



Home » Кулінарія » Секрет ідеального плову: помилка, через яку рис перетворюється на кашу

Секрет ідеального плову: помилка, через яку рис перетворюється на кашу

ЛИСЕНКО КАТЕРИНА — 09 Червня 2026, 10:50 2 Mins Read — КУЛІНАРІЯ



Важливі новини щодня — додайте «Експерт» в улюблені джерела Google

Плов здається простою стравою лише на перший погляд. Насправді навіть досвідчені господині іноді стикаються з проблемою, коли замість розсипчастого рису отримують липку кашу. Кулінари пояснюють: у більшості випадків причина криється в одній поширеній помилці, яку багато хто допускає ще до початку приготування.

Головний ворог ідеального плову — **непромийтий рис**. На поверхні зерен міститься крохмаль, який під час варіння активно виділяється у воду. Саме через нього рис починає злипатися та втрачає розсипчастість.

Професійні кухарі рекомендують промивати рис кілька разів, поки вода не стане майже прозорою. Деякі навіть замочують його на 20–30 хвилин перед приготуванням.

Ще одна поширена помилка — **неправильна кількість води**. Якщо рідини забагато, зерна переварюються і починають втрачати форму. У результаті страва більше нагадує кашу, ніж класичний плов.

Кулінари також радять уважно ставитися до вибору сорту рису. Не кожен вид підходить для плову. Круглозернистий рис містить більше крохмалю і частіше злипається під час приготування.

Не менш важливим є момент додавання води. Після того як рис викладений у казан, його небажано активно перемішувати. Саме зайве перемішування часто руйнує структуру зерен.

Ще одна причина невдалого плову — надто сильний вогонь наприкінці приготування. Через інтенсивне кипіння рис може нерівномірно вбирати воду та втрачати текстуру.

Фахівці також наголошують на важливості правильної посудини. Товстостінний казан або глибока каструля з рівномірним розподілом тепла допомагають уникнути переварювання.

Багато кухарів після завершення приготування залишають плов під кришкою ще на 15–20 хвилин. За цей час рис остаточно вбирає залишки вологи та стає більш розсипчастим.

Ще один секрет — не поспішати відкривати кришку під час варіння. Часте втручання порушує температурний режим і може негативно вплинути на результат.

У підсумку, секрет ідеального плову полягає не лише в спеціях чи м'ясі. Найважливішу роль відіграє правильно підготовлений рис. Саме ретельне промивання та дотримання пропорцій води допомагають отримати розсипчасту страву, а не кашу.

Читайте ЕКСПЕРТ у Google News



Помітили помилку у матеріалі? Повідомте редакцію: corrections@expert.in.ua

плов рис



САМОЛІКУВАННЯ МОЖЕ БУТИ ШКОДИМИМ ДЛЯ ВАШОГО ЗДОРОВ'Я

Якщо з'явилися варикозні вени або синюшні вузли, застосуйте це



Шабельна пила на акумуляторі! По дереву, пластику, металу



КАТЕГОРІЇ НОВИН

Всі новини

Україна

Політика

Економіка

Світ

Стиль життя

Авто

Технології

Суспільство

Здоров'я

ІНФОРМАЦІЯ

Про проєкт

Автори

Редакційна політика і стандарти

Політика використання ШІ

Політика конфіденційності

Правила коментування

Контакти

ТОВ «НОВА МЕДІА ГРУПА» © 2014—2026

Реєстрація R40-06871 у Реєстрі суб'єктів у сфері медіа

Адреса: 01014, м. Київ, вул. Звіринецька, 63

editor@expert.in.ua

corrections@expert.in.ua

reklama@expert.in.ua