

Тема урока: Узбекская кухня





Территорию современного Узбекистана в прошлом населяли многие народности.

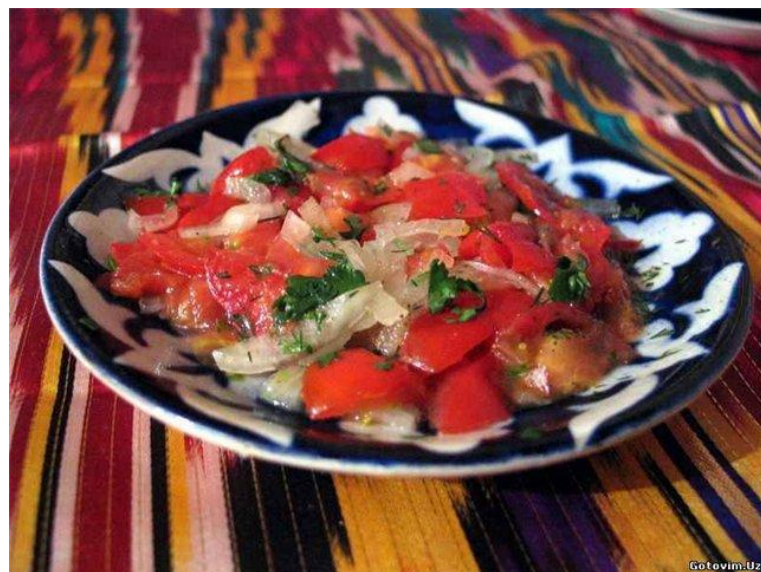


Любая трапеза в
узбекской семье
традиционно
начинается и
заканчивается
чаем.



Сначала на
стол
подают
сладости
и фрукты.

После чая и сладостей
подают овощи и салаты.



Затем настает очередь
супов –
ароматной шурпы,
густой маставы.





Манты



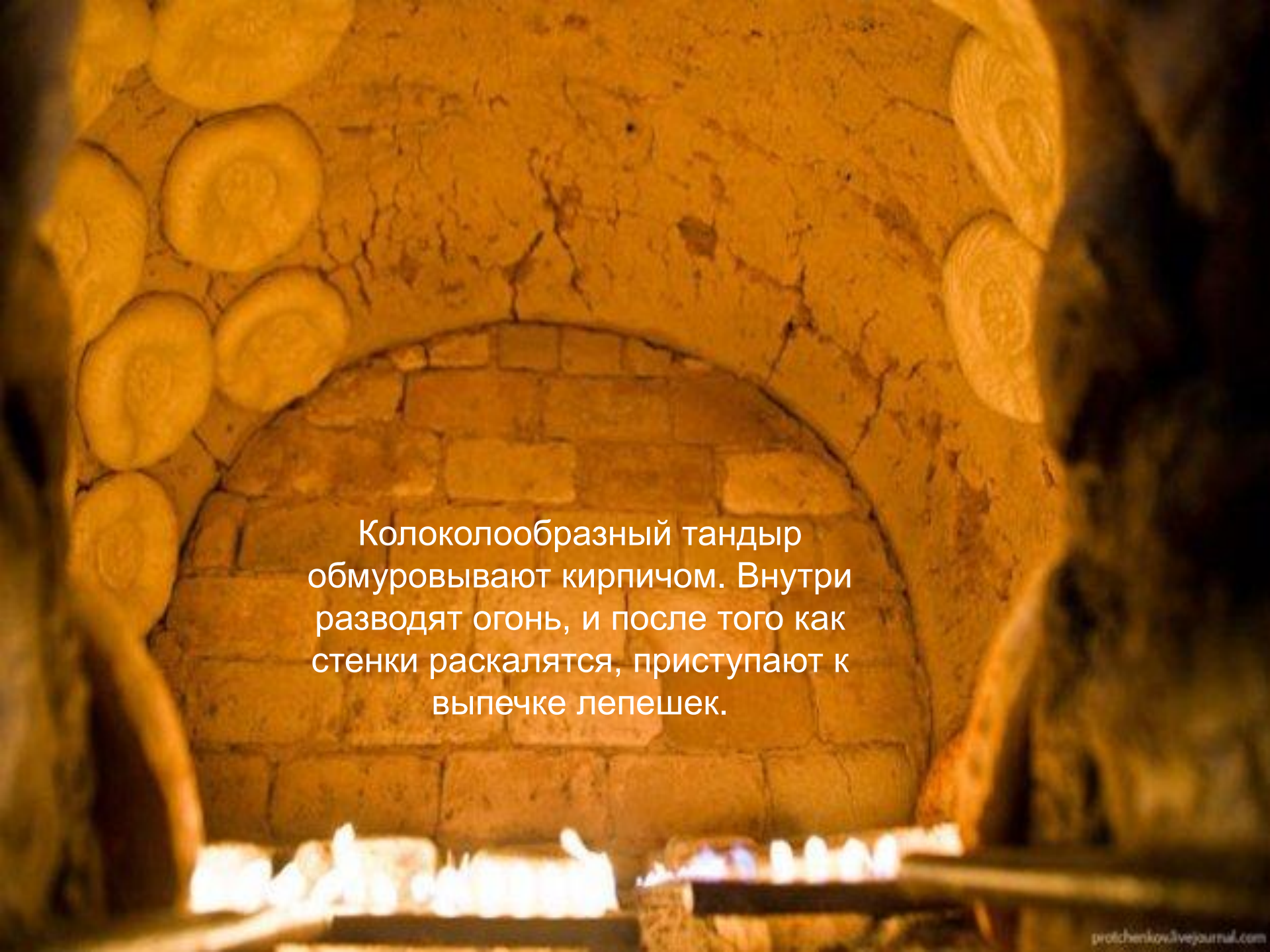
Лагман



Манпар



Мастава

The image shows the interior of a traditional bell-shaped tandoor oven. The walls are made of light-colored, textured mud or plaster, with a prominent arched opening in the center. The arch is constructed from reddish-brown bricks. The upper part of the oven's interior is decorated with several circular, raised patterns. At the bottom, a fire is burning, with bright orange and yellow flames visible. The overall lighting is warm and golden, creating a cozy and traditional atmosphere.

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



Лепешки с луком



Патыр



Лепешки с зирой



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.

