

### Плов для «Посиделок на кухне «МВ» готовили в четыре руки.

**М**огло быть и больше, но пришлось ограничить рвение тех, кто пожелал помочь в коллективном деле и предложить стать дегустаторами плова за общим столом.

Напомним, что «Местное время» объявило о новом проекте, посвященном 75-летию юбилею газеты, который отпразднуем в сентябре. Суть его в совместном приготовлении журналистами и читателями семейного обеда, главным блюдом которого станет кушанье той или иной национальной кухни. В Нижневартовске живут люди более ста национальностей, есть более тридцати национальных общественных организаций, и нам ли не показать, какая у нас большая и дружная семья, и не узнать друг друга поближе за общим столом.

### Только зира и перец

От редакции главной на кухне была Валентина Васильевна. Читательскую аудиторию представлял повар кафе «Евразия» Дворца искусств Асад Алиходжаев.

Валентина Васильевна детство и юность провела в Самарканде, где в мире и согласии жили люди разных национальностей – узбеки, таджики, русские, немцы, татары, евреи, корейцы. Правда, плов научилась готовить позже, когда стала жить в России. Рассказывает, что в доме родителей и у соседей главным блюдом был тогда, пожалуй, борщ. Плов готовили по большим праздникам, все-таки он считался дорогим удовольствием. Спустя годы жизнь в Средней Азии напомнила о себе удивительным образом и любовь к Востоку трансформировалась у нее в любовь к восточной кухне.

Асад работает поваром лет двадцать. Родом он из Ферганы и знает все тонкости приготовления плова с раннего детства.

Так получилось, что не сговариваясь, наши повара стали готовить плов по-фергански. Асад этому ничуть не удивился. Говорит, что это традиционный вид плова и самый распространённый у разных народов. Все ингредиенты готовят в одном казане. Если бы это был самаркандский – то мясо шипело бы в одном казане, рис распаривался в другом. Потом все выкладывали на блюдо слоями. Тем временем наблюдаем, что мясо у наших повара выбрано для плова по-фергански «правильное» – баранина. Рис, правда, разный. У Валентины Васильевны – круглозерный, у Асада – «девшира». Считается, что для настоящего плова надо брать именно такой сорт. Зерно у этого риса вытянутой формы. По зернышку проходит рубчик коричневого цвета. Плов должен получиться рассыпчатым.

Последовательность приготовления блюда у наших повара одинаковой. Вначале оба раскалили растительное масло. В Фергане, говорит Асад, это может быть хлопковое. Затем они хорошо обжаривали лук,



Центральное место – почетным гостям семейного обеда Икрому Нурмуродову и Николаю Ефимову.

## От нашего стола – вашему столу!

Узнали за семейным обедом больше и о своих читателях, и о приготовлении плова.



В руках у Асада Алиходжаева все спорится.

морковь, ведь за счет этого мы получаем красивый цвет плова. Морковь резали вручную соломкой. Добавляли мясо и доводили до готовности все ингредиенты.

Далее бразды правления в приготовлении блюда взял в свои руки Асад, комментируя: «Предварительно замоченный минут на 20 рис промываем и засыпаем в казан. Наливаем сверху холодную воду, чтобы она где-то на сантиметр превышала поверхность плова, и включаем на полную мощность плиту, чтобы выпарилась вода. Когда только она ушла, убавляем жар до минимума, и через 15-20 минут плов готов».

Валентина Васильевна закладывала необходимые ингредиенты на глаз, Асад – по рассчитанным пропорциям. Уточнял, что на килограмм мяса берем столько же риса, моркови и 250 граммов масла. Оба повара добавляли в плов в качестве специй только зиру и красный перец. Никаких других – в виде шафрана, куркумы или хмели-сунели – для настоящего плова по-фергански не нужны.

Валентина Васильевна использовала для украшения готового плова зерна граната, чтобы

он был с кислинкой. Асад – нарезал салат из помидоров. Говорит, что для усвоения плова необходима влага.

Самое интересное, что когда плов в казанах уже был готов, то первая дегустация показала – он разный по вкусу! У Валентины Васильевны имел несколько нежных вкусовых оттенков, у Асада один – но какой! Насыщенный, маслянистый!

### К восточной кухне приобщила жена

Пришло время подавать плов на стол. И почетный гость – Икром Нурмуродов, заместитель председателя узбекской национально-культурной автономии г.Нижневартовска «Мир вашему дому», подсказал, что мы не предусмотрели главного – на чем подавать плов. Ну не в казане же и не на обычных тарелках! Для этого необходимо большое блюдо! Наконец подыскали подходящее и пригласили гостей к столу!

Среди читателей, приглашенных на семейный обед, был Николай Андреевич Ефимов, работавший в 70-е годы бурильщиком в знаменитой бригаде бурового мастера Григория Кузьмича Петрова. Что такое плов, Николай Ефимов хорошо знает. «Это потому, что блюдо широко распространено на нашем Севере благодаря своей калорийности? Оно дает много энергии, а в морозы особенно хорошо к столу?» – спрашиваю гостя.

Однако Николай Андреевич рассказал, что с пловом у него связана своя история. До приезда в Нижневартовск работал с Григорием Петровым в Урае, где и познакомился с будущей женой, трудившейся штукатуром-малярком. Продуктов тогда особых не было.

Сплошные макароны да лапша с тушенкой, какой уж тут плов, для которого необходимо мясо. Только после переезда бригады в Нижневартовск, где было легче с продуктами, он и узнал, какая у него жена замечательная хозяйка. Баловала его пирогами, приобщила к восточной кухне. По национальности она башкирка, в семье ее родителей плов был традиционным и любимым блюдом, вот поэтому стал таким и для него. Николай Андреевич пробовал оба вида плова и все понравились. «Рахмат», – говорил он нашим поварам, прижимая руку к сердцу.

### Македонский тоже любил плов

Любое семейное застолье не обходится без речей, и тут уж главную скрипку играл Икром Нурмуродов. Выяснилось, что он родом из Самарканда. И более того, закончил в этом городе тот же вуз, что и Валентина Васильевна, – архитектурно-строительный. Правда, Валентина Васильевна, по первому образованию строитель, училась в вузе, когда он только образовался, а Икром – спустя годы, но это не помешало им вспомнить родной для них вуз и город.

Икром вообще стал для нас гидом в мире восточных традиций и кухни. Рассказал на простом примере, что такое восточное гостеприимство. Каждую осень на протяжении ряда лет едет с друзьями из Нижневартовской армянской общественной организации в отпуск – сначала в Узбекистан, потом к ним в Армению. В Узбекистане бываю на экскурсиях в городах с вековой историей – Ташкенте, родном Самарканде, Бухаре. И стоит только его друзьям получить

приглашение на свадьбу или на какое-то другое торжество от совершенно незнакомых людей, они всегда удивляются большому количеству гостей за столом – порой до тысячи человек. «Неужели они все друг друга знают?» – удивляются друзья Икрона Садриддиновича. «А у нас так принято, – объясняет он им, – звать за стол всех людей, и прежде всего пожилых, которые считаются самыми почетными гостями!». Могу подтвердить его слова, что любой гость станет на празднике желанным. Как-то в начале 90-х годов оказалась в Ташкенте в командировке, и таксист пригласил меня, неизвестного ему человека, на свадьбу сына. «Молодых будут чувствовать всей улицей, и вы лишней не будете».

Икром поделился с нами, что он тоже умеет готовить плов. Впервые попробовал в старших классах. На третьем курсе был по обмену студентом на практике в Германии и даже там познакомился с пловом своих немецких соотечественников. Блюдо, правда, с непривычки показалось им жирным. Это у нас в России его любят все и вообще считают интернациональным и народным. Икром Садриддинович, как заправский повар, посоветовал нам на будущее брать для плова не красную, а желтую морковь, она будет сочнее, а лук – острый. В Узбекистане готовят четыре вида плова – самаркандский, ферганский, хорезмский и бухарский. Плов – единственное блюдо, в котором используется жарение, тушение, варение и припускание. А еще Икром напомнил о некоторых легендах, связанных с пловом, так что мы удивлялись его богатой истории. Оказывается, когда у Авиценны, которого мы хорошо знаем как великого средневекового философа, спросили, каким блюдом можно накормить воинов, то он предложил плов. Оно быстро готовится, оно калорийное, его легко нести в походной сумке. Даже Александру Македонскому подносили в Средней Азии в качестве подарка плов на большом блюде, и он был восхищен его вкусовыми качествами.

Асад Алиходжаев, в свою очередь, уточнял, чем дольше плов постоит, тем больше его будет. И это не шутка, все дело в том, что он продолжает и дальше набухать. Правда, нам не удалось убедиться в этом. За разговорами съели плов большой дружной компанией в один присест – до последнего зернышка! И были рады, что узнали за семейным обедом немного больше и о своих читателях, и о приготовлении плова.

В феврале будем готовить блюда удмуртской кухни. Поскольку в марте празднуем Масленицу, то в преддверии этого праздника и Анатолий Малькин, председатель удмуртской национально-культурной автономии, и его помощники готовы поделиться с читателями рецептами блинов «табани» и пирогами – «перепечами». Теми самыми, что выносили на сцену «Евровидения-2012» в Баку во время своего номера бабушки из Бураново. О времени очередных «Посиделок на кухне «МВ» сообщим дополнительно, поэтому внимательно следите за рекламой!

МВ»Ирина Черепанова.  
Фото Гули Бессоновой.