

«В нем все должно быть особенным»

О плове шеф-повар восточного ресторана «Изюм» Айрат Мухамедьяров



— Что такое настоящий плов?

— Плов готовят во многих странах и везде по-разному. Ближе всех к классическому приготовлению — повара с Востока. Но нужно понимать, что в России и других, далеких от традиционной культуры приготовления плова странах, он — рядовое, обыденное блюдо. Его готовят когда угодно, используя те ингредиенты, которые есть под рукой. На самом деле, изначально, настоящий плов — праздничное блюдо, который готовят только в исключительных случаях. Он символизирует и притягивает богатство. В нем все должно быть особенным, не только повод.

— Что еще делает плов традиционным?

— Рис, который используется. Есть специальные сорта, идеальные для приготовления плова. Например, ананга и девзира. Это не круглый рис, который хорошо нам знаком, а вытянутый, обладает специфичным вкусом. Самое главное — эти сорта практически не развариваются и не склеиваются, что очень важно для плова — он должен быть рассыпчатым. В древности эти сорта считались элитными, на Востоке блюда из них подавали султанам и эмирам. А мы сегодня их используем, чтобы готовить плов для наших гостей. Девзира — это слабо обработанный рис, розовато-коричневого цвета, с хорошо заметной продольной полоской вдоль рисинки. Аланга — светлый рис удлинённой формы.

— Расскажите, как вы готовите плов.

— Сначала состав. Мясо — баранина, в редких случаях можно заменить говядиной. Мясо обязательно халяльное и свежее, ни в коем случае не замороженное! Специальный рис, про кото-

НАСТОЯЩИЙ ПЛОВ — ПРАЗДНИЧНОЕ БЛЮДО, КОТОРЫЙ ГОТОВЯТ ТОЛЬКО В ИСКЛЮЧИТЕЛЬНЫХ СЛУЧАЯХ. ОН СИМВОЛИЗИРУЕТ И ПРИТЯГИВАЕТ БОГАТСТВО

рый я уже рассказал. Бараний жир, и тоже не простой — нутряной, который называется «домба». Растительное масло — тминное, кокосовое или кунжутное. И обязательный элемент — чугунный казан. На почти 2 кг риса нужно 2 кг моркови и столько же мяса. Замачиваем рис в теплой соленой воде на 10 минут, чтобы избавить его от лишнего крахмала. Казан нужно разогреть так, чтобы жир таял. Разрезаем 200 гр домбы на мелкие кусочки и ждем, пока вытопится весь жир. Добавляем масло. Затем кладем крупно нарезанную баранину. Если это будет филейная часть с задней ноги — чудесно! Обжариваем мясо до румянца, затем добавляем лук. Причем он нужен не только для вкуса, но и для цвета. Если передержать — то цвет риса будет темнее, чем нужно. Немного выжидаем, убираем из казана лук, добавляем морковь. Выкладываем ее поверх мяса и солим. Это важный момент — солить нужно именно морковь. Если солить мясо, то оно выделяет сок, и затем, уже в процессе при-

готовления, сока становится недостаточно. Ждем минут десять, пока мясо и морковь томятся под крышкой. Затем аккуратно руками раскладываем рис.

— Почему именно руками?

— Плов, еще раз скажу, — особое блюдо. Его нужно готовить с душой. Каждый раз, когда готовится плов, вкус получается разным, даже если точно соблюдать рецепт. Потому что у каждого своя энергетика, а рис — волшебный продукт. Он впитывает в себя ауру повара. И еще секрет — нужно вовремя увеличивать и уменьшать температуру. Его я выдавать не буду.

— Что дальше?

— Через 5 минут заливаем холодной водой, если зальем горячую — рис начнет подниматься. Заливать воду нужно аккуратно, чтобы сок от мяса не пропитал рис раньше времени. Через 3 минуты протыкаем рис палочкой, чтобы вода дошла донизу и поднялась наверх. Минут 5 вода кипит, закрываем казан тряпкой. Около 10 минут ждем, ничего не перемешиваем. Готово. Рис в плове получается рассыпчатым, ароматным, само блюдо очень нежным на вкус.

— Какие пряности добавляют в рис и как его нужно подавать?

— Я люблю добавлять в плов зиру, это высушенные семена растения, известного также как кумин. Можно добавить тмин, тимьян, кориандр, анис. Традиционно плов едят руками или лепешками, после чаепития. Подается со свежей зеленью, овощами. Можно угощать гостей кумысом — этот кисломолочный продукт помогает усваивать это довольно жирное блюдо.

Беседовала Лилия Райнова