



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.







