

Разновидности и приготовление узбекского плова



Тема работы и обоснование темы

Тема нашей работы «Тайна узбекского плова». Я выбрал именно эту тему, потому что хочу показать собственный рецепт «узбекского плова».

Актуальность.

Тема приготовления плова «узбекский» весьма актуальна, так как приготовление восточных блюд имеет свои традиции и технологию.

Новизна.

Мы решили изучить эту тему на примере своего класса, и в этом заключается новизна.

Цель работы.

Цель работы - Создать собственный рецепт «узбекского» плова и приготовить презентация по данной теме

Задачи:

1. Изучение литературы.
2. История «узбекского» плова.
3. Изучение технологии приготовления плова и характеристики используемого сырья.
4. Составление технологической карты приготовления «узбекского» плова.
5. Выводы по теме.

СОДЕРЖАНИЕ

□ ЛЕГЕНДЫ

□ РАЗНОВИДНОСТИ

УЗБЕКСКОГО ПЛОВА

□ ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ

□ РЕЦЕПТУРА

1. Александр Македонский



История ведаёт нам, что якобы пищу эту придумал повар Александра Македонского, когда полководец шёл завоёвывать Центральную Азию. И будто сам Александр сам назвал это кушанье — ТИПАВ (в переводе с греческого «разнообразный состав»)

2. Амир Тему́р



«Надо взять большой чугунный котел. Он должен быть таким старым, чтобы жир от прежней пищи сочился снаружи и загорался от всполохов попадающего на него огня. В этот котел надо положить мясо не старых, но и не очень молодых барашков, отборного риса, разбухающего от гордости, что будет съеден смелыми воинами, молодую морковь, краснеющую от радости, и острый лук, жалящий подобно мечу высокочтимого эмира. Все это надо варить на костре до тех пор, пока запах приготовленного блюда не достигнет Аллаха, а повар не свалится в изнеможении, потому что попробует божественное кушанье».

3. Абу Али Ибн Сина (Авиценна)



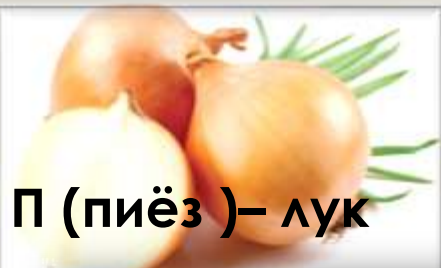
Когда-то принц влюбился в красавицу из бедной семьи. Он страдал, что не может жениться на ней. Принц начал увядать, отказывался от пищи. Падишах пригласил к себе великого целителя Абу Али Ибн Сину и попросил выяснить причину недуга и излечить наследника. Основательно обследовав принца, Ибн Сина выяснил, что причина болезни – любовь, и есть два способа вылечить сына – это соединить сердца влюблённых и накормить истощённый организм жениха калорийным блюдом – "палов ош", то есть блюдом, приготовленным из семи продуктов.

4. Плов впервые появился в Китае?



Четвёртому преданию учёные не придают значение. В нём говорится, что создано это блюдо было в Китае, но это неправда, так как в Китае и Японии, где рис произрастал испокон веков, готовят по другой технологии, которая в корне отличается от рецептуры плова.

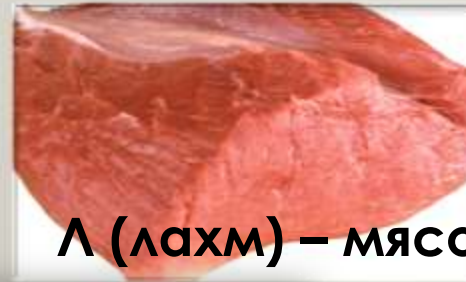
Блюдо «палов ош» (так называется плов в узбекском языке) состоит из начальных букв основных продуктов, входящих в его состав:



П (пиёз) – лук



А (аёз) – морковь



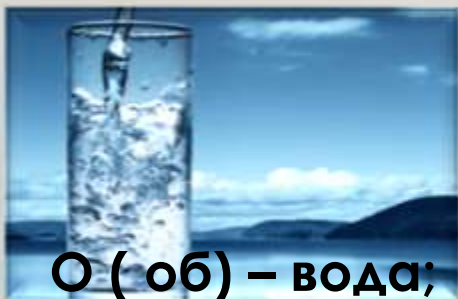
Л (лахм) – мясо



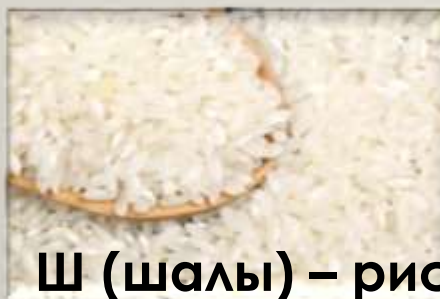
О (олио) – жир



В (вет) – соль



О (об) – вода;



Ш (шалы) – рис

1. Чайханский плов (чойхона)



Это самый классический вариант узбекского плова, который широко распространен в Ферганской долине и Ташкентской области. Данный вид плова отличается тем, что лук обжаривается в первую очередь, перед закладкой мяса, и цвет от этого получается более насыщенным. Для чайханского плова используется в основном рис "девзира".

РИС ДЕВЗИРА– считается самым лучшим и самым дорогим сортом риса. Он представляет собой рис темного красно-коричневого цвета. Если его промыть в холодной воде, он становится практически прозрачным и янтарным, это очень красивое зрелище



2. Самаркандча палов (Самаркандский плов)



Данный вид плова характерен для Самарканда и Бухары. Считается, что плов по-Самаркандски имеет диетические свойства. Диетичность Самаркандского плова заключается в том, что продукты не перемешиваются, и каждый может "регулировать" состав потребляемых продуктов и жирность.

3. Чалов (плов по-Хорезмски)



Плов под названием "чалов" в Хорезме считается древним вариантом приготовления блюда. Он отличается от обычного плова способом нарезки моркови и длительностью варки. Мясо для приготовления плова по-хорезмски нарезается большими кусками.

4. Той палови (свадебный)



Такой плов готовится на свадьбах, официальных приемах и других праздничных угощениях. Отличительной особенностью данного вида плова является добавление в блюдо нохата (горох), кишмиша, курдючного сала, иногда казы и перепелиных яиц.

НОХАТ



КИШМИШ



КУРДЮК



КАЗЫ



5. Корма палов (Кашкадарьинский)



Мясо для данного вида плова нарезается кусочками, как на шашлык, далее маринуется вместе с рубленым луком, солью, черным молотым перцем и зирой - это отличительная черта кашкадарьинского способа приготовления плова. Блюдо варится на среднем огне, часто перемешивая его до самого дна вместе с зирваком (подлива - основа плова).

ЗИРА



ЗИРВАК — ЭТО
ОСНОВА ПЛОВА ИЗ
МОРКОВИ, ЛУКА,
БУЛЬОНА, СПЕЦИЙ И
МЯСА.



6. Майиз палов (плов по-Бухарски)



Готовится он исключительно в бухарском регионе, а кроме того, в специальном медном котле ("дег-и-мис"). Почти все ингредиенты бухарского плова отвариваются (по-отдельности) до полуготовности, после чего, в специальном казане перекладываются слоями, доводятся до полной готовности и в конце обдаются сверху кипящим маслом.



1. Считается что плов, как и шашлык- это мужское дело, и женщины на кухне где готовиться плов быть не должно.



2. В Алмалыке приготовили самый большой плов в Узбекистане. Его вес составил более 6 тонн, а для его приготовления собрались более 50 именитых ошпазов со всей республики.



3. В древнее времена плов готовили на шкуре барана. Укладывали шкуру в углубление в земле на раскаленные угли, потом насыпали туда рис и основу, накрывали все шкурой барана, и сверху, обратно, раскаленные угли. Таким образом температура распределялась равномерно и блюдо получалось невероятно вкусным.

РЕЦЕПТУРА

Плов по -узбекски

Ингредиенты:

- Баранина — 1 Килограмм
- Рис — 1 Килограмм
- Морковь — 1 Килограмм
- Лук — 0.5 Килограмма
- Масло растительное — 300

Миллилитров

- Чеснок — 3 Штуки
- Специи — По вкусу

Количество порций: 5-6



1. В казане хорошо прокаливает масло, и добавляем лук полукольцами. Обжариваем на среднем огне до румяности.



2. Добавляем мясо нарезанное довольно крупными кусками, продолжаем жарить, пока мясо не покроется корочкой.



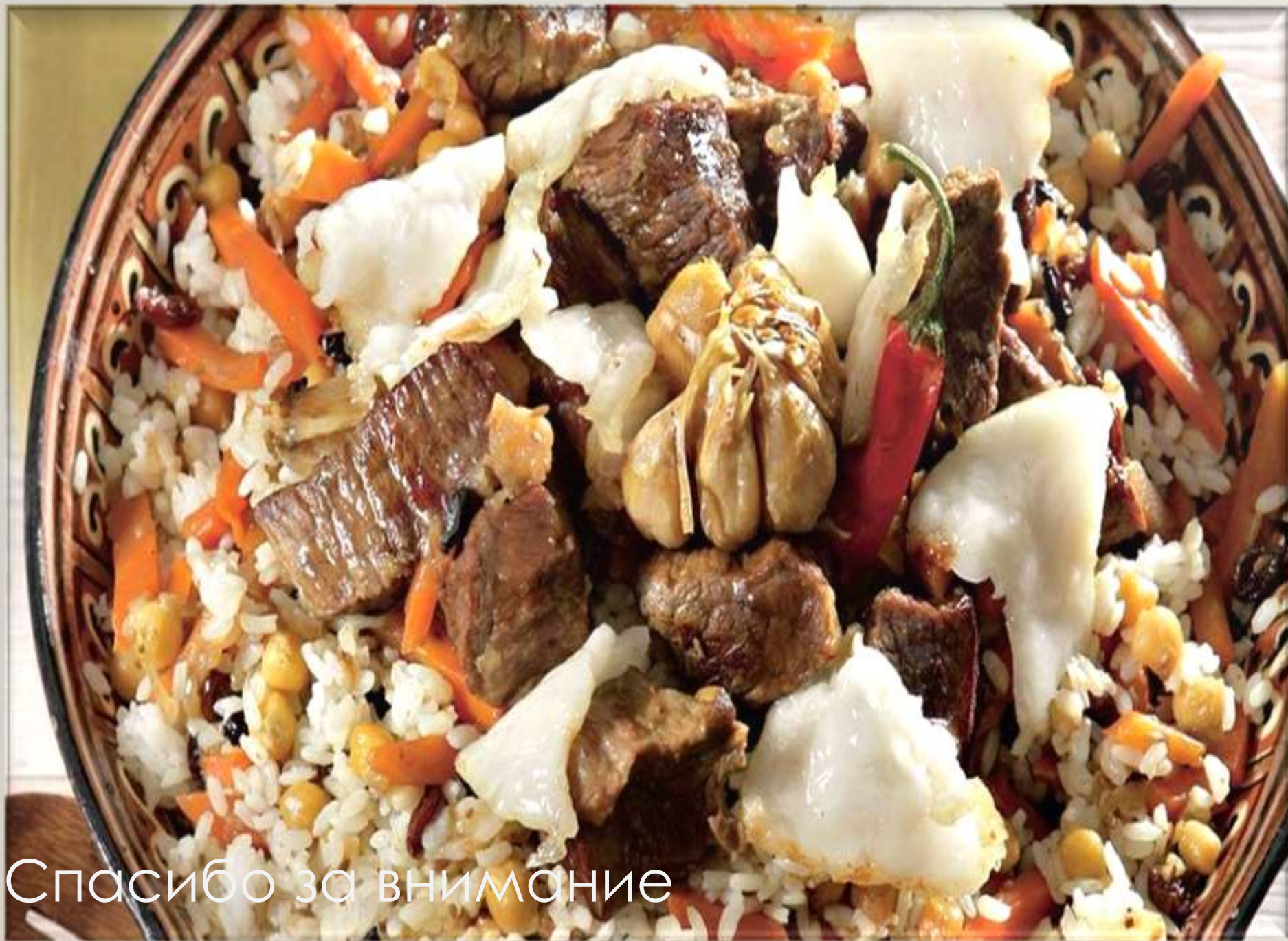
3. Добавим морковь соломкой, обжарим все вместе пока морковь не станет слегка мягкой, затем заливаем литр воды. Добавим чеснок целыми головками (можно не чистить), специи и соль.



4. Когда закипит зирвак – вынимаем чеснок, добавляем хорошо промытый пропаренный рис. Добавим еще 4 стакана воды, тушим под крышкой до полной готовности риса на небольшом огне.



Посудой служат круглые, большие (диаметром от 30 до 50 см) плоские с невысокими бортами фарфоровые, фаянсовые, гончарные блюда. На них плов кладут горкой, а сверху- куски мяса, айву, чеснок, фрикадельки, яйца и другие продукты, с которыми варили плов, сверху посыпают рубленой зеленью



Спасибо за внимание