



Национальное блюдо нашей семьи

Номинация: «Любимое блюдо семьи»

*выполнил: Юлдашев Ойбек,
ученик 8 класса*

МОУ «Железногорская СОШ№3»

*Руководитель: Ускова Елена Владимировна,
учитель технологии*

Bir tomning tomi bo'lsa, oila mustahkam bo'ladi.

Семья сильна, когда над ней крыша одна

(Узбекская пословица)

Мы живем в большой многонациональной семье под гордым именем «Россия»! Нас всех объединяет любовь к нашей Родине. Каждый житель гордится традициями своего народа и сохраняет их, при этом уважительно относится к различным традициям и религиям других народов. Наша узбекская семья, конечно же, поддерживает свой национальный уклад, ведь семья для узбека – это главное в жизни! Несомненно, у нас есть и семейное блюдо – плов, которое любят все. Секретами его приготовления я готов с вами поделиться.

Если обратиться к узбекскому названию "палов ош", то в нем зашифрованы все необходимые ингредиенты. Так, начальные буквы означают нужные продукты:

- П – пиёз (лук);
- А - аёз (морковь);
- Л - лахм (мясо);
- О – олио (жир);
- В – вет (соль);
- О - об (вода);
- Ш - шалы (рис).





При приготовлении вкусного плова уберите терку! Морковь нельзя сильно измельчать, она должна быть нарезана соломкой. И не переживайте, что соломка получилась слишком длинной или широковатой. Самый главный секрет вкусного плова - посуда, в которой вы его готовите. В идеале надо готовить блюдо в чугунном казане. Если такового нет, то подойдет глубокая толстостенная сковорода или чугунная кастрюля. В любом случае у посуды должна быть крышка, которая плотно прилегает к ней.



Солить и добавлять специи нужно в процессе приготовления мясной заправки для плова, которая состоит из мяса, лука и моркови. Самый оптимальный вариант - это добавить соль и приправы в середине приготовления этой заправки. Кстати, такая заправка правильно называется зирвак. В нашей семье в зирвак добавляем чеснок, помидоры и болгарский перец, это придает блюду особый вкус и аромат





Рис используем только специальный для плова, промываем его в проточной воде и обязательно подсушиваем в сите, иначе зернышки риса склеятся в готовом блюде.

Заливаем кипятком воды примерно на два пальца толщиной. Больше крышку казана не открываем, как бы любопытно вам не было заглянуть под нее!

В процессе приготовления ни в коем случае нельзя смешивать рис с зирваком. Ингредиенты нужно перемешать только перед самой подачей на стол.

Еще один секрет вкусного плова - выдержка. Блюдо желательно готовить не впритык к ужину, а немного заранее. По готовности заверните казан в толстое одеяло и держите блюдо под ним в течение часа. Таким образом плов станет еще более вкусным.



Приятного аппетита! Приходите в гости к нам!
Мы вам всегда рады!

(Спасибо маме за помощь, а моей семье за
приятное общение!)



От того плов узбекский сближает
друзей,
Как шедевры людей он трогает
душу,
Ведь, народ узбекский, начиная с
детей,
Гостеприимен и в зное, и в стужу.