

Мастер-класс
«Приготовление плова с бараниной»

Муниципальное образование	Город Армавир
Фамилия и имя автора	Агиров Артём
Возраст	16 лет
Класс	8
Краткое наименование образовательной организации	ГКОУ школа №22 г. Армавира
Наименование мероприятия проекта	Кулинарный мастер-класс «Фамильная легенда»
ФИО и должность педагога	Филиппова Анна Олеговна, учитель-дефектолог



Всем привет!
Меня зовут Дима. Мне 16 лет.

Как и всем подросткам, мне нравится общаться, путешествовать, слушать музыку. А еще я обожаю свою семью. Папа, мама, братья меня любят и поддерживают.

У нас есть традиция собираться по вечерам вместе, дружно готовить ужин и проводить время в тесном семейном кругу за красиво накрытым столом.

Хочу поделиться рецептом любимого блюда нашей семьи **«Плов с бараниной»**



Для приготовления плова Вам понадобятся:

Морковь – 2 штуки

Репчатый лук – 2 штуки

Баранина – 500 г

Рис – 2 стакана

Растительное масло – 50 мл

Соль – по вкусу

Специи для плова - по вкусу

Чеснок – 1 головка



Не забудьте:

Вымыть



Надеть



Соблюдать
технику
безопасной
работы

с



и



Шаг 1.



Мясо вымыть, обсушить, разрезать на кусочки.

Шаг 2.



Очистить, помыть и нарезать тонкими полукольцами репчатый лук.

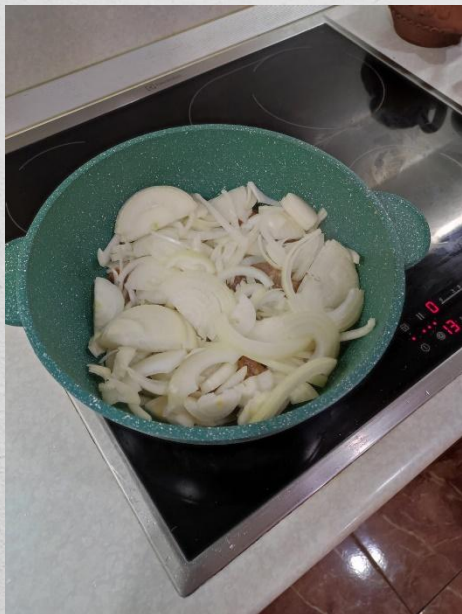
Шаг 3.



Морковь очистить, помыть и нарезать соломкой.

Шаг 4.

Сделать зирвак (это основа для плова, а именно – мясо, морковь лук и специи). Для этого разогреть казанок. Налить растительное масло. Хорошо его прожарить. Выложить подготовленный лук. Жарить до золотистого цвета около 5-7 минут, помешивая.



Шаг 5.

Выложить подготовленное мясо. Все готовить до состояния, когда мясо покроется зажаренной корочкой, около 10 минут.



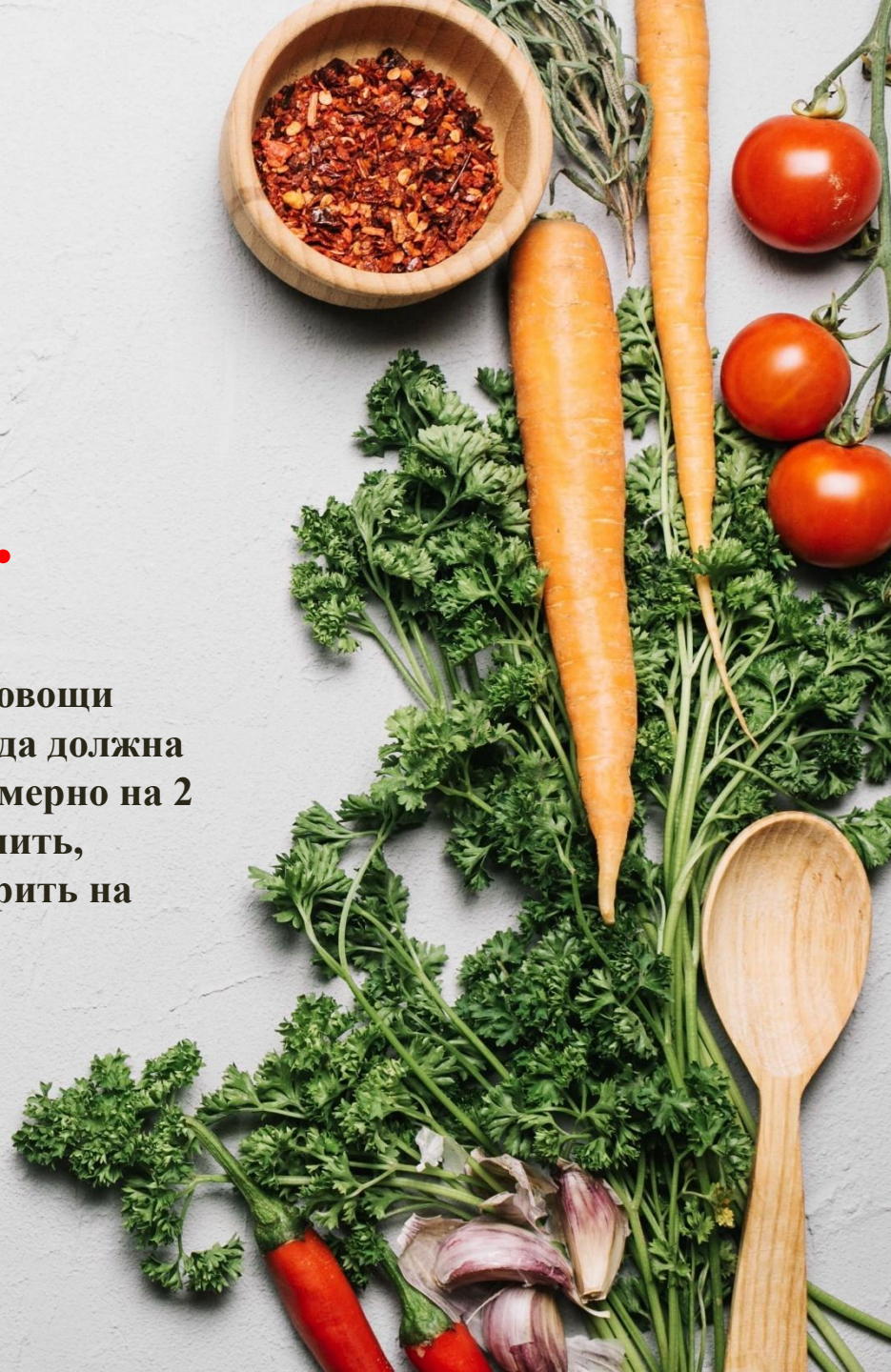
Шаг 6.

Затем добавить морковь. Обжарить все вместе, помешивая 3-5 минут.





Шаг 7.

Вскипятить чайник. Обжаренные мясо и овощи залить кипятком (вода должна покрывать мясо примерно на 2 см. Посолить, поперчить, добавить специи. Варить на среднем огне 20 мин.



Пока плов варится, расскажу Вам несколько интересных фактов о нём:

- 
- A wooden cutting board is the central focus, surrounded by various kitchen items and spices. On the left, there's a red onion, a metal mallet, and a wooden spoon. Below the board, there are several wooden spoons filled with different colored powders (brown, red, yellow, grey), a whole yellow chili pepper, a head of garlic, a piece of ginger, and some green herbs. On the right, there's a metal grater with a red chili pepper inside it, and another wooden spoon. The background is a light-colored wooden surface.
- Для жителей СНГ плов наиболее известен в Средней Азии, особенно популярным считается узбекский плов.
 - Плов не терпит женских рук. Настоящий узбекский плов готовят только мужчины.
 - В Книгу рекордов Гиннеса включен приготовленный в Ташкенте плов. Представители Книги рекордов Гиннеса зафиксировали рекорд по приготовлению 7,36 тонны плова. Это самый большой объем блюда, приготовленный когда-либо в мире. Его готовили 50 поваров на протяжении шести часов.

- 
- В узбекской кухне существует более пятидесяти разновидностей плова: с мясом или курицей, горохом или картофелем; основным является приготовленный на пару или овечьем жире. Есть варианты, например Хорезмийский или Самаркандский вариант с айвой или чесноком. Древние рецепты плова с перепелами и изюмом, или плова из риса «восковой спелости», сохранились в неизменном виде с 10-12 веков, тогда как некоторым техникам приготовления «классического плова» уже тысяча лет.
 - Несколько веков назад плов готовили в богатых семьях почти каждый день. Состоятельные люди ели его раз в неделю-каждую пятницу вечером. Для бедняков плов был нечастым блюдом, которое подавали только в большие праздники.

Шаг 8.

Положить рис, осторожно разровнять его по поверхности (но не перемешивать!). В серединку поместить головку чеснока. Долить воды так, чтобы она покрывала рис выше на 2 см. Варить плов на максимальном огне без крышки почти до полного испарения жидкости, около 10-15 минут.



Шаг 9.

Как только вода испарится, сделать минимальный огонь. В плове сделать несколько отверстий ручкой ложки. Накрыть крышкой и оставить плов упариваться на 15 минут.



**Плов готов,
приятного аппетита!**



Сделано с душой ❤️