



ІНСТРУКЦІЯ ПО ВИКОРИСТАННЮ



Використання Афганського казана особливо цінно в умовах гірської місцевості, так як через знижений атмосферний тиск температура кипіння води у відкритих посудинах помітно знижується (приблизно на 4° С на кожен кілометр висоти), і продукти при такій температурі погано розварюються. Тому для народів, які проживають в горах, скороварка є предметом першої необхідності.

Афганський казан - різновид каstrулі з кришкою яка закривається герметично. Завдяки герметичній кришці при роботі у внутрішньому об'ємі афганського казана утворюється підвищений тиск, який призводить до підвищення температури кипіння води. В результаті цього продукти готуються при більш високій температурі, ніж у звичайній каstrулі або мультиварці. Це призводить до значного скорочення часу приготування. Так як їжа не окислюється на повітрі під впливом тепла, і зберігає яскравий колір приготованих овочів.

ВАЖЛИВО!

Під час першого приготування спочатку прокип'ятіть в казані 1-1,5 л води протягом 5-7 хвилин! Потім злийте воду, казан ретельно промийте! Налийте в казан рослинне масло (100 грам), поріжте велику цибулину і обсмажте 3-4 хвилини (із закритою кришкою) Потім покачайте казан по землі під кутом 30 градусів, що б розігріте масло розподілилося по стінках скороварки, після цього злийте масло і вийміть з казана залишки цибулі!

Все казан готовий до роботи!
ПРИЄМНОГО ВАМ АПЕТИТУ!

Інструкція та рекомендації щодо використання афганських казанів.

1. Казани можна використовувати в варіаціях
 - з відкритою кришкою як звичайну каstrулю / казан;
 - із закритою кришкою як скороварку;
 - можливе комбінування варіантів, як приклад: обсмажити м'ясо на сильному вогні, додати сіль, спеції, трохи води: закрити кришку, і томити на повільному вогні до готовності.
2. Завантаження продуктів слід виконувати в обсязі не більше 2/3 частини від фактичного обсягу казана.
Приклад: Фактичний обсяг 9 літрів, завантажуйте не більше 6 літрів.
Дане пояснення впливає з того, що при перевищенні рекомендованого обсягу, під час кипіння / бурління продукту в казані, при надмірному наповненні, велика ймовірність, що частинки продукту, спеції засміять слухні отвори клапанів, що є небезпечно.
НАЙГОЛОВНІШЕ. Під час готування при закритій кришці, клапани повинні **ОБОВ'ЯЗКОВО СКИДАТИ ПАР !!!**
3. Не рекомендую залишати казан при готуванні без нагляду;
4. Немає необхідності надмірно, з зусиллям затягувати кришку при закритті казана. Тут варто прикласти малі зусилля для того що б не було скидання пару з під кришки.
5. Якщо ви хочете відкрити кришку казана під час / або після готування, слід прибрати казан з вогню (або відповідно зменшити вогонь), перечекати 30-90 секунд до тих пір поки пар перестане виділятися, потім відкрити кришку.

Якщо, Ви хочете просто перемішати вміст казана, перебуваючи на природі, можливий такий варіант. Прибрати з вогню на землю, перечекати 30-90 секунд, нахилити казан на 45-55 градусів (за ручку фіксації кришки), обертаючи казан (під нахилом по землі) вправо / вліво кілька разів перемішати вміст. Кут нахилу залежить від ступеня наповнення казана продуктами.





afgankazan.kiev.ua

+380 67-819-25-56



Що приготувати в афганському казані ?

Умільці кажуть "Що завгодно". Для прикладу, можна взяти подібні рецепти:

Суп а-ля шурпа



На дно покласти нарізану цибулю, третину необхідних спецій. Зверху шарами моркву, м'ясо, картоплю. Залити водою на 1-1,5 см вище продуктів (не більше 2/3 об'єму). Зафіксувати кришку. Перевірити клапани. Поставити на помірний вогонь на 15-20 хвилин. На слабкому вогні або вугіллі можна тушкувати до 2,5 годин.

Смаженина



На дно казана покласти курдюк/олію/сало. Покрити шаром м'яса. Поставити на сильний вогонь на 5-10 хвилин в залежності від кількості продукту. Зменшити жар. Закрити кришкою, потім ще потушувати не менше 15 хвилин. Зняти з вогню/вугілля. Дати пару заспокоїтися. Відкрити кришку додати картоплю, моркву, цибулю, спеції, інші овочі. Закрити кришку. Перемішати перекочуючи або струшуючи. Повернути на жар ще на 15 хвилин. Якщо мало соку від м'яса, налити 100 мл. води на кожний кілограм продукту.

А-ля плов



У відкритому казанку на великому вогні обсмажити шматочки цибулі, моркви з спеціями, дати парові вийти. Покласти м'ясо з шматочками сала. Накрити кришкою, тушувати 5-10 хвилин. Зняти з вогню, трохи дати охолонути. Відкрити кришку, засипати рис. Залити водою на фалангу пальця вище верхнього шару. Закрити кришку, поставити на невеликий вогонь або вугілля. Перед вживання можна залишити до 120 хвилин для бажаної консистенції або об'єму.

Об'єм який вказаний на казані л.	Фактичний об'єм казана л.	Рекомендоване завантаження казана, 2/3 від фактичного об'єму л.
5	4.5-5	3-3.5
8	6-6.5	4.5-5.5
10	7.5-8.5	6-6.5
15	10-11	7-8
20	13-16	10-12
30	17-20	14-15

таблиця фактичної ємності казана



afgankazan.kiev@gmail.com