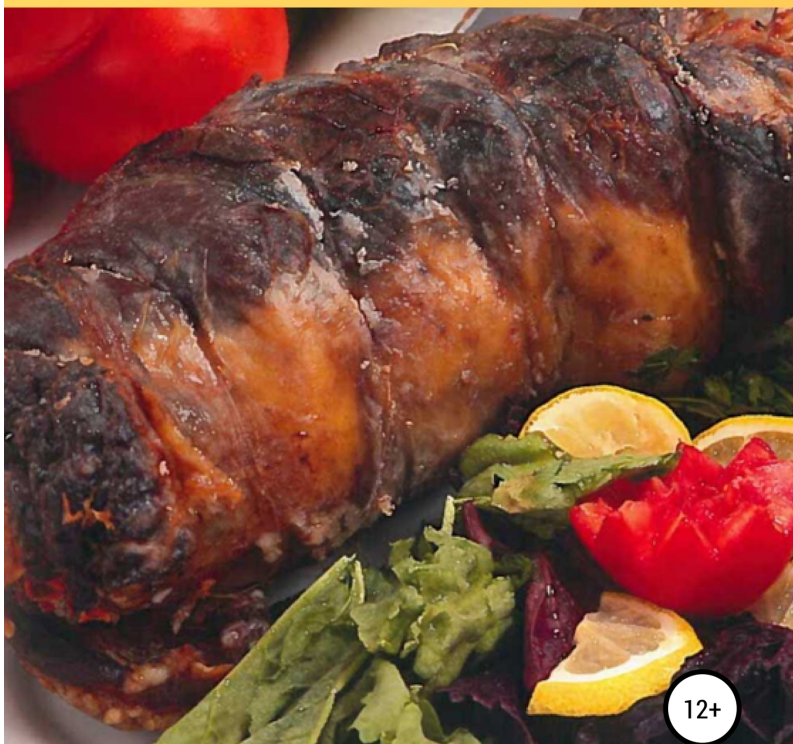


Легендарные рецепты восточной кухни

ВОСТОЧНЫЙ ДАСТАРХАН

Тайны и тонкости восточной кулинарии



12+

АЗАТ ВАЛИЕВ

Азат Валиев

Восточный дастархан

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=40232796

SelfPub; 2019

Аннотация

Без всякого преувеличения можно уверенно сказать, что восточная кухня, это большое открытие для европейцев. Я надеюсь, что вы не сидите на диете и дай бог абсолютно здоровы, то иначе вы не будете в состоянии почувствовать сотую часть тех восхитительных моментов, которые вам будут обещаны при встречах с известными восточными блюдами. Здесь вам не только предложат деликатесы, но будет также показано, как все это готовится. Приготовление блюд не менее захватывающий опыт, чем их поглощение. Окунитесь во все тайны и тонкости восточной кулинарии, с великолепными рецептами, чтобы у вас всегда был маленький кусочек восточных сказок в вашем доме!

Содержание

ВВЕДЕНИЕ	4
ВОСТОЧНЫЕ ЛЕПЕШКИ	9
ПИШМЕ (Сдобные пышки жареные)	9
ПИШМЕ (Хворост)	10
ЧЕЛПЕК (Лепешки, выпеченные на сковороде)	11
КУЛЬЧЕ (Мелкие сдобные лепешки)	12
ТАМДЫР ЧОРЕК (Лепешка тамдырная)	13
КУЛЬЧЕ ЧОРЕК (Лепешки тамдырные из пресного теста)	14
ПЕТИР ЧОРЕК (Лепешки из пресного теста)	15
ЧАПАДЫ (Тонкие круглые лепешки)	16
ГАТЛАМА (Лепешки слоеные)	17
ЭТЛИ ЧОРЕК (Лепешки тамдырные с мясом и капустой)	20
Конец ознакомительного фрагмента.	21

ВВЕДЕНИЕ

Ну что ж, мой любознательный путешественник в мире кулинарии, сегодня вы будете знакомиться с кухней восточных народностей. Без всякого преувеличения можно уверенно сказать, что восточная кухня, это большое открытие для европейцев. Я надеюсь, что вы не сидите на диете и дай бог абсолютно здоровы, то иначе вы не будете в состоянии почувствовать сотую часть тех восхитительных моментов, которые вам будут обещаны при встречах с известными восточными блюдами.

Испокон веков известно, что в восточной кухне преобладают мясные блюда, приправленные специями, которые очень популярны за пределами востока. И главный метод кулинарии считается жарка мясных блюд в жире. Все используется, чтобы быть пожаренным, и мясо и овощи, и даже выпечка, таким образом, высококалорийная еда может оказаться немного сальной для европейцев. Главная трапеза традиционно назначается вечером, когда жара спадает, и вся семья собирается дома за дастарханом.

Отдельно хотелось бы рассказать о дастархане. Слово «дастархан» широко используется в Средней Азии. Это одинаково произносят таджики, урды, азербайджанцы, казахи, узбеки и туркмены. Дастархан – это скатерть, используемая во время трапез. Часто это может быть накрытый стол, обыч-

но квадратный или прямоугольный, реже круглый формы и высотой не выше 35 см.

Вокруг дастархана стелятся легкие стёганные тушаки (тонкие, мягкие матрасы) шириной 70–80 см. Все участники трапезы садятся на тушаки вокруг дастархана.

Если обед или ужин происходит во дворе дома, то для этого применяются деревянные, часто украшенные резьбой – иногда сварные металлические – топчаны (деревянная койка из досок на козлах с изголовьем) площадью 8-10 м². Они стоят во дворах под густыми ветвями деревьев, которые закрывают своей листвой от солнца всё пространство под собой.

В широком восприятии европейцы *дастарханом* называют не только сам стол, но и вообще весь восточный обеденный ритуал.

Так как, еда на востоке не переваривает суету, то вам нужно будет приспособить свой характер под восточный ритм жизни. Пожалуйста, будьте терпеливы, потому что восточный дастархан не только способ удовлетворить голод, восточный дастархан – это своего рода философия. И эта еще одна причина познакомиться с данной философией лучше! Я вас поздравляю, вы приглашены в уютный дом восточного гостеприимства и лучших кулинарных традиций.

Итак, дорогие гости садятся. Учтивый хозяин всегда будет определять место для всех, кто приехал, и чем дальше от входа усаживает человека, тем более важным гостем являет-

ся для него.

Чем вы так удивлены? Случается так, что вы должны будете сидеть на полу за низким столом. Ну, в первую очередь вы хотели что-то экзотическое, и это удивительно удобно, потому что у вас будет мягкий матрас, и есть большое количество подушек для вашего комфорта, на которых вы можете сидеть, если вы желаете.

Между тем владелец наполовину налил душистый чай в пъялы (сосуд для питья чая), без которого блюда не ставятся на стол, и он обычно передается гостям с легким поклоном. Нет-нет, он нежадный, на Востоке не принято наполнять пъялу до краев, чтобы гость не обжог свои пальцы, и поэтому заботливый хозяин часто наливает свежий чай. Поэтому такое чаепитие называется «пить чай с уважением».

Дастархан уже ломится от нарезанных фруктов, невообразимых конфет, различных и невероятно ароматных выпечек. На дастархане томно покоится зрелый виноград, медовая дыня, красивые холмы фисташек, сочные самсы и золотистые богурсаки. Все здесь! И почему я снова вижу удивление на вашем лице? Вы не опаздываете, и это не десерт, все это великолепие может и должно быть там прежде и после, и во время еды, и считается типом закуски.

Может быть один незаметный жест, и перед вами появится, как будто волшебством, овощи, салаты, зелень и все это пахнет восхитительным ароматом. Чем вас угостят сегодня? Возможно, это – покрытое золотой кожей шурпа (восточный

суп) с новатом (местный горох) или мустафа, заправленный топлеными сливками (своего рода густые сливки), и возможно лично владельцем попробованный и приготовленный лагман. В случае с супом то, что вы можете приятно удивиться. То есть, если вы хотите полное погружение в атмосферу, отложите ложку и попытайтесь выпить суп прямо с краю чашки. В наше время это больше не делается на западе, но на востоке вы не будете осуждены, поскольку это традиция.

После супа подаются множества вторых блюд. Конечно же, это может быть и манты и фаршированные перцы, кебаб и долама. Вы скажите, что я что-то забыл? Будьте терпеливы, дайте договорить! И вы совершенно правы! Ни один восточный дастархан не обойдется без плова, который нас радует с незапамятных времен и имеет более чем сто вариантов приготовления, которые могут растопить сердце любого человека. И что еще может вас удивить после такого богатого дастархана?

Ну, теперь вам необходимы подушки, чтобы лечь полулежа. Вы пьете чай? И правильно! Поскольку горячий чай – это неотъемлемый атрибут после обильного застолья. И попробуйте фрукты, а возможно вам захочется отведать ароматную самсу (пирожок из слоеного теста)?

Вы уже сыты? Вы задаетесь вопросом, почему хозяин дома хитро сузил глаза. Потому что кебабы уже проходят на гриле в его дворе, вызывая очередное кулинарное возбуждение! Теперь это будет немедленно подано.

Хорошо нарезанное, истекающее прозрачное нежное мясо сока, маринованное в специях, чередующихся на вертеле с тонкими частями жира баранины, так просит принять участие в банкете. Нарезанный невероятно тонкими полукругами лук, опрыскивается уксусом и подают вместе со стручками красного перца.

Возможно, это будет в состоянии вернуть вас к жизни? Нет?

Но вас предупредили, это практически невозможно с восточным гостеприимством!

Ну, хорошо, не расстраиваетесь! Это действительно очень трудно, потому что попробовать все сразу просто невозможно. Завтра будет новый день и вы, конечно, снова будете приглашены в чей-то дом и опять окунетесь в дружественную восточную атмосферу.

Ну что ж, дорогой читатель! Мы еще не попробовали даже сотую часть тех восхитительных блюд, благодаря которым вы станете постоянным любителем восточной кулинарии.

Приглашаю вас в свой дом. Здесь вам не только предложат деликатесы, но будет также показано, как все это готовится. Верьте мне, приготовление блюд не менее захватывающий опыт, чем их поглощение. Окунитесь во все тайны и тонкости восточной кулинарии, я с вами поделюсь с великолепными, чтобы у вас всегда был маленький кусочек восточных сказок в вашем доме!

ВОСТОЧНЫЕ ЛЕПЕШКИ

ПИШМЕ (Сдобные пышки жареные)

Из муки, воды, сахара, с добавлением небольшого количества дрожжей, соли замешивают тесто. Спустя час, полтора тесто раскатывают в пласт толщиной 1,0– 1,5 см и нарезают в виде ромбиков размером 2,5-3,0 см. Куски теста обжаривают в раскаленном масле. При подаче посыпают сахарной пудрой.

На 2 кг муки 1 чайная ложка дрожжей, 1 столовая ложка соли, 1 стакан сахара, 2 стакана растительного масла.

ПИШМЕ (Хворост)

Из муки, сахара, яиц, воды и соли замешивают пресное сдобное тесто и оставляют для расстойки на 30-40 минут.

Затем тесто раскатывают на пласты толщиной 4-5 мм, нарезают из них полоски, ромбы, квадраты, различные фигурки и обжаривают в большом количестве масла. Готовые изделия посыпают сахарной пудрой.

На 1 кг муки 0,5 стакана сахара, 2 яйца, 1 чайная ложка соли и жир.

ЧЕЛПЕК (Лепешки, выпеченные на сковороде)

Готовят пресное тесто, после 30-40-минутной расстойки раскатывают в тонкие пласты толщиной 3-4 мм, вырезают кружочки, обжаривают в масле и посыпают сахарной пудрой.

На 2 кг муки 1,5 столовой ложки соли, 2,5 стакана растительного масла, 1 стакан сахарной пудры. Тесто можно приготовить с добавлением молока и яиц.

КУЛЬЧЕ (Мелкие сдобные лепешки)

Из муки, жира, сахара, молока, воды и соли готовят пресное сдобное тесто, которое после 30-40-минутной расстойки разделяют на куски весом 50-70 г. Куски теста слегка раскатывают, придавая округлую плоскую форму. Выпекают в тамдыре, поверхность смазывают топленым жиром.

На 2 кг муки 1 стакан жира, 0,5 стакана сахара, стакана молока и 1,5 столовой ложки соли.

ТАМДЫР ЧОРЕК

(Лепешка тамдырная)

Технология приготовления лепешек включает ряд операций: подготовку сырья, замес, разделку теста и выпечку.

Муку предварительно просеивают, дрожжи разводят в теплой воде (30-35°C), готовят раствор соли. Приготовление теста может производиться как опарным, так и безопарным способом. После замеса тесто оставляют на 2,5-3,0 часа для брожения в теплом месте (температура помещения 28-30°C). Во время брожения его 2-3 раза обминают. Затем разделяют на куски, придают им нужную форму, накрывают полотном или скатертью и оставляют для расстойки на разделочном столе либо на фанерных листах, посыпая мукой. После расстойки (через 30-40 мин.) тесту придают овальную форму, наносят узор и выпекают в тамдыре.

На 3 кг муки 50—60 г сухих дрожжей, 2 столовые ложки соли.

КУЛЬЧЕ ЧОРЕК (Лепешки тамдырные из пресного теста)

Из муки, соли, сахара и воды готовят пресное тесто, оставляют на 40-50 минут для расстойки и разделяют на куски, придавая им овальную форму толщиной 1,5 см. Поверхность лепешек смазывают молоком и выпекают в тамдыре.

На 2 кг муки 1 стакан сахара, 2 столовые ложки соли, 0,5 стакана молока.

ПЕТИР ЧОРЕК (Лепешки из пресного теста)

Технология приготовления и рецептура такие же, как и для кульче чорека. Различие заключается в том, что этим лепешкам придается круглая форма и они обжариваются с двух сторон на сковороде без жира.

На 2 кг муки 1 стакан сахара, 2 столовые ложки соли, 0,5 стакана молока, 0,5 л молока.

ЧАПАДЫ (Тонкие круглые лепешки)

Из муки, воды, соли с добавлением небольшого количества дрожжей готовят тесто, которое через 1,0-1,5 часа разделяют на куски и раскатывают толщиной 0,8-1,0 см диаметром 15-20 см. Лепешки обжаривают с двух сторон до образования румяной корочки и подают горячими к столу. Отдельно подают сливки или сливочное масло. При желании можно посыпать сахарным песком.

На 2 кг муки 20 г дрожжей, 1,5 столовой ложки соли, масла растительного 2 стакана.

ГАТЛАМА (Лепешки слоеные)

Из муки, воды и соли готовят пресное тесто. После 30-40-минутной расстойки раскатывают тонким пластом, как для лапши, смазывают растительным жиром, свертывают рулетом, разрезают на куски весом 100-150 г и раскатывают поперек слоев до толщины 1,5-2,0 см. Подготовленные лепешки обжаривают с двух сторон на сковороде либо в мелком котле и подают в горячем виде.

Для получения большего количества слоев смазку и раскатку теста можно повторить несколько раз.

i

i

По желанию горячие лепешки можно посыпать сахарным песком.

На 2 кг муки 1,5 столовой ложки соли, 1 стакан жира для смазки.

СОГАНЛЫ ЧОРЕК (

Лепешка со шкварками и луком

)

Из муки, дрожжей, воды и соли готовят дрожжевое тесто и оставляют для брожения. Перед формовкой в него добавляют измельченные шкварки от курдючного сала и мелко рубленный репчатый лук. Все тщательно перемешивают, разде-

львают на куски и после расстойки придают овальную форму.

Перед выпечкой посыпают сверху мелкорубленным репчатым луком.

На 3 кг муки 50—60 г сухих дрожжей, 2 столовые ложки соли, 200 г шкварок, 4—5 головок репчатого лука.

ГОВУРМАЛЫ ЧОРЕК (

Лепешки

,
фаршированные мясом
)

Из муки, дрожжей, воды и соли готовят крутое дрожжевое тесто (без опары). Отдельно готовят мясной фарш. Для этого мякоть баранины пропускают через мясорубку с крупными решетками, солят, перчат и обжаривают с добавлением мелко рубленного репчатого лука.

Тесто после брожения разделяют на куски и раскатывают в тонкие пласты толщиной 1—2 см; для каждой лепешки требуется два пласта, при этом нижний пласт более толстый. На него укладывают фарш, закрывают тонким пластом, края соединяют, сверху наносят узор и прокалывают в нескольких местах. После этого выпекают в тамдыре. Поверхность горячих лепешек слегка смазывают топленым жиром.

На 2 кг муки 1 кг мякоти мяса, 4—5 головок лука, 3 столовые ложки топленого жира, 2 столовые ложки соли, 50

з сухих дрожжей.

ЭТЛИ ЧОРЕК (Лепешки тамдырные с мясом и капустой)

Технология приготовления такая же, как и говурмалы чорек. Отличие заключается в технологии приготовления фарша и внешней формы. Для фарша мясо пропускают через мясорубку, слегка обжаривают с рубленным репчатым луком, затем добавляют мелко рубленную свежую капусту, заправляют солью и специями и обжаривают еще 10 минут. На раскатанные круглые лепешки укладывают фарш, закрывают вторым слоем и защипывают края. Выпекают в тамдыре. Перед выпечкой смазывают взбитыми яйцами.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.