Таджин. Оригинальный подарок, украшение стола и пища для гурманов.







Таджи́н (кабильск. tagin, англ. tajine) — блюдо из мяса и овощей, популярное в странах Магриба, а также специальная посуда для приготовления этого блюда.
В таджинах готовят необыкновенно вкусную еду, которую подают на стол прямо в этих пылающих жаром и яркими красками сосудах.

Магриб (араб. ал-Магриб — «запад») — мусульманские страны, расположенные к западу от Египта. С запада на восток: Западная Сахара, Мавритания, Марокко, Алжир, Тунис, Ливия.
Кухня стран Магриба — магрибин́ская кухня.

Приготовление в таджине очень просто, потому таджин — прекрасный подарок для деловой женщины. Просто, красиво, изысканно и очень эффектно.



Таджин (посуда) представляет собой массивный глазурованный керамический (это «правильный» таджин) или обливной чугунный горшок (такой «неправильный» таджин много хуже, но дешевле), плотно закрываемый хорошо пригнанной высокой крышкой из того же материала конической формы с небольшим отверстием наверху.
Место сопряжения нижней посуды и крышки представляет собой небольшое кольцеобразное углубление, в котором во время приготовления скапливается немного жидкости, обеспечивающей полную герметичность.

Форма крышки таджина такова, что её верхняя часть при готовке остаётся намного холоднее нижней. Пар, поднимающийся от готовящегося блюда, многократно конденсируется в верхней части крышки и стекает вниз.
Многократный цикл вода-пар-вода позволяет готовить или используя только воду, содержащуюся в продуктах, или с очень небольшой добавкой воды, благодаря чему блюдо приобретает особый вкус и аромат и очень нежную консистенцию, а из соков продуктов образуется ароматный соус-подлива, в котором плавают готовые продукты.
В многократных испарениях и конденсациях весь фокус таджина: соки, исходящие из мяса и овощей, поднимаются до самого верха крышки-шатра, а потом снова опускаются вниз, уже проникнув друг в друга, чтобы пропитать и обогатить новыми оттенками все ингредиенты.



Нюансы приготовления в Таджине от Тарусской Керамики

Продукты загружаются в нижний горшок, плотно закрываются конической крышкой и сооружение помещается в духовку. Подгорание продуктов в таджине практически невозможно из-за постоянного возврата испарившейся воды.
В нашем таджине нельзя готовить на газовой или электрической плите, на костре, на углях мангала – только в духовку.

Приготовление в таджине.

1) Контактные поверхности нижней посуды и крышки должны быть очень чистые, иначе нарушится необходимая герметичность. Перед закрыванием крышки эти поверхности надо осмотреть, при необходимости – протереть салфеткой.
2) Нельзя, чтобы заложенные в таджин помидоры напрямую соприкасались с картошкой, иначе она одеревенеет и останется твердой, сколько ее ни вари.
3) Лук в таджине почти полностью растворяется, превращаясь в соус.
4) Во многие блюда полезно добавлять хотя бы немного мелко порезанного имбиря и кориандра (но это по вкусу).Рецептов таджинов (т.е. блюд, приготовленных в таджине) столько, сколько семей в Марокко – мусульмане готовят с бараниной и с курицей, конечно, немусульманам можно и с говядиной, и со свининой, и с чем угодно. Одни делают с овощами, другие – с айвой, необыкновенно вкусно с сухофруктами. Клади то, что любишь, только крышку старайся не поднимать. Еще в таджине, как в старом средневековом блюде, важен пряный дух. В странах Магриба туда добавляют сумах (толченый барбарис), непременно

кориандр, иногда шафран или куркуму, даже корицу с гвоздикой – в зависимости от выбранных продуктов.
Например, «Таджин по-марокканski» готовят из крупных кусков мяса или птицы на косточке и овощей (томатов, картофеля, бакалажан, лука). В качестве приправы используют различные пряности, мёд, фрукты, ягоды. Мясо не обжаривают (или слегка обжаривают после долгого тушения). Овощи, мясо и приправы закладывают в таджин без добавления бульона и тушат на очень слабом огне в собственном соку в течение нескольких часов.
Удачных кулинарных экспериментов и приятного аппетита Вам!!!

Сайт обновляется

Мы обновляем свой сайт!