

ПЛОВЫ

Очень просто!



ББК 36.991
П39

Составитель *Т.И. Ильичева*

П 39 Пловы / Сост. Т.И. Ильичева. — М.: Эксмо;
СПб.: Терция, 2007. - 64 с.

Плов — традиционное для народов Средней Азии и Кавказа блюдо, давно завоевавшее популярность и в более северных широтах.

В настоящей книге собраны наиболее распространенные рецепты приготовления пловов, а также оригинальные — с дичью, овощами и фруктами, с лапшой и вермишелью вместо риса. Практика показывает, что освоить технологию их приготовления не так сложно, как кажется на первый взгляд.

ISBN 5-699-17280-7

© «Терция», составление, 2001
© «Терция», оформление, 2001
© ООО «Издательство «Эксмо», 2007

www.infanata.org

ПРЕДИСЛОВИЕ

Палау, палов, пилов, члав, аши — все это названия на разных языках хорошо знакомого не только у нас в стране, но и за рубежом плова, национального блюда узбеков, таджиков, казахов. Своим считают его в Азербайджане и Армении, Афганистане и Турции, Татарстане и арабских странах. И хотя многие из нас воспринимают плов как рисовую кашу с изюмом или мясом, однако это — не так, свидетельство тому — многообразие пловов, которые отличаются прежде всего ингредиентами и технологией приготовления.

Плов — гордость ряда национальных кухонь, на Востоке готовят его в основном мужчины, знатоки тонкостей кулинарных «ритуалов».

Говорят, что настоящий плов можно приготовить только из риса определенных сортов, со специальными пряностями, и только в чугунном казане или котле, прочно вмазанном в печь, и на открытом огне.

Действительно, так принято готовить плов, например, в Узбекистане, где создана классическая среднеазиатская технология приготовления этого блюда, число рецептов которого достигает нескольких десятков.

Пловы получили названия по историко-географическим провинциям или древним государствам. Таковы ферганский, самаркандский, бухарский, хорезмский пловы и др. Их готовят чаще всего с бараниной или постдумбой — курдючной оболочкой, казы, мясом перепелок, кур или фазанов. В Армении плов готовят и с рыбой.

Рис частично, реже полностью заменяют горохом, пшеницей, машем. В набор продуктов могут



входить лук, морковь, изюм или урюк. Все зависит от местных традиций и назначения плова — праздничный, свадебный, обычный — и, конечно, времени года — летний, зимний и др. Из пряностей употребляют перец красный или черный, ажгон и др.

В Азербайджане и Армении в пловы добавляют барбарис, кизил, в арабских странах — зеленый перец. В казахский палау иногда добавляют сушеные яблоки.

Однако существуют и общие правила приготовления пловов, которые касаются прежде всего использования масла, приготовления зирвака — мяса, закладки риса.

Масло надо перекаливать. Для этого требуется хорошо разогреть котел (или металлическую, но не эмалированную посуду с толстым, овально закругляющимся дном). Затем осторожно влить в нее масло слоем от 1 до 3 см в зависимости от количества закладываемых продуктов и перекалить его на медленном огне. Огонь не должен касаться дна посуды, чтобы масло не кипело. Вначале появляется дым темного цвета, который затем светлеет и становится почти белым. В масло надо положить очищенные и вымытые морковь или луковицу для нейтрализации горьких веществ, содержащихся в масле.

Если для приготовления плова применяют баранье сало, то его очищают, нарезают кубиками, затем растапливают, снимают шкварки и прогревают еще 5–7 мин на слабом огне.

Чаще всего используют смесь растительных масел (хлопкового, льняного, подсолнечного, кунжутного и орехового) с животными жирами (конским, козьим, бараньим, говяжьим салом и птичьим жиром). Масла и жиры комбинируют в перечисленном порядке: хлопковое с конским, подсолнечное — с бараньим и т. д. Иногда берут только растительные масла — подсолнечное, кунжутное, которые придают плову особенно приятный вкус.

Сливочное и топленое масла перекаливанию не подлежат.



Приготовление зирвака – это поджаривание мяса с луком и морковью. При этом необходимо, чтобы все продукты сохраняли свойственный им вид. Поэтому следует все время следить за тем, чтобы продукты не прижаривались к стенкам и дну котла или кастрюли. Очень важно своевременно регулировать огонь.

Специи добавляют в зирвак после поджаривания продуктов. В отличие от других блюд, соль и воду в плов кладут в два приема. Содержимое котла должно кипеть на медленном огне.

Убедившись, что зирвак готов и соли в нем достаточно, закладывают рис. После закладки риса увеличивают огонь. Рис должен находиться на поверхности зирвака, образуя толстый слой, иначе он может прилипнуть ко дну посуды. Большое значение при закладке риса имеет количество добавляемой воды. Если рис сухой и крепкий, то воды наливают несколько больше нормы. Обычно вода должна быть выше слоя риса на 1 см.

После закладки риса плов досаливают.

Необходимо, чтобы содержимое котла кипело равномерно. Когда вся вода испарится, плов накрывают, но перед этим в нем делают палочкой углубление и разравнивают поверхность плова шумовкой, что дает возможность рассосаться капелькам воды, образовавшимся из пара между рисом и крышкой.

В одних местах овощи и рис варят в одном котле, в других – рис готовят в одном котле, приправы – в другом.

Существуют разные способы приготовления не только пловов, но и их основного компонента – риса. В азербайджанской кухне плов готовят из так называемого откидного риса, реже из припускного – аши.

Откидной рис готовят так: его перебирают, промывают и замачивают в течение нескольких часов в холодной воде, в которую помещают марлевый мешочек с солью. После этого его промывают теплой водой и



кладут в кипящую подсоленную воду (на 1 кг риса потребуется 5–6 л воды), варят до полуготовности и откидывают на дуршлаг.

В кастрюлю кладут масло и нагревают, на дно кастрюли принято класть тонкую лепешку из пресного теста на яйцах. Затем засыпают отваренный до полуготовности рис. Доводят плов до готовности на слабом огне.

Припускной рис готовят иначе. Рис перебирают и промывают. В отдельную кастрюлю или котел выливают два стакана воды, всыпают немного соли и, как только вода закипит, добавляют 500 г топленого, сливочного или растительного масла. Всыпают стакан риса и варят при слабом кипении без крышки, не перемешивая, до тех пор, пока рис не впитает в себя всю воду. Можно добавить еще масла (500 г), затем закрывают кастрюлю крышкой и варят на небольшом огне еще 30–40 мин.

Итак, чтобы приготовить плов на плите в металлической посуде с толстым дном, мы должны придерживаться следующих правил:

осторожно перекаливать масло;

зирвак (мясо с овощами) тушить на малом огне;

специи в зирвак добавлять после того, как продукты стушатся;

рис закладывать в готовый зирвак, причем не перемешивать их. После закладки риса плов можно досолить и довести до готовности.

АЗЕРБАЙДЖАНСКАЯ КУХНЯ



Плов откидной

1 кг риса, 30 г сливочного масла, 1 лаваш, 1 г шафрана, соль по вкусу.

Рис перебрать и замочить на несколько часов в холодной воде, в которую поместить марлевый мешочек с солью. Затем рис промыть теплой водой, положить в кипящую подсоленную воду (на 1 кг риса берут 6 л воды), варить до полуготовности, затем откинуть на дуршлаг. В кастрюлю положить масло и нагреть. На дно посуды поместить лаваш и засыпать рис. Плов довести до готовности на слабом огне, затем сбрызнуть распущенным маслом.

При варке пловов необходимо учитывать дополнительный расход соли: для замачивания и варки риса в подсоленной воде ее берут из расчета 50 г на 1 кг риса.

Готовый плов можно украсить корочками из рисового казмача, образовавшегося на дне кастрюли. При подаче часть плова окрашивают настоем шафрана (1 г шафрана на 100 мл воды, подогретой до температуры 65–70° С).



Сюдлу

Для плова: 1/2 стакана риса, 125 г сливочного масла, 1 щепотка шафрана, 2 ст. ложки изюма.



Для отваривания риса: 750 мл молока, 2 1/2 стакана воды, 1 ч. ложка соли.

Приготовить смесь из воды и молока и отварить в ней рис почти до готовности. Затем вынуть и промыть кипятком, переложить на доску, покрыть марлей, бязью или бумагой и дать обсохнуть в течение 15 мин.

Полуготовый теплый рис перемешать с изюмом (но не маслом), засыпать в посуду, закрыть ее очень плотно крышкой и поставить на слабый огонь (или на угли) примерно на полчаса. Когда вода выпарится из риса, надо стряхнуть капли с крышки, чтобы они не попали в котелок, а плов залить сверху подготовленной смесью растопленного масла и шафрана.



Плов-турши

600 г баранины, 3 стакана риса, 150 г растительного масла, 4 луковицы, 1 стакан чернослива без косточек, соль по вкусу.

Для теста: 100 г муки, 150 г сметаны, 1 яйцо.

Рис перебрать, промыть и замочить в холодной воде на 7–8 ч, после чего откинуть его на дуршлаг (чтобы вода стекла), переложить в кастрюлю, залить 4–5 стаканами кипящей воды и сварить. Готовый рис отставить.

Приготовить жидкое тесто (казмак) из яйца, сметаны, муки и щепотки соли. В разогретую кастрюлю с маслом (20 г) вылить тесто и держать на огне до тех пор, пока оно не загустеет, как омлет. Сверху положить сваренный рис, разровнять и добавить 20 г масла. Кастрюлю накрыть крышкой и поставить в духовку на 40 мин.

Баранину нарезать небольшими кусочками и обжарить в 50 г масла. Когда мясо подрумянится, доба-



вить крупно нарезанный лук и чернослив без косточек. Жарить около 20 мин. Положить мясо в кастрюлю поверх риса, влить стакан бульона (мясного или из костей) и держать в духовке, пока мясо не станет мягким.

Готовый плов выложить на предварительно разогретое блюдо: мясо — в форме короны, в середину — рис. Рис гарнировать «омлетом» из теста, нарезанным большими кусочками.



Пилав из баранины

1 кг баранины, 300 г риса, 1 крупная луковица, 40 г жира, 50–75 г томата-пюре, 25 г укропа, черный молотый перец и соль по вкусу.

Баранину (лопатку, грудинку, шею, тощую корейку) обмыть, обсушить, разрубить на одинаковые куски (по 30–50 г), посыпать солью, молотым перцем и обжарить в глубоком котелке. Обжаренные куски баранины собрать на одну сторону котелка. На освободившемся месте обжарить, помешивая, рубленый репчатый лук и затем влить томат-пюре; перемешать все с бараниной, влить $\frac{3}{4}$ л воды или бульона и, закрыв котелок крышкой, тушить 30–40 мин. Затем в баранину положить перебранный и промытый рис и все хорошо перемешать. Когда рис слегка впитает влагу, котелок плотно закрыть крышкой. На слабом огне довести пилав до готовности.

Подавать, осторожно помешивая пилав, заправив по вкусу солью и черным молотым перцем, выложив на горячие тарелки. Можно посыпать рубленым укропом.

Пилав можно приготовить также в виде запеканки. Для этого на смазанный маслом сотейник



или глубокую чугунную сковороду уложить рис слоем 1–1 1/2 см, на него – тушеную баранину с соусом и, по желанию, нарезанные соломкой тушеные корни, затем опять слой риса, который посыпать тертым сыром или сухарями. Пилав сбрызнуть растопленным жиром и запечь.

В пилав можно положить лавровый лист и душистый перец горошком.

Рис в пилав надо класть сухим, иначе плов получится вязким. Чтобы с сырого риса удалить грязь, его надо хорошо протереть несколько раз на сухом полотенце, а потом просеять через сито.



Плов с каурмой

1 кг баранины, 600 г риса, 150–160 г топленого масла, 4 луковицы, 120 г свежей алычи, шафран, корица, зелень, черный молотый перец и соль по вкусу.

Для лаваша: 3 ст. ложки пшеничной муки, 1 яйцо, сливочное масло, вода.

Мякоть баранины нарезать кусочками по 35–40 г, посолить, обжарить и тушить с небольшим количеством бульона. Затем добавить промытую свежую алычу и довести мясо до готовности.

Приготовить лаваш: из муки и яйца замесить крутое тесто, раскатать в виде круглой тонкой (1 мм) лепешки и выпекать на сковороде без масла.

Приготовить рис. Затем на дно посуды положить лаваш, засыпать отварной рис, сверху полить растопленным сливочным маслом и довести до готовности. При подаче часть риса окрасить настоем шафрана и выложить на тарелку горкой. Сбоку поместить го-

товую каурму, а с другой стороны – корочки казмача, полить маслом и посыпать корицей.



Плов сабза-каурма

1 кг баранины, 600 г риса, виноград; 200 г топленого масла, 3–4 луковицы, 1 г лимонной кислоты, зелень кинзы, укропа, корица, шафран, черный молотый перец и соль по вкусу.

Мякоть баранины нарезать кусочками весом по 35–40 г, посолить, поперчить и обжарить в масле на раскаленной сковороде. Затем добавить сок незрелого винограда, пассерованный лук, шафран и зелень. Тушить в небольшом количестве бульона до готовности.

Из риса отдельно приготовить откидной плов, часть окрасить настоем шафрана. При подаче на тарелку горкой положить рис, сверху посыпать луком, шафраном, сбоку уложить сабзу-каурма, полить маслом и посыпать корицей.



Плов лоби-чилов

1 кг баранины, 400 г риса, 200 г белой фасоли, 1 луковица, 1 стакан растительного масла, 150–160 г кишмиша, шафран, корица, черный молотый перец и соль по вкусу.

Баранину (лучше корейку) нарезать по 2–3 куса на порцию, обжарить на сковороде в масле с добавлением репчатого лука, полить бульоном, положить перец, соль и настой шафрана. Все тушить до готовности.



Предварительно замоченный рис отварить в кипящей подсоленной воде до полуготовности и откинуть на дуршлаг. Фасоль отварить отдельно, затем плов смешать с фасолью.

На дно кастрюли положить лаваш, масло, влить настой шафрана, прокипятить и посыпать рисом для образования корочки (казмача). После этого положить слой риса с фасолью, сверху полить настоем шафрана и маслом, закрыть крышкой и на слабом огне довести до готовности. Отдельно на масле припустить кишмиш (изюм без косточек).

Подавать, полив маслом и посыпав корицей.



Плов тас-кебаб

850 г говядины (вырезки), 600 г риса, 120 г топленого масла, 4–5 луковиц, 2–3 бутона гвоздики, корица, сумах, соль по вкусу.

Мясо зачистить, нарезать ломтиками и слегка обжарить в раскаленном масле. Уложить слоями в кастрюлю попеременно с пассерованным луком, корицей и гвоздикой. Влить немного бульона и тушить до готовности под крышкой.

Отдельно приготовить плов. При подаче на тарелку горкой положить рис, сверху поместить готовое мясо и полить соусом, образовавшимся при тушении. Отдельно подать сумах.



Плов риза-кюфта

ложка сахара, 2 ст. ложки томата-пюре, шафран, зелень кинзы и укропа, перец, соль по вкусу.



Мякоть баранины вместе с луком пропустить через мясорубку, добавить перец, соль и тщательно перемешать. Затем фарш положить на непродолжительное время на холод. Охлажденный фарш разделить на небольшие шарики весом по 20–30 г каждый. Шарики обжарить на раскаленной сковороде с маслом. Отдельно жарить нашинкованный репчатый лук, добавить томат-пюре, немного бульона, влить уксус (или лимонную кислоту), сахар, перец, соль и довести соус до готовности.

Обжаренные мясные шарики залить соусом и потушить 5–10 мин.

Откидной плов приготовить отдельно и часть его окрасить настоем шафрана.

При подаче рис уложить горкой, сверху посыпать окрашенным рисом, а сбоку разместить риза-кюфта с соусом, полить маслом и посыпать рубленой зеленью.



Плов парча-гошамя

1 $\frac{1}{4}$ кг баранины, 600 г риса, 1 луковица, 200 г топленого масла, 200 г изюма, 300 г абрикосов или хурмы, 200 г каштанов, шафран, тмин, корица, черный молотый перец и соль по вкусу.

Баранью грудинку зачистить и обжарить целым куском.

Затем от мяса отделить кости, добавить соль, черный молотый перец и припустить до готовности в небольшом количестве бульона с добавлением пассерованного репчатого лука, фруктов, очищенных вареных каштанов и тмина. Отдельно из риса приготовить плов.



Подавать на тарелках, горкой выложив рис, сверху поместив баранину, припущенные фрукты, каштаны и казмач из риса. Полить маслом и посыпать корицей.



Аришта-плов

900 г баранины или 1 курица (весом 800 г — 1 кг), 400 г риса, 1–2 луковицы, 120 г растительного масла.

Для аришты: 120 г пшеничной муки, 1 яйцо, соль по вкусу.

Баранину нарезать порционными кусками, посолить и обжарить на сковороде в масле. Добавить спассерованный лук, немного бульона и тушить до готовности.

Из муки, воды и яйца с добавлением соли замесить крутое тесто для лапши — аришта, слегка подсушить и нарезать соломкой. Затем лапшу отварить в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг. Из риса отдельно приготовить плов, смешать его с лапшой и полить маслом.

Подавать на тарелках, уложив на аришта-плов баранину и полив маслом.



Шам-кебаб плов

400 г баранины, 1 луковица, 4 яйца, 600 г риса, 160 г топленого масла, 1 л мацони, черный молотый перец, корица, шафран и соль по вкусу.



цами и запечь в жарочном шкафу. Откидной плов приготовить отдельно. При подаче плов уложить горкой, сверху поместить фарш, полить маслом. Отдельно подать мацони, смешанное с толченой корицей.



Плов али-мусамба

900 г баранины, 600 г риса, 4 ст. ложки топленого масла, 120 г чернослива, 4 луковицы, корица, гвоздика, шафран, черный молотый перец и соль по вкусу.

Мясо нарезать порционными кусками и обжарить на сковороде в масле. Подлив немного бульона, добавить пассерованный лук, промытый чернослив или альбухуру (сорт слив), настой из шафрана, корицу и тушить до готовности.

Отдельно приготовить откидной плов, часть которого окрасить настоем шафрана. При подаче на тарелку горкой положить рис, сверху посыпать рисом, окрашенным шафраном, а сбоку положить баранину с фруктами и соусом. Полить маслом и посыпать корицей.



Джужда-плов

2 цыпленка (по 400 г каждый), 200 г риса, 2 ст. ложки топленого масла, 1 ст. ложка изюма, 5–6 сушеных абрикосов, шафран, зелень, соль по вкусу.

Цыплят обработать, промыть, разрубить на половинки, посолить и обжарить на сковороде в растопленном масле. Затем на 5 мин поместить в духовку.



Приготовить откидной плов: рис замочить на 5–6 ч в холодной воде, поместить в нее марлевый мешочек с солью; затем промыть теплой водой, положить в кипящую подсоленную воду (на 1 кг риса – 6 л), отварить до полуготовности и откинуть на дуршлаг. Часть готового риса окрасить настоем шафрана (15 г шафрана на 30 мл воды) и полить маслом.

Подавать, выложив на тарелку желтый и белый рис горками, между ними поместить цыплят и припущенные в масле изюм и абрикосы. Сверху посыпать рубленой зеленью.



Балыг-плов

1 свежий кутум (весом примерно 1 кг), 600 г риса, 200 г топленого масла, 100 г изюма, 4 ст. ложки кизила, 1 луковица, шафран, черный молотый перец и соль по вкусу.

Рыбу обработать, промыть, нарезать на порционные куски. Затем посолить и поперчить, обжарить на сковороде в масле. Добавить изюм и кизил, спассерованный лук, шафран и припустить на слабом огне до готовности.

Приготовить откидной плов. В его середину поместить рыбу с припущенными фруктами, закрыть крышкой и довести до готовности (5–10 мин). При подаче на тарелку положить горкой плов, сверху – рыбу с фруктами и полить маслом.



Шьююг-плов

16 *600 г риса, 200 г топленого масла, 8 яиц, 1/2 стакана молока, зелень укропа и соль по вкусу.*



Укроп промыть в холодной воде, отварить под закрытой крышкой, мелко порубить. Приготовить откидной плов, смешать его с укропом.

Из яиц и молока приготовить омлет и нарезать его ромбами. Подавать, положив на тарелку плов с укропом. Сверху поместить кусочки омлета и полить маслом.



Ширин-плов

800 г риса, по 200 г топленого масла, изюма, кураги, сахара и слив, соль по вкусу.

Для лаваша: 50 г пшеничной муки, 1 яйцо.

Из риса обычным способом приготовить откидной плов до полуготовности. Фрукты (изюм, курагу) припустить отдельно в масле, добавить сахар, смешать с пловом, переложить в посуду на лаваш и довести до готовности.

Подавать на тарелках. Сбоку от риса поместить корочки казмача и припущенные фрукты, сверху — сливы.

АРМЯНСКАЯ КУХНЯ



Плов откидной

1–1 1/2 кг риса, 200 г сливочного или топленого масла, 80 г соли.

Прежде чем приготовить плов, рис следует перебрать, тщательно промыть, залить подсоленной водой и оставить на 30–40 мин.

Подготовленный рис засыпать в кипящую подсоленную воду и варить до тех пор, пока крупинки риса снаружи не станут мягкими, а внутри сохранят некоторую упругость.

После этого рис откинуть на дуршлаг, облить теплой водой и дать стечь.

В глубокой кастрюле растопить масло, положить немного риса, слегка перемешать, затем засыпать оставшийся рис, полить маслом, закрыть крышкой и поставить на слабый огонь примерно на 40–45 мин.



Плов из цыплят

1 цыпленок (весом 800 г–1 кг), 400 г риса, 120 г топленого масла, 4 яйца, 4–5 луковиц, лимонная кислота, шафран, корица, укроп, соль по вкусу.



Цыпленка разрубить на куски весом по 35–45 г, посолить и обжарить в масле на сковороде. После этого добавить небольшое количество бульона, пассерованный лук, лимонную кислоту, настой шафрана и довести до готовности. Затем залить взбитыми яйцами с укропом и запекать в жарочном шкафу.

Из риса приготовить откидной плов, часть которого окрасить настоем шафрана. При подаче на тарелку горкой выложить рис, поверх окрашенного риса поместить цыпленка, полить маслом, посыпать корицей и зеленью.



Плов с гранатом

450 г баранины, 600 г риса, 120 г подсолнечного масла, 1 луковица, 1 гранат, соль по вкусу.

Баранину, нарезанную мелкими кусочками, обжарить, а затем тушить с рубленным репчатым луком и соком граната. Мясо подавать вместе с рисом.



Плов с рыбой (вариант 1)

800 г рыбы, 600 г риса, 200 г топленого масла, 100 г изюма, 80 г кизила, 2 луковицы, 0,4 г шафрана, черный молотый перец и соль по вкусу.

Рыбу обработать, промыть и нарезать порционными кусками. Затем посолить, поперчить и обжарить на сковороде в масле. Добавить изюм и кизил, затем спассерованный лук, шафран и припустить на слабом огне до готовности.

Из риса обычным способом приготовить откидной плов (часть его окрасить настоем шафрана).



В середину плова поместить рыбу с изюмом и кизилом, закрыть крышкой и довести до готовности в течение 5–10 мин.

Подавать, положив горкой плов, сверху поместить рыбу с фруктами и полить маслом.



Плов с рыбой (вариант 2)

500–750 г филе рыбы, 1 л воды, $\frac{1}{2}$ стакана кунжутного масла, 4 луковицы, 2–3 крупные моркови, 1 стакан сметаны, $\frac{1}{2}$ стакана густой сметаны или 1 стакан катыка, 20 горошин черного перца, 1 ч. ложка семян фенхеля, 1 корень петрушки, зелень петрушки и укропа, 1–2 щепотки шафрана, 2 лавровых листа, сок $\frac{1}{2}$ лимона, соль по вкусу.

Вскипятить воду, посолить ее, положить лавровый лист, $\frac{1}{2}$ мелко нарезанного корня петрушки, 5 растертых горошин перца и $\frac{1}{2}$ луковицы.

Отварить в получившемся бульоне на умеренном огне в течение 10 мин нарезанную на куски рыбу. Вынуть ее из бульона, переложить в глиняную или фарфоровую посуду и засыпать смесью натертого корня петрушки, двух мелко нарезанных луковиц, зеленью укропа и петрушки, молотым фенхелем и частью шафрана. Посоленный бульон с рыбой залить сметаной, поставить томиться на слабый огонь.

Перекалить кунжутное масло, обжарить в нем морковь, нарезанную тонкой соломкой, и лук, влить процеженный рыбный бульон, довести его до кипения.

Рис промыть в холодной воде, замочить на полчаса в горячей воде, посолить, переложить в бульон и в открытом казане варить на умеренном огне до тех



пор, пока бульон не пропитает его. Заправить плов оставшимися пряностями, перемешать, накрыть крышкой и поставить на 20 мин на медленный огонь упревать. Перед подачей к столу плов выложить в глубокую тарелку и полить лимонным или гранатовым соком.

Отдельно подать рыбу.



Плов с копченой рыбой

800–900 г копченых жереха или форели, 2 яйца, 1 стакан молока, 100 г риса, 120 г сливочного масла, 120 г фасоли.

Копченую рыбу отварить, отделить кости и кожу. Вареную рыбу сложить на смазанный жиром противень, залить взбитыми с молоком яйцами и запечь в жарочном шкафу.

Рис отварить до полуготовности и смешать с вареной фасолью, полить маслом и довести до готовности. Подавать с куском рыбы.



Плов с севрюгой

*920 г севрюги, 400 г риса, 120 г топленого масла.
Для компота: 1 гранат (200 г), 80 г сахара.*

Рыбу обработать, промыть холодной водой, нарезать порционными кусками и ошпарить кипятком. Затем засыпать отваренным рисом, полить топленым мас-



лом и довести до готовности в духовке. Из граната и сахара сварить компот и подать его к плову отдельно.



Плов из мидий

2 кг мидий, 1 стакан риса, 35–40 г сливочного или растительного масла, 1 небольшая луковица, 1 морковь, 1 ч. ложка томата-пюре, 1 лавровый лист, 1 головка чеснока, черный молотый перец и соль по вкусу.

Мидии отварить в небольшом количестве воды. Слегка обжарить в сливочном или растительном масле нашинкованные луковицу, морковь и стакан перебранного, промытого и хорошо высушенного риса. Залить 2 стаканами отвара мидий, прибавив, если нужно, воды. Влить 1 ч. ложку томата-пюре, посолить, посыпать перцем, добавить лавровый лист и поставить на небольшой огонь на рассекатель. Когда рис будет почти готов, положить мидии с раскрытыми створками и головку чеснока в глубь риса.

Выложить на блюдо и подавать в горячем виде с зеленью.



Члав

1 стакан риса, 2 стакана воды, 3–4 луковицы, 4 яйца, 100 г топленого масла, соль по вкусу.

Приготовить припускной плов-кашови. В кипящую подсоленную воду влить часть растопленного масла. Засыпать размоченный рис и варить при слабом кипении до полного выпаривания воды.



Затем влить оставшееся масло, плотно накрыть крышкой и подержать на слабом огне 30–40 мин. Мелко нарезанный лук обжарить в масле, всыпать часть готового риса и осторожно перемешать. Добавить взбитые яйца и через 5 мин всыпать оставшийся рис. Подлить разогретое масло и поставить на слабый огонь на 20–25 мин.



Плов с айвой

1 кг риса, 300 г мяса, 2–3 айвы, 250 г жира, 4 моркови, 3–4 луковицы, специи и соль по вкусу.

Плов с айвой готовят так же, как плов по-фергански (см. раздел «Среднеазиатская кухня»). Только перед закладкой риса в зирвак положить айву, предварительно очищенную от пушка и сердцевины и нарезанную на половинки. Готовый плов положить горкой на блюдо, сверху разложить нарезанную кусочками айву и подавать к столу.



Плов на топленом масле

800 г мяса, 1 кг риса, 300 г топленого масла, 2–3 луковицы, 4 моркови, 100 г изюма, специи и соль по вкусу.

Мясо нарезать большими кусками, опустить в подсоленную воду и варить 1,5–2 ч. Потом вынуть, а бульон процедить. В прозрачный бульон положить мелко нарезанную морковь и варить до полуготовности. После этого в котел положить тщательно перебранный и промытый в горячей воде желтый изюм.



Сразу же положить промытый 3–4 раза рис, прибавить огонь и варить до тех пор, пока не выпарится вся влага. Бульон должен готовиться из расчета на 1 кг риса 1 л воды.

В другой посуде растопить топленое масло и перемешать в нем лук.

После упарки полить плов топленным маслом с пережаренным в нем луком. Плов держать закрытым 35–40 мин.



Плов из говядины

850 г говядины (вырезка), 600 г риса, 120 г топленого масла, 4–5 луковиц, 2–3 бутона гвоздики, корица, сумах, соль по вкусу.

Говядину очистить, нарезать ломтиками и слегка обжарить в раскаленном масле.

Аккуратно сложить слоями в кастрюлю попеременно с пассерованным репчатым луком, корицей и гвоздикой. Добавить немного бульона и тушить до готовности под крышкой.

Отдельно из риса приготовить плов. При подаче на тарелку горкой положить рис, сверху поместить готовое мясо и полить соусом, образовавшимся при тушении. Отдельно подать сумах.



Плов с мясными фрикадельками

Для фрикаделек: 450 г говядины, 2 луковицы, 2–3 зубчика чеснока, зира или анис по вкусу.

Для плова: 400 г риса, 5–7 шт. моркови, 150 г репчатого лука, 150 г бараньего сала, зира, барбарис, зелень, специи, соль по вкусу.



Мякоть говядины вместе с луком и чесноком пропустить через мясорубку.

В полученную массу добавить соль, зиру, тщательно перемешать и поставить в холодное место на 2–3 ч. Затем сформовать фрикадельки весом по 20–25 г.

В сильно разогретом жире обжарить репчатый лук и часть моркови, нашинкованные соломкой, залить водой так, чтобы она покрыла продукты, довести до кипения, положить фрикадельки и тушить 10–15 мин.

После этого добавить оставшуюся часть моркови, воду, посолить, засыпать предварительно замоченный рис, барбарис, зиру и специи и довести до готовности.

При подаче плов уложить горкой, сверху – фрикадельки, посыпать рубленой зеленью.



Плов с голмой

Для долмы: 350 г мяса, 4–5 луковиц, $\frac{1}{2}$ ч. ложки черного молотого перца и зиры, 25–30 виноградных листьев, соль по вкусу.

Для плова: 1 кг риса, 350 г мяса, 250 г жира, 4 г моркови, 2–3 луковицы, по 1 ч. ложке зиры, красного молотого перца, соль по вкусу.

Мясо, предназначенное для плова, разделить на две части: одну нарезать для поджаривания, из другой вместе с луком приготовить фарш. Выбрать молодые листья винограда, промыть в холодной воде. Разложить на каждый лист по 1 ч. ложке приготовленного фарша,



сделать маленькие голубцы, нанизать их иглой на нитку, положить в отдельную посуду с водой, прокипятить.

В дальнейшем плов готовят, как обычно. Перед закладкой риса в мясо с морковью и луком, положить голубцы и варить вместе с рисом.

Готовый плов переложить на блюдо. Сверху должны быть голубцы.

ГРУЗИНСКАЯ КУХНЯ



Плов откидной по-грузински

1 кг риса, 4–6 яиц или 4–6 картофелин, 400 г топленого или сливочного масла, соль по вкусу.

Перебранный и тщательно промытый в теплой воде рис всыпать в кастрюлю с подсоленной кипящей водой и варить до полуготовности, затем откинуть на дуршлаг и несколько раз обдать холодной водой.

В отдельную кастрюлю положить часть сливочного или топленого масла и, когда оно разогреется, влить взбитые с солью яйца или положить в один слой нарезанный кружками картофель. Через 3–5 мин в кастрюлю насыпать холмиком отварной рис, добавить остальное масло, плотно накрыть кастрюлю крышкой и поставить на слабый огонь. Варить 60–70 мин.

Подавать готовый плов на блюде. Яичницу или жареный картофель уложить поверх риса. Плов можно залить сверху сладкой подливкой или вареньем, а нарезанную яичницу или жареный картофель разложить вокруг на блюде.



Плов с подливкой

Для плова: 1 кг риса, 400 г топленого масла, 4 яйца или 4–6 картофелин, соль по вкусу.



Для подливки: 400 г очищенного миндаля, 400 г изюма без косточек или чернослива без косточек, 200 г топленого масла, 2–3 стакана сахарного песка, 1 1/2 стакана меда.

Сварить откидной плов. Для подливки ошпарить миндаль, снять с него кожицу, всыпать в отдельную кастрюлю, залить 1 стаканом кипящей воды и варить 15 мин.

Потом добавить перебранный и промытый изюм (без косточек) или чернослив (без косточек), сахарный песок, мед, влить топленое масло, все перемешать и варить еще 15 мин.

Готовый плов высыпать на блюдо и сверху залить сладкой подливкой. Жареный картофель или нарезанную кусками яичницу разложить вокруг плова.

Подливку можно подавать отдельно.



Каблуплави

Для плова: 1 кг риса, 400 г растительного масла, 4–6 яиц или 4–6 картофелин, соль по вкусу.

Для рагу: 1 кг баранины, 4–6 луковиц, 200 г сливочного масла, соль по вкусу.

Сварить откидной плов и одновременно приготовить рагу из баранины следующим образом.

Баранину разрубить на небольшие куски, положить на сковороду и немного прожарить. Потом посолить, добавить нашинкованный лук, масло и тщательно прожарить все вместе до готовности мяса.

Готовый откидной плов разделить на две части, чтобы, высыпав часть риса на блюдо и разложив на

нем рагу из баранины, остальным количеством риса засыпать рагу сверху. Поверх всего разложить яичницу или жареный картофель.



Плов с жареной бараниной

600 г баранины, 600 г риса, 160 г топленого масла, 1 гранат (200 г), 1 луковица.

Сварить из риса откидной плов.

Баранину обмыть холодной водой, нарезать некрупными кусками, обжарить, добавить мелко нарезанный репчатый лук, гранатовый сок, залить водой так, чтобы она покрыла продукты, закрыть крышкой и протушить на слабом огне до готовности. Откидной плов подать отдельно, на блюде, на другое блюдо положить баранину, полив соком, образовавшимся при тушении.

КАЗАХСКАЯ КУХНЯ



Палау с казы

1 кг риса, 500 г казы, 250 г жира, 3–4 луковицы, 4 моркови, специи и соль по вкусу.

Плов с казы готовить так же, как плов по-фергански (см. раздел «Среднеазиатская кухня»), только вместо мяса положить казы. Казы отварить отдельно в кастрюле. За 20–25 мин до закладки риса в зирвак положить казы, потом засыпать рис.

При подаче на стол мясо вынуть из плова и нарезать кусочками, плов перемешать и сложить горкой на блюдо, а казы положить поверх плова.

Подавать с салатом из редьки или из граната и лука.



Палау по-казахски

450 г баранины, 120 г бараньего сала, 2–3 луковицы, 2 моркови, 50 г сушеных яблок, 400 г риса.

В казане или кастрюле с нагретым маслом обжарить нарезанный репчатый лук.

30 Баранину (по одному куску на порцию) посолить, поперчить и обжарить до образования румяной ко-



рочки. Добавить нарезанную соломкой морковь и еще раз обжарить. В мясо засыпать мелко нарезанные сушеные яблоки, промытый рис, жареный лук. В середине сделать горку, залить водой (на 1 кг риса 1,5 л воды), проколоть веселкой в 2–3 местах на всю глубину до дна для равномерного распределения жидкости, закрыть плотно крышкой и при слабом нагреве довести до готовности.

Во время варки размешивать палау нельзя и только готовый осторожно перемешать. Рис в палау должен быть рассыпчатым.

ТУРЕЦКАЯ КУХНЯ



Агжем-плов

500 г баранины, 3 луковицы, черный молотый перец, околопочечное сало, 1 стакан риса, соль по вкусу.

Баранину от лопатки отделить от костей и нарезать кусочками. Положить в кастрюлю, налить 5 стаканов воды и поставить варить, добавив мелко нарезанный лук, соль и черный перец. Варить до мягкости мяса. Нарезать кусочками околопочечное сало и вытопить из него жир. В этот жир положить перебранный и промытый рис, хорошо перемешать и залить бульоном, в котором варилося мясо. Варить рис до тех пор, пока он не набухнет, после чего положить его в кастрюлю с мясом.

Довести плов до готовности и подать его горячим.



Плов с сушеным урюком

500 г риса, 250 г говядины, 2 луковицы, 150 г моркови, 200 г жира (масла), 1 1/2 стакана урюка, 1–1 1/2 ч. ложки смеси пряностей, соль по вкусу.

нашинкованные овощи – морковь и лук, подлить воду и довести до кипения. Положить урюк на обжаренное мясо с овощами ровным слоем, ни в коем случае не перемешивая. После этого на урюк засыпать рис. Далее плов готовить, как обычно.



СРЕДНЕАЗИАТСКАЯ КУХНЯ



Плов по-узбекски

500 г баранины (мякоть), 210 г жира, 2–3 луковицы, 2 моркови, 2 стакана риса, черный молотый перец, соль по вкусу.

Мякоть баранины нарезать небольшими кусочками и обжарить в жире вместе с нарезанным ломтиками луком и нарезанной соломкой морковью. Затем влить 4 стакана воды, посолить и посыпать черным перцем. Варить мясо до готовности.

Рис тщательно промыть, сливая воду несколько раз, затем выложить в кастрюлю с мясом и разровнять. Чтобы плов не подгорел, в середине риса сделать углубление (до дна кастрюли) и время от времени вливать в это углубление по 1–2 ст. ложки воды, пока рис не сварится.

Выложить плов на предварительно нагретое блюдо и подать.



Плов по-фергански

1 кг риса, 500 г мяса, 5–6 шт. моркови, 4–5 луковиц, по 1 ч. ложке зиры, зирна, красный молотый перец и соль по вкусу.



Баранье сало, нарезанное кубиками, вытопить, снять шкварки, разогреть жир до появления белого дымка. Чтобы плов приобрел красноватый цвет, в кипящий жир положить небольшую косточку, очищенную от мяса, и жарить до тех пор, пока она не станет красно-бурого цвета, затем косточку вынуть.

Положить в котел мясо, нарезанное кусочками, и пережарить до образования корочки.

Нашинкованный кольцами репчатый лук жарить вместе с мясом до красноватого цвета, затем добавить морковь, нарезанную соломкой или так называемым способом «шодибег» — кубиками.

Положить половину нормы соли, все перемешать и жарить, пока морковь не приобретет золотисто-коричневый цвет. После этого налить половину необходимого количества воды и дать немедленно закипеть.

В зирвак плова можно добавить разнообразные специи и красный молотый перец. Зирвак должен кипеть 20–25 мин.

Перебрать рис, промыть 3–4 раза в холодной или теплой воде, осторожно перетирая между ладонями. Засыпать тонким слоем рис, из-под котла убрать угли, усилить огонь и сразу же налить в котел воду. Вода должна покрывать рис на 1–1,5 см и кипеть равномерно.

Пока вода еще не испарилась, попробовать и, если необходимо, посолить.

Как только выпарится вода, плов при помощи шумовки собрать к середине горкой, сделать отверстия палочкой в нескольких местах так, чтобы вода, находящаяся на поверхности, прошла на дно. При этом плов лучше упрет. Накрыть плов тарелкой.

Время, необходимое для упревания, зависит от количества и сорта риса. Для выпаривания плова по данному рецепту достаточно 20–25 мин. Снимая тарелку с плова, надо следить, чтобы собравшиеся на ней от пара капельки не пролились на поверхность плова.



Хорошо перемешав плов, переложить на фарфоровое блюдо. Сверху выложить косточки с мясом. Отдельно подать салат из помидоров и лука.



Сафаки палов

1 кг риса, 400 г мяса, 400 г моркови, 400 г репчатого лука, 300 г жира, соль и специи по вкусу.

Промыть рис 3–4 раза в холодной воде, положить в кастрюлю с соленой водой (воду и рис берут в равных количествах, т. е. на 1 кг риса 1 л воды; соли кладут 1 ч. ложку); дать закипеть. Потом рис переложить в мешочки и дать стечь воде. Очистить морковь и отварить ее в целом виде вместе с мясом. Вареное мясо нарезать кусками, а морковь – соломкой, все перемешать, посолить и добавить немного молотого черного и красного перца. В сильно раскаленном жире пережарить лук. Когда лук подрумянится, вынуть его из котла и смешать с мясом и морковью.

Это блюдо подают обедающему отдельно, в касах или тарелках. В каждую касу положить сначала немного сваренного риса, полить его сильно разогретым жиром, уложить сверху мясо, морковь, лук и полить остальным жиром. К этому виду плова обычно подают салат из вишни.



Плов тограма

500 г риса, 500 г мяса, 400 г моркови, 200 г жира (масла), 4 головки репчатого лука, 1 1/2 ст. ложки смеси пряностей, соль.



Плов тограма – сочетание ферганского и самаркандского пловов.

Из четверти мяса и моркови с репчатым луком сделать зирвак по-фергански (см. выше) и сварить в нем рис, а остальное мясо и морковь отварить в другой посуде. Готовые части блюда соединить перед подачей к столу. К плову подать в виде закуски маринованный дикий лук – пиёз-ансур.



Корма плов (кашкадарьинский плов)

1 кг риса, 1 кг мяса, 5 шт. моркови, 3–4 луковицы, 300 г масла, специи и соль по вкусу.

Нарезать мясо кусочками, как для шашлыка, немного помариновать, смешав с луком, солью, черным молотым перцем и зирой.

Перекалить масло и обжарить маринованное мясо, потом положить морковь соломкой и сразу же, не перемешивая, залить холодной водой и томить на слабом огне до смягчения моркови. После этого положить промытый рис, залить теплой водой и варить до готовности. Не забывая при этом помешивать плов. Когда рис набухнет, котел необходимо накрыть на 15–20 мин, чтобы довести плов до готовности.



Ходжентский плов

500 г мяса, 6 луковиц, 2–3 головки чеснока, черный молотый перец, соль по вкусу.



Мясо, лук, чеснок и черный перец дважды пропустить через мясорубку и приготовить фарш.

Промыть в холодной воде виноградные листья, ошпарить их кипятком, чтобы они стали эластичными. Фарш завернуть в листья.

Каждый голубец проткнуть в центре, в месте соединения концов листа, иголкой и нанизать на нитку несколько голубцов, связывая их кольцом.

Сварить бульон из мяса, нарезанного мелкими кубиками, обжаренных моркови и лука.

Подготовленные голубцы погрузить в бульон, посолить, заправить пряностями и тушить на слабом огне в течение 15 мин. Заложить рис и готовить плов обычным способом.



Плов «Угро»

220 г баранины, 80 г топленого сала, 1 крупная луковица, 2 моркови, 20 г зелени, специи, соль по вкусу.

Для лапши: 300 г пшеничной муки, $\frac{3}{4}$ стакана воды, 1 яйцо, соль по вкусу.

Мясо нарезать кусочками по 25–30 г, посолить, поперчить и обжарить до образования румяной корочки, после чего добавить репчатый лук и морковь, нарезанные соломкой, и продолжить обжаривать еще 10–15 мин.

Из муки и воды замесить пресное тесто, тонко раскатать, нарезать лапшу и подсушить в жарочном шкафу до появления золотистого цвета. Лапшу охладить и растолочь до размера рисовых зерен, положить в посуду с обжаренным мясом, залить водой, посолить и варить до готовности.

При подаче на стол плов уложить горкой и посыпать рубленой зеленью петрушки или кинзы. Отдельно подать салат из овощей.



Плов по-хорезмски

800 г риса, 800 г мяса, 8 шт. моркови, 2 крупные луковицы, 200 г масла, специи и соль по вкусу.

Взять треть всего используемого для плова масла, перекалить и обжарить в нем большие куски мяса и репчатый лук, нарезанный крупными кольцами. Сверху положить морковь, нарезанную крупной соломкой или брусочками, и варить на медленном огне до смягчения.

Промытый в трех-четырех водах рис отварить отдельно до полуготовности так, чтобы рисинки не прилипали друг к другу, переложить на дуршлаг или сито и дать стечь воде.

Затем засыпать ровным слоем поверх моркови. Оставшееся масло перекалить отдельно и в горячем виде равномерно влить в рис, предварительно разровняв последний. Подготовленные для плова соль и специи засыпать после закладки моркови.

Готовый плов хорошо перемешать и выложить на блюдо с углубленным дном. Кусочки мяса разложить поверх плова.



Плов тонтарма (из прожаренного риса)

500 г риса, 250 г мяса, 2–3 моркови, 3 луковицы, 1–1 1/2 ст. ложки смеси пряностей, 250 г топленого



масла (для риса), 125 г растительного масла (для зирвака), соль по вкусу.

Непромытый рис до закладки предварительно пережарить в отдельной посуде с топленным маслом до красноватого оттенка. Далее плов готовить по общим правилам.



Каваток палов (плов с голубцами из виноградных листьев)

Для голубцов: 350 г мяса, 4–5 луковиц, $\frac{1}{2}$ ч. ложки черного молотого перца и зиры, 25–30 виноградных листьев, соль по вкусу.

Для плова: 1 кг риса, 350 г мяса, 250 г жира, 4 шт. моркови, 2–3 луковицы, по 1 ч. ложке зиры, зирвака, красного молотого перца, соль по вкусу.

Мясо разделить на две части: одну нарезать для поджарки, из другой вместе с луком приготовить фарш.

Молодые листья винограда ополоснуть в холодной воде. Разложить на каждый лист по 1 ч. ложке приготовленного фарша, сделать маленькие голубцы, нанизать их иглой на нитку, положить в отдельную посуду с водой, прокипятить. Далее плов готовить, как обычно. Перед закладкой риса в зирвак положить голубцы и варить вместе с рисом. Готовый плов перемешать и переложить на блюдо. Сверху положить голубцы.



Плов с перцем по-узбекски

1 $\frac{1}{5}$ кг вареного риса, 6 луковиц, 6 ст. ложек томата-пюре, 5–6 шт. сладкого перца, 120 г растительного масла, 2 л воды, специи, соль по вкусу.

Рис смешать с пассерованными томатом-пюре, луком и сладким перцем, нарезанными кольцами. Посолить, добавить специи, залить водой и варить до готовности.



Плов с чесноком

1 кг риса, 300 г мяса (говядины или баранины), 2–3 головки чеснока, 250 г жира, 4 шт. моркови, 3–4 луковицы, специи и соль по вкусу.

Мясо зачистить от пленок, промыть, нарезать кусочками по 15–20 г. Очистить, промыть и нашинковать лук и морковь. На дно котла налить масло или положить жир. Раскалить и поджарить в нем сперва мясо, а затем овощи.

Срезать донце с каждой головки чеснока, снять только один слой чешуи, вынуть стебель из середины и ополоснуть в холодной воде.

Рис закладывать в два приема: сначала положить половину риса, разровнять, вокруг уложить головки чеснока, потом засыпать остальной рис, залить водой и продолжать варить. Можно чеснок уложить и на поверхность риса. Для этого головки чеснока нужно вдавить в рис. Когда плов будет готов, чеснок вынуть, а плов тщательно перемешать и переложить на блюдо. Головки чеснока разделить на дольки, очистить, уложить на плов и подать его к столу.



Плов по-таджикски

500 г баранины, 160 г бараньего сала, 400 г риса, 6–7 шт. моркови, 3 луковицы, 1 ч. ложка барбариса, зелень петрушки или кинзы, специи и соль по вкусу.



В сильно разогретом жире обжарить кости до появления коричнево-красного цвета, добавить лук, шинкованный соломкой, и обжарить его. Затем положить мясо, нарезанное кусочками по 20 г, и обжарить его до образования румяной корочки, добавить морковь, нашинкованную соломкой, заправить молотым перцем, зирой, барбарисом и обжарить все вместе в течение 8–10 мин.

Обжаренные продукты залить водой, посолить, проварить на медленном огне, добавить предварительно замоченный в подсоленной воде рис, разровнять шумовкой и варить. Количество воды для плова зависит от сорта риса. Ее вес должен примерно в полтора раза превышать вес риса.

Когда жидкость испарится, рис собрать горкой, плотно закрыть котел крышкой и на медленном огне довести плов до готовности (20–25 мин). При подаче плов уложить горкой, сверху положить мясо, посыпать рубленой зеленью. Отдельно подать салаты из овощей.



Плов с бараниной по-туркменски

1 кг риса, 1 кг мяса, 1 крупная морковь, 5–6 луковиц, 400 г жира, 1 пучок зелени, специи и соль по вкусу.

В чугунном котле раскалить масло и обжарить в нем мелко нашинкованный репчатый лук. Когда лук подрумянится, заложить мясо кусочками весом 200–250 г. Обжарить мясо до образования золотистой корочки. Положить в котел морковь и через 5 мин добавить воду, специи, соль и предварительно перебранный и промытый рис.

Содержимое котла должно быстро закипеть. Плов варить до полного впитывания воды рисом. До готовности плов доводят под плотно закрытой крыш-



кой на слабом огне. Готовность блюда определяется по рису: он должен быть рассыпчатым и мягким. При подаче рис равномерно смешать с морковью и уложить горкой. Сверху положить мясо, нарезанное небольшими кусочками, и посыпать рубленой зеленью.



Плов из риса и гороха

450 г баранины, 300 г риса, 400 г моркови, 120 г гороха, 2–3 луковицы, 150 г бараньего сала, специи, соль по вкусу.

Рис предварительно (за 2 ч) замочить в подсоленной воде. Горох замочить за 10 ч до приготовления блюда.

Баранину нарезать кусочками и обжарить в кипящем жире до образования румяной корочки, добавить лук, нарезанную кубиками морковь и жарить еще 10–15 мин. Когда морковь и лук поджарятся, налить воду, добавить замоченный горох, специи и варить 20–25 мин. Когда зирвак будет готов, посолить его и засыпать ровным слоем риса. Снова налить воду в количестве, равном весу набухшего риса. Как только рис впитает воду, плов плотно закрыть крышкой и довести до готовности на слабом огне за 20–25 мин.



Плов на льняном масле с яйцами

1 кг риса, 300 г масла, 4 моркови, 4–5 луковиц, 8 яиц, зира, черный молотый перец, соль по вкусу.

Льняное или кунжутное масло перекалить на умеренном огне в течение 1 ч, пока оно не переста-



нет пениться и не приобретет ярко-красный цвет. После этого пережарить в нем лук. Потом добавить морковь, нарезанную соломкой, перемешать несколько раз и осторожно залить водой, дать закипеть. Заправить специями и половинной нормой соли. Когда морковь сварится, положить рис, а в него — круто сваренные очищенные яйца. Перед подачей к столу вынуть яйца из котла, нарезать кружочками и уложить поверх плова. Яйца можно положить в плов и сырыми. Для этого, когда выпарится вода, в рисе при помощи ложки сделать лунки. В каждую лунку вылить по одному яйцу, накрыть тарелкой на 20–25 мин.

К этому виду плова можно подать любой салат.



Плов бухарский с мясом

450 г баранины, 250 г риса, 4–5 шт. моркови, 120 г курдючного топленого сала, 1–2 луковицы, 100 г кишмиша (изюма).

Баранину, нарезанную крупными кусками, отварить. В бульон положить рис, нарезанные соломкой и спассерованные морковь и лук, кишмиш. Когда рис сварится, в него положить горячее курдючное сало и размешать. При подаче плов уложить рядами попеременно с вареным мясом, нарезанным тонкими ломтиками.



Плов бухарский без мяса

44 400 г риса, 60 г растительного масла, 4 луковицы, 4 моркови, 200 г изюма, зелень петрушки.



Очищенные морковь, репчатый лук нарезать соломкой и пассеровать в растительном масле до полуготовности. Засыпать в посуду предварительно замоченный в холодной подсоленной воде рис, перебранный и промытый изюм, добавить пассерованные корни, зелень петрушки. Залить горячей водой и варить до готовности под закрытой крышкой.



Плов по-бухарски с кишмишем

1 кг риса, 250 г жира, 150 г кишмиша, 2–3 луковицы, 3–4 моркови, соль по вкусу.

Пережарить лук в сильно накалившем жире. Потом положить нарезанную соломкой морковь, перемешать, налить воды, дать закипеть и посолить. Для этого вида плова берут высушенный в тени белый виноград без косточек. Изюм перебрать, тщательно промыть в теплой воде и добавить к овощам. Рис промыть в теплой подсоленной воде, положить в котел, уменьшить огонь и сварить.

Готовый плов переложить на большое блюдо. Отдельно подать салат из редиса.



Плов любительский с айвой

1 кг риса, 500 г мяса, 2 айвы, 3 моркови, специи и соль по вкусу.

Очистить айву от кожицы и семян, нарезать кубиками и, чтобы она не почернела, положить в теплую воду.

Перекалить жир и обжарить айву, после чего ее на



некоторое время отставить. Положить в кипящее молоко лук, после пассеровки — мясо и морковь, нарезанные кубиками. После обжарки продуктов залить воду и тушить на медленном огне. Перед закладкой риса положить в плов подготовленную ранее айву. В дальнейшем этот плов готовить, как обычно.



Праздничный плов

1 кг риса, 800 г мяса, 300 г жира, 4 моркови, 5 луковиц, 3 головки чеснока, 3–4 айвы, 1 неполный стакан гороха, 1 ст. ложка изюма, 1 ст. ложка зерен граната, 2 яйца, специи и соль по вкусу.

Мясо приготовить, промыть, нарезать ломтиками и обжаривать на жире. Морковь очистить, нарезать кубиками и положить к мясу. Мясо жарить до образования румяной корочки, но морковь должна оставаться сыроватой.

Горох предварительно замочить в холодной воде примерно на 12 ч.

Добавить к обжаренному мясу и моркови очищенную и разрезанную на две части айву, очищенный чеснок целиком, залить водой и варить на медленном огне до размягчения гороха. После этого посолить, поперчить, засыпать рис, долить воду и варить на сильном огне до полного испарения воды.

После того как вода испарится, добавить промытый изюм, котел накрыть крышкой и выдержать 20–30 мин до упревания.

Отдельно сварить яйца вкрутую, одну морковь целиком, после чего их красиво нарезать. Из плова вынуть айву, чеснок, а плов выложить на блюдо

горкой, украсить по краям красиво нарезанным яйцом, морковью, луком, зубчиками чеснока, айвой и зернами граната.



Плов свадебный

По 200 г риса, моркови, мяса, 70 г масла, 1 луковица, 10 г изюма, 20 г гороха, 1–2 горошины черного перца, 1 г зиры, зарчавы или другой специи (по усмотрению), $\frac{1}{3}$ ч. ложки сахара, соль по вкусу.

Перебранный рис промыть в четырех-пяти водах и залить водой вместе с порошком зарчавы на 2–3 ч (зарчава — пищевой краситель золотисто-желтого цвета, приготовленный из корня тропического растения).

Морковь нарезать крупной соломкой, лук — кольцами, мясо разделить на крупные куски. В большом чугунном котле сильно перекалить хлопковое масло, опустить куски мяса и обжарить до образования румяной корочки. Затем положить лук и жарить с мясом до размягчения. После этого ровным слоем уложить нарезанную морковь, предварительно замоченный горох, специи, залить водой до уровня содержимого котла и варить в течение 1 ч на умеренном огне. Когда горох размягчится, положить соль и сахар. Слить воду из замоченного риса и заложить его поверх моркови ровным слоем, залить горячей водой.

После закладки риса усилить пламя. По мере бурного кипения и испарения влаги плов перевернуть шумовкой несколько раз — рис должен свариться равномерно, стать мягким и одновременно рассыпчатым. Затем плов собрать к середине котла горкой, сделать в нескольких местах проколы, плотно накрыть тазом, снять с огня и довести до готовности на пару в течение 20–40 мин.



По готовности вынуть мясо, нарезать на мелкие куски. Плов хорошо перемешать, переложить на большие блюда, сверху уложить мясо и подать на стол.



Плов с курдючной оболочкой

1 кг риса, 300 г мяса, 200 г бараньего сала, 3–4 моркови, 4–5 луковиц, 1 ч. ложка зиры, 1 ч. ложка красного молотого перца, соль по вкусу.

Вытопить нарезанное кубиками баранье сало, снять шкварки, разогреть жир до появления белого дымка. Чтобы плов приобрел красноватый цвет, в кипящий жир положить небольшую косточку, очищенную от мяса, и жарить до тех пор, пока она не станет красно-бурого цвета, затем косточку вынуть.

Положить в котел нарезанное кусочками мясо и пережарить до образования корочки. Нашинкованный кольцами лук обжарить вместе с мясом, потом добавить нарезанную соломкой или кубиками морковь, положить половину нормы соли, все перемешать и жарить, пока морковь не приобретет золотисто-коричневый цвет. После этого налить половину необходимого количества воды и дать закипеть. Добавить специи. Зирвак должен кипеть 20–25 мин.

Перебрать и тщательно промыть рис, осторожно перетирая между ладонями. Засыпав его ровным слоем в котел, усилить огонь и тотчас же налить воду, чтобы она накрыла рис примерно на 1 см. Содержимое котла должно кипеть равномерно. Пока вода не испарилась, посолить. Как только выпарится вода, плов шумовкой собрать к середине горкой, сделать в нем от-



верстия палочкой в нескольких местах (это поможет плову лучше упреть) и накрыть крышкой. Оставить на 20–25 мин.

Снимая крышку с плова, необходимо следить, чтобы собравшийся на ней конденсат не пролился на поверхность плова.

Готовый плов перемешать и переложить на блюдо.



Плов особый с пережаренным мясом

800 г риса, 800 г мяса, 200 г жира, 4 шт. моркови, 3–4 луковицы, специи, соль по вкусу.

Для фритюра: 1 кг жира.

Нежирное мясо отделить от костей, мякоть нарезать на кусочки величиной с горошину, пережарить во фритюре и на некоторое время отставить.

В сильно разогретом жире обжарить косточки, добавить лук и жарить до образования румяной корочки, потом положить морковь и продолжать жарить. В зирвак добавить соль и специи, налить воды, дать закипеть, засыпать рис с ранее приготовленным мясом; после упарки влаги накрыть плов тарелкой.

Перед подачей на стол плов перемешать. К этому виду плова подать салат из граната и лука.



Плов с машем

700 г риса, 300 г маша, 300 г мяса, 300 г жира, 5 шт. моркови, 2–3 луковицы, специи, соль по вкусу.



Маш, предназначенный для плова, за сутки до приготовления замочить в холодной воде. Потом выбрать неразбухшие, твердые зерна.

Промытый рис перед закладкой перемешать с подготовленным машем. В дальнейшем этот плов готовится обычным способом.



Плов с зарчавой

1 кг риса, 1 кг мяса, 1 1/2 кг моркови, 2 головки репчатого лука, 500 г жира, 1 пиала рассола (1/2 ч. ложки соли), зарчава на кончике ножа, 25 горошин черного перца.

Рис промыть 3–4 раза в холодной воде. Небольшое количество зарчавы развести в подсоленной горячей воде и добавить в рис, перемешать, при этом рис приобретет золотистый цвет. Этот рис замочить в горячей воде на 1 ч.

В котле перекалить жир, обжарить в нем мясо, нарезанное большими кусками.

После этого положить лук, пережарить его, затем морковь, нарезанную крупной соломкой, полить сверху водой, добавить черный перец горошком и продолжать варить.

Когда из моркови выйдет весь сок, помешать ее один раз, положить замоченный рис, разровнять.

Через несколько минут рис начнет вариться на пару морковного сока и зирвака.

Рис время от времени надо помешивать и разравнивать, пока он полностью не сварится. После этого плов проткнуть палочкой, выпустить пар и плотно закрыть котел крышкой.

Готовый плов перемешать, мясо нарезать маленькими кусочками.



Плов переложить на блюдо, сверху разложить мяса и подать к столу.

Зарчава палов готовят главным образом на свадьбах или в праздники.



Плов «Каспий»

Филе судака или осетрины с кожей нарезать кубиками весом примерно по 40 г, посолить и припустить.

Репчатый лук, нарезанный мелкими кубиками, спассеровать на растительном масле, добавить промытый рис, соль по вкусу, залить горячим рыбным бульоном и варить до готовности.

При подаче рис выложить горкой на большое блюдо, окрасить его настоем шафрана, сверху поместить куски рыбы и посыпать мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки.



Аш (плов) огурджалинский

750 г баранины, 4 головки репчатого лука, 3–4 моркови, $1\frac{1}{2}$ стакана риса, $\frac{3}{4}$ –1 стакан кунжутного масла, 1 ч. ложка красного молотого перца, 2 ч. ложки семян ажгона, $1\frac{1}{2}$ стакана урюка, 2 щепотки шафрана, 2 ч. ложки мелко рубленной зелени петрушки, 2 ч. ложки мелко рубленной зелени укропа, 1 л кипятка.

Баранину нарезать кусками по 50–60 г и обжарить в прокаленном масле, добавить мелко нарезанный репчатый лук и нарезанную соломкой морковь.



Через 20–25 мин вынуть из зирвака мясо, переложить его в кипяток и, посолив, отварить до готовности.

После этого выложить мясо в отдельную посуду, а бульон вылить в котел с зирваком, засыпать туда рис, урюк и пряности (шафран, перец, ажгон) и варить сначала с открытой крышкой до испарения воды, а затем 10–15 мин на слабом огне до подсушивания. За 5 мин до готовности сверху на рис положить мясо, посыпать его зеленью укропа и петрушки и дать потомиться несколько минут.



Плов праздничный «Изобилие»

1 кг риса, 800 г мяса, 350 г жира, 400 г моркови, 3–4 головки репчатого лука, 3–4 головки чеснока, 2 айвы, 150 г гороха-нухата, 50 г изюма, 50 г зерен граната, специи и соль по вкусу.

Для украшения: 1 редька, 1 вареная головка репчатого лука (целиком), морковь и 2 яйца.

В кипящем масле обжарить лук, затем мясо, нарезанное ломтиками, до образования румяной корочки.

Положить нарезанную кубиками морковь и жарить с мясом до полуготовности. Добавить нухат и очищенную и разрезанную пополам айву, чеснок целиком, залить водой и варить на медленном огне до размягчения нухата.

Посолить и поперчить только после готовности нухата, иначе сварить его будет трудно.

Убедившись в готовности всех продуктов, засыпать рис, залить водой и варить на сильном пламени.

Перед накрытием плова всыпать перебранный и промытый изюм. Время выдержки – 20–25 мин.

Сварить яйца вкрутую и морковь целиком; нарезать кружочками, звездочками, треугольничками, лук — розетками, корзиночками.



Готовый плов перемешать, вынуть айву и чеснок, горкой уложить на блюдо. Украсить по краям подготовленными фигурками, положив сверху вырезанные из лука розетки, наполненные зернами граната, дольки яйца и айвы.



Плов с голубцами из болгарского перца

Для плова: 1 кг риса, 250 г жира, 500 г моркови, 3–4 головки репчатого лука, соль и специи по вкусу.

Для голубцов: 500 г мяса, 200 г риса, 3–4 головки репчатого лука, 12–14 шт. болгарского перца, соль и специи по вкусу.

Нафаршировать болгарский перец, положить в зирвак, приготовленный без мяса, прокипятить в нем, вынуть и оставить в закрытой посуде. После закладки риса, перед закрытием плова, заложить в рис голубцы и варить их вместе с пловом.

Плов подать в тарелках, положив в каждую порцию по два голубца.

НЕТРАДИЦИОННЫЕ ПЛОВЫ

Пловы с дичью



Плов с мясом косули

600 г мяса косули, 40 г растительного масла, 1 небольшая луковица, 1 корень петрушки, 1 стакан риса, 3–3 1/2 стакана бульона или воды, порошок паприки, 1/2 лаврового листа, 1 стакан томатного сока, зелень петрушки или кинзы, соль по вкусу.

Мясо промыть, мелко нарезать, подрумянить в масле вместе с нарезанным луком, морковью, петрушкой, добавить томатный сок. Влить бульон, всыпать рис, положить приправы и тушить до готовности.

К мясу старого животного рис добавляют позднее, когда мясо уже будет почти готово. Заправлять следует приблизительно в середине тушения. Во время приготовления помешивать плов нельзя.



Плов с фаршированными куропатками (старинный способ)

54 *800 г риса, 200 г жира, 4 моркови, 4–5 луковиц, растительное масло, специи и соль по вкусу.*



Для фарша: 400 г баранины, 4–5 луковиц, 4 зубчика чеснока, зелень кинзы или укропа, специи и соль по вкусу.

Куропаток освежать (ошпарить кипятком), ошипать, опалить, удалить внутренности и промыть несколько раз теплой водой.

Приготовить фарш из мякоти баранины.

Добавить тонко нашинкованные лук и чеснок, рубленую зелень кинзы или укропа.

Заправить солью, зирой и черным молотым перцем. Все хорошо перемешать, нафаршировать куропаток и отставить.

Раскалить растительное масло, обжарить в нем репчатый лук, положить фаршированных куропаток и тонко нашинкованную морковь и обжарить вместе до полуготовности. Залить водой и тушить на медленном огне 45–50 мин.

Заправить солью и специями, засыпать в него подготовленный рис, залить водой и, увеличив пламя, варить до полной готовности.

Плов накрыть крышкой и оставить на 25 мин, чтобы упревал.

Подавать, осторожно вынув куропаток. Плов тщательно перемешать и аккуратно выложить на блюдо. Куропаток вместе с фаршем разделить на части и уложить сверху.



Плов с фаршированными перепелами

800 г риса, 800 г баранины (для фарша), 200 г жира, 8–10 луковиц (для фарша), 4 моркови, 1 яйцо, зелень, специи и соль по вкусу.



Перепелов освежать, окунуть в кипяток, быстро ошипать, промыть в горячей воде, обсушить полотенцем. Затем посыпать смесью соли, черного перца и зиры. Из жареной баранины приготовить фарш, добавить нашинкованный лук, кинзу, соль и молотый горький перец, все перемешать со взбитым яйцом. Полученным фаршем начинить перепелов и отставить.

Перекалить растительное масло, обжарить репчатый лук, положить мясо и нашинкованную морковь, перемешивая 2–3 раза.

Поверх моркови положить фаршированных перепелов, залить водой на уровне содержимого котла и дать закипеть на медленном огне. Заправить солью и специями и томить 1 ч. Если испарится влага, долить кипятка.

Затем положить промытый рис, налить воду и на высоком пламени довести плов до готовности. Накрыть крышкой и отставить на 20 мин.

Подавать, осторожно вынув фаршированных перепелов, плов перемешать и уложить на большое фарфоровое или глиняное блюдо горкой. Сверху положить перепелов.

Раскладывать на тарелки из расчета по одному перепелу на каждую персону.



Плов с фазаном

800 г риса, 600 г дичи, 350 г зиры, 3–4 моркови, 4 луковицы, специи и соль по вкусу.

Фазана или другую дичь освежать, ошипать, очистить от внутренностей и промыть в теплой или прохладной воде 3–4 раза.



Посыпать толченой смесью соли, зиры, черного молотого перца, кориандра. Сбрызнуть виноградным уксусом и оставить на 1–2 ч для маринования.

В раскаленном сливочном масле спассеровать нашинкованный репчатый лук, положить дичь, разделанную на половинки, и обжарить до образования румяной корочки.

Добавить нашинкованную морковь, залить водой и тушить на очень медленном огне 1 ч.

Подавать, вынув мясо и положив его сверху уложенного горкой на блюдо плова.



Плов с фазаньей грудкой и зеленым рисом

1 кг риса, 2 фазаньи грудки, 250 г жира, 2–3 луковицы, 4 крупные моркови, зелень петрушки или кинзы.

Для маринада: 2 ст. ложки виноградного уксуса, 1 ч. ложка зиры, молотый черный и красный перец, соль по вкусу.

За день до приготовления плова замариновать две фазаньи грудки.

Для этого мелко нашинкованный лук заправить зирой, черным молотым перцем и солью.

Приготовленную смесь положить вместе с грудками в кастрюлю, сверху полить виноградным уксусом и дать постоять.

Этот плов готовят из зеленого риса (рис нового урожая специального ручного обмолота). Промыть его и замочить в теплой воде. Тем временем в котле перекалить льняное или любое другое растительное масло.



Сначала пережарить лук, затем положить фазаньи грудки и жарить их вместе с тонко нашинкованной морковью, помешивая при этом все время шумовкой.

После этого засыпать рис, долить по необходимости воды и плотно прикрыть котел крышкой.

Готовый плов подавать, выложив горкой на большое фарфоровое блюдо с углублением.

Сверху кругом разложить фазаньи грудки. По желанию можно украсить мелко нарубленной зеленью петрушки или кинзы.

Пловы с овощами, лапшой, пшеницей



Плов с репой

1 кг риса, 500 г мяса, 100 г хлопкового масла, 2 моркови (если морковь полностью заменяют репой, редькой или редиской, то берут 400 г одного из этих овощей), 3 репы, 3–4 луковицы, специи и соль по вкусу.

Мясо зачистить от сухожилий, пленок, промыть, нарезать кусочками по 15–20 г. Лук и морковь промыть, мелко нарезать.

На дно котла налить масло, раскалить. Положить в него кусочки мяса, обжарить почти до готовности, затем овощи.

Во время обжаривания лука, мяса и моркови положить еще и репу, очищенную и нарезанную вдоль, толщиной с палец. Тушить до полуготовности, а потом положить в котел рис и варить до полной готовности.

При подаче на стол положить горкой на большие тарелки, сверху разложить кусочки репы.



Плов с тыквой

1 кг риса, 300 г мяса, 300 г тыквы, 300 г жира, 3–4 луковицы, 3 моркови, специи и соль по вкусу.

Взять тыкву сорта «Дастор», «Чилим», «Каротинная» или «Витаминная».

Нарезать на куски, очистить от семян, ополоснуть в холодной воде и опустить в зирвак плова; варить до полуготовности. Затем всыпать рис, долить оставшуюся часть воды, посолить и плотно закрыть плов крышкой, чтобы упрел.

Готовый плов положить на блюдо, а куски тыквы разложить в тарелки и подать на стол отдельно, лучше в холодном виде.



Плов с пшеницей

500 г пшеницы, 250 г мяса, 2–3 моркови, 200 г жира (масла), 3 луковицы, 1 ч. ложка пряной смеси.

Пшеницу истолочь в деревянной ступке, смачивая при этом водой, чтобы отделить шелуху, затем промыть, очистить от шелухи и замочить на 3 ч в теплой воде.

Нашинкованный кольцами репчатый лук обжарить с кусочками мяса до красноватого цвета, затем добавить морковь, нарезанную соломкой.



Положить половину нормы соли, все перемешать и жарить, пока морковь не приобретет золотисто-коричневый цвет.

После этого налить половину необходимого количества воды и дать немедленно закипеть.

Соединить подготовленную пшеницу с овощами и мясом, влить воду. Пока она не испарилась, попробовать и, если необходимо, посолить.

Как только выпарится вода, плов при помощи шумовки собрать к середине горкой, сделать отверстия палочкой в нескольких местах так, чтобы вода, находящаяся на поверхности, прошла на дно. При этом плов лучше упрет. Накрыть плов тарелкой.

Снимая тарелку с плова, надо следить, чтобы собравшиеся на ней от пара капельки не пролились на поверхность плова.

Хорошо перемешав плов, переложить на фарфоровое блюдо. Сверху выложить мясо. Отдельно подать салат из помидоров и лука.



Плов с картофелем

1 кг риса, 500 г мяса, 400 г жира, 4–5 картофелин, 3–4 луковицы, специи и соль по вкусу.

В раскаленный жир положить измельченный лук. Затем положить мясо, нарезанное кусочками, и жарить вместе с луком до образования красной корочки, потом в котел налить воды и дать закипеть.

В это же время добавить соль и специи. Когда закипит, положить в котел картофель, нарезанный крупной соломкой (шпалками), и, не доводя до кипения, засыпать рис.

После упаривания влаги закрыть плов тарелкой и довести до готовности.

При подаче плова на стол сначала положить на широкое круглое блюдо рис, сверху — картофель и мясо.



Плов с лапшой

Для теста: 500 г муки, 3 яйца, $\frac{1}{4}$ стакана воды, 1 ч. ложка соли.

Для зирвака: 250 г масла, 2 небольшие луковицы, 500 г мяса, 3 моркови, специи и соль по вкусу.

Из муки, яиц, воды и соли приготовить крутое тесто, раскатать и нарезать лапшу, высушить на солнце или на смазанных противнях духовки.

После этого обмять ладонями так, чтобы из лапши получились мелкие кусочки, напоминающие зерна риса.

Подготовить мясо, репчатый лук и морковь с добавлением масла, молотого перца, соли и прочих специй, как для других пловов. Вместо риса положить лапшу и залить водой так, чтобы она слегка покрывала ее.

Когда вода испарится, закрыть плов на 20–25 мин и довести до готовности.



Плов с вермишелью

600 г вермишели, 500 г мяса, 350 г жира, 4 моркови, 2–3 луковицы, специи (лавровый лист) и соль по вкусу.

Мясо, морковь и лук подготовить, как для плова по-фергански, только вместо риса заложить верми-



шель, которую предварительно надо размельчить, просеять, отделить муку. Воды налить немного, чтобы она едва прикрывала вермишель, и варить, как указано в других рецептах.

Перед подачей на стол вермишелевый плов уложить на блюдо горкой. К этому виду плова принято подавать салат из редьки.

СОДЕРЖАНИЕ



<i>Предисловие</i>	3
Азербайджанская кухня	7
Армянская кухня	18
Грузинская кухня	27
Казахская кухня	30
Турецкая кухня	32
Среднеазиатская кухня	34
Нетрадиционные пловы	54

ПЛОВЫ

Художественный редактор А.Г. Лютиков

Технический редактор К.В. Силаева

Корректор И.Г. Иванова

Художник А.Ю. Котова

ООО «Издательство «Терция»

191180, Санкт-Петербург, ул. Гороховая, д. 73, оф. 2Н

E-mail: tercia@qhome.ru

ООО «Издательство «Эксмо»

127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:

ООО «ТД «Эксмо». 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.

E-mail: reception@eksmo-sale.ru

По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми покупателями обращаться в отдел зарубежных продаж ООО «ТД «Эксмо»

E-mail: foreignseller@eksmo-sale.ru

International Sales: For Foreign wholesale orders, please contact International Sales Department at foreignseller@eksmo-sale.ru

По вопросам заказа книг «Эксмо» в специальном оформлении обращаться в отдел корпоративных продаж ООО «ТД «Эксмо» E-mail: project@eksmo-sale.ru

Оптовая торговля бумажно-беловыми и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»: Компания «Канц-Эксмо»: 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2, Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495)

745-28-87 (многоканальный). e-mail: kanc@eksmo-sale.ru, сайт:

www.kanc-eksmo.ru

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:

В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е.

Тел. (812) 365-46-03/04. **В Нижнем Новгороде:** ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3. Тел. (8312) 72-36-70. **В Казани:** ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (843) 570-40-45/46. **В Самаре:** ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70. **В Ростове-на-Дону:** ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 268-83-59/60. **В Екатеринбурге:** ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а. Тел. (343) 378-49-45. **В Киеве:** ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 537-35-52. **Во Львове:** ТП ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс: (032) 245-00-19. **В Симферополе:** ООО «Эксмо-Крым»

ул. Киевская, д. 153. Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99.

Подписано в печать 23.01.2007

Формат 70x100 ¹/₃₂. Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,58.

Тираж 5000 экз. Заказ №723

Отпечатано в ОАО «ИПК «Ульяновский Дом печати»

432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14

www.infanata.org

Электронная версия данной книги создана исключительно для ознакомления только на локальном компьютере! Скачав файл, вы берёте на себя полную ответственность за его дальнейшее использование и распространение. Начиная загрузку, вы подтверждаете своё согласие с данными утверждениями! Реализация данной электронной книги в любых интернет-магазинах, и на CD (DVD) дисках с целью получения прибыли, незаконна и запрещена! По вопросам приобретения печатной или электронной версии данной книги обращайтесь непосредственно к законным издателям, их представителям, либо в соответствующие организации торговли!

www.infanata.org