



Г. А. Дубовис



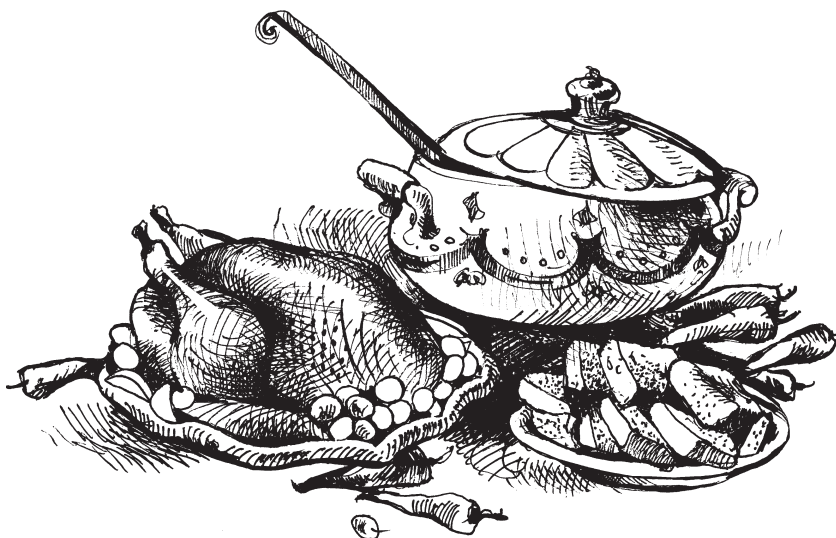
КУХНЯ
НАРОДОВ ЗАПАДА



Харьков
«ФОЛІО»
2013



ОГЛАВЛЕНИЕ



| | |
|---|----|
| Четвертый путь..... | 11 |
| ЧАСТЬ 1. ВАРКА В ЖИДКОСТИ | 13 |
| Глава 1.1. Варка в жидкости по стандартной схеме..... | 13 |
| § 1.1.1. Бобовые семена, варенные в жидкости по стандартной схеме | 14 |
| § 1.1.2. Моллюски, варенные в жидкости по стандартной схеме..... | 16 |
| § 1.1.3. Мясо и ливер, варенные в жидкости по стандартной схеме..... | 17 |
| § 1.1.4. Овощи и грибы, варенные в жидкости по стандартной схеме | 20 |
| § 1.1.5. Птица, варенная в жидкости по стандартной схеме | 22 |
| § 1.1.6. Рыба и миноги, варенные в жидкости по стандартной схеме | 24 |
| Глава 1.2. Варка в большом объеме жидкости | 26 |
| § 1.2.1. Молочные продукты, варенные в большом объеме жидкости | 29 |
| § 1.2.2. Моллюски, варенные в большом объеме жидкости | 30 |
| § 1.2.3. Мясные изделия, варенные в большом объеме жидкости..... | 31 |
| § 1.2.4. Овощи и изделия из овощей, варенные в большом объеме жидкости..... | 33 |
| § 1.2.5. Изделия из птицы и ливера птицы, варенные в большом объеме жидкости..... | 36 |
| § 1.2.6. Раки и изделия из мяса раков, варенные в большом объеме жидкости | 38 |
| § 1.2.7. Изделия из рыбы, варенные в большом объеме жидкости | 40 |
| § 1.2.8. Сложносоставные кулинарные продукты, варенные в жидкости..... | 42 |
| § 1.2.9. Тесто и крупа, варенные в большом объеме жидкости | 44 |
| § 1.2.10. Яйца, варенные в большом объеме жидкости | 48 |
| ЧАСТЬ 2. ВАРКА НА ПАРУ — ВАРКА А-ЛЯ ПОЕР | 50 |
| Глава 2.1. Варка на паровой бане | 51 |
| § 2.1.1. Сложносоставные кулинарные продукты, варенные на паровой бане..... | 51 |
| § 2.1.2. Яйца, варенные на паровой бане | 56 |
| Глава 2.2. Варка на решетке пароварки..... | 57 |
| § 2.2.1. Овощи, варенные на решетке пароварки..... | 57 |



| | |
|--|-----|
| ЧАСТЬ 3. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОТВАРОВ — СОБСТВЕННО ВАРКА | 58 |
| Глава 3.1. Бульоны и консоме | 58 |
| § 3.1.1. Бульоны из мяса и ливера | 60 |
| § 3.1.2. Бульоны из овощей или грибов | 62 |
| § 3.1.3. Бульоны из домашней птицы..... | 63 |
| § 3.1.4. Бульоны из рыбы и уха..... | 65 |
| Глава 3.2. Желе и студни..... | 68 |
| § 3.2.1. Желе десертное и бланманже..... | 69 |
| § 3.2.2. Желе на основе бульона — ланспик | 72 |
| § 3.2.3. Студень..... | 73 |
| § 3.2.4. Фюме..... | 74 |
| Глава 3.3. Напитки, полученные варкой..... | 76 |
| § 3.3.1. Напитки десертные, полученные варкой | 77 |
| Глава 3.4. Полуфабрикаты, приготовленные варкой..... | 80 |
| § 3.4.1. Маринады, приготовленные варкой | 80 |
| § 3.4.2. Отвары поварские | 81 |
| Глава 3.5. Соусы | 83 |
| § 3.5.1. Соусы из бульона или воды, приготовленные без добавления пассерованной муки..... | 84 |
| § 3.5.2. Соусы из вина, пива, сиропа или сока..... | 88 |
| § 3.5.3. Соусы из жира, оставшегося после жарки («мясного сока»), — гревви, жю..... | 90 |
| § 3.5.4. Соусы из молока | 92 |
| § 3.5.5. Соусы из помидоров — соусы томатные натуральные | 92 |
| § 3.5.6. Соусы из сливок или сметаны без добавления пассерованной муки..... | 94 |
| § 3.5.7. Соусы основные..... | 95 |
| § 3.5.8. Соусы из фруктов или ягод..... | 105 |
| Глава 3.6. Супы и жидкие каши | 106 |
| § 3.6.1. Айнтопфы и потофе | 106 |
| § 3.6.2. Борщи — супы на бульоне или воде со свеклой | 108 |
| § 3.6.3. Каши жидкие..... | 110 |
| § 3.6.4. Супы на бульоне или воде с разными продуктами..... | 111 |
| § 3.6.5. Супы на вине, сиропе или соке..... | 118 |
| § 3.6.6. Супы на молоке с разными продуктами..... | 118 |
| § 3.6.7. Супы на пиве | 120 |
| § 3.6.8. Супы-пюре..... | 121 |
| § 3.6.9. Супы хлебные..... | 124 |
| ЧАСТЬ 4. ВАРКА НА ВОДЯНОЙ БАНЕ..... | 127 |
| Глава 4.1. Кремы, напитки и соусы, приготовленные на водяной бане | 127 |
| § 4.1.1. Кремы десертные, приготовленные на водяной бане | 128 |
| § 4.1.2. Кремы заварные..... | 128 |
| § 4.1.3. Сабайоны | 129 |
| § 4.1.4. Соус основной яично-масляный (голландский) и его производные | 129 |
| § 4.1.5. Соус яичный и его производные | 130 |
| § 4.1.6. Эг-ног классический | 131 |



| | |
|---|-----|
| ЧАСТЬ 5. ПРИПУСКАНИЕ В ЖИДКОСТИ..... | 133 |
| Глава 5.1. Припускание в жидкости по стандартной схеме | 134 |
| § 5.1.1. Моллюски, припущенные в жидкости по стандартной схеме | 135 |
| § 5.1.2. Мясо и ливер, припущенные в жидкости по стандартной схеме | 136 |
| § 5.1.3. Овощи, водоросли, грибы и фрукты, припущенные в жидкости по стандартной схеме | 141 |
| § 5.1.4. Птица и ливер птицы, припущенные в жидкости по стандартной схеме..... | 147 |
| § 5.1.5. Раки и мясо раков, припущенные в жидкости по стандартной схеме | 150 |
| § 5.1.6. Рыба, припущенная в жидкости по стандартной схеме | 150 |
| § 5.1.7. Сложносоставные продукты, припущенные в жидкости по стандартной схеме | 153 |
| Глава 5.2. Продукты, припущенные в жидкости по старинному (особо медленным способом)..... | 154 |
| § 5.2.1. Мясо, припущенное в жидкости по-старинному | 155 |
| § 5.2.2. Овощи, припущенные в жидкости по-старинному..... | 156 |
| § 5.2.3. Птица, припущенная в жидкости по-старинному | 156 |
| § 5.2.4. Рыба, припущенная в жидкости по-старинному..... | 158 |
| § 5.2.5. Сложносоставные продукты, припущенные в жидкости по-старинному — бигос и его аналоги | 159 |
| ЧАСТЬ 6. ПРИПУСКАНИЕ В ПОГЛОЩАЕМОЙ ЖИДКОСТИ..... | 162 |
| Глава 6.1. Крупы, припущенные в поглощаемой жидкости..... | 162 |
| § 6.1.1. Каши вязкие | 164 |
| § 6.1.2. Каши рассыпчатые | 165 |
| Глава 6.2. Сложносоставные кулинарные продукты на основе рассыпчатой каши | 167 |
| § 6.2.1. Каша рассыпчатая, приготовленная с добавлением разных продуктов | 168 |
| ЧАСТЬ 7. ПРИПУСКАНИЕ В СОУСЕ, СЛИВКАХ ИЛИ СМЕТАНЕ..... | 171 |
| Глава 7.1. Припускание в соусе, сливках или сметане по стандартной схеме | 172 |
| § 7.1.1. Бобовые семена, припущенные в соусе | 173 |
| § 7.1.2. Моллюски, припущенные в соусе..... | 174 |
| § 7.1.3. Мясо и ливер, припущенные в соусе..... | 176 |
| § 7.1.4. Овощи, грибы и фрукты, припущенные в соусе..... | 185 |
| § 7.1.5. Птица, припущенная в соусе | 187 |
| § 7.1.6. Раки (мясо раков), припущенные в соусе..... | 190 |
| § 7.1.7. Рыба, припущенная в соусе..... | 190 |
| § 7.1.8. Сложносоставные продукты, припущенные в соусе..... | 192 |
| Глава 7.2. Припускание под соусом — кратковременное припускание в соусе | 193 |
| § 7.2.1. Мясо или ливер, припущенные под соусом..... | 195 |
| § 7.2.2. Овощи и грибы, припущенные под соусом..... | 196 |
| § 7.2.3. Птица, припущенная под соусом..... | 197 |
| § 7.2.4. Рыба, припущенная под соусом | 198 |
| § 7.2.5. Тесто и крупа, припущенные под соусом | 198 |
| § 7.2.6. Блюда из яиц, припущенные под соусом | 199 |



| | |
|---|-----|
| ЧАСТЬ 8. ПРИПУСКАНИЕ В СОБСТВЕННОМ СОКУ | 201 |
| Глава 8.1. Припускание в собственном соку на плите | 203 |
| § 8.1.1. Бобовые семена, припущенные в собственном соку | 203 |
| § 8.1.2. Молочные продукты, припущенные в собственном соку | 204 |
| § 8.1.3. Моллюски, припущенные в собственном соку | 205 |
| § 8.1.4. Мясо и ливер, припущенные в собственном соку | 205 |
| § 8.1.5. Овощи и другие растительные продукты, припущенные в собственном соку | 206 |
| § 8.1.6. Птица, припущенная в собственном соку | 208 |
| § 8.1.7. Раки (мясо раков), припущенные в собственном соку | 209 |
| § 8.1.8. Рыба, припущенная в собственном соку | 209 |
| § 8.1.9. Сложносоставные продукты, припущенные в собственном соку | 210 |
| ЧАСТЬ 9. КАНДИРОВАНИЕ И КОЛЕРОВАНИЕ | 212 |
| Глава 9.1. Кандирование | 212 |
| § 9.1.1. Карамель | 213 |
| § 9.1.2. Кондитерские изделия из карамели | 213 |
| Глава 9.2. Колерование карамелью | 215 |
| § 9.2.1. Овощи и фрукты, колерованные карамелью | 216 |
| ЧАСТЬ 10. ПАССЕРОВАНИЕ РАСТИТЕЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ | 217 |
| Глава 10.1. Пассерование растительных продуктов | 217 |
| § 10.1.1. Бобовые семена пассерованные | 218 |
| § 10.1.2. Овощи, водоросли, фрукты и орехи пассерованные | 218 |
| § 10.1.3. Мука, крупа и изделия из теста пассерованные | 221 |
| ЧАСТЬ 11. ЖАРКА НАД УГЛЯМИ — ГРИЛИРОВАНИЕ | 222 |
| Глава 11.1. Жарка над углями при помощи решетки, шпажек или барбекю | 222 |
| § 11.1.1. Молочные продукты, жаренные над углями | 223 |
| § 11.1.2. Мясо и ливер, жаренные над углями | 223 |
| § 11.1.3. Овощи и грибы, жаренные над углями | 225 |
| § 11.1.4. Птица и ливер птицы, жаренные над углями | 226 |
| § 11.1.5. Раки, жаренные над углями | 227 |
| § 11.1.6. Рыба, жаренная над углями | 227 |
| ЧАСТЬ 12. ЖАРКА В ПЕЧИ И ВЫПЕЧКА | 229 |
| Глава 12.1. Жарка в печи | 230 |
| § 12.1.1. Мясо и ливер, жаренные в печи | 230 |
| § 12.1.2. Овощи, грибы и фрукты, жаренные в печи | 235 |
| § 12.1.3. Птица, жаренная в печи, — жаркое из птицы | 236 |
| § 12.1.4. Рыба, жаренная в печи | 238 |
| § 12.1.5. Сложносоставные продукты, жаренные в печи | 240 |
| § 12.1.6. Яйца, жаренные в печи | 241 |
| Глава 12.2. Выпечка | 242 |
| § 12.2.1. Бабы и кексы | 242 |
| § 12.2.2. Бисквит и его производные | 243 |



| | |
|---|------------|
| § 12.2.3. Булки и хлеб из дрожжевого теста..... | 244 |
| § 12.2.4. Лепешки из пресного теста..... | 245 |
| § 12.2.5. Печенье..... | 246 |
| § 12.2.6. Пироги закрытые | 247 |
| § 12.2.7. Пироги открытые и полуоткрытые..... | 250 |
| § 12.2.8. Пирожки из теста, выпеченные в печи..... | 254 |
| § 12.2.9. Пирожные..... | 255 |
| § 12.2.10. Торты | 256 |
| ЧАСТЬ 13. ЖАРКА НА ПЛИТЕ С РЕГУЛИРУЕМЫМ НАГРЕВОМ — ЖАРКА-COTE..... | 259 |
| Глава 13.1. Жарка на плите по стандартной схеме..... | 260 |
| § 13.1.1. Молочные продукты, жаренные на плите | 261 |
| § 13.1.2. Моллюски, жаренные на плите | 261 |
| § 13.1.3. Мясо и ливер, жаренные на плите | 262 |
| § 13.1.4. Овощи и грибы, жаренные на плите..... | 265 |
| § 13.1.5. Птица, жаренная на плите..... | 267 |
| § 13.1.6. Рыба и миноги, жаренные на плите | 269 |
| § 13.1.7. Изделия из теста и крупы, жаренные на плите | 270 |
| § 13.1.8. Яйца, жаренные на плите | 273 |
| ЧАСТЬ 14. ЖАРКА ВО ФРИТЮРЕ | 277 |
| Глава 14.1. Жарка в сильно разогретом фритюре..... | 277 |
| § 14.1.1. Молочные продукты, жаренные во фритюре..... | 278 |
| § 14.1.2. Моллюски, жаренные во фритюре..... | 279 |
| § 14.1.3. Мясо и ливер, жаренные во фритюре..... | 279 |
| § 14.1.4. Овощи, водоросли, грибы и фрукты, жаренные во фритюре | 280 |
| § 14.1.5. Птица, жаренная во фритюре | 283 |
| § 14.1.6. Раки, жаренные во фритюре..... | 284 |
| § 14.1.7. Рыба, жаренная во фритюре..... | 284 |
| § 14.1.8. Сложносоставные кулинарные продукты, жаренные во фритюре | 285 |
| § 14.1.9. Изделия из теста и крупы, жаренные во фритюре | 286 |
| § 14.1.10. Яйца, жаренные во фритюре | 287 |
| Глава 14.2. Жарка в полуфритюре (слаборазогретом фритюре)..... | 288 |
| § 14.2.1. Мясо, жаренное в полуфритюре..... | 288 |
| § 14.2.2. Овощи, жаренные в полуфритюре..... | 289 |
| § 14.2.3. Птица, жаренная в полуфритюре | 289 |
| § 14.2.4. Рыба, жаренная в полуфритюре | 290 |
| ЧАСТЬ 15. ЗАПЕКАНИЕ..... | 291 |
| Глава 15.1. Запекание в съедобной оболочке | 292 |
| § 15.1.1. Запеканки..... | 293 |
| § 15.1.2. Продукты, запеченные в соусе, сливках или сметане..... | 295 |
| § 15.1.3. Продукты, запеченные под взбитыми белками | 299 |
| § 15.1.4. Продукты, запеченные под сыром | 300 |
| § 15.1.5. Пудинг, запеченный в духовке | 302 |
| § 15.1.6. Суфле, запеченное в духовке | 306 |



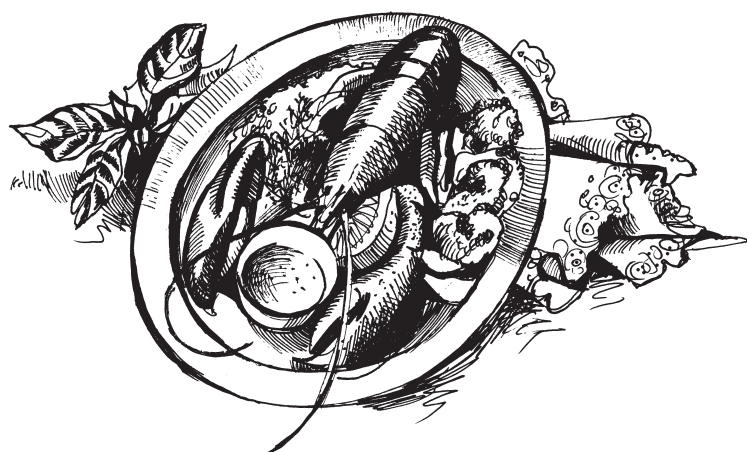
| | |
|--|------------|
| Глава 15.2. Запекание в несъедобной оболочке | 307 |
| § 15.2.1. Продукты, запеченные «в конвертах» | 307 |
| § 15.2.2. Продукты, запеченные в тесте | 309 |
| ЧАСТЬ 16. КУЛИНАРНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ОСНОВАННЫЕ НА ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ | |
| МИКРООРГАНИЗМОВ | 311 |
| Глава 16.1. Полуфабрикаты, полученные брожением | 311 |
| § 16.1.1. Тесто дрожжевое обычное и сдобное | 311 |
| ЧАСТЬ 17. КУЛИНАРНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ОСНОВАННЫЕ | |
| НА МАССООБМЕННЫХ ПРОЦЕССАХ | 314 |
| Глава 17.1. Кулинарные продукты, полученные отделением влаги | 314 |
| § 17.1.1. Молочные продукты, полученные отделением влаги | 315 |
| Глава 17.2. Кулинарные продукты, полученные маринованием | 316 |
| § 17.2.1. Овощи, грибы и фрукты маринованные | 316 |
| § 17.2.2. Рыба маринованная | 318 |
| § 17.2.3. Яйца маринованные | 319 |
| Глава 17.3. Кулинарные продукты, полученные солением | 319 |
| § 17.3.1. Рыба и икра соленые | 320 |
| Глава 17.4. Экстракты пряностей и других растительных продуктов | 321 |
| § 17.4.1. Настои на кипятке | 321 |
| § 17.4.2. Настои на растительном масле и уксусе | 322 |
| § 17.4.3. Настои на холодной жидкости | 323 |
| ЧАСТЬ 18. СОЧЕТАНИЕ, СМЕШИВАНИЕ И ГОМОГЕНИЗАЦИЯ ПРОДУКТОВ | 325 |
| Глава 18.1. Кулинарные продукты, приготовленные смешиванием и сочетанием | 326 |
| § 18.1.1. Бутерброды | 326 |
| § 18.1.2. Волованы и корзиночки с начинкой | 330 |
| § 18.1.3. Винегреты и майонезы | 331 |
| § 18.1.4. Гарниры сложные | 332 |
| § 18.1.5. Десерты, приготовленные сочетанием продуктов | 334 |
| § 18.1.6. Заливные (аспик) | 337 |
| § 18.1.7. Салаты | 339 |
| § 18.1.8. Суши, приготовленные без варки, или суши холодные | 350 |
| § 18.1.9. Фаршированные продукты, приготовленные без нагрева | 351 |
| Глава 18.2. Кулинарные продукты, полученные гомогенизацией | 355 |
| § 18.2.1. Десерты, приготовленные гомогенизацией продуктов | 355 |
| § 18.2.2. Кремы, полученные гомогенизацией продуктов | 357 |
| § 18.2.3. Паштеты, пюре, пасты холодные | 359 |
| § 18.2.4. Пюре горячие | 363 |
| Глава 18.3. Маринады и соусы, полученные гомогенизацией и смешиванием | 365 |
| § 18.3.1. Маринады, полученные смешиванием компонентов | 365 |
| § 18.3.2. Соусы и заправки | 367 |



| | |
|---|-----|
| Глава 18.4. Тесто и толокно | 373 |
| § 18.4.1. Тесто бисквитное | 373 |
| § 18.4.2. Тесто воздушное | 374 |
| § 18.4.3. Тесто пресное жидкое | 375 |
| § 18.4.4. Тесто пресное крутое | 376 |
| § 18.4.5. Тесто пресное крутое сдобное | 377 |
| § 18.4.6. Тесто пресное слоеное..... | 378 |
| Глава 18.5. Фарши и начинки | 378 |
| § 18.5.1. Начинки и фарш из бобовых семян..... | 378 |
| § 18.5.2. Начинка из молочных продуктов: сыра и творога | 378 |
| § 18.5.3. Начинки, кнельная масса, оттяжки и фарши из мяса и ливера | 379 |
| § 18.5.4. Начинка, оттяжка и фарш из овощей, грибов и других растительных продуктов..... | 382 |
| § 18.5.5. Начинки, кнельная масса и фарши из птицы..... | 385 |
| § 18.5.6. Начинка и кнельная масса из раков (мяса раков)..... | 387 |
| § 18.5.7. Начинки, кнельная масса, оттяжка и фарши из рыбы..... | 387 |
| § 18.5.8. Начинки из каши, сухарей, хлеба и макаронных изделий..... | 389 |
| § 18.5.9. Начинки из яиц..... | 390 |
| ЧАСТЬ 19. ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУШЕНЫХ ПРОДУКТОВ | 391 |
| ЧАСТЬ 20. ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДАЧА КУЛИНАРНЫХ ПРОДУКТОВ | 393 |
| Глава 20.1. Оформление кулинарных продуктов..... | 394 |
| § 20.1.1. Оформление основных кулинарных продуктов перед подачей..... | 394 |
| § 20.1.2. Готовые кулинарные продукты, классифицируемые по способу подачи | 400 |
| ПРИЛОЖЕНИЯ | 416 |
| ЧАСТЬ 21. ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА СЫРЬЯ И ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ОПЕРАЦИИ..... | 419 |
| Глава 21.1. Первичная обработка продуктов..... | 419 |
| § 21.1.1. Первичная обработка бобовых семян | 419 |
| § 21.1.2. Первичная обработка молочных продуктов | 419 |
| § 21.1.3. Первичная обработка моллюсков и трепангов (голотурий) | 419 |
| § 21.1.4. Первичная обработка мяса и ливера | 420 |
| § 21.1.5. Первичная обработка овощей, грибов, пряностей и фруктов | 425 |
| § 21.1.6. Первичная обработка птицы..... | 429 |
| § 21.1.7. Первичная обработка раков | 431 |
| § 21.1.8. Первичная обработка рыбы | 432 |
| § 21.1.9. Первичная обработка муки и крупы..... | 434 |
| § 21.1.10. Первичная обработка яиц..... | 435 |
| Глава 21.2. Вспомогательные кулинарные операции | 435 |
| § 21.2.1. Бланширование..... | 435 |
| § 21.2.2. Вытапливание жира | 435 |
| § 21.2.3. Желирование..... | 436 |
| § 21.2.4. Лиирование..... | 436 |



| | |
|---|-----|
| § 21.2.5. Маринование..... | 436 |
| § 21.2.6. Панирование | 437 |
| § 21.2.7. Фарширование и шпигование..... | 437 |
| § 21.2.8. Фламбирование..... | 439 |
| § 21.2.9. Формовка изделий из фарша и теста | 439 |
| | |
| ЧАСТЬ 22. ПРЯНОСТИ И ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ | 441 |
| Глава 22.1. Пряности..... | 441 |
| Глава 22.2. Пищевые добавки..... | 443 |
| | |
| КУЛИНАРНЫЙ СЛОВАРЬ..... | 452 |
| | |
| АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ БЛЮД..... | 538 |





Алексею Евгеньевичу Скрепелеву

ЧЕТВЕРТЫЙ ПУТЬ

Да, скифы — мы! Да, азиаты — мы,
С раскосыми и жадными очами!..

А. Блок. Скифы

Из западных книг мы научились произносить по складам имена вещей. Нашей собственной истории научила нас одна из западных стран; мы целиком перевели западную литературу, выучили ее наизусть, нарядились в ее лоскутья и наконец стали счастливы, что походим на Запад, и гордились, когда он снисходительно соглашался причислить нас к своим.

П.Я. Чаадаев. Апология сумасшедшего



Известная фраза Блока — не более чем метафора: принять великого поэта за кочевника невозможно ни при каких обстоятельствах. Столь же метафоричны образы, созданные Петром Яковлевичем Чаадаевым: *«Петр Великий нашел у себя дома только лист белой бумаги и своей сильной рукой написал на нем слова Европа и Запад; и с тех пор мы принадлежим к Европе и Западу»*.

Евразия потому и Евразия («Азиопа», по мнению Михаила Задорнова), что расположена и на Востоке, и на Западе. Но двойственность (амбивалентность) нашего самосознания непривлекательна для дерзкой чаадаевской риторики: *«Мир искони делился на две части — Восток и Запад. Это не только географическое деление, но также и порядок вещей, обусловленный самой природой разумного существа: это — два принципа, соответствующие двум динамическим силам природы, две идеи, обнимающие весь жизненный строй человеческого рода»*.

Восток и Запад — понятия абстрактные, созданные нашим весьма ограниченным знанием. Беспомощность этого полужнания становится очевидной прежде всего в пограничной области, наиболее неудобной для отвлеченных характеристик. Так как понятия «чужой среди своих» и «свой среди чужих» часто не совпадают, то и наше отношение к Востоку и Западу может быть весьма различным.

В том беда, милостивые дамы и господа, что у названий своя частная жизнь, полная случайных связей и других непристойностей, но об этом нам еще неоднократно представится повод поговорить. Поэтому не будем сейчас подводить итог дискуссии. Более того, не будем ее даже и начинать. Ограничимся выбором пути, который в соответствии со стороной света может быть назван либо *стратегическим планом развития*, либо *дао*. Для выбора пути последуем примеру Талейрана, сказавшего: *«Бойтесь первого движения души — оно самое благородное. Выбирать нужно между первым и третьим»*. Эта идея прочно вошла в нашу жизнь, и самые благоразумные непременно чтят застольную мудрость: *«Необходимо делать перерыв между первой и третьей рюмкой»*.

Жизнь диктует суровые законы. Канул в Лету традиционный перекресток воспетых былинами возможностей: потери гужевого транспорта, личности и самое жизни. Нынешний выбор пути иной, но, памятуя о сказанном выше, нужно собраться с духом и отказаться от трафаретного выбора *«третьего пути»*, противопоставив ему *четвертый* — самый приятный.

Следуя этим путем, мы столкнемся с рядом вопросов:



- Что представляет собой сравнительная кулинария, что она сравнивает?
- Каким образом можно многократно уменьшить число возможных вариантов приготовления блюд для одновременного увеличения этого, бесконечного на самом деле, числа?
- Что служит в кулинарии базисом и надстройкой?
- Какой потаенный смысл имеют кулинарные названия?
- Чем является философия с точки зрения кулинарии, и наоборот?
- На что похожа устрица и каково наше сегодняшнее отношение к лозунгу «Соединенные Штаты Европы»?
- Где кончается Восток и начинается Бенья?
- Что кушают на обед короли, президенты, искатели приключений и великие детективы?
- Где кончается Бенья и начинается Запад?
- Что делать с вопросами, число которых растет и растет, а помещать их в перечень лень?
- Существуют ли ответы на эти и другие вопросы?





Часть 1.

ВАРКА В ЖИДКОСТИ

Уже триста лет Россия¹ стремится слиться с Западной Европой, заимствует оттуда все наиболее серьезные свои идеи, наиболее плодотворные свои познания и свои живейшие наслаждения.

П.Я. Чаадаев. Апология сумасшедшего



На Западе родились железнодорожные буфеты, ростбиф окровавленный, соус «гасконское масло», канкан, персональный компьютер и налог на добавленную стоимость. С другой стороны, не следует забывать о живейших наслаждениях Востока: рахат-лукуме, фейерверке, создании мировых религий, чаепитии², утреннем кофе и почесывании пяток.

Живость наслаждений наличествует во всех частях света, а вот эпитафия — наглядный пример неблаговидного «выдергивания» цитат. Особенно гнусно манипулировать строками полемиического произведения. Ведь в той же чаадаевской работе сказано: *«Да и чему нам было завидовать на Западе? Его религиозным войнам, его папству, рыцарству, инквизиции? Прекрасные вещи, нечего сказать! Запад ли родина науки и всех глубоких вещей? Нет — как известно, Восток. Итак, удалимся на этот Восток, которого мы всюду касаемся, откуда мы не так давно получили наши верования, законы, добродетели, словом, все, что сделало нас самым могущественным народом на земле. Старый Восток сходит со сцены: не мы ли его естественные наследники?»*

Нельзя не согласиться с выводами Петра Яковлевича Чаадаева. Особенно в кулинарии. Во-первых, варка в жидкости, как и вся цивилизация, родилась на Востоке — об этом свидетельствуют данные археологии. Во-вторых, взятый по отдельности рецепт может быть истолкован как угодно, а потому он немногим лучше «выдернутой цитаты». Только сравнительная кулинария позволяет осмыслить трапезу как часть культуры и дарует нам вместо малого навыка подлинное умение — залог высокого мастерства. В-третьих, варка в жидкости полна противоречий и не уступит в этом даже самым замечательным философским трактатам. Итак, милостивые дамы и господа, перед нами великая мудрость, выбранная между *во-первых* и *в-третьих*, а именно:

Глава 1.1. ВАРКА В ЖИДКОСТИ ПО СТАНДАРТНОЙ СХЕМЕ

То, что у других народов является просто привычкой, инстинктом, то нам приходится вбивать в свои головы ударом молота.

П.Я. Чаадаев. Философические письма

Евразия заслуженно пользуется славой лидера интуитивного знания, именуемого в просторечии словом «авось». Понадеявшись на него, неформальные лидеры заявляют, что для пригото-

¹ Речь идет о Российской империи.

² Имеется в виду не столько чаепитие в Мытищах, сколько ча-но-ю — японская «чайная церемония».



ления отваров продукты нужно класть в холодную воду, а для бережливой варки продуктов закладывать их следует в кипяток.

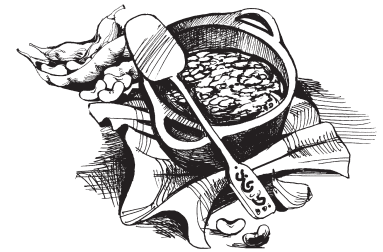
Лишенный интуитивного дара Запад и наша передовая наука вслед за ним последовали великому почину Фрэнсиса Бэкона и стали возвращать древо знаний на плодородной почве эксперимента. В результате выяснилось, что «полезный совет» закладки продуктов в кипяток уменьшает вываривание весьма незначительно. Значительно сильнее влияет на это досадное явление уменьшение объема отвара, который должен только прикрывать продукты, а также самый слабый нагрев.

Милостивые дамы и господа, сравнительная кулинария не может, да и не хочет вовсе использовать методы, предлагаемые в эпиграфе, противопоставляя им методы убеждения, лелеемые прославленными и безвестными поварами.

§ 1.1.1. Бобовые семена, варенные в жидкости по стандартной схеме

При варке чечевицы кроме обычных приправ я добавляю еще и некоторое количество ананаса. О замечательной способности этого продукта разрушать белки я расскажу позже, но так как чечевица имеет рекордное содержание протеинов среди бобовых, то ананас значительно смягчает вызываемую этими веществами жесткость семян. Рецепт подчеркивает важность использования минеральной воды с низким содержанием кальция, и это не прихоть — кальций вызывает отверждение оболочки семян чечевицы и затрудняет ее варку.

Хестон Блюменталь. Научная кулинария и молекулярная гастрономия



Исходный пункт первого, третьего и четвертого пути один и тот же. По известным причинам (см. выше) второй путь мы с негодованием отвергаем. Координаты стартовой точки избранного нами четвертого пути хорошо известны и определены формулой *«то, что служит здоровью немца, может обернуться для его восточного соседа недомоганием, болезнью и даже летальным исходом. И наоборот»*.

Всякому понятно, что понятие *немец* следует трактовать в самом широком смысле, охватывая этим названием любого коренного жителя Запада, в том числе и Хестона Блюменталья — автора бестселлера «Научная кулинария и молекулярная гастрономия», откуда и взят эпиграф. Минеральная вода и ананас для варки чечевицы вполне могут служить источником здоровья и процветания английского повара. Поэтому ресторан Блюменталья «Жирная утка» («The Fat Duck») в городе Брей графства Беркшир получил высшую оценку кулинарного сообщества Запада — три звездочки Мишелин, а его владелец — массу кулинарных титулов. Кроме того, Хестон Блюменталь стал в июне 2005 года почетным доктором Университета Ридинг. Все это очень хорошо, но спрашивается, какое это имеет отношение к странам, где чечевицу пробовал один человек из десяти, а то и один из ста, хотя продается она на базарах и стоит куда дешевле ананасов. И станет еще дешевле, если будет выращиваться в достойных ее количествах. Как и фасоль...

С другой стороны, мы знаем, чем приходится расплачиваться за чечевичную похлебку, а потому и заботит нас другое. Нет для нас ничего важнее душевной тревоги о голоде. Трагическая судьба народов Евразии напрямую связана с этой тревогой. На свадьбах, именинах, диссертационных банкетах, помолвках, уголовных и дипломатических фуршетах постоянная забота о том, чтобы все сотрапезники были сыты, ведет к злоупотреблению крепкими напитками, вызывающему, в свою очередь, существенное усиление аппетита. На следующее утро после торжественной трапезы многие чувствуют, что вчера переели. Вот тут-то и выясняется, что нет ничего важнее расчета нормы закладки продуктов.

Милостивые дамы и господа, метода подобного расчета не существует на свете. Возможно, это звучит кощунственно, ведь никакой молекулярной гастрономии не по силам даже приблизиться к шедевру всех времен и народов — «Сборнику рецептур блюд и изделий» Министерства торговли



СССР 1992 года, где предлагаются искомые нормы с точностью до 0,1 грамма для всех (!!!) предприятий общественного питания одной шестой части супи¹: рабочих и диетических столовых, ресторанов разной категории и даже буфетов ЦК КПСС. Он служил высокой цели борьбы с хищениями социалистической собственности, а в условиях развитого социализма на предприятиях общественного питания уберечь душу от воровства могли только святые люди. Земной им поклон.

В миниатюре «Одесские дачи» Михаил Жванецкий живописует этот не до конца учтенный классиками марксизма феномен: *«В общем, они живут за забором молочного завода. Она нам масло принесла... Какое?.. Ворованное. Они ловят. Само летит. Вот жизнь, а? Неожиданно через забор перелетел ящик масла — и к ним во двор. Потом мешок сухого молока.*

А там же рядом мясокомбинат. У его забора житье вообще сказочное. Печенка, говядина, баранина, все свежее и все летит. Их мама прямо кастрюлей ловит.

Котлеты вылетели совсем не магазинные, а сосиски, какие сосиски прилетели, она говорит, в Америке таких нет!

Крик был внутри забора — кто стреляет арматурой? Они вкопали арматуру и стреляют свиной через забор. Арматура бьет метров на сто.

Бабки там все прыгучие, как вратари. Если поймаешь, никто потом не требует. Они говорят, какие-то люди крутятся под забором. Что-то хотят спросить, но не решаются. Однажды с забора человек упал, а ему на спину ящик масла сорок кг. «Скорая» все увезла».

Арматура — оружие пролетариата, трудоустроенного в индустрии питания, а наш дом, хотя и не крепость, как в Англии, но и не предприятие общепита. В домашних условиях научно обоснованного едока из «Сборника рецептов» днем с огнем не сыщешь, особенно воскресным днем, запротоколированным тем же автором: *«А потом, не переставая есть салат, стал ложкой прямо из сковороды отрезать и поддевать пласты яичницы с колбасой и ел все вместе. А потом, не вытирая рта, пошел на кухню, вернулся с огромной чашкой «25 лет Красной Армии». И уже ел салат с яичницей, закусывая белым хлебом с красной икрой, запивая все это горячим сладким чаем из огромной чашки. А-а... А-а... И на пляж не пошел. А остался дома. Фу... Сидеть... Фу... За столом... Скрестив... Фу... Ноги... Не в силах отогнать пчелу, кружившую над сладким ртом... Фу... Отойди... Так я сидел... Потом пошел. Ходить трудно: живот давит. Стал шире ставить ноги...».*

Увы, реальный едок не всегда могуч. Часто он слаб духом, порою вял, иногда капризен: то дважды или даже трижды просит добавки, то вдруг, ни с того ни с сего влюбляется и с огромным трудом съедает жалкую половину порции (см. 13.1.8).

Глупо было бы отрицать важность планирования количества порций, ошибки которого таят смертельную опасность (см. 3.4.2). Но не об этом речь, милостивые дамы и господа. Речь о том, как рассчитать одну порцию. Не будем же мы отрезать у курицы часть тела, чтобы она весила ровно 964 г, предусмотренных «Сборником рецептов блюд и изделий» — пусть этим занимаются любители вивисекции. Нет, мы будем руководствоваться старой традицией расчета закладки на шесть персон, ибо статистика нежится в массах.

Кроме того, при такой раскладке сил рождается надежда на благотворное влияние коллектива, способного вдохнуть силы в ослабших духом, как произошло в пьесе «Игроки» Николая Васильевича Гоголя, провозгласившей: *«Да ведь сыр, почтеннейший, когда хорош? Хорош он тогда, когда сверх одного обеда наворотить другой, — вот где его настоящее значение. Он все равно что добрый квартемистр, говорит: “Добро пожаловать, господа, есть еще место”».*

До сыра и прочих живейших наслаждений очередь дойдет в свое время, а ныне утешением нам, милостивые дамы и господа, послужат совсем другие, в том числе и ультрасовременные рецепты:

¹ Речь идет о земной тверди, а не японском блюде. Проблема японских блюд и Курильских островов посвящена другая книга — «Кухня народов Востока».



- 250—500 г предварительно замоченных (см. 21.1.1) бобовых семян (гороха, маша, нута, сои, фасоли, чечевицы и др.) вместе с дополнительными продуктами (см. ниже) залить 3—4 стаканами воды, бульона из мяса или птицы (см. 3.1.1, 3.1.3); не солить (!); добавить 1/2 ч. ложки соды для ускорения варки; по желанию добавить: 100—400 г бекона, ветчины, копченых свиных ребер или только кожи от копченостей; время от времени, снимая пену, варить в неплотно закрытой посуде на слабом огне от 40 мин. до 2 часов, до мягкости семян; за 30—40 мин. до конца варки можно добавить 50—150 лука и кореньев, целых сырых или мелко нарезанных пассерованных (см. 10.1.2); в конце приготовления приправить 1—2 дольками чеснока, солью, ароматической зеленью и пряностями по вкусу (см. 22.1) — **базовый рецепт приготовления бобовых семян, варенных в жидкости по стандартной схеме**
- 250—500 г гороха, нута, фасоли или чечевицы; добавить 3—4 ст. ложки жженого сахара (см. 9.1.1), а в конце приготовления приправить 1—2 ст. ложками 3%-ного уксуса; остальные компоненты и технология базового рецепта — **бобовые семена, варенные в жидкости по-скандинавски** (Норвегия)
- 250—500 г фасоли; остальные компоненты и технология базового рецепта, но за 10 мин. до конца варки добавить: 2 ст. ложки ароматизированного чесноком растительного масла (см. 10.1.2), 1 веточку шалфея, 1 мелко нарезанный помидор без кожуры и семян (см. 21.1.5), 1 очищенный корешок листового сельдерея — **фасоль, варенная в жидкости по-флорентийски** (Италия)
- 250—500 г чечевицы; остальные компоненты и технология базового рецепта, но за 15—20 мин. до конца варки добавить: 100—200 г нарезанного кубиками бекона, 50—60 г лука, пассерованного до золотистого цвета на копченом шпике (см. 10.1.2), — **чечевица, варенная в жидкости по стандартной схеме** (Венгрия)
- 200—300 г чечевицы; залить водой, довести до кипения, откинуть на сито; вновь залить 2—3 стаканами воды; добавить: 100 г мелко нарезанного копченого бекона с прожилками сала, 75 г свежего имбиря или ананаса, очищенных от кожуры и нарезанных ломтиками, 1 нарезанную дольками морковь, 2 стебля сельдерея, 2 давленные дольки чеснока; варить согласно базовому рецепту; использовать для варки только минеральную воду с низким содержанием кальция — **чечевица, варенная в жидкости по стандартной схеме а-ля Хестон Блюменталь** (Великобритания, рецепт XXI в.)

§ 1.1.2. Моллюски, варенные в жидкости по стандартной схеме

Булочки; суп-шоре из мидий; индейка, фаршированная орехами; шоре из сельдерея; стручковая фасоль; салат; ромовый шоколадный пирог; горячий шоколад и рождественские сладости; миндальное мороженое; кофе-эспрессо; шампанское; напитки.

Меню рождественского ужина президента США Джона Кеннеди



Милостивые дамы и господа, в каждом порядочном меню блюда перечислены в определенном порядке. Такова традиция. Ей следуют не только повара и мажордомы, но и поваренные книги. Разделы, посвященные блюдам из мяса, птицы, рыбы или овощей, салатам, десертам, выпечке и так далее весьма удобны не только для едока, но и для читателя. Сравнительная кулинария вынуждена отказаться от подобного принципа вовсе не потому, что надменно им пренебрегает.

В эпохальном труде «Русская кухня в изгнании» Петра Вайля и Александра Гениса сказано: «Каждому ясно, что национальные кухни отличаются одна от другой. Но далеко не всегда можно легко и внятно определить — чем. Хорошо, если различия налицо: эскимос лакомится строганиной из сырого полярника, а бушмен смакует крылышко жирафа». Несмотря на некоторую фрагментарность картины, мы отчетливо видим два возможных способа классификации блюд: по основному продукту (полярник, жираф) или способу приготовления (строганина, неизвестная технология).

Сравнительная кулинария избрала второй способ классификации, при котором важно не столько *что приготовить*, а *как приготовить*. Дело в том, что многие продукты готовятся по одной схеме. Поэтому наша книга разделена на части и главы соответственно технологиям, а главы разбиты на параграфы соответственно продуктам: бобовым семенам, молочным продуктам, моллюскам, мясу и ливеру, овощам и фруктам, ракам, рыбе, сложносоставным продуктам, тесту и кру-



пам, яйцам. Внутри параграфов в строгом алфавитном порядке выстроились равнодушные к способу классификации рецепты:

- приведенные ниже продукты залить жидкостью так, чтобы уровень ее на 1—2 см был выше продуктов; варить на слабом огне указанное в рецептах время — **базовый рецепт приготовления моллюсков, варенных в жидкости по стандартной схеме**
- 2,5—3 кг мидий; для варки: по 1,5 стакана белого сухого вина и отвара пряностей для варки мидий (см. 3.4.2); добавить 2 ч. ложки соли; довести отвар на среднем огне до кипения, после чего уменьшить огонь и, время от времени встряхивая посуду, вести варку согласно базовому рецепту, пока створки не раскроются, — **мидии, варенные в жидкости по стандартной схеме** (Италия)
- 96 (шесть дюжин) улиток, бланшированных 5 мин. в кипятке (см. 21.2.1); для варки: по 1—1,5 стакана воды и белого сухого вина; добавить: 2/3 ч. ложки соли, 1 «ножку» лука-порея, 1 бутон гвоздики, 4—5 горошин душистого перца, 1 ст. ложку лимонного сока или уксуса; по желанию добавить: 1—2 дольки чеснока, 50—100 г пассерованных с луком кореньев (см. 10.1.2); варить согласно базовому рецепту на самом слабом огне 1,5—4 часа, чем дольше, тем лучше; у извлеченных из раковин улиток желательно отрезать окрашенные в темный цвет окончания — **улитки, варенные в жидкости по стандартной схеме** (Италия)
- компоненты и технология предыдущего рецепта, но сначала улиток 8—10 мин. варить в воде на сильном огне, затем откинуть на решето, при помощи пинцета или булавки извлечь из панцирей, отделить острым ножом окрашенные в темный цвет окончания, опять поместить в панцири, после чего варить, как описано в предыдущем рецепте — **улитки, варенные по-бургундски** (Франция)

§ 1.1.3. Мясо и ливер, варенные в жидкости по стандартной схеме

Между тем я заметил, что неграм очень хочется поесть мяса убитого леопарда, и решил устроить так, как будто бы они получили его в дар от меня.

Даниель Дефо. Жизнь и удивительные приключения Робинзона Крузо

Робинзон Крузо, милостивые дамы и господа, олицетворяет принципы буржуазной морали, накладывающие табу на мясо леопардов, тигров и котов. У нас их тоже не едят, если не считать булгаковского Бегемота. Но во-первых, тот был иностранцем, — во всяком случае состоял в свите «иностранца», — а во-вторых, его рассказ про девятнадцатидневную диету из тигриного мяса не вызвал никакого доверия аудитории. Что же касается жизни и удивительных приключений Робинзона Крузо, то главное для нас ведь не в том, *что* готовится, а *как* это следует делать. Поэтому продолжим рассказ про леопарда:

«Я показал им знаками, что они могут взять его себе. Они очень благодарили меня и, не теряя времени, принялись за работу. Хотя ножей у них не было, однако, действуя заостренными кусочками дерева, они сняли шкуру с мертвого зверя так быстро и ловко, как мы не сделали бы этого и ножом. Они предложили мне мясо; но от мяса я отказался, сделав им знак, что отдаю его им, а попросил только шкуру, которую они мне и отдали очень охотно».

Предварительная обработка первичного сырья (мяса леопарда) описана весьма лаконично: «*быстро и ловко*», но во многих несолидных поваренных книгах описание предварительной обработки продуктов дается еще лаконичней. В солидных изданиях такого не случается, но здесь нас поджидает иная неприятность: предварительная подготовка описывается в специальном разделе, затем в одних рецептах повторяется, а в других нет — нельзя же одно и то же повторять каждый раз.

Сравнительная кулинария строится на двух принципах. Во-первых, она испытывает бесконечное доверие к читателю, а во-вторых, считает бесконечные повторения бичом поваренных книг. Поэтому все связанное с предварительной обработкой продуктов ждет встречи с читателем толь-



ко в 21-й части нашей книги. Мы отсылаем туда читателя раз и навсегда — если он прямо сейчас начнет читать эту часть, то вскоре закроет книгу. И не откроет уже никогда.

Милостивые дамы и господа, если вы сумели удержаться от соблазна, то позвольте продолжить. Нам еще предстоит вернуться к теме ссылок, а сейчас небольшое замечание по поводу мяса хищных животных. Тигров на Западе не едят — чего нет того нет, — а вот мясо лисицы еще недавно было излюбленным лакомством итальянцев. Перед кулинарной обработкой его помещали в хорошо просмоленный бурдюк и в течение трех недель выдерживали на дне колодца. Сегодня этот рецепт исчез из итальянского меню. Возможно, виною тому послужило повсеместное исчезновение колодцев.

Следуя духу времени, мы не решились включить мясо леопардов, тигров и лис в эти, поддерживающие движение «зеленых», рецепты:

- приведенные ниже продукты залить кипящей водой, бульоном по вкусу (см. главу 3.1) или другими приведенными в рецептах жидкостями так, чтобы уровень жидкости был выше продуктов не более чем на 2 см; варить 5—10 мин. на среднем огне после закипания, после чего варку можно прервать, ополоснуть продукты и посуду проточной водой; залить продукты процеженным отваром и варить на слабом огне без видимых признаков кипения до готовности; за 30 мин. до конца варки добавить лук и коренья, сырые или пассерованные (см. 10.1.2); за 5 мин. до конца варки приправить по вкусу солью, пряностями и ароматической зеленью (см. 22.1); по желанию добавить: 0,25—1,2 кг взятых в разных сочетаниях по вкусу и наличию декоративно нарезанных овощей, грибов или фруктов — **базовый рецепт приготовления мяса и ливера, варенных в жидкости по стандартной схеме**
- 1—2 кг баранины одним куском; варить согласно базовому рецепту в смеси из равных частей белого сухого вина и воды или белого поварского бульона (см. 3.1.1) — **баранина, варенная в жидкости по стандартной схеме** (Франция)
- 1—2 кг говядины, предварительно обжаренной до образования румяной корочки (см. 12.1.1, 13.1.3); варить в смеси из равных частей белого сухого вина и воды или белого поварского бульона (см. 3.1.1) согласно базовому рецепту, но без прерывания для ополаскивания; за 30 мин. до конца варки добавить 20—30 целых очищенных луковичек лука-шалота или лука-севка — **говядина, варенная в жидкости а-ля мод** (Франция)
- 1 бараний желудок, неплотно фаршированный колбасным фаршем из крови и кваса (см. 18.5.3); варить в воде согласно базовому рецепту 3—4 часа, сделав в процессе варки несколько проколов иглой, затем выдержать несколько часов в отваре под гнетом; перед подачей нарезать ломтиками толщиной примерно 0,5 см — **желудок бараний фаршированный, варенный в жидкости по стандартной схеме, или польсю** (Швеция)
- 1 кг нарезанного ломтиками костного мозга, бланшированного 30 сек. в кипятке (см. 21.2.1); 15—25 мин. варить согласно базовому рецепту в воде; если готовому продукту нужно придать эластичность, добавить 1 ст. ложку уксуса — **костный мозг, варенный в жидкости по стандартной схеме** (Германия)
- задние ноги и почечная часть кролика, разрубленные на порционные куски, обжаренные на плите (см. 13.1.3); разместить куски в коробине или глубоком сотейнике, дно которого покрыто смесью из 50—100 г нарезанного тонкими ломтиками пшеничного хлеба и 300—350 г мелко нашинкованного лука; варить 1—1,5 часа согласно базовому рецепту в молоке — **кролик, варенный в молоке по стандартной схеме** (США)
- 1 кг целых или разрезанных на половинки телячьих или говяжьих мозгов; варить в воде согласно базовому рецепту 15—25 мин.; если готовому продукту нужно придать эластичность, добавить 1—2 ст. ложки уксуса — **мозги, варенные в воде по стандартной схеме** (Чехия)
- целый копченый окорок, предварительно вымоченный 3—6 часов в холодной воде; варить в воде согласно базовому рецепту 2,5—4 часа; чтобы тонкая часть окорока не переварилась, конец берцовой кости привязать к палке, уложенной на борта кастрюли, — **окорок свиной копченый, варенный в воде по стандартной схеме, или ветчина варено-копченая** (Франция)
- 1—1,5 кг говяжьей или телячьей печенки одним куском; добавить: 200—250 г мелко нарезанного бекона, 1 луковицу; варить в воде без соли согласно базовому рецепту 40—50 мин. — **печенка с беконом, варенная в воде по стандартной схеме** (Франция)