

# Плов — Lurkmore



Сферический плов в вакууме

«Существует столько видов плова, сколько городов в мусульманском мире. »

— Турецкая поговорка

**Плов** (араб. *пилав*) — восточное блюдо из Средней Азии, риса, мяса и морковки. Предмет нестихающих споров среди специалистов по еде. Является традиционным элементом восточных **рыгаловок** (наряду с хинкали, мантами, лагманом и самсой).

## История возникновения

История возникновения сабжа затерялась в веках, но произошло это явно не ранее V века до н. э., когда начали выращивать рис в Средней Азии. Алсо, плов — нямка явно не из Поднебесной, поскольку **китайцы** любят рис клейкий (палочки, ага), а здесь он таки рассыпчатый. Александра Македонского кормили пловом в Самарканде и Бактрии, и это есть самое раннее упоминание сабжа. Первым записал рецепт плова **Абу Али Хусейн ибн Абдаллах ибн Сина, aka** Авиценна (род. 980, принял католицизм 1037) — доктор, химик, звездочёт и просто великий человек.

Вот одна из легенд:

Когда-то давно принц, сын правителя Бухары безумно влюбился в красавицу из бедной семьи. Он был принц, а она — всего лишь дочь ремесленника, и по законам того времени они не могли быть вместе. Принц, мучимый съедающей его тоской неразделённой любви, стал быстро увядать, потерял аппетит и сон, отказывался от пищи.

Близкие, обеспокоенные состоянием юноши, привели его к Абу Али ибн Сине. Расспросы о причинах болезни не дали никаких результатов: принц просто не хотел раскрывать свои сердечные переживания, понимая безысходность своей тоски. Тогда ибн Сина стал определять причину болезни по пульсу. Он мог совершенно точно определить любую болезнь по пульсу пациента. Сердцебиение юноши указывало на любовные муки.

Ибн Сина велел привести к нему человека, который бы знал названия всех кварталов города. Когда его привели, ибн Сина стал наблюдать за пульсом больного, а знаток города стал громко называть наименования кварталов... При произнесении одного из них у принца участился пульс. Затем нашли человека, который знал по имени всех жильцов названного квартала. Его попросили называть имена глав семей, проживавших в том квартале. Ибн Сина продолжал следить за пульсом больного. Когда было произнесено имя одного ремесленника, стало заметно волнение принца. Привели ремесленника и попросили называть имена своих детей. Когда он произнёс имя дочери, сердце принца забилось часто-часто.

Тайна раскрылась: принц был влюблён в дочь ремесленника. Выяснив это, ибн Сина назначил лечение: давать истощённому юноше один раз в неделю «палов ош» до тех пор, пока не восстановятся силы, а затем сыграть свадьбу.

В этих ваших Европах о сабже узнали в XVII веке. **Французские** послы, дипломаты и прочие амбассадоры по возвращении из Турции востро нахваливали тамошнюю нямку. Местные повара честно пытались со слов воспроизвести блюдо, но терпели **неудачи**, хотя и приготовили мясо под луковым соусом (позднее известное как миротон) с рисовой кашей. Оригинальный рецепт французы узнали только в XIX веке во время строительства Суэцкого канала и внезапно осознали, какая хуйня этот их миротон.

Алсо, ныне баттхёртящие из-за санкций любители **пармезана** и **моцареллы** любят сравнивать с пловом ризотто. Но на самом деле это рисовая каша с мясом и итальянским сыром, похожая на плов не более, чем миротон.

В этой стране плов появился давно, но до 1930-х годов трудовому народу европейской России был

малодоступен: рис тогда возили из [Средней Азии](#) через Каспий и Казань, и стоил он дорого. В Стране Советов благодаря электрификации и дружбе народов плов быстро набрал популярность. Сейчас чуть менее, чем каждый знает, что это такое, но, к сожалению, и половина из них труп плов не ели.

## Как готовить

### «Охалка дров — и плов готов!»

— *Красная плесень*

Главные ингредиенты:

[Рецепт плова Охалка Дров и ПЛОВ ГОТОВ](#)  
Хороший рецепт

- **Халяльное мясо** — не менее половины от массы будущего плова, иначе получится рисовая каша с мясом.
- **Морковь** — для [свадебного](#) плова берётся жёлтая и красная морковь. Так красивше. Правильная же пассеровка моркови позволяет окрасить сначала жир, а затем и сам плов в каноничный цвет. На каждый кило сухого риса берётся кило морковки.
- **Рис** — если вы используете [дешёвый дроблёный](#), то, чтобы он не превращался в липкую массу, его надо хорошенько промыть холодной водой, дабы удалить всю рисовую муку. Самым же лучшим рисом для среднеазиатского плова считается красный киргизский(!) рис "девзира" из Узгена. После замачивания и засыпки риса важно не форсировать тушение, а выбрать режим, который бы только поддерживал слабое кипение. По прошествии 12 минут подвод тепла можно вообще прекратить и оставить плов доходить до кондиции. Когда готовят на очаге, то в это время убирают горящие дрова, оставляя только тлеющие угли. Вариант — вообще снять казан с огня и завернуть его в [аутентичный восточный ватник](#).
- **Лук**, хорошо бы и чеснок.
- **Жир** для жарки:
  - Лучше всего **курдючное сало** с жёпок курдючных овец. Говорят, только ради жира для плова этих самых овец и разводят.
  - Растительное масло — хорошее подсолнечное масло, можно оливковое. А вот хлопковое масло даже в [Узбекистане](#) считается не то чтобы совсем уж нищесборским, но не самым лучшим вариантом, из-за специфического запаха и мутного осадка — чтобы приготовить на нём плов, нужно с этим хлопковым маслом хорошенько поебаться. Если это не умеешь — даже не берись, только плов испортишь.

Дополнительные ингредиенты:

- **Шафран** — другой каноничный способ придания плову золотистого цвета. Существуют и другие способы, появившиеся в результате того, что шафран был дорог, и нищесборам, желающим кинуть понты, приходилось выёбываться — некоторые из этих способов далеко не полезны для здоровья: ни Малышевой, ни Белянчиковой<sup>[1]</sup> тогда не было. Алсо, бывает поддельный шафран — не сказать чтобы «вредный, [как Е](#)», просто из дешёвых растений.
- Пряности — можно особый набор пряностей для плова, но можно и по вкусу.
- Барбарис, изюм и другие мелкие ягоды — примерно горсть.
- К моркови можно добавить по сезону и других овощей, годящихся для обжарки (но не картофель). Горсть свежих кукурузных зёрен или зелёного горошка нисколько не испортят вкус блюда.
- В некоторых рецептах присутствует **нут** (турецкий горох) — годнота.
- Щепоточка **зиры**, [блеать!](#) Как ни смешно, но в своё время в Узбекистане, по словам тамошних уроженцев, зира была едва ли не дороже шафрана. Многие считают, что чем больше зиры, тем баше плов и [круче хозяин](#).
- Айва — это такой дальний родственник яблока. Также добавляет плову весьма пикантный и приятный вкус.
- ВНЕЗАПНО [конопляное](#) масло! Готовят, например, в [Афганистане](#), а также афганские узбеки и таджики, бежавшие при талибах в [Узбекистан](#) и [Таджикистан](#). Особой таски нет, просто, поедая такой «заправленный» плов, [невозможно остановиться](#) — таким он кажется вкусным.

## Рекомендации

Основой рецепта приготовления плова является не рис или мясо, а [КАЗАН!](#) Можно, конечно, попробовать выпендриться и приготовить плов в кастрюле или [скороварке](#), но без уёбищных прижогов либо излишков воды лучше всего делать это в казане с толстым дном.

Второй маленький нюанс — после того как рис впитал воду, надо сделать в нём сквозную ямку до самого дна посуды и добавлять воду (и масло — если участвует в рецепте) в этот «канал», а не заливать всю посуду.

Режем морковь крупной соломкой. Это важно: тонкая соломка из тёрки после варки превратится в кашу.

Заготовка для плова из мяса с морковью называется кошерным словом [цимее](#) «зирвак». Но способ приготовления весьма похож.

Точное количество ингредиентов — дело вкуса, но:

1. сырого мяса должно быть как минимум в полтора раза больше по весу, чем сухого риса — это однозначно;
2. нарезанной моркови по объёму должно быть не меньше, чем сухого риса; лука можно и поменьше;
3. масла или жира должно быть достаточно для того, чтобы по окончании приготовления зирвака он не плавал в водном рассоле, а шкварчал в масле.



Это был неправильный шафран

И ещё: если не хотите разосраться с поваром, не говорите ему, что, мол, давненько не едали такой вкусной рисовой кашки — человек, который имеет претензию считать своё блюдо пловом, скорее всего, жутко обидится.

## Главные разновидности

### Плов по-восточному

Поджарив мясо с морковью, заливаем его водой и, убедившись, что кипит, засыпаем туда промытый рис (некоторые из хитрожопости замачивают рис (где-то часик); другие считают, что замачивать — не тру, так что это **дискуссионный предмет**). Если с водой не ошиблись, то рис оказывается покрыт слоем «бульона» на пару сантиметров; накрываем крышкой и тушим до готовности. Некоторые предпочитают сперва протушить зирвак до готовности мяса, а уже потом добавлять предварительно замоченный рис — получается тоже неплохо: хотя овощи в таком варианте развариваются до практически полной дезинтеграции, рис получается пышным и лёгким, а мясо — мягким и тающим во рту.

**Есть мнения**, что некоторые специфичные местные особенности вполне позволяют знатоку различить узбекский, таджикский и персидский плов.

Разновидности восточного плова:

- Индийский: внук Тамерлана Бабур, завоевавший Индию, привёз с собой поваров из Ферганы, но в силу кулинарно-религиозных пристрастий индусов говядину заменили на курицу, которую они за запретное мясо не считают. Тем не менее, плов с нормальным мясом в Индии тоже готовят — тамошние мусльмане, а также каста кшатриев.

Особый **лулз**: само слово **плов** происходит от санскритского слова *пулака* पुराका, но за пару тысяч лет первоначальный рецепт успел измениться на Среднем Востоке до неузнаваемости, а затем вернуться в Индию как новое блюдо, существенно отличающееся от местных.

- Казахский: помимо обычного мяса, часто присутствует **казы** (конская колбаса домашнего приготовления); отличается простотой ингредиентов (ни зиры, ни барбариса, ни изюма, ни прочих наворотов, а только морковь, лук, чеснок, мясо и рис), что компенсируется повышенным количеством мяса: у кочевников с пряностями было не очень, зато мяса, в том числе **конины**, было завались.
- Русский: на халяльность мяса можно забить большой болт и использовать мясо свиньи. Но чтобы блюдо всё же напоминало оригинал, не следует экономить на масле, приправах и моркови. В противном случае у вас получится всё та же уже набившая оскомину рисовая кашка.
- Персидский: самый богатый по числу разновидностей. В классическом варианте (т.н. «челов») рис, как и в нижеописанном кавказском случае, отваривается на пару отдельно, а потом поливается сверху тушёной мясной заправкой. Этот вариант считается наиболее древним и, скорее всего, от него-то всё и пошло. Потому что второй основной вариант называется уже «полов», и в нём, после отваривания риса до полуготовности, заправка («яхни» на фарси) укладывается на одну половину

### Пояснение на примере татарского плова

В казан льём подсолнечное масло на 0,5-1 см, в зависимости от жирности мяса, и ждём, пока оно достаточно прогреется — если пойдёт дым, вы перекалили масло. Режем туда мясо и обжариваем до появления светлорыжевато-коричневой корочки, засыпаем порезанную морковь. При необходимости добавляем масло и обжариваем морковь, пока она не перестанет впитывать масло, после чего добавляем нарезанный лук. Тушим лук по меньшей мере до момента, чтоб он перестал хрустеть на зубах. Потом засыпаем промытый, длиннозернистый рис, смешанный с изюмом, и разравниваем. Вкладываем в рис головку помытого чеснока со снятым верхним слоем. Потом по ножу, аккуратно, вливаем солёную воду, из расчёта 2 стакана воды на стакан риса. Закрываем крышкой, увеличиваем «огонь» на максимум, дабы рис не успел набухнуть, и «пасём» до начала кипения. Затем ставим «огонь» на минимум, достаточный для продолжения небурного кипения, закрываем крышкой и засекаем ровно 12 минут. После чего снимаем с огня, укутываем полотенцем и отставляем на 5—10 минут. Если всё сделано правильно, получится рассыпчатый вкусный плов. **Но только для приготовления на плите, приготовление на костре отличается!**

#### Плов в казане

Как-то так его и готовят **Готовим Узбекский Плов** Другой вариант [https://www.youtube.com/watch?v=7vRHhn5\\_i1o](https://www.youtube.com/watch?v=7vRHhn5_i1o) Или лучше так... **Мустафа из Крыма кормит Майдан пловом** Агенты **Госдепа** готовят плов на **Майдане**

риса, накрывается второй, и пропаривается совместно. Подробности см. ниже.

## Плов по-кавказски

Особенно удивительно приготовление риса в казане, дно которого выстлано лавашем!

Особенностью кавказского плова является корочка — *газмаг/газмах/казмаг*, делаемый как из лаваша, так и из сырого теста, которое запечётся в процессе приготовления плова. Встречается и вариант, в котором тесто для газмага делают не из муки, а из варёного риса и даже тонко нарезанного картофеля.

**Внимание:** на газмаге рис только доходит до нужной кондиции, а перед этим его нужно отварить до полуготовности.

Другая особенность — это поджарка к плову, называемая *гара* или *говурма*, которая готовится отдельно от риса и даже может подаваться на отдельном блюде. В случае отдельной подачи к праздничному плову подают сразу несколько видов говурмы — на отдельных блюдах: из мяса с зеленью, из мяса с каштанами и сливами, из вишен с изюмом и айвой, из нута, птицы и так далее. Вместо говурмы к плову могут подать *кюкю* — омлет с зеленью, который может быть и просто из яиц с зеленью, а может быть с обжаренным мясным фаршем или с рыбой.

Поскольку рис не готовят вместе с пассерованной тонко нарезанной морковью (говурма может быть и вовсе без моркови), цвет рису в кавказском плове придаёт только шафран (ну или дешёвые субституты). При подаче на стол газмаг могут разрезать, но могут и подать плов в неразрезанном газмаге, который будет выглядеть **как пирог с рисом**. Существует также и вариант, **похожий на мясной пирог с рисом**; в этом случае на лаваш, лежащий в казане (часть лаваша торчит по краям из казана — это ВАЖНО), укладывают рис и говурму послойно, а затем, уложив всё, заворачивают торчащие края лаваша, закрывая им всю поверхность плова в казане, не оставляя щелей.



В виде пирога

В виде пирога



И отдельной подачи на стол

И отдельной подачи на стол

## Плов по-ирански

Готовится также из отваренного заранее до полуготовности риса, с той разницей, что:

1. рис отваривают обязательно с добавлением масла;
2. готовят без лаваша — вместо этого рис должен сам запечься в золотую корочку *тадиг*, которая не должна ни в коем случае подгореть, что требует особых **MAD SKILLZ**;
3. отваренный отдельно полуготовый рис соединяют вместе с шафраном и поджаркой, чтобы она передала вкус и аромат рису, всё это вместе тушат, а затем дают дозреть до полной готовности;
4. для готовки обычно используют отнюдь не казан, а традиционную иранскую посуду — *диг*, формой смахивающую на обычную кастрюлю, но отличающуюся толстыми стенками а-ля казан и охуенно толстым дном.

Если рис готовили и подали отдельно, то такой гарнир из риса называется отнюдь не плов, а *челоу*. Мясную поджарку, подаваемую к *челоу*, именуют *хореш*, но вместо неё могут подать и кебаб на шампурах.

Есть и иранский вариант плова, похожего на запеканку или пирог с рисом и мясом, — *тачин*. Сперва мясо отваривают с приправами до полуготовности, а затем несколько часов маринуют в йогурте с шафраном и прочими восточными пряностями (если это долго, вместо обычного мяса маринуют пару часиков курицу). По завершении отваривают до полуготовности рис, смешивают с маринадом, добавляют яйца (или только желтки, если жалко шафран), а затем, обмазав посуду маслом, начинают послойно укладывать рис и мясо, поливая бульоном. В дополнение к мясу могут класть сухофрукты, изюм, сушёные ягоды, миндаль, зелень и т. п., а рис кладут так, чтобы он окружал плов со всех сторон. И доводят до готовности на минимальном огне. Готовый тачин переворачивают на блюдо и могут украсить зеленью, миндалём, гранатом и прочим.

## Прочие разновидности

### Фруктовый плов

Нет, не **веганский** вариант восточного плова, а особый плов с фруктами, запекаемый в тыкве! В который при запекании сверху кладут кусок сливочного масла<sup>[2]</sup>.

Как всегда, приготовление плова начинается с обжарки тонко нарезанной моркови, но только без мяса и лука. Масло годится как растительное, так и сливочное. После того как морковь поджарится, следует добавить сухофрукты (изюм и курагу), нарезанные свежие фрукты (ароматные сочные персики, айву, груши и тому подобное) и орехи (миндаль, грецкие

орехи etc<sup>[3]</sup>). Если Вы — **таки да**, смело добавляйте чегнослив и сделайте **цимес**.

Тыкву желателно взять круглую, чтобы она стояла вертикально, а не валилась сразу на бок. И, вырезав из верхушки крышку, вынуть семена, сделать внутри на мякоти аккуратные надрезы, чтоб потом запеклась получше (естественно, не продырявив тыкву насквозь; хитрожопые наливают в тыкву на полчаса кипятком, заранее «запекая» её до полуготовности). В пассерованную морковь с фруктами следует добавить специи — наиболее подходят шафран, куркума, корица и прочие годные для восточных сладостей. Затем следует взять отваренный до полуготовности рис.



Это не тыквенная каша

Одни кладут рис и фрукты с морковью послойно — так, чтобы пласт риса оказался и сверху, и снизу. Другие же просто тщательно их перемешивают. Существует также вариант, когда поверх риса с фруктами в тыкву кладут обжаренную до полуготовности **курицу**. Наполнив тыкву, заливают внутрь ароматного вкусного мёда и, положив сверху кусок сливочного масла, закрывают крышкой, вырезанной ранее из верхушки. Если хочется красиво, то тыкву хорошо обмазывают снаружи... нет, **Вован**, маслом (если на красоту пофиг и/или нет уверенности в себе, то тестом, которое, если пригорит, пойдёт на выброс). Далее по традиции тыкву следует запечь в традиционной глиняной печи — **тандыре**. На крайняк можно и в духовке.

## Бораны-плов

Расово азербайджанский плов с кусочками сквош-тыквы, весьма напоминает тыквенную кашу. В основном популярен в южном Азербайджане. Добавляется молоко и подаётся на стол. Готовить обязательно в кастрюле, бо там он немного поджаривается и образует корочку с неблагозвучным названием «газмаг», которой неразборчивые азеры заедают плов. Несколько спасает вкус традиционный полив гранатовым соком.

## Рыбный плов

Главная особенность его в том, что его делают **из рыбы**, и популярен он в прикаспийских регионах **Туркменистана**. Наиболее подходящей считается осетрина, но в принципе подойдёт любая. Ну а если рыбы нет, то её могут **невозбранно** заменить на баранину, верблюжатину и даже мясо птицы. Плов не из рыбы, но по рецепту рыбного плова называется «**Огурджалинский**».

Начинается всё как обычно — жарим морковку с луком в курдюке или в масле. Рыбу же ВНЕЗАПНО отвариваем отдельно с приправами (можно добавить зелени), после чего жареную морковь заливаем рыбным наваром, добавляем пряности и уже туда кладем рис — далее готовим как обычно. А вот рыбу, посыпав пряностями, заливаем настоящим **агараном** (**ак-айраном**) из верблюжьего молока (если нет, можно сметаной или йогуртом) и тушим на очень медленном огне.

Если готовим огурджалинский, то обжариваем мясо с морковкой и луком (не возбраняется и других овощей добавить), потом вынимаем поджаренное мясо и отвариваем отдельно в воде, а затем заливаем жареную морковь мясным наваром, добавив пряности и урюк! И готовим, будто это рыбный навар. Когда плов почти готов, сверху кладем посыпанное зеленью мясо и даём плову дозреть. Уже готовый плов хорошо бы полить соком граната (для рыбы сойдёт и лимон), а тушёную рыбу, на наваре которой готовили плов, подаём отдельно.

## Зелёный плов

Кошерный пример:

Все знают, что праведным иудеям в Шаббат (с вечера пятницы до вечера субботы) запрещено работать? И что к работе относится и разжигание огня, и приготовление пищи? Соответственно, кошерная кухня создала рецепты блюд «очень долгого приготовления», которые можно поставить на огонь вечером в пятницу, до наступления Шаббата, а съесть - днем в субботу. Этот плов - одно из таких блюд.

Второе. По правилам кашрута нельзя употреблять в пищу любые продукты, содержащие кровь. Поэтому скотину забивают особым образом, перед приготовлением кусок мяса рекомендуется посолить, подержать некоторое время под прессом, а потом вымыть. А печень в обязательном порядке надо бланшировать - обварить крутым кипятком, чтобы побелела. Третье - нам понадобится полотняный мешочек объёмом примерно литра два-три. Я просто сшила края обычного льняного кухонного полотенца и продёрнула вверх верёвочку. Теперь, собственно, плов. Рис (длиннозернистый) промыть и замочить в солёной воде, минимум минут на 40, а так - часа на два. Всё остальное (бланшированную печень, мякоть говядины или баранины, репчатый лук) - нарезать очень маленькими (0.5 см) кубиками. Много зелени (кинза, укроп, базилик и что ещё



Кошерный плов

хотите) - мелко нарубить. Это самая трудоемкая часть процесса. Далее все перемешать. Пропорции (на глаз): на одну объемную часть риса - 1.5 часть печени, 1 - мяса, 0.75 - лука, 1.5-2 части зелени. Посолить, добавить чёрный молотый перец (много) и растительное масло (по выбору, немного). Вот теперь взять мешочек и наполнить его примерно на 2/3 рисом с мясом. Можно чуть меньше. Главное - не забыть, что рис при варке увеличивается в объёме. Мешочек плотно завязать, поставить в высокую кастрюлю, залить большим количеством воды, поставить на огонь и отрегулировать кипение так, чтобы его практически не было. Закрывать крышкой, чтобы вода не слишком активно выкипала. И оставить часов на восемь. Да, очень большие мешки делать не стоит. Лучше — несколько штук небольших.

На следующий день плов из мешочка вытряхнуть и съесть. Мешочек - хорошо выстирать, прогладить и отложить до следующего раза.

— Плов бухарских евреев (с женского форума)

Он же плов по-еврейски, с зеленью вместо моркови и из [кошерного](#), а не просто халяльного, мяса. Также в рецепте присутствует печень, а мясо очень мелко режется почти до состояния фарша — как для мант. Традиционно готовился особым еврейским способом в мешочках-халта на [Шаббат](#), сам процесс приготовления занимал несколько часов. Однако сейчас гешефтмахи нередко готовят его способом, ничем не отличающимся от восточного плова с мясом и морковью.

## Паэлья и Джамбалайя

### Паэлья

Творческая переработка плова испанцами и португальцами, которые, познакомившись с пловом от арабов, невозбранно добавили морепродуктов. Восточное происхождение паэльи выдаёт подкрашивание риса шафраном, и вообще любовь к восточным пряностям. Главная особенность, отличающая паэлью от плова, — даже не морепродукты (паэлью можно приготовить и без них), а то, что её готовят на огромной сковороде — паэльере. Сковорода не просто большая, а именно огромная, так как при готовке на сковороде слой риса должен быть толщиной не более пальца, и потому риса, приготовленного на обычной сковороде, едва ли хватит хотя бы на одну порцию. С учётом того, что рис на паэльере, как и в настоящем плове, не перемешивают, а в результате должен получиться такой же рассыпчатый рис, как и в плове, то надо ли говорить, что приготовление риса на сковороде является особым MADSKILLZ, и чтобы следить за процессом в оба глаза, сковороду крышкой не закрывают. Но ещё **более сложно** приготовление так называемой *чёрной паэльи*, подкрашенной не шафраном, как обычная паэлья, а содержимым чёрного мешка каракатицы или осьминога.



Креветочный [коловрат](#)

Приготовление, как и в плове, начинается с обжарки мяса — с той разницей, что мясо сначала жарят без овощей, а в качестве мяса выступают кролик и курица. Масло для жарки — оливковое. Поджарив мясо, его вынимают, и жарят курицу, после курицы жарят морепродукты. В зависимости от варианта паэльи может быть и кролик с курицей без морепродуктов, и морепродукты без кролика или курицы, или только морепродукты и т. д. Ну а вместо кролика может быть и телятина или свинина, вместо курицы — [иная птица](#). Главное — чтобы было как минимум два разных ингредиента: мясо с курицей, или курица с морепродуктами, или мясо с морепродуктами; если только морепродукты — то их должно быть несколько видов (хотя бы два сорта рыбы). Помимо морских моллюсков могут использоваться и вполне сухопутные улитки. После обжарки мяса и морепродуктов обжаривают овощи — помидоры, паприку, фасоль, горошек, лук и др. Смешав овощи с морепродуктами и мясом, добавляют рис и, залив мясным, куриным или рыбным бульоном, добавляют шафран и чеснок, а затем готовят, используя MADSKILLZ. Почти готовую паэлью дают дозреть (одни считают, что дозревать лучше под крышкой, другие — что и без крышки вполне хорошо).

### Джамбалайя

Во [французской Луизиане](#), по площади занимавшей чуть ли не треть современных США и граничившей с испанскими колониями, с паэльей познакомились французы, которые решительно адаптировали блюдо под местные продукты, заменив шафран на помидоры, а прочие восточные пряности — на «Кейджунскую Троицу» из лука, сладких перцев и сельдерея (как вариант — на *mirepoix*: лук, морковь, сельдерей, чеснок, [петрушка](#)). Мясо же часто заменяли на [колбасу](#). Другим упрощением стала замена особой огромной сковороды на просто глубокую, а то и вовсе кастрюлю, что сказалось на консистенции риса — в креольском<sup>[4]</sup> варианте блюда он получается больше похожим на кашу, чем на плов или паэлью, [бладж!](#) Но кейджуны нашли способ сохранить рассыпчатость риса, просто... готовя его отдельно от мяса с овощами. *Особой местной экзотикой*, характерной в основном для живущих в далёких ебнях, стало мясо аллигатора. Получившееся блюдо назвали не то в честь говядины — *jambon*, не то в честь ныне позабытого блюда провансальской кухни из курицы с рисом и шафраном — *jambalalaia*. А когда Луизиану

отжали нагло-саксы, с джамбалайей познакомилась и американцы, у которых она получила известность как блюдо креольской кухни.

## Восточноазиатские

Очень похоже на плов китайское блюдо *чао-фань*, у уйгуров и дунганов известное как *ган-фан*. Собственно плов по среднеазиатскому рецепту в уйгурской кухне тоже присутствует — разница в способах приготовления. В России уйгурская кухня известна мало, но в Казахстане и Кыргызстане уйгурские варианты плова соперничают с узбекскими, а лагмана — с дунганскими (дунганы — китайцы-мусульмане, что предполагает халяльный вариант северо-китайской кухни и отсутствие жареных змей и прочей экзотики).

### Чао-фань

Берём вок (китайскую глубокую сковороду с круглым дном характерной формы (выглядит как нечто среднее между сковородой и казаном)), наливаем туда немного масла и жарим в нём рис на небольшом количестве масла — проводим реакцию гидролиза крахмала, превращая его в **чуть сладковатый** полисахарид **декстрин** желтоватого цвета. Чтобы не пригорело в процессе жарки, активно и тщательно перемешиваем. Когда почти обжарится, китайцы обычно вливают соевый соус, а дунгане часто этого не делают, уйгуры же обходятся вообще без него. Соус придаст по дефолту желтоватому жареному рису соответствующий цветовой оттенок. Далее поджаренный рис заливают кипятком, закрывают крышкой и доводят до готовности.

Если чао-фань есть в меню как отдельное блюдо, китайцы *скорее всего* подадут его ВНЕЗАПНО с яичницей, жаренной с овощами<sup>[5]</sup>. Впрочем, кухни разных провинций могут различаться так же сильно как и **китайские языки диалекты**, и вместо яичницы дефолтом может служить что-то другое. Так, в провинции Фуцзянь дефолт к жареному рису — мясо с грибами, а в Янчжоу — креветки. Алсо, в тех заведениях (не во всех!), где жареный рис служит альтернативой лапше и обычному рису, его можно заказать гарниром и к мясному блюду, которое в этом случае становится похожим на плов.

### Ган-фан

Берём казан и жарим халяльное мясо с овощами — обычно используют лук, зубчики и стрелки чеснока, стручки спаржевой фасоли, редьку, сладкий перец и помидоры; может присутствовать также и морковь. В принципе, возможно использовать смесь любых зелёных и красных овощей по сезону. Далее смесь можно либо оставить некоторое время дозревать без огня, закрыв крышкой, либо потушить на очень слабом огне, залив кипятком. Готовое мясо с овощами подаётся с рисом<sup>[6]</sup>, кой может быть обжарен и приготовлен как в чао-фане, но в уйгурской версии будет просто отваренным. Если мясо с овощами тушили после жарки с большим количеством воды, то количество подливы может оказаться настолько большим, что часть риса утонет в подливе, а часть будет торчать как айсберг из мясной подливы, в этом варианте ган-фан будет сильно отличается от плова. Но, количество воды может быть и не большим (или как писали выше мясо с овощами может дозреть под крышкой и без воды), и в этом случае ган-фан получается похожим на плов (особенно сильно, если рис был обжаренный).

### Чахан

Японский вариант чао-фаня (даже записывается теми же иероглифами). В отличие от китайского варианта, японцы жарят **только** варёный рис. Все дополнительные ингредиенты готовятся предварительно и засыпаются в рис уже после его обжарки, затем блюдо заливается яйцами и активно перемешивается до их готовности. Традиционные приправы для чахана — белый перец и соус «тонкацу», японский вариант вустерского соуса, загущённого яблочным пюре (хотя за неимением одного могут просто полить густым сладким соевым соусом «терияки»). Сверху готовый чахан посыпают зелёным луком и острым маринованным имбирём бени-сёга. По поводу чахана также существует множество **диспутов**: так, некоторые **повара** предпочитают обжаривать яйцо заранее, как в чао-фане. Срётся народ и по поводу состава начинки: какие брать овощи и сколько, класть морепродукты или нет, **кошерен** ли в чахане кальмар или допускаются только ветчина и креветки, резать со спичечную головку или с полсантиметра, соломкой или кубиком, жарить рис свежий и горячий или только засохший и холодный вчерашний — в



Чао-фан с креветками и...  
свининой — не халяль!



Халяльный ган-фан —  
практически та же китайская  
кухня, но без свинины

общем, срач столь же неисчерпаем, как и множество вариаций плова.

## Маклюбе

Арабское блюдо с рисом и мясом, очень похожее на плов. Однако в Турции и Иране, где готовят также и сабж, считается отдельным блюдом. Дословно блюдо называется «перевёртыш», так как после готовности его переворачивают на блюдо.

Начинается с обжарки нарезанного мяса, в отличие от плова, жарят отдельно без моркови и без лука, а обладатели MADSKILLZ способны пожарить жирную баранину без масла — в собственном жиру. Те, кто требуемыми MADSKILLZ не обладает, жарят просто на жире или на масле (если жарят на жире или масле, можно жарить с луком). Как мясо зарумянится — заливают кипятком и, добавив приправ, тушат. Пока мясо тушится, обжаривают на масле баклажаны и прочие овощи. Рис чуть обжаривают на топлёном масле. Затем выкладывают по слоям мясо, баклажаны, овощи и рис. Одни выкладывают так, чтобы при переворачивании сверху оказалось мясо, другие любят, когда сверху баклажаны, есть и такие, которые любят, когда сверху мясо с овощами. Самым верхним слоем должен оказаться рис. Выложив все слои, заливают бульоном и, закрыв крышкой, доводят рис до готовности. Готовое маклюбе переворачивают на блюдо, и могут посыпать миндалём или ещё чем-нибудь. Если готовили в казане, то маклюбе получается в форме полусферы (и выглядит как плов на блюде), если в особой кастрюле с толстым дном — то в форме цилиндра. По краям маклюбе кладут (обычно секторами) салат из свежих зелёных и красных овощей, а также йогурт с натёртым огурцом и зеленью.



Тот самый [mad skillz](#)

## Шавля

Если плов не получился, то его называют шавля.

## Культурное значение

Значение плова в культуре сложно переоценить. Предметом срача являются практически все компоненты: рис, морковка, мясо и, самое главное, — казан, в котором всё это будет вариться. [Особо продвинутые ценители](#) спорят даже о сортах дров, на которых будет гореть огонь, на котором будет стоять казан, в котором будет вариться плов.

Умение приготовить плов переводит подчас невзрачного мужчинку в глазах даже русских женщин в альфа-самца, хотя тут ещё играет роль способ подачи блюда — тем не менее, отведав хорошо приготовленный плов, женщины становятся очень [податливыми](#) и [благодарными](#), чем не грех и воспользоваться.

## Примечания

- ↑ Предыдущая ведущая, которую скосплеила Малышева.
- ↑ Веганы не едят молочные продукты, и даже ребёнку, которому песец не посчастливилось родиться в веганской семье, не дают глотнуть молока родной матери, а сразу кормят веганским соевым молоком.
- ↑ А вот американский, он же [бразильский](#), орех щедро добавлять в блюда не рекомендуется: по причине естественного высокого содержания в них [радия](#), есть их рекомендуется строго поштучно и по большим праздникам, вроде дней рождения Кюри, Рёнтгена, Курчатова и т. п.
- ↑ Креолы — потомки смешанных браков между французами и испанцами
- ↑ По вкусу — как будто из плова удалили всё мясо и заменили на яичницу.
- ↑ Если подали с лапшой, блюдо называется лагман.

## Ссылки

- [Графоманский рецепт приготовления НАСТАЯЩЕГО плова](#)

## См. также

- [Сталик](#)
- [Шаурма](#)
- [Шашлык](#)
- [Борщ](#)







## Нямка

2 Girls 1 Cup 40 кг хурмы Cereal Guy Cookies Dubva1 Eat da poo poo HowToBasic KFC  
Kitchen nah LOLI HAET PIZZA OM NOM NOM NOM Sandwich Chef Абсент Алёнка  
Алкогольные напитки Алкотур Анорексия Аэрофлотовская курица Балтика Баночка  
Бичпакет Бокасса Борщ Бром Вафли «Юлечка» Веганы Вителлий Владимир Сорокин  
Воткаят Вьетнамка Ганнибал Лектер Генномодифицированная вода Глутамат натрия ГМО  
Говно Голодные африканские дети Голодомор Грибы Гуидак Дигидрогена монооксид  
Диета Егор Просвирнин Жевательная резинка Забухай, ёпт Зелёный слоник Зелень  
И немедленно выпил Иван Семеныч угощает голубцами с говном Иди Амин Кавказская кухня  
Казу марцу Капуста Карина Будучьян Картофель Квас Киндер-сюрприз Клюква  
Книга о вкусной и здоровой пище Кока-кола Коктейль Молотова Колобок Копальхем Кофе  
Кофе в постель Кошер Криветко Кружка-кун Кулинарный сноб Курица Курица или яйцо?  
Лёгкий голод Леонардо да Винчи Людоедство Лютефиск Макаревич Макароны  
Макдоналдс Маргарин — продукт из нефти Маянезик Мозг обезьяны Мускатный орех  
Мясо по-французски Насвай Натурпродукт Не айс Никита Литвинков Нямка Общепит  
ОВОЩИ Овуляшка Ожирение Онищенко Пельмени Пепси-кола Пиво Пирожки  
Пищевые добавки Плов Плюшки Повар

w:Плов