

Тема урока: Узбекская кухня





Территорию современного Узбекистана в прошлом населяли многие народности.

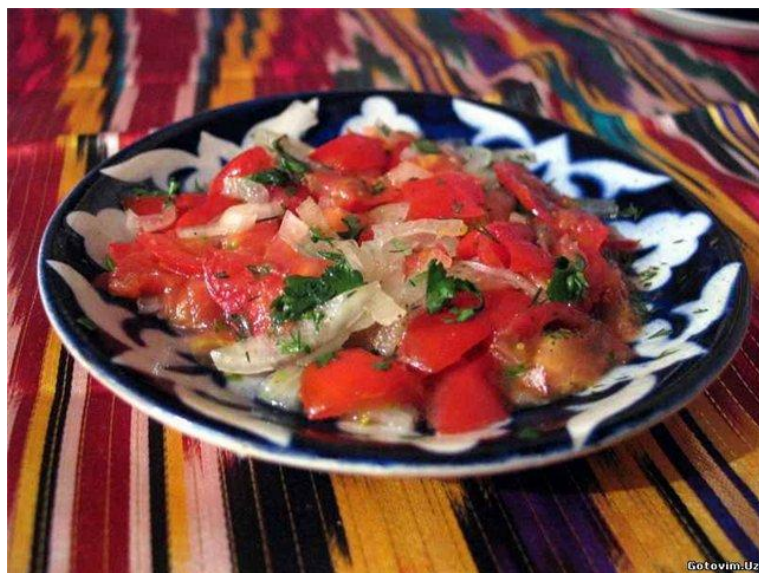


Любая трапеза в
узбекской семье
традиционно
начинается и
заканчивается
чаем.



Сначала на
стол
подают
сладости
и фрукты.

После чая и сладостей
подают овощи и салаты.



Gotovim.Uz

ZAMETKIPOVARA.RU

Затем настает очередь
супов –
ароматной шурпы,
густой маставы.

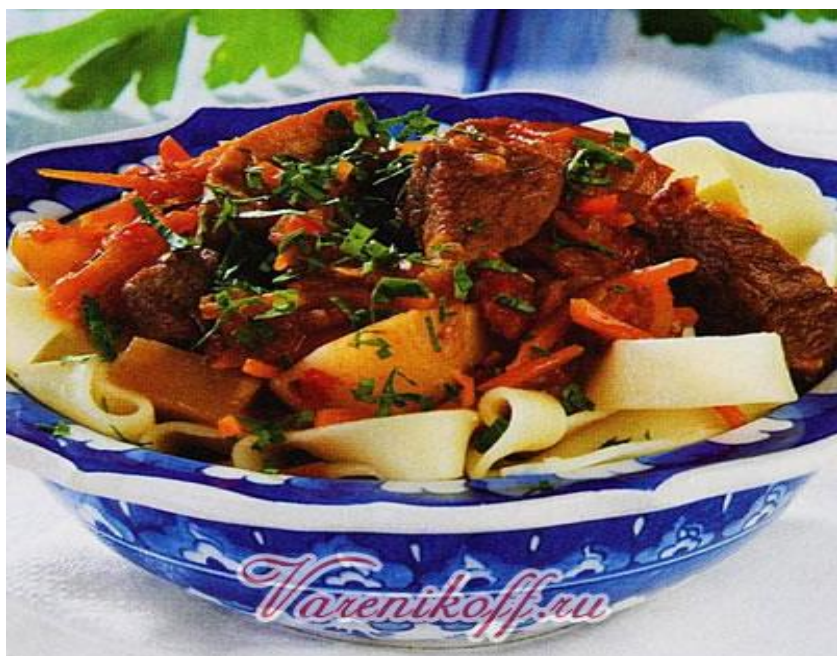




Манты



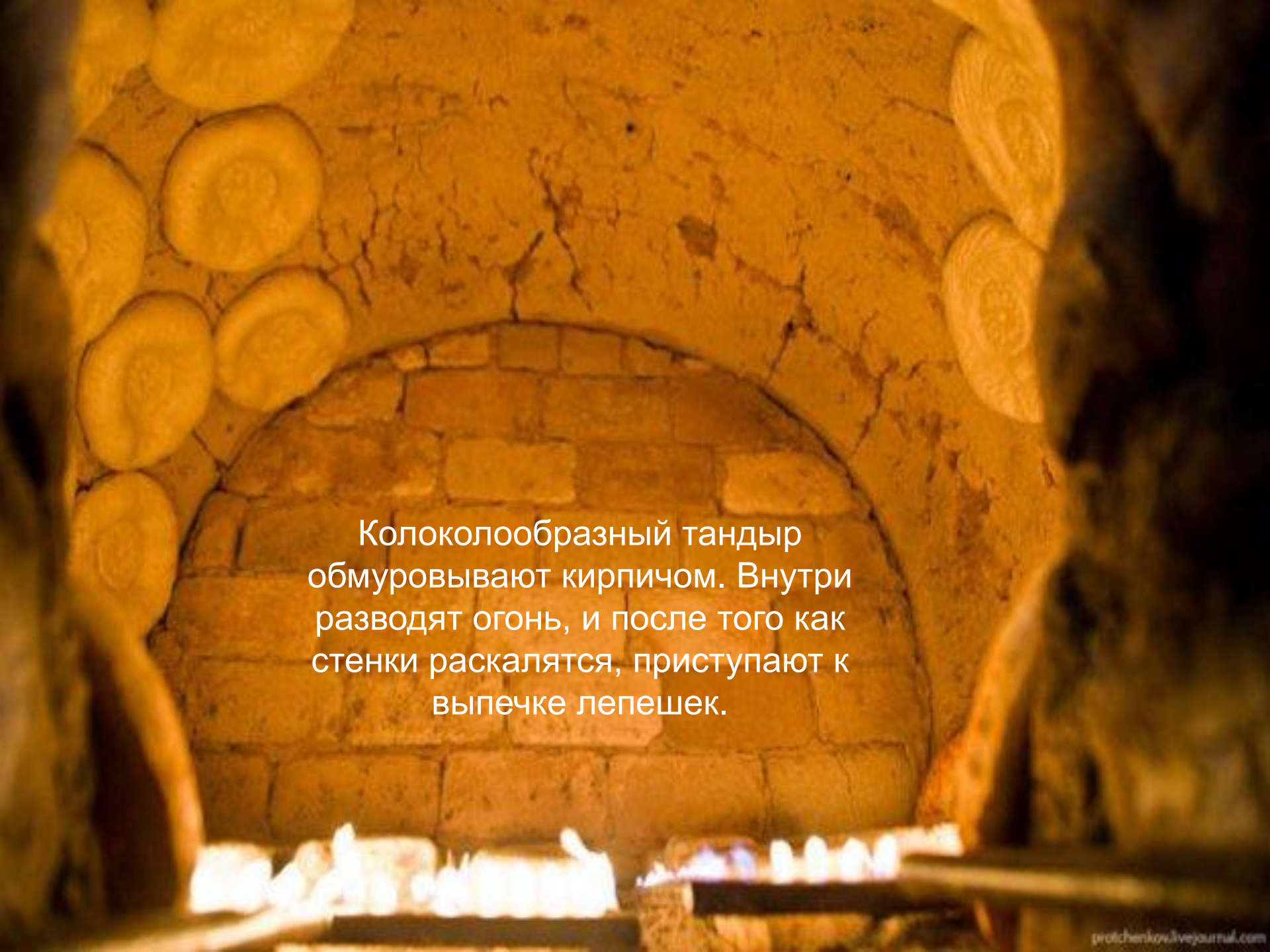
Лагман



Манпар



Мастава

The image shows the interior of a traditional brick tandoor oven. The walls are made of reddish-brown bricks, some of which are decorated with circular patterns. A fire is burning at the bottom, with bright orange and yellow flames. The lighting is warm and focused on the interior of the oven.

Колоколообразный тандыр
обмуровывают кирпичом. Внутри
разводят огонь, и после того как
стенки раскалятся, приступают к
выпечке лепешек.



Лепешки с луком



Лакомка.ру

Патыр



Лепешки с зирой



© UNICEF/Uzbekistan - 2006

Лепешки с маком

Излюбленное национальное блюдо – знаменитый плов.

В узбекской кухне существуют десятки различных способов приготовления плова.



Ингредиенты для плова по- узбекски:

- баранина — 1 кг.
- луковица — 2 шт.
- морковь — 3 шт.
- рис — 3,5 ст.
- чеснок — 1 шт.
- растительное масло — 100 г.
- соль, молотый тмин, черный перец — по вкусу
- вода





1. Для начала нужно помыть, почистить и нарезать морковь тонкой соломкой.

•2. Нарезать лук полукольцами.





- 3. Нарезать баранину на средние кусочки.

- 4. Поставить чугунок на средний огонь и залить масла. Дождаться пока масло закипит.





- 5. Опустить мясо в масло на дно чугунок. Обжаривать до появления коричневой корочки. Затем, добавить лук, щепотку тмина, соли и черного молотого перца. Все хорошо перемешать.

- 6. Выложить морковь в чугунок. Добавить остатки соли и тмина. Перемешать и готовить до "размягчения" морковки. Залить водой.





- 7. Когда вода хорошо нагреется (не закипит) нужно добавить головку чеснока. Варить на среднем огне.

8. По истечении определенного времени удалите чеснок и добавьте рис в чугунок. Добавьте еще немного воды если потребуется.





- 9. Накрыть плов крышкой и готовить в течении 8 минут.

- 10. Сделайте купол из риса. Положите головку чеснока поверх.





11. Выключите огонь и дайте плову постоять под крышкой в течении 30 минут.

•12. Смешать рис и подавать к столу.



Домашнее задание: Написать свой вариант приготовления узбекского плова.

