



Курьинария Азербайджана



ФОНД ГЕЙДАРА АЛИЕВА



Азербайджанская кухня является одной из богатейших, древнейших и уникальных по своим вкусовым качествам кухонь мира.

И дело не только в многообразии блюд и искусной технике их приготовления. Азербайджанская кухня является неотъемлемой частью азербайджанской ментальности, гармонично вобравшей в себя местную историю, философию, традиции питания, культуру застолья, физиологические, гигиенические, эстетические аспекты культуры питания, поэзию и многое другое, что в целом и составляет основу самобытности азербайджанского этноса.

Азербайджанская кухня создавалась на протяжении тысячелетий нашими предками, проживавшими как на территории современной Азербайджанской Республики, так и Южного Азербайджана (современные северные провинции Исламской Республики Иран), Иреванского ханства, магалов Зангезур и Гейча (ныне территория Армении), Борчалинского уезда (Грузия), Дербенда (Дагестанская Автономная Республика, РФ) и многих других регионов.

Одним из важнейших факторов, влияющих на формирование национальной кухни, является климат. Азербайджан поразителен своим климатическим многообразием. Девять климатических зон, богатейшие флора и фауна способствовали формированию богатой и разнообразной кухни. Вместе с тем, помимо богатых флоры и фауны, многообразие кухни зиждется на многовековых традициях сельскохозяйственного производства и переработки сельскохозяйственной продукции, что, в свою очередь, предполагает не менее глубокие традиции в области земледелия и скотоводства.

Немаловажным фактором в истории формирования национальной кухни является и то обстоятельство, что сложные блюда с использованием зерна и иных видов выпечки появляются там, где производство зерновых в значительной степени превышает уровень, обеспечивающий насущные потребности населения. Именно наличие подобного прибавочного продукта создает благоприятные условия для экспериментирования и, таким образом, приводит к появлению более сложных по технике своего приготовления блюд, сумевших выдержать испытание временем. Рецепты этих блюд передавались от поколения к поколению, становясь своего рода национальным достоянием и формируя основу национальной кухни. Найденный в ходе археологических раскопок четен, разновидность древнего дуршлага, сплетенного из тростника, является наглядным свидетельством традиций обработки зерна и изготовления выпечки на территории современного Азербайджана в VI-V веках до н.э. Наличие подобного инструментария свидетельствует также об обильных урожаях и высокоразвитом сельскохозяйственном производстве, характерных для указанного периода.

Значительные урожаи зерновых, а также развитое сельскохозяйственное производство и многовековые традиции обработки зерновых культур наряду с разветвленной системой ирригации являются наглядным свидетельством оседлого образа жизни, характеризующего указанный период на территории Азербайджана. Следует также отметить и то, что пустившие глубокие корни традиции земледелия и скотоводства в Азербайджане, превратили страну в житницу всего Кавказского региона.

Свидетельства различных путешественников, ученых, купцов и дипломатов, подкрепленные соответствующими археологическими находками, предоставляют достаточные основания утверждать о наличии устойчивых традиций земледелия и садоводства в Азербайджане, стране, где с незапамятных времен возделывались такие сельскохозяйственные культуры, как пшеница, овес, рис, кунжут, бобовые, бахчевые, свекла, виноград, яблоки, гранат, хурма и многое другое.

Избыток в производстве указанных выше продуктов, а также рыбы, икры, меда, шафрана и иных культур традиционно экспортировался в близлежащие страны.

Таким образом, колоссальные объемы производства продуктов питания и традиции их переработки позволили азербайджанцам войти в число кавказских народов, исторически располагавших большими возможностями для формирования богатой и многообразной кухни, известной далеко за пределами своего региона. Влияние азербайджанской кухни можно проследить в ряде персидских и арабских блюд. Так, например, Джавад Хейат в своем труде «Сравнение двух языков» приводит порядка 60 кулинарных терминов персидского языка, имеющих азербайджанское происхождение.



Наряду с климатом, одним из значимых факторов, формирующих любую национальную кухню, является тип используемой печи. Так, например, приготовление целого ряда разновидностей выпечки, паровых и тушеных блюд в кухнях славянских народов (в частности, блюд русской кухни), так или иначе зависит от возможностей русской печи. Аналогичным образом зарождение и развитие азербайджанской кухни напрямую связано и тесно переплетено с различного рода открытыми и закрытыми печами и очагами, типа тендир, кюря (горн), бухары, кюльфа, чала оджак, садж, мангал и др.

До применения газа и электроэнергии в процессе приготовления пищи в качестве основных видов топлива использовались древесина, древесный уголь, либо сухой помет (кизяк). Использование кизяка представляется наиболее интересным, поскольку оно в значительной степени уменьшало вырубку деревьев и, тем самым, предотвращало процесс обезлесения территорий. Кроме того, места хранения кизяка не оказывают негативного воздействия на дыхательные органы. Согласно исследованиям индийских ученых, дым сжигаемого кизяка имеет также антисептические свойства.

6 Не менее важным показателем общего уровня кулинарной культуры является применение чистой воды и отношение к ней. С древнейших времен, в зависимости от концентрации металлов и минералов, азербайджанцы подразделяли воду на, так называемую, «белую» и «черную». Лишь «белая» вода использовалась в процессе приготовления пищи и напитков. В Азербайджане существует многовековая традиция высадки плакучих ив вдоль берегов рек и каналов (арыков), поскольку корневая система и ветви этих деревьев известны своим антисептическим воздействием. В ряде случаев ветви плакучей ивы использовались наряду с серебром в целях очищения воды. Осадок и иные нечистоты зачастую удалялись при помощи абрикосовых косточек. Одним из наиболее ранних способов очищения воды в Азербайджане является, так называемая, технология «су дашы» (водный камень). Она представляет собой полу пирамиду с черным и белым камнем-известняком, выложенным на деревянном помосте, и с емкостью для стока очищенной воды внизу. Вода, прошедшая сквозь пористую структуру камня, по каплям собиралась в нижней емкости, что способствовало не только ее очищению, но и охлаждению в виду разницы в давлении.

«Саджичи» (мясо и овощи, поджаренные на сковороде открытой полусферической формы)





Глиняная установка для дистилляции воды, датируемая VII-VIII веками и обнаруженная в районе Габалы, представляет собой довольно интересную находку, свидетельствующую о производстве алкогольных напитков на территории Азербайджана. С точки зрения национальной кухни, это означает широкий ассортимент спиртных и прохладительных напитков.

Исторические связи с соседними и отдаленными культурами являются еще одним немаловажным фактором, влияющим на формирование национальной кухни. Выгодное географическое расположение Азербайджана на пересечении торговых путей способствовало налаживанию интенсивных контактов со многими странами и регионами, как ближними, так и дальними. Длительные связи с арабскими купцами способствовали приобщению Азербайджана к кофе, в то время как пребывание в стране китайских торговцев привело к интродукции культуры чая. Связи с русским купечеством и представителями иных славянских народов ввели в обиход такие знаменитые овощные супы, как щи и борщ. Бурное развитие нефтяной индустрии на рубеже XIX-XX столетий еще более раскрыли страну для блюд европейской кухни, и по сей день доминирующей в ресторанной культуре.

Наряду с этим, будучи неотъемлемой частью тюркской культуры, азербайджанская кухня, безусловно, располагает рядом общих черт с кухнями определенных тюркских народов. Кухня турок-сельджуков, в частности, анатолийской части Турции, является в этом плане наиболее близкой.

Не менее важным фактором в формировании национальной кухни являются религия и традиционные верования. Зороастрийские культы, практиковавшиеся в Азербайджане с незапамятных времен, наложили неизгладимый отпечаток на философию местного населения, его ментальность, обычаи и кухню. Именно этим объясняется традиционное поклонение огню и очагу как символу домашнего хозяйства. Распространение христианства в Азербайджане в первые века нашей эры также оказало определенное влияние на местную кухню, не говоря уже о многовековом воздействии на нее исламских традиций.



«Кутабы» (Тонкие лепешки из теста на воде с рубленным мясом)

Отказ от использования золотой посуды, запрет на потребление свинины и алкоголя - лишь немногие из традиций, привнесенных исламской культурой. Не меньшее влияние на национальную кухню оказали также многочисленные религиозные празднества и посты. Традиции питания, связанные с определенными религиозными запретами и табу, являются предметом отдельного исследования. Однако в этой связи следует отметить, что налагаемые исламом требования к пище, при всей своей строгости имеют научное обоснование. Ислам, например, рекомендует воздержание от потребления очищенных фруктов и зерновых культур. В ходе последних исследований было доказано, что именно в кожуре содержится большинство витаминов и микроэлементов.

С древнейших времен говядина является одним из неотъемлемых элементов пищевого рациона в Азербайджане. В некоторых источниках на начальных этапах зарождения кухни упоминается употребление конины, которая напрочь отсутствует в сегодняшнем меню азербайджанцев. Вместе с тем старожилы все еще припоминают верблюжье мясо, использовавшееся в особенности в процессе приготовления кутабов (блюда из раскатанного теста с мясной, либо иной начинкой).

Мясо диких животных и сегодня не чуждо азербайджанскому рациону. Вместе с тем предпочтение отдается мясу молодых одомашненных холостых особей женского пола ввиду большей мягкости и более высоких вкусовых качеств. Особенным спросом пользуется мясо животных из предгорных местностей. При этом незамороженное мясо считается предпочтительным. Помимо мяса также широко распространено потребление овечьего жира и внутренних органов животных.

Веками разрабатывались технологии хранения свежего мяса. Овечий жир использовался для приготовления мяса в глиняных сосудах. Помимо этого широко практиковалось хранение сушеного мяса. В азербайджанской кухне широко используются яйца как диких, так и домашних птиц. Птица – гусь, утка, индейка, курица, также весьма востребована. Что касается диких птиц, оптимальным периодом охоты на них считается осень.

Домашняя птица содержится в специальных условиях, с ограниченной возможностью передвижения и особенной кормовой базой, способствующей быстрому набору веса. Мясо специально откормленной птицы считается более ценным по сравнению с мясом животных. В азербайджанском пищевом рационе широко применяется молотое мясо, в частности, в таких распространенных блюдах, как долма и кюфта.





Шкуры животных и по сей день используются для хранения продуктов и их обработки. Некоторые разновидности белого сыра и творога, например, мотал пендир или мотал шор, изготавливаются в овечьей шкуре. Чобан басдырма – еще одно популярное блюдо, которое готовят в овечьей шкуре. Мелко нарезанное мясо посыпается солью, чабрецом и иными приправами, заворачивается в овечью шкуру и, либо тушится, либо же тлеет над углями или в традиционных печах типа тендир или кюря.

В северных регионах Азербайджана – Габале или Шеки, в процессе приготовления пищи широко используются камни. Огонь разводится под плоским камнем от полутора до двух метров в длину. Раскаленный камень натирается овечьим жиром, а поверх него укладывается мясо (барана, козла, курицы, рыбы и др.), которое затем прижимается сверху другим плоским камнем. Приготовленное таким образом блюдо называется «дашарасы», то есть «промеж камней».

Посуда и приборы, изготовленные из шкур животных, камня, дерева, глины и стекла, и по сей день широко применяются в ходе приготовления блюд азербайджанской кухни. Так, и по сей день пастухи в Исмаилинском районе используют овечью шкуру в качестве сковороды, в особенности на дальних выпасах в труднодоступных горных местностях наподобие селения Лагич.

Традиционно популярными в Азербайджане являются консервированные овощи (тутма), приготовленные в кисло-соленых растворах (туршу и шораба).

Особое место в азербайджанской кухне отводится диетическим и лечебным блюдам. На протяжении веков такие блюда, как умадж, хаш, хорра, гуймаг, применялись для лечения различных заболеваний.



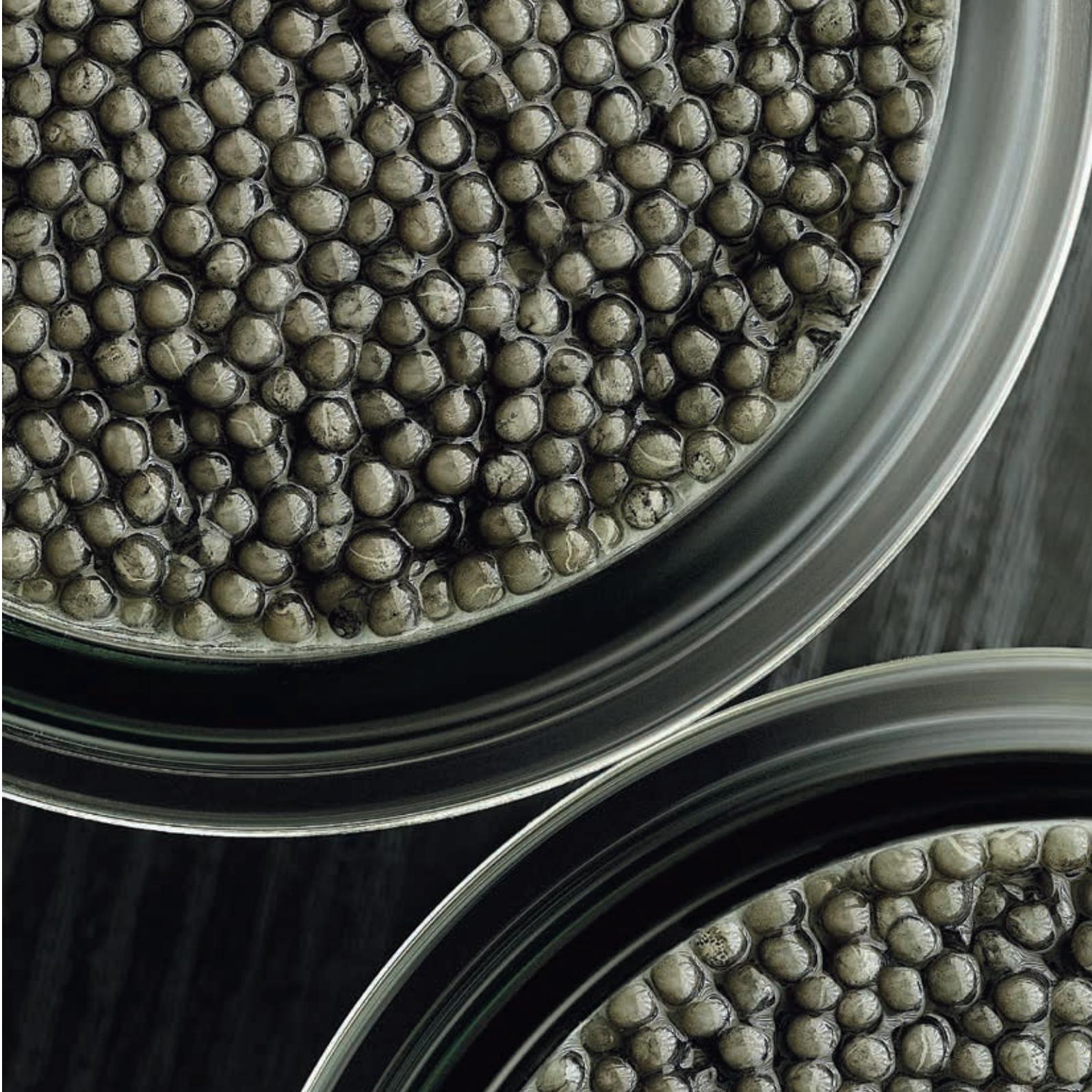


«Бастырма» из рыбы (маринованная рыба)

Наличие обширных водных бассейнов (Каспийское море, реки Кура и Араз), а также озер и водных резервуаров (Гёйгёль, Джейранбатан, Гейча и др.) разнообразили азербайджанскую кухню многочисленными рыбными блюдами. Рыба подается целиком, частями, либо в фаршированном виде. Традиционным спросом пользуются черная и красная икра.

Не менее значимым компонентом местной кухни являются яйца. Куриные и перепелиные яйца широко используются в повседневном рационе, а также в процессе приготовления таких популярных блюд, как гайганаг, чалхама, кюкю и чыгыртма. Обширный молочный ассортимент вобрал в себя такие продукты, как агызсюд, булама, кярямяз, гатыг, пендир, дуг, гаймаг, чия, айран, шор и др., которые используются для приготовления таких молочных блюд, как довга, дограмач, айранашы, атылама, сюдю сыйыг и т.п.

У азербайджанцев издревле особо почитаемым продуктом является хлеб и различные изделия из него, например, джуха, фетир, лаваш, сенгах, хамралы тендирчорек. Традиционная трапеза в азербайджанской семье начинается с хлеба как главного пищевого продукта. Клятва на куске хлеба приравнивается по своей значимости к клятве на Священном Коране.





Мучные изделия занимают особое место в азербайджанской кухне. Как уже отмечалось, для тюркских народов характерно сочетание мучных изделий с мясом.

По мере потепления погоды доля мясной выпечки постепенно снижается, уступая место растительной пище, приготовленной как из возделываемой зелени, так и из растений, встречающихся в дикой природе. К блюдам подобного рода относятся кята, довга, аджаб-сандал и др. В приготовлении многочисленных салатов широко употребляются шпинат, свекла, мята, мокрица, баклажаны, помидоры и иные овощи.

Особое место в местном пищевом рационе отводится блюдам, приготовленным из зерновых и зернобобовых культур. Сайиг, плов, чиллов, говурга и хадиг – лишь немногие из блюд этой категории. Плов считается наиболее деликатесной трапезой. Поскольку традиции возделывания риса в Азербайджане имеют глубокие корни, в стране насчитывается более 200 разновидностей плова. В некоторых регионах Азербайджана рис использовался вместо хлеба. Так, например, в былые времена в Лянкяране (юг Азербайджана) хлеб не использовался вообще.

«Дограмадж» (холодный суп из кефира с огурцами и зеленью)





Значительное производство сахара в Азербайджане стало причиной широкого распространения сладостей и кондитерских изделий в местной кухне. Первоначально сахар производился из сахарного тростника, разведение которого в краю еще в XVIII веке всячески поощрял князь Потемкин, следуя приказу Российской императрицы Екатерины II. Сахар, произведенный подобным образом, назывался «тахтагенд» (деревянный сахар). Другой вид сахара добывался из сахарной свеклы. Этот сахар считался необработанным, невзирая на то, что в ряде источников имеются упоминания о переработке сахара на территории Азербайджана уже в X веке нашей эры. Сведения о выработке сырого сахара из тростника и свеклы можно также встретить в произведениях знаменитого азербайджанского поэта XII века Низами Гянджеви.

Помимо этого еще одна разновидность сахара – набат – вырабатывалась из фруктов. Сиропы и сладкие жидкости, например, бекмез или дошаб, использовались либо на десерт, либо же в медицинских целях. Традиционные сладости и выпечка включали в себя такие изделия, как пахлава, шекербура, рахатлукум, ричал, суджук, пешмек, пешвенк, тел халвасы, гуймаг, гатлама, джуха халвасы и проч. Многие из этих изделий являются подлинной гордостью азербайджанской кухни. Применение меда, сахара, бекмеза и фруктов стало причиной появления значительного количества варений, джемов, конфитуров из кизила, вишни, айвы, смоковницы, орехов, лепестков розы и иных ингредиентов.

Особую часть национальной кухни составляют напитки. Араг, то есть водка, настоянная на шелковице, кизиле и иных растениях, использовалась в основном в качестве медикаментозного средства. Само слово «араг» означает «белый напиток». В некоторых источниках значение слова интерпретируется как «чистый напиток». Араг, а равно и другие медицинские алкогольные экстракты (гулабы, чал араг и др.) производились посредством дистилляции различных растений. Наряду с этим с древнейших времен в Азербайджане варили особую разновидность пива под названием «буза». Как и у других тюркских народов, в рационе азербайджанцев широко распространены кисломолочные напитки типа айран, атлама, булама. Прохладительные напитки (шербет) готовятся из фруктовых соков, экстрактов растений, сахара и его дериватов. Шербет подавался к плову во время празднеств и ритуальных трапез. Некоторые прохладительные напитки, например, овшара, гандаб, мушмули, сальаб, также использовались в медицинских целях.

Однако ни один из напитков азербайджанской кухни не сравнится по своей значимости с чаем. Без него не обходится ни одна трапеза. Кофе и какао используются не столь часто. На завтрак подается кипяченое молоко, молочные напитки и продукты. Вместе с тем Азербайджан известен своими минеральными водами со ставшими брэндовыми названиями: «Бадамлы», «Сираб», «Истису».



Некоторые напитки, имеющие лечебные свойства, например, бекмез (дошаб), производятся посредством длительного кипячения тутовых ягод, арбуза, свеклы, винограда, дикорастущей хурмы и иных плодов, что позволяет довести их до состояния загустения. Искендерджеби, один из напитков подобного рода, подается к основному блюду для утоления жажды и стимуляции пищеварения. Этот напиток представляет собой смесь меда с уксусом. Вместо меда может использоваться сахар. Традиционные азербайджанские хошаб и палуди сопоставимы с русскими компотом и киселем. Прохладительные напитки, как правило, подаются охлажденными.

Значительная часть блюд традиционной национальной кухни так или иначе связана с различного рода празднествами и обрядами. Блюда, приготовленные из семени (замоченных зерен пшеницы) готовятся исключительно к празднику Хыдыр Неби, а хедиг и говурга подаются к первому прорезавшемуся зубу младенца и последнему выпавшему зубу старца. В период празднования одного из зимних ритуалов - Кичик Чилле, отмечающегося в преддверии весеннего праздника Новруз (за 50 дней до дня весеннего равноденствия - 21 марта), подаются дыни, специально сохраненные для этого дня с лета.

К закускам относятся яхма (открытый бутерброд) и дурмек (бутерброд из завернутых в лаваш продуктов). Наряду с хлебом из раскатанного теста (лаваш, яхма) в процессе приготовления бутербродов может использоваться и традиционный хлеб из печи (тендир чореи). Дурмек может также изготавливаться в форме, напоминающей очертания кармана, отсюда и названия типа «джибби» и «бюкме», то есть карманная или завернутая еда.

Распространенной разновидностью закусок являются салаты. Чараз, десерт из свежих и сушеных фруктов, орехов и сладостей, обычно подается в конце трапезы. Не менее интересной особенностью, раскрывающей богатство азербайджанской кухни, является многообразие соусов и подливок (звар). Еще в XII в. турецкий путешественник Эвлия Челеби описал с десятков различных соусов, изготавливавшихся на территории Азербайджана из кисломолочных продуктов, уксуса, чеснока, фруктовых соков и иных ингредиентов. Некоторые подливки готовились из пастилы и лавашаны (разновидности суфле из алтея). Наршараб, одна из наиболее популярных подливок из гранатового сока, особенно рекомендуется с рыбой.

Пищевой рацион типичной азербайджанской семьи зависит от ряда таких факторов как сезон, погода, возраст, образ жизни, традиции, регион и т.д. Отсюда и многообразие таких продуктов и блюд, как блюда Аранской низменности, диетические блюда для рожениц, невест, детей, молодежи и представителей старшего поколения.

Не лишены основания и утверждения о том, что азербайджанская кухня и многовековые традиции здорового питания были одной из причин характерного для Азербайджана долголетия и большого числа долгожителей в стране.

Азербайджанская кухня в воспоминаниях путешественников

Музыка ароматов, поэзии, вкусов и богатых цветовых гамм... Этот великолепный список можно продолжить, однако и он окажется недостаточным, чтобы описать национальную кухню.

Азербайджанская кухня является одной из древнейших, деликатесных и наиболее разнообразных в мире. Порядка 2000 блюд этой кухни вошли в основу кухни Кавказа.

С древнейших времен Азербайджан снабжал соседние страны мясом, рыбой, зерном, фруктами, овощами, мукой, молочными продуктами, сахаром, солью и иными продуктами. Собственно говоря, очень многие кавказские национальные блюда в той или иной степени основываются на традициях азербайджанской кухни. Такие блюда, как долма, суджук, басаш, хапама, гайзаба, басдырма, бораны, назик, асуда, чиллов, плов, шашлык, пахлава, бозартма, аришта, кюфта, хариса, кята, гата, лаваш, джад, оджаб, сарелал, хангал, бекмез, дошаб, алани и многие другие, распространенные ныне блюда кавказских народов, явились плодом кулинарного гения азербайджанского народа, благословенного милостью Всевышнего и плодородием своих земель.





Учитывая непристойность самовосхвалений, обратимся к отзывам ученых и путешественников, посетивших Азербайджан в различные периоды.

Английский мореплаватель XVI века Антони Дженкинсон, посетивший Шемаху, оставил следующие воспоминания о трапезе в доме Абдуллы-хана: «Скатерти были устланы на полу, куда и подавались угощения. Блюда были выставлены в ряд по разновидностям. Только по моим подсчетам их было 140. Затем угощения были убраны вместе со скатертями, а взамен были устланы новые скатерти со 150 новыми блюдами, фруктами и яствами. Так, в два приема было подано 290 блюд».

Барон Федор Корф, посетивший Азербайджан в 1834-1835 годах, писал: «Фрукты, в особенности виноград, персики, абрикосы, вишня, дыни и арбузы, произрастают в изобилии... сочные и ароматные, позолоченные теплым солнцем Востока... Вошли слуги, неся на плечах различные виды хлеба. Первое блюдо было приготовлено из овечьего сыра, лука, редиса, и ароматной зелени. За ним последовали отварные яйца, бозбаш, суп, фисинджан, кисло-сладкие приправы, мясо с миндалем, жареное мясо, плов с мясом, султана и шафран с миндалем. В конце были поданы барашки, зажаренные целиком на вертеле



с головой и ногами. Я насчитал девяносто девять блюд на нашем столе. Количество и разнообразие поднесенных яств трудно поддавалось определению. Вино и шербет лились рекой».

Амбросио Контарини, венецианский посол XV века, вспоминал: «Нам подали множество различных яств, приготовленных по местным обычаям, и все было очень вкусно».

Британские купцы XVI столетия Томас Бенистер и Джефри Дэкот отмечали: «Огромное количество ореха, типом и качеством напоминающего наш лесной орех, собирают в местности Зегам. Орехи очень вкусны и имеют тонкую скорлупу. Баранина здесь особенно хороша... Каспийское море на удивление богато рыбой, некоторые виды рыб не встречаются более нигде в мире».

По воспоминаниям венецианского путешественника XIII века Марко Поло, «здесь все окружено прекрасными садами, в которых собираются прелестные фрукты».

Голштинский посол Адам Олеарий (XVII век) писал: «Суггахт, копченая рыба, заворачивается в кусок материи, кладется на огонь, посыпается золой и так обжаривается. И так она приятна на вкус...

Нам преподнесли 32 больших подноса, ломящихся от яств. Вначале подали отварной рис различных расцветок

Голубцы из листьев капусты
с мясом ягненка

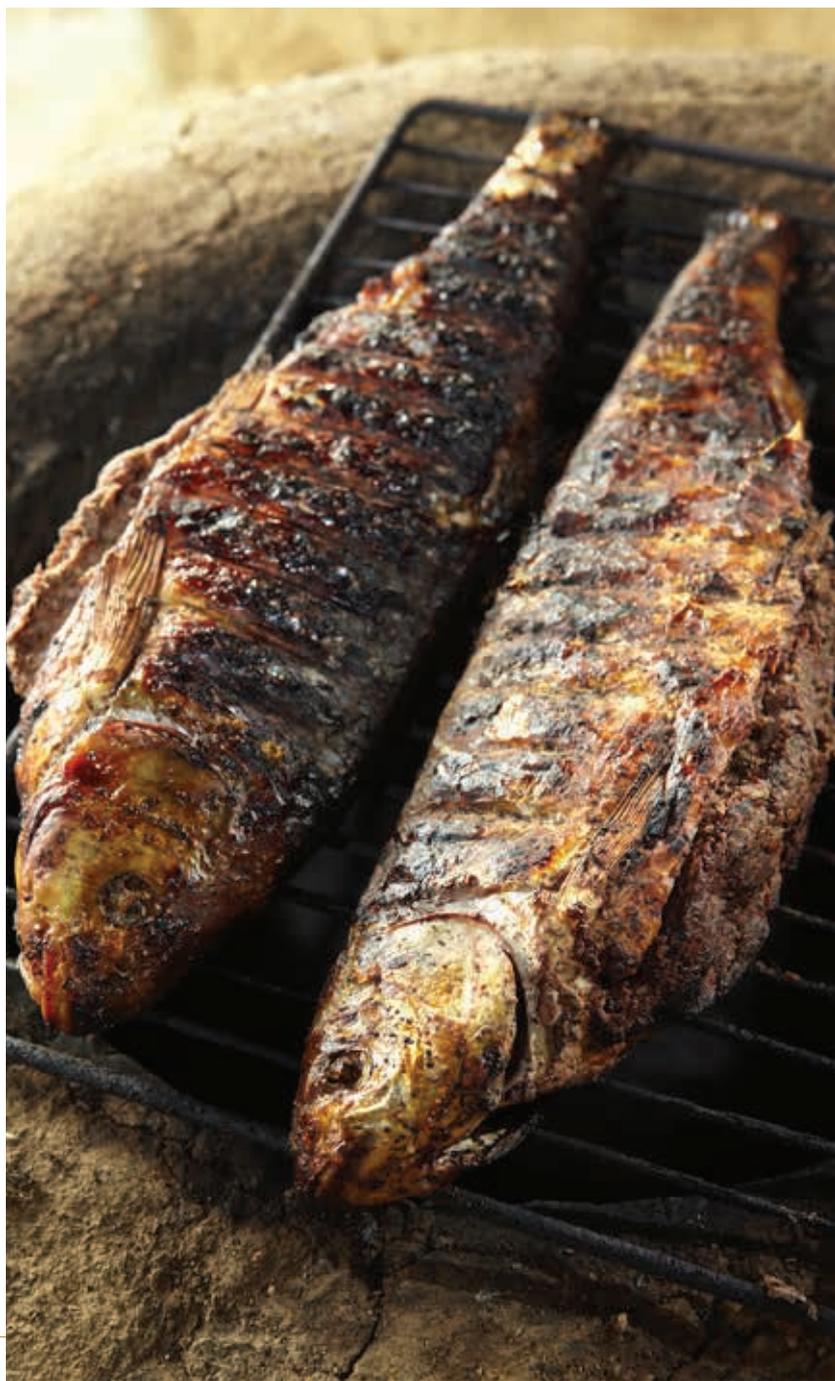
с жареными курами, гусями, говядиной, бараниной и рыбой во всех блюдах, отменно приготовленных и достаточно вкусных».

Эвлия Челеби, турецкий путешественник XVII века, отмечал: «Было подано 11 сортов плова: с майораном, цыпленком, мусаффарский плов, плов с алоэ, с душицей, чош плов, чилав плов с имбирем, чесноком, кесе плов, дусеи плов, жареные овощи с рисом, ароматные, как женские губы, суп из мастабы и великолепная херисса. Все было очень вкусно.. Было поднесено 26 видов сочных груш. Когда пробуешь сорта маладжа аббаси или ордубади, кажется, будто во рту конфета.

40 видов ароматного плова, херисе и суп из баклажанов. У местных поваров еще 12 видов супа и подливок в запасе. Особенно популярны 7 разновидностей сока из мускатного винограда, кокнас, гранатовый сок, настоящий из цветов граната, зимние медовые напитки, буза из проса и риса, а также божественное вино из винограда сорта мелеки».

Это лишь небольшая часть восторженных отзывов о местной кухне, оставленных различными путешественниками, купцами, дипломатами и просто гостями, в разные периоды посетившими нашу страну.

Рыба «лявянги» (рыба фаршированная рубленым орехом с луком)



Якут аль-Хамави, арабский исследователь XII века, указывал: «В Азербайджане... огромное количество фруктовых деревьев. Мне никогда не доводилось видеть столько садов и рек, как здесь... Здесь растут лучшие груши, великолепный гранат, не знающий себе равного во всем мире, изумительные фиги... Мне никогда не доводилось кушать таких вкусных абрикосов... А рядом прелестный виноград, зерно и созревающий хлопок. Многие фрукты, орехи и каштаны – лучшие в мире. В реке Ар-Расс множество рыбы. Рыба Шурмахи встречается только здесь».

Александр Дюма (отец), известный французский писатель и кулинар XIX века, признавал: «Кябаб – самое вкусное блюдо, которое мне только доводилось пробовать. Его нужно включить в перечень наиболее популярных блюд Франции. Сейчас я расскажу вам, как его готовить, и я уверен, приготовив и попробовав его, вы будете вспоминать меня с благодарностью...».

«Хан-Кебабы» (шашлык из печени ягненка по особому рецепту)





*РЕЦЕПТЫ
АЗЕРБАЙДЖАНСКОЙ
КУХНИ*





Кутабы с зеленью

Ингредиенты:

600 гр шпината, 200 гр зеленого лука, 200 гр кинзы, 60 гр сыра (сухого творога), 200 гр укропа, 600 гр пшеничной муки, 20 гр лавашаны, 300 гр масла, соль.

Техника приготовления:

Замесите тесто из муки, нарежьте зелень и перемешайте ее с сыром (творогом), раскатайте тесто толщиной в 3-4 миллиметра, затем нарежьте его кругами диаметром 20-25 см, выложите зелень с сыром на одной половине каждого круга, а второй прикройте ее сверху, прижав по краям.

Обжарьте в печи с обеих сторон. По извлечении из печи обмажьте обе стороны маслом. Блюдо подается с йогуртом.

Долма из виноградных листьев

Ингредиенты:

50 гр свежих виноградных листьев, 100 гр для начинки, 200 гр баранины, 25 гр овечьего жира, 1 лук, кинза или мята, 30 гр риса, 200 гр общей массы смешанных продуктов, 240 гр полуфабриката, 225 гр готовой долмы, 0.2 гр корицы.

Техника приготовления:

Промойте листья, обрежьте черенки и вскипятите листовую массу. Удалите все лишнее с поверхности свежих листьев, также удалите листья с ферментными пятнами (20-25 мин). Заверните заранее заготовленную массу в каждый листик, аккуратно сложите их в кастрюлю и залейте водой, затем накройте кастрюлю крышкой и поставьте томиться на огонь в течение 50-60 минут.

В процессе приготовления фаршированной массы для начинки заправьте баранину овечьим жиром, луком и мелко нарезанной зеленью, посолите, поперчите, добавьте рис и перемешайте вновь.

Одна порция, состоящая из 6-8 рулетов долмы, заливается собственным соком из кастрюли, в которой готовилось блюдо, и посыпается корицей. Отдельно к блюду подается подливка из 150 гр кефир и 3 гр тертого чеснока.





Пити по-шекински

Ингредиенты:

200 гр баранины, 25 гр овечьего курдючного жира, 1 столовая ложка орехов (гороха). 1 очищенный каштановый орех, 1 долька айвы (2-30 гр), 1 луковица, 5-6 ягод алычи, 1 столовая ложка сухой мяты, соль, перец (по собственному усмотрению)

Техника приготовления:

Пити готовится в порционных глиняных горшочках объемом 0.81 литра. В горшочек укладываются мелко нарезанная баранина с костями, грудинка, задняя сторона шейной части и овечий жир с горохом, предварительно отмоченные в холодной воде в течение 4-5 часов. Затем все заливается 0.5 литра холодной воды и ставится в печь. После того как отвар закипит, добавьте мелко нарезанные лук, каштан, айву и алычу, посолите на свой вкус. В готовое блюдо по своему усмотрению можно также добавить шафран и иные специи. Сервируя блюдо, можете также сбобрить его мелко нарезанной мятой.





Долма из помидоров и баклажанов

Ингредиенты:

300 гр баклажанов, 200 гр рубленой баранины, 20 гр топленого масла, 150 гр общей смеси, 163 гр помидоров, 300 гр лука, 0.2 гр корицы, 340 гр полуфабриката.

Способ приготовления:

Из баклажанов необходимо предварительно вынуть семена, затем промыть в течение 1-2 минут, после чего начините фаршем и уложите в кастрюлю, обложив ломтиками помидоров по краям. Залейте массу водой и поставьте на медленный огонь на 20-30 минут.

Способ приготовления фарша:

Перед начинкой мясной фарш, смешанный с луком, подсоленный и поперченный, необходимо поджарить с маслом на сковороде в течение 20-30 минут, постоянно перемешивая, пока фарш не будет доведен до нужной кондиции. Затем его необходимо охладить и, доведя до однородной массы, после чего перемешать вновь. Итак, мясо перемалывается с луком в мясорубке, солится, перчится, поджаривается на масле на сковороде, после чего охлаждается и перемешивается.

Подберите крепкие помидоры среднего размера, срежьте верхушку и извлеките мякоть. Затем помидоры начиняются фаршем и прикрываются срезанной верхушкой. Долма из помидоров укладывается на сковороду. Вырезанная сердцевина помидоров поджаривается на масле с добавлением отвара. Жарить на медленном огне, плотно прикрыв крышкой в течение 15-20 минут.

Подавайте блюдо в собственном соку с возможным добавлением кефира и корицы.







Шахский плов (на 30 персон)

Ингредиенты:

3 кг риса, 1 гр шафрана, 250 лепешек лаваша, 3 кг топленого масла, 1 кг баранины без костей, 250 гр албухары (сушеная алыча без костей), 300 гр белого изюма, 200 гр сушеного абрикоса, 1 гр каштанов, соль и перец.

Способ приготовления:

Отварите рис в соленой воде до полуготового состояния. Залейте подсоленную и проперченную мясную массу пастой из алычи. Обработайте края и дно кастрюли маслом, уложив затем на дно 5 смоченных в масле лавашей. Такими же промасленными с обеих сторон лепешками лаваша обкладываются и края кастрюли (с интервалом 5 см).

Промытый в дуршлаге рис опрокидывается на дно кастрюли, при этом толщина риса должна составлять порядка 5 см. Затем поверх риса укладываются вареный каштан, альбухара, изюм, поверх которых следует еще один слой отварного риса, мяса, орехов и сухофруктов в указанной выше последовательности. Все содержимое накрывается 5 промасленными лавашами, после чего кастрюля помещается в печь. Через 40 минут после томления в печи в плов добавляется топленое масло. Блюдо готовится на протяжении 3 часов при температуре 130° С.

Азербайджанский плов может подаваться с различным гарниром (каштан, зелень, подливка из алычи, овощи, баранина, курица либо индейка).



Азербайджанский плов подается с различными сопровождениями к рису: мясо с каштанами, мясо с зеленью, мясо с сушеными фруктами и т.д. Как мясо к плову используется мясо ягненка, курицы или индейки.



*СЛАДОСТИ
И КОНДИТЕРСКИЕ
ИЗДЕЛИЯ
В АЗЕРБАЙДЖАНСКОЙ
КУХНЕ*





Шекербура

Ингредиенты:

(на 1 кг готового продукта) 60 гр муки высшего сорта, 240 гр топленого масла, 250 гр сливок, 2 яйца, 10 гр сухих дрожжей, 260 гр очищенного миндаля либо других орехов для начинки.

Способ приготовления:

Разогрейте сливки до температуры 300-350° С, добавьте дрожжи, соль, яйца и замесите густое тесто при помощи муки. Дайте тесту отстояться в течение 1-1.5 часов, после чего нарежьте его на шарики весом в 30 гр и раскатайте из них кружочки теста толщиной в 3-4 мм каждый.

Уложите начинку в центр каждого кружочка и заверните ее в тесто, плотно прижав края друг к другу. При этом поверхность теста украшается своеобразным узором, наносимым при помощи специальных щипчиков.

Готовить в течение 20-25 минут при температуре 180° С.

Грецкие или иные орехи, используемые в качестве начинки, промываются и тщательно очищаются от скорлупы и шелухи.

Губинская пахлава

Ингредиенты:

280 гр рисовой муки, 420 гр грецкого ореха, 2 гр семян кинзы, 0.5 гр кардамона, 0.2 гр шафрана.

Способ приготовления:

Замесите тесто из рисовой муки, добавьте 120 мл воды. Тесто пропускается через специальный дуршлаг с 11 отверстиями, дабы придать ему сетчатую структуру. Затем добавьте измельченный грецкий орех вперемешку с кардамоном и зернами кинзы. 8 слоев сетчатого теста укладываются на медный поднос, поверх них рассыпается начинка, после чего укладываются еще 5 слоев. Тесто должно иметь округлую конфигурацию. Поверх теста декоративно, в виде четырехугольника, посыпается шафран, после чего вся заготовка запекается над углем с обеих сторон в течение 15-20 минут.

Приготовьте сироп из сахара, лимонной кислоты и 100 мл воды для обработки пахлав. После приготовления пахлаве необходимо отстояться в течение 8-10 часов, что придаст ей необходимую мягкость.





Варенье из кизила

Ингредиенты:

1 кг кизила, 1.3 кг сахара, 300 мл воды

Способ приготовления:

Залейте кизил сиропом из воды и сахара, доведя его до нужной кондиции, после чего снимите с огня, охладите и поставьте вновь на огонь. Процедуру необходимо повторять до полного приготовления ягод. По завершении снимите накипь.

Варенье из вишни или черешни

Ингредиенты:

1кг черешни или вишни (очищенных от косточек), 1.5 кг сахара

Способ приготовления:

Посыпьте ягоды сахаром и продержите в таком виде 3-5 часов, чтобы дать продукту возможность пропитаться сахаром, затем поставьте на медленный огонь на час. В конце процесса добавьте лимонную кислоту, разведенную в ложке с водой.

Инжировое варенье

Ингредиенты:

1 кг инжира, 1 кг сахара, 1-2 гр лимонной кислоты, щепотка ванили.

Способ приготовления:

Очистите плоды инжира от шкурки, посыпьте сахаром и дайте отстояться в течение 10 часов. Затем поставьте на медленный огонь в течение одного часа. В конце процедуры добавьте ложку разбавленной лимонной кислоты.



Лимонный шербет

Ингредиенты:

4 лимона, 250 гр сахара, 1 литр воды

Способ приготовления:

Помойте и протрите лимон, после чего залейте его 2 стаканами воды и вскипятите в течение 3 минут. Затем остудите. Выжмите сок из очищенных лимонов и отложите их в отдельную тарелку. Оставшуюся часть лимонов залейте горячей водой (80-85° С), затем охладите, профильтруйте и смешайте с цитроновым отваром. Приготовьте сироп из воды и сахара.

Шербет из базилика

Ингредиенты:

100 гр базилика, 100 гр сахара, 1 литр воды, 2 гр лимонной кислоты.

Способ приготовления:

Нарежьте базилик и залейте его одним литром воды в кастрюле, затем доведите до кипения и добавьте сахара и лимонной кислоты, разбавленной в небольшом количестве воды. После этого пропустите через дуршлаг и остудите.





Ордубадские рулеты

Ингредиенты:

400 гр муки высшего сорта, 20 гр сметаны, 100 гр масла, для начинки: 200 гр грецких орехов, 180 гр сахара, 40 гр меда, корица, гвоздика, кинза, яичный желток для украшения.

Способ приготовления:

Замесите тесто из муки, масла и сметаны. Перемешайте молотые орехи с сахаром, медом (небольшая консистенция) и специями. Нарежьте готовое тесто на небольшие кусочки весом в 40 гр.

Раскатайте каждый кусочек в продолговатую форму 4-5 миллиметровой толщины так, чтобы один конец был шире другого. На широкий конец уложите 30 граммов начинки и сверните его трубочкой. Прикройте трубочки желтком и пропеките в течение 20-30 минут на промазанной маслом сковороде при температуре 190-200° С.

