

Кушать подано!

ПЛОВ — всегда король столов

Новогодний стол россиян уже давно вобрал в себя кулинарные традиции разных народов. На горячее многие готовят плов. За рецептом "правильного" блюда мы отправились в гости к хозяйкам из Туркменистана.



Айнура Жумабаева и Зульфия Буранова недавно приехали в Ульяновск, но слава об их кулинарных способностях уже вышла за пределы студенческого общежития УлГУ, где живут девушки. Айнура в этом году поступила на медицинский факультет, Зульфия – в Институт международных отношений. В комнате девушек все напоминает об их родине – в прихожей гостей встречает флаг Туркменистана, хозяйки облачены в национальные платья. По словам Айнуры, молодежь их страны не стесняется носить национальную одежду. У каждой девушки много традиционных туркменских платьев, которые она надевает и на учебу, и на отдых.

В Средней Азии никогда не стихнут споры, какой из народов – таджики, узбеки, туркмены – лучше готовят плов. Айнура и Зульфия уверены, что самый вкусный делают в Туркменинии.

У нашего плова есть свои особенности, – рассказывает Айнура. – Одна из них – отсутствие специй. Такой плов имеет "чистый" вкус мяса, риса, овощей, не перебитый приправками.

Забегая вперед, скажем – мы боялись, что при таком раскладе плов получится пресным. Отнюдь. Оказывается, особый аромат способно придавать морковь – но для этого ее нужно положить достаточно много и ни в коем случае не пережарить, иначе испортится не только вкус, но и цвет блюда. А еще секрет туркменского плова – в большом количестве масла. В Туркменистане все готовят на хлопковом, здесь за неимением девушки используют любое рафинированное растительное. Его наливают в казан на два-три пальца и хорошо накаливают.

Мясо – в идеале баранина, но туркмены используют и говядину, курицу – предварительно нарезают на крупные куски, натирают солью и



оставляют минут на тридцать. Это делается для того, чтобы при жарке не ушли соки и сразу образовалась корочка.

Управляясь с продуктами, хозяйки рассказывают об особенностях национальной кухни. Большинство блюд имеет названия, которые русский человек выговорит с трудом. Например, тамдырлама – жаркое из барашка, приготовленное в печи. Такое блюдо туркмены ставят на стол по большим праздникам, к визиту особых гостей. В Туркменинии едят много овощей, и безусловная королева среди них – зеленая редька. А в Новый год стол накрывают практически по-русски, вернее, по старой памяти по-советски: "Оливье" и прочие традиционные салаты, шампанское. Кстати, плов "соседства" с алкоголем не любит, терпит только зеленый

чай. Это кушанье на родине Айнуры и Зульфии считается главным национальным блюдом, его рецепт передается от мамы к дочери, и девочки осваивают искусство приготовления плова с младых ногтей.

...Через десять минут после закладывания мяса Айнура добавляет к нему изрядное количество моркови. Никаких терок! Овощ режут крупной соломкой. Затем добавляют лук, перемешивают и обжаривают все до золотистого цвета. Плов готовят при открытой крышке.

Мясо и овощи готовы, и Зульфия высыпает в казан рис. Используется только круглый, у нас его называют "краснодарский". За полчаса до засыпания крупы заливают водой. А к моменту добавления риса в кастрюлю готовят изрядное количество кипятка. Он отправится в казан после того, как рис посолит и он уютно расположится на подушке из мяса и овощей. Вода должна покрыть блюдо едва ли не на ладонь. Девушки говорят, что тут нужно чутье. Лучше не

перелить (иначе получится клейкая каша), а добавить жидкости потом, если при ее выпаривании рис окажется жестковат – в поверхности плова деревянной ложкой проделывают два-три отверстия до дна. В них и добавляют немного воды.

На этом вмешательство человека в приготовление плова заканчивается. Блюдо живет на огне своей жизнью, пока рис не вберет всю воду и не приготовится. Мешать нельзя!

Остается минут 15-20, но нам, одурманенным вкусными ароматами, они кажутся вечностью. "Как долго готовится туркменский плов!" – восклицаем мы. "Не больше часа!" – смеются хозяйки.



Сытый преподаватель – гарантия хорошей оценки!

По традиции первую порцию – а туркменские порции ох как велики! – получает мужчина. Плов в Туркменинии всегда подают с овощными салатами – тертой свежей морковью или столь любимой зеленой редькой.

Приятного аппетита и щедрого стола вам в новом году! – желают хозяйки.

Ольга НИКОЛАЕВА.

Символы года

Кошка в сапоге и заяц в галстуке

В одном из корпусов УлГУ поселились сразу два хозяина будущего года.

Древние китайцы, составляя свой гороскоп, приравнивали Кошку к Кролику и обрели наших современников на раздумья –



чью же фигурку ставить под елку? Студенты и сотрудники корпуса № 4 УлГУ точно найдут в будущем году двойное счастье – они отдадут дань уважения и тому, и другому животному.

Кошка Машка появилась в корпусе несколько месяцев назад. Сначала какое-то время жалобно ютилась на крыльце, потом работники службы охраны сжалились – пустили. Подкупил опрятный вид гостьи – Машка явно была домашней и либо потерялась, либо хозяева избавились от нее намеренно. Теперь Мария не только один из талисманов корпуса, но и главный помощник. Вместе с охранниками ходит в рейд обозревать окрестности – нет ли где нарушений. Сотрудники так полюбили Машку за спокойный нрав и воспитанность, что когда у той появились котята, то разошлись вмиг. От желающих взять домой потомков столь интеллигентной особы отбоя не было.

Есть у Машки пригретое место отдыха – спать она любит в старом женском сапоге. Интересно, отправится ли туда в новогоднюю ночь или будет праздновать? Ведь этот год кошачий.

А симпатичные зайцы поселились в корпусе с легкой руки коменданта Татьяны Хилко-

вой. Руки у Татьяны Геннадьевны и впрямь легкие. На изготовление зайца – настоящего произведения бумажного искусства – ей требуется всего час. На творческие подвиги ее вдохновили студенты, что забавлялись изготовлением шаров из бумаги. Татьяна Геннадьевна – портной по специальности – быстро освоила технику и пошла дальше простых поделок. Первой одушевленной игрушкой стала снежная баба. А в канун года Кролика на свет появились несколько зайцев.

Фигурки, изготовленные Хилковой, пользуются большим спросом. Мастерица дарит их щедро, попутно удивляясь, почему люди сами ленятся заниматься творчеством. Ведь таких зайчат, по ее мнению, может изготовить любой школьник.

Зайцам, которых Татьяна Геннадьевна делает "адресно", она старается придать черты будущего хозяина. Например, на одного надела галстук – этот кролик пойдет на подарок че-



любеку, занимающему ответственную должность.

Ника БОРИСОВА.