
Картофель - 2 кг;
Лук репчатый - 4 шт;
Приправы (зира, соль, перец черный молотый);
Масло растительное - 0,5 л.

Приготовление

В разогретый казан вливаем масло. Ждем, когда оно раскалится до 100°C.

Режем лук полукольцами. Кусочек лука опускаем в масло. Если оно начнет шипеть, значит достигнута нужная температура.

Картофель опускаем на 1-2 мин в кипящее масло для подрумянивания и появления корочки (крупный режем на 2 части). Картофель нужно разделить на несколько партий (2-4). Если опустим в казан сразу все 2 кг, то температура резко упадет и не будет происходить процесс образования румяной корочки.

Ждем, когда масло снова раскалится до >100°C. Берем мясо и аккуратно, по стеночкам, опускаем его в казан и сразу перемешиваем. Необходимо, чтобы на мясе сразу образовалась румяная корочка, которая сохранит сочность внутри. Добавляем лук. Когда он слегка начнет пассероваться, можно удалить лишнее масло из казана.

Из 0,5 л масла после обжаривания осталось ~0,4 л. Можно убрать 0,25 л, а 0,15 л - оставить.

Закладываем картофель обратно в казан. Солим, перчим и добавляем зиру, растирая зерна между ладонями. Вливаем воду (200 мл) и накрываем тарелкой, чтобы температура была выше и влага меньше испарялась. Закрываем крышкой.

Огонь делаем ниже среднего и готовим казан-кабоб 40 мин. Открывать крышку без надобности не нужно, за 40 мин один раз можно проверить, готово ли блюдо.

Казан-кебаб подаем в горячем виде.

БЕШБАРМАК



Ингредиенты (на казан 8 л)

Баранина с костью - 0,8 кг;
Говядина лопатка - 0,7 кг;
Конина - 0,8 кг;
Лук репчатый - 4-5 шт;
Морковь - 1 шт;
Чеснок молодой со стеблями - 8-10 шт;
Петрушка свежая - 100-120 гр;
Мука - 0,5 кг;
Яйцо - 2 шт;
Приправы (перец молотый, зира, соль (в лапшу 0,5 ч. л.)) - по вкусу.

Приготовление

Очищаем мясо от пленок и жил, промываем и выкладываем в казан. Заливаем 3 л воды и ставим на огонь. В течение первых 20-30 мин с поверхности снимаем пену. После того как пена перестанет появляться, кидаем в воду очищенную луковицу и морковь. Закрываем казан крышкой и варим мясо на медленном огне 2 ч. Займемся лапшой. Насыпаем в миску муку, добавляем яйца, соль и 0,5 ст теплой воды. Замешиваем крутое тесто, ставим на 20-25 мин под крышку (заворачиваем в пищевую пленку). После его нужно еще раз обмять и разделить на 4 части. Каждый кусок теста раскатываем в пласт толщиной в 2 мм, посыпаем мукой и оставляем на 20 мин подсыхать. Далее нарезаем на ромбы 6х6 см. Раскладываем все на ровной поверхности подсыхать на 25-40 мин. Казан открываем и половником снимаем с поверхности образовавшийся жир, переливаем его в отдельную миску (необходимо 1,5-2 ст). Отправляем в казан чеснок, зиру и соль, все перемешиваем, варим еще 15 мин. Шумовкой извлекаем из казана мясо, лук, морковь и чеснок, отделяем мясо от кости, нарезаем на куски поперек волокон. Полукольцами режем лук, оставляем только пол луковицы. Перекладываем его в кастрюлю, добавляем мясо, часть свежей зелени, стебли чеснока, молотый перец и заливаем бульон так, чтобы он прикрывал содержимое кастрюли наполовину. Ставим кастрюлю с мясом на огонь и тушим 5-6 мин, постоянно помешивая. Режем полукольцами оставшуюся половину луковицы, измельчаем зелень. Перекладываем лук и зелень в казан с бульоном. Варим 3-5 мин, а затем перекладываем лапшу на широкое блюдо, поливаем ее отлитым жиром из казана, посыпаем лапшу нарезанной зеленью и молотым черным перцем.

На лапшу выкладываем мясо, а бульон от лапши соединяем с бульоном от мяса, переливаем его в пиалы, посыпаем зеленью и подаем на стол вместе с основным блюдом.

ШУРПА



Ингредиенты (на казан 8 л)

Баранина (любое любимое мясо) - 1 кг;
Картофель средний - 6 шт;
Перец болгарский - 2 шт;
Помидоры - 2 шт;
Морковь - 3 шт;
Лук репчатый белый - 3 шт;
Лук красный - 1 шт;
Перец чили сушеный - 3 шт;
Перец чили свежий 0,5 шт;
Приправы (кинза сушеная, зира, кориандр, базилик, соль);
Кинза свежая;
Петрушка свежая;
Лук зеленый;
Масло растительное - 0,2 л.

Приготовление

В разогретый казан вливаем масло, закладываем крупные куски мяса. Обжарку производим на сильном огне. Контролируем процесс, периодически помешиваем мясо. Белый лук режем крупными кольцами. После того, как мясо обжарим до корочки, закладываем лук в казан поверх мяса, не перемешивая. Оставляем томиться на 10 мин, убавив огонь.

После добавляем нарезанную кружочками толщиной 5-7 мм морковь и сушеные стручки перца. Тушим еще 10 мин, перемешиваем содержимое, оставляем еще на 10 мин. Добавляем нарезанные соломкой болгарский перец и помидоры дольками. Посыпаем специями, добавляем острый перец кольцами, смесь хорошо перемешиваем и добавляем 100 мл воды. Тушим 15-20 мин.

Добавляем крупно нарезанный картофель (на 2 части). После этого заливаем казан водой почти полностью, накрываем крышкой, доводим до кипения. Солим и перчим. Ждем до готовности картофеля еще 25-35 мин.

Чтобы суп не был очень острым, вынимаем из него стручки острого перца. Добавляем в шурпу красный лук и варим 1 мин на слабом огне. Снимаем с огня.

Затем крышку казана можно открывать и закидывать туда зелень. Либо кинзу с петрушкой можно добавить в свежем виде уже на тарелку только что сваренного супа.

После того, как шурпа будет снята с огня, ей можно дать настояться в течение 5-10 минут перед подачей к столу.

ТРОЙНАЯ УХА ПО-ЦАРСКИ



Ингредиенты (на казан 12 л)

Мелкая рыба (карась, окунь, красноперка или головы толстолобика) – 1,5 кг;
Речная форель (щука) – 0,8 кг;
Осетр (стерлядь, белуга) - 0,8 кг;
Черная икра – 50 г (можно заменить 1 взбитым белком куриного яйца);
Лук репчатый - 2 шт (средний);
Морковь – 2 шт (средняя);
Картофель - 0,8 кг;
Свежая петрушка - 1 пуч;
Вода - 5 л;
Соль - по вкусу.

Приготовление

В казан вливаем воду, доводим до кипения. Подготовленную мелкую рыбу заворачиваем в марлю, подвязываем на палочке и опускаем в кипяток. Накрываем крышкой. Варим 1 ч, затем достаем рыбу и выбрасываем. Получаем первый бульон.

Выпотрошенную форель или щуку нарезаем крупными кусками, заворачиваем в марлю и опускаем в первый бульон. Лук и морковь чистим, не нарезать, добавляем в казан целыми. Варим под закрытой крышкой 30 мин, затем убираем морковь и лук, продолжать варить еще 30 мин. Второй бульон готов.

Вытаскиваем рыбу, очищаем от кожицы и костей, вилкой разминаем филе в кашу. Рыбу для третьего бульона чистим, потрошим, моем и отрезаем головы (они не используются).

Из тушки обязательно удаляем хорду – спинной хребет. Для этого надрезаем позвоночник со стороны брюха и вытаскиваем хорду по всей длине рыбы. Нарезаем тушки кусками 3x5 см, всего должно получиться 20-30 кусков (по 2-3 на каждую порцию).

Картофель чистим, моем, нарезаем мелкими кубиками. Добавляем картофель и рыбу в уху (уже без марли). Солим. Варим под крышкой до готовности картофеля 25-35 мин. В конце варки вносим черную икру для осветления ухи. Икру можно заменить куриным белком, взбитым со щепоткой соли и 2 ст. ложками воды.

Через 5 мин добавляем в уху рыбу со второго бульона и вливаем водку. Снимаем казан с огня, накрываем крышкой и оставляем на 10 мин настаиваться.

Подаем уху к столу горячей, заправив рубленой петрушкой. Блюдо хорошо сочетается с блинами с красной икрой и считается лучшей закуской под водку.

ЛАГМАН



Ингредиенты (на казан 6-8 л)

Говядина - 0,6 кг;
Лапша домашняя (покупная для лагмана) - 0,4-0,5 кг;
Картофель - 0,3 кг;
Баклажаны - 0,24 кг;
Помидоры - 0,4 кг;
Перец сладкий красный - 0,15 кг;
Перец сладкий оранжевый - 0,15 кг;
Сельдерей стеблевой - 0,15 кг;
Фасоль стручковая - 0,1 кг;
Морковь - 0,15 кг;
Лук репчатый - 0,3 кг;
Чеснок - 10 гр, перец чили стручковый - 2 шт;
Зелень кинзы - 20 г;
Томатная паста - 2 ст.л;
Масло растительное - 3 ст.л;
Приправы (зира, перец молотый, кориандр, паприка сладкая, перец сычуаньский, соль).

Приготовление

В разогретый казан добавляем масло, зиру и сычуаньский перец, обжариваем 15-20 сек. Мясо режем тонкой соломкой и отправляем в казан, жарим на сильном огне 3 мин. Лук полукольцами добавляем в казан еще на 2 мин. Морковь полукружиями добавляем к мясу и жарим еще 2 мин.

Картофель кубиками среднего размера добавляем в казан и убавляем огонь до среднего. Ждем 3 мин. Солим. Баклажан кубиками среднего размера и помидоры мелкими кубиками добавляем в казан. После запускаем стручковую фасоль, томатную пасту, перемешиваем. Жарим на слабом огне 5 мин, помешивая. Сладкий перец нарезаем кубиками, сельдерей - полукольцами, чеснок - мелко. Все это добавляем в казан (чеснока половину). Туда же отправляем кориандр, паприку, стручковый и молотый перец. Перемешиваем и жарим 2 мин на слабом огне.

Для лапши в миске смешиваем 1 яйцо, 0,5 ч.л соли и 100 гр воды. Всыпаем 350 гр муки и замешиваем крутое тесто. Скатываем в плотный шар. Оставляем на 1 ч. В пиале сделаем раствор (40 гр теплой воды, 0,5 ч.л. соли, 0,25 ч.л. соды), вольем его в миску с тестом. Еще раз вымешиваем чтобы жидкость впиталась. Тесто должно получиться липким.

Руки смачиваем маслом. Делим тесто на небольшие шарики (с грецкий орех). Скатываем их ладонями в жгуты длиной и толщиной с карандаш. Оставляем на 10 мин. После каждый жгут вытягиваем в более длинный и тонкий жгут-лапшу. Для этого берем его за оба конца и, ударяя серединой об стол, тянем в стороны. Лапша вытянется до метра.

В отдельную кастрюлю наливаем 3 л воды, солим по вкусу и доводим до кипения. Отправляем туда лапшу и варим до готовности. После вынимаем и обильно смазываем растительным маслом. Убираем огонь под казаном. Добавляем мелко нарезанную кинзу и оставшийся чеснок.

подаем лагман к столу. Для этого в тарелку выкладываем лапшу и заливаем бульоном с мясом и овощами.

ЧАХОХБИЛИ



Ингредиенты (на казан 8 л)

Курица домашняя - 1 шт;
Лук репчатый - 2-3 шт;
Помидоры - 4 шт;
Томатная паста - 2 стл;
Перец болгарский - 2 шт;
Соус сацебели - 2 стл;
Чеснок - 3 з;
Приправы (хмели-сунели, шафран, соль, перец молотый);
Зелень (петрушка, кинза, базилик, тархун).

Приготовление

В разогретый казан добавляем разделанную и порезанную на куски курицу, обжариваем без добавления масла до румяной корочки без крышки на среднем огне 15 мин, периодически помешивая.

Солим, добавляем масло и мелко нарезанный лук, предварительно обжаренный до полупрозрачности.

Через 5-10 мин добавляем предварительно обжаренные томатную пасту и очищенные от кожуры нарезанные кубиками помидоры. По желанию можно добавить немного бульона, воды или вина. Закрываем крышкой, оставляем тушиться на среднем огне.

Нарезанные мелкой соломкой болгарские перцы добавляем в казан через 10 мин. Приправы смешиваем и измельчаем в ступке, добавляем к блюду. Измельчаем чеснок, отправляем тушиться под крышку.

Через 30-50 минут, в зависимости от возраста, курица станет мягкой и начнет разделяться на волокна.

Измельченную зелень добавляем в блюдо непосредственно перед снятием с огня.

Снимаем казан с огня. При желании добавляем в готовое блюдо соус сацебели.

ДЫМЛЯМА (ДУМЛЯМА)



Ингредиенты (на казан 10 л)

Говядина (толстый край, ребра) - 1 кг;
Лук репчатый - 0,5 кг;
Морковь - 0,5 кг;
Картофель средний - 8 шт;
Помидоры крупные - 3 шт;
Баклажан - 2 шт;
Перец болгарский - 3 шт;
Айва (кислое зеленое яблоко) - 2 шт;
Масло растительное - 70 мл;
Перец красный жгучий - 1 шт;
Приправы (зира, кориандр, перец черный, соль);
Зелень кинзы (петрушка).

Приготовление

В разогретый казан добавляем растительное масло, раскаливаем его, выкладываем мясо порционными кусками 4x5 см, обжариваем до зарумянивания корочки, периодически помешивая.

Далее добавляем к мясу нарезанный мелко репчатый лук, обжариваем до его полупрозрачности.

Следом кладем в казан морковь, нарезанную кружочками, обжариваем все вместе, периодически помешивая. В ступку добавляем приправы по вкусу, измельчаем, добавляем к блюду. Солим. Накрываем казан крышкой, убавляем огонь до медленного и оставляем тушиться на 10 мин.

После этого выкладываем слой крупно порезанных помидоров, следом слой сладкого болгарского перца (режем на 4-6 частей), сверху слой картофеля.

Предварительно вымоченные в соленой воде баклажаны, нарезанные кружочками, выкладываем в казан поверх картофеля.

Готовим под закрытой крышкой на медленном огне в течение 1 ч. По истечении этого времени проверяем готовность мяса.

За 10 мин до окончания готовки добавляем неочищенный чеснок, стручки острого перца (вместе с плодоножкой) и крупно нарезанную айву. Солим по вкусу. Через 10-15 мин снимаем с огня и добавляем измельченную зелень кинзы.

Подаем к столу в горячем виде.

АДЖИКА ВИТЕБСКАЯ



Ингредиенты (на казан 8 л)

Помидоры - 3,75 кг;
Яблоки - 1,5 кг;
Болгарский перец - 1,5 кг;
Морковь - 0,75 кг;
Масло растительное - 350 гр;
Чеснок и острый перец - по вкусу.

Приготовление

Помидоры, морковь, перец болгарский, перец острый измельчаем с помощью мясорубки.

Загружаем в казан вместе с растительным маслом и ставим на средний огонь, после закипания варим 20 мин.

По истечению этого времени добавляем измельченные также в мясорубке яблоки, оставляем еще на 10 мин. Следом добавляем чеснок по вкусу.

После закипания оставить минимальный огонь.

Через 5 минут можно снимать с огня и разливать по заранее подготовленным для консервирования емкостям.

Рецепт предоставлен Наталией из Новосибирска - позволяет закатывать аджику в 3 раза быстрее, чем в обычной посуде.

Приятного аппетита!



Ваши пожелания и предложения
отправляйте через WhatsApp по номеру
+7 966 701 53 27 или отсканировав QR