



24 сентября 2015 года мусульмане Кузнецка отметили один из крупнейших праздников ислама – Курбан-байрам. Главные события происходили в мечетях № 224, а также 1903. После окончания праздничной проповеди и молитвы на открытом воздухе возле стен мечети № 1903 г. Кузнецка провели праздничные коллективные угощения пловом для всех желающих на 700 персон, независимо от их национальности и вероисповедания. Здесь можно было увидеть, как молодых, так и пожилых людей.

Плов в праздничные дни Рамазан и Курбан-байрам традиционно готовят и раздают совместно РДУМ Пензенской области и единовѣрцы из Узбекистана на протяжении уже многих лет. Приготовление плова - не легкое дело, требующее время, усердия и усидчивости. В мечети готовить плов начинают с вечера перед праздником, а заканчивают на заре. Как говорит главный повар Даврон ая, «Плов — это коллективное блюдо, поэтому на больших праздниках морковь чистят все, кто пришел. Но еще есть люди, которые будут также готовить плов, они занимаются мясом, казаном и всем прочим».

Узбекский шев-повар Даврон поделился рецептом праздничного плова для праздника Курбан: «Морковь лучше брать желтую — она не такая сочная, как оранжевая, а, значит, лучше впитает вкус в казане. Лук обычно тоже чистят все, кто пришел на праздник. Рис замачивается заранее. Для вкуса в воду можно добавить немного зиры. И, наконец, мясо. Конечно, это баранина. Мясо нарезают крупными кусками. Топим курдюк – бараний жир, с ним плов будет сочнее. Сызык - Шкварки – отдельный деликатес. Немного соли и лука — и можно есть с лепешкой. Выкладываем мясо в казан. Немного поджарилось? Добавляем сначала лук, а затем морковь. Сверху можно класть изюм и нут — турецкий горох. Накрываем крышкой и томим определенное время. Рис слегка заливаем водой, выпариваем лишнюю жидкость и накрываем крышкой еще на некоторое время. Когда плов почти готов, делаем лунку посередине и перетираем еще немного зиры. Оставляем на десять минут на слабом огне. Перемешиваем. Кусочки мяса выкладываем на отдельную тарелку, нарезаем и возвращаем в плов».

