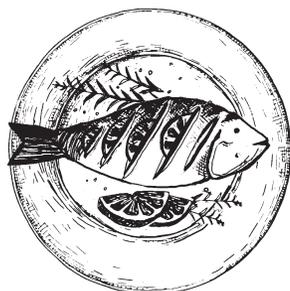


Григорий Дубовис

ЕВРЕЙСКАЯ КУХНЯ



ХАРЬКОВ
«ФОЛИО»
2022

ПОЧТИ КОШЕРНО

Харьков

2005 (5765)

Вышел я из больницы. Вроде бы поправился. Но врачи запретили мне пить и курить. А настоятельно рекомендовали ограничивать себя в пище. Я пожаловался на все это одному знакомому. В конце и говорю: — Что мне в жизни еще остается? Только книжки читать?! Знакомый отвечает: — Ну, это пока зрение хорошее...

Сергей Довлатов. Соло на IBM



Милостивые дамы и господа, замечательные возможности вашего зрения подтверждаются тем замечательным фактом, что вы читаете эти строки. Увы, это не единственное требование, которое наша книга предъявляет своим читателям. Милостивые дамы и господа, вы должны под присягой подтвердить, что ни при каких обстоятельствах, даже описанных в эпиграфе, исключая разве что тяжелое похмелье, не поддерживаете безответственный лозунг, запечатленный в записных книжках Ильи Ильфа:

- *Как ты относишься к еде?*
- *Презрительно.*
- *Почему?*
- *Это лишняя работа. Утруждает меня.*

Милостивые дамы и господа, вашему просвещенному вниманию предлагается литературно-кулинарная постановка еврейского вопроса. Автор убедительно просит не предлагать вариантов его решения, включая окончательный. Литературную часть книги, сами того не сознавая, создали классики досоветской, советской и так далее литературы. Рецепты создали досоветские и так далее евреи. Авторское присутствие минимально и предназначено только для взывания к милости и снисхождению читателей.

Свод рецептов нашей книги, некая система кулинарных знаний, как и все стройные научные системы современной цивилизации, опирается на Пятикнижие (Тору).

Наше Пятикнижие представлено следующим образом:

1) Ароматы еврейской кухни. 900 рецептов. Гешарим. Москва; Иерусалим. 1996. 416 с.

2) Кулинария. Министерство торговли СССР. М., 1955. Очень много с.

3) Поваренная книга для евреекъ. Более четырехъ сотъ блюдъ, приготавливаемыхъ по обрядамъ еврейской веры. Кіевъ, 1899 г. 192 с.

4) Молоховец Е. Подарок молодым хозяйкам или средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве. С.-Петербург. 1892 г. 846 с.

5) Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. М.: Министерство торговли СССР, 1992. 656 с.

Еще 32 книги, посвященные еврейской кухне, а также десятки тысяч рецептов из сотен других источников и оригинальный Кулинарный словарь с этимологическими справками на 10 000 статей (см. приложения) можно рассматривать в качестве апокрифов.

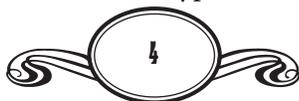
Другой важной частью нашей книги являются Протоколы сионских мудрецов.

Незначительная часть рецептов Пятикнижия опущена из-за невозможности практического их воспроизведения в современных условиях. Зато от себя автор добавил рецепт салата классического из рыжиков по-старосалтовски (см. 17.2.1).

Милостивые дамы и господа, на этом предисловие можно бы закончить, но автор подозревает, что у вас возникло, как минимум, два вопроса: зачем нужна книга, повторяющая Пятикнижие, и каким образом на фундаменте нееврейских книг можно построить здание еврейской кулинарии? Самые же подозрительные читатели могут подумать, а не водит ли их автор за нос, притом самым оскорбительным образом? Утверждается, что опущена *незначительная* часть рецептов, но в Пятикнижии их никак не менее 10 000, против 2500 в Алфавитном указателе, и при чем тут салат из рыжиков по-старосалтовски?

Начнем по порядку. Ни одна из книг Кулинарной Торы не является священной сама по себе, священно именно Пятикнижие. Чудесное (мистическое) свойство Пятикнижия проявляется в том, что число рецептов сокращается по мере их увеличения. Сокращение числа рецептов, в свою очередь, ведет к значительному их увеличению. Например, в одном рецепте рыбу варят в молоке, во втором — к ней добавляют изюм, а варку ведут в бульоне, в третьем — к рыбе добавляют грибы или овощи. Перед нами три разных рецепта, но как только сходных рецептов набирается десять, двадцать, пятьдесят, то они иррационально преобразуются в один-единственный базовый рецепт и примеры к нему. Информация, занимавшая прежде многие страницы, сводится к нескольким строчкам. Но самое удивительное, что при этом количество возможных вариантов, каждый из которых равен рецепту, не уменьшается, а, наоборот, стремительно возрастает (см. 1.1.10).

В то же время, милостивые дамы и господа, никакое, даже самое большое число рецептов несопоставимо с возможным числом вариантов приготовления, ибо менять параметры технологии можно бесконечно малыми приращениями. Следовательно, число вариантов бесконечно велико. Наша книга оперирует бесконечно большими величинами легко и изящно, как уравнения Ньютона и Эйнштейна, зна-



чительно превосходя названных авторов в доступности изложения. Это не похвальба, но лишь несколько опозитизированное описание производственной методики.

Милостивые дамы и господа, автору понятно ваше волнение. Да, вам выпал жребий стать свидетелями величайшей революции написания поваренных книг. Но, милостивые дамы и господа, тут нет ничего удивительного, ведь этот катаклизм произошел в Харькове — колыбели всех революций. Автору известно, что колыбелью революции считается Петербург, но ведь и сами коренные жители Питера признают, что по сравнению с революционным Харьковом их город является оплотом консерватизма. Вот что пишет в записных книжках («Соло на ундервуде») Сергей Довлатов: *«Некто гулял с еврейской теткой по Ленинграду. Тетка приехала из Харькова. Погуляли и вышли к реке.*

— *Как называется эта река?* — *спросила тетка.*

— *Нева.*

— *Нева? Что вдруг?!»*

Общая революционная колыбельность нашего города не могла не найти своего отражения в такой частности, как революционность (колыбельность) кулинарная. Свидетельством тому служат записные книжки уже не жителя Нью-Йорка из Ленинграда, а москвича из Одессы Ильи Ильфа: *«Внезапно, на станции Харьков, в купе ворвалась продавица в белом халате, надетом на бобриковое пальто, и хрипло заорала: «А кому ириски? Кому еще ириски? Есть малярйные капли!» Капли — это был коньяк».*

Надеюсь, милостивые дамы и господа, ответ на первый вопрос вас полностью удовлетворил. Остается объяснить, какое отношение к еврейской кухне имеют нееврейские (гойские) книги (см. 1.5.5. §6). Перед коротким и ясным ответом на этот вопрос следует разобраться, а что мы имеем в виду под еврейской кухней? Являются ли еврейскими блюдами яичница-глазунья, рассыпчатая гречневая каша и весенний салат из огурцов и редиса? Заодно нужно определить, что служит мериллом принадлежности к еврейскому народу? Ведь евреи и антисемиты отвечают на этот вопрос по-разному, но и у евреев при этом нет единого мнения, что, впрочем, неудивительно (см. 3.1.1).

Милостивые дамы и господа, чтобы сразу расставить акценты, автор сообщает, что в качестве единственного критерия взят израильский Закон о возвращении, распространяющий право на гражданство в Эрец-Исраэль на тех лиц старше 18 лет, у кого хотя бы один из дедушек или одна из бабушек были евреями, а также на их несовершеннолетних детей. У этого закона есть много противников, но он неизменно, потому что приведенного критерия было вполне достаточно для отправки в гитлеровский лагерь смерти. Таким образом, милостивые дамы и господа, перед нами еврейская кухня с правом на репатриацию. Как сказал Игорь Губерман: *«Евреи были, евреи есть, евреи будут есть!»* И едят евреи зачастую что попало. Ведь среди них много философов и ученых, которые, по свидетельству Антона Павловича Чехова, *«насчет еды самые последние люди, и хуже их, извините, не едят даже свиньи».*

Очевидно, милостивые дамы и господа, что при такой кулинарной анархии стройную систему еврейской кулинарии не возвести. Разве что кулинарию без-

родных космополитов, беспощадно освистанную в книге «Наши» уже неоднократно цитированного Сергея Довлатова: *«Потом задумался и добавил: — Как странно! Я — наполовину русский. Ты — наполовину еврей. Но оба любим водку с пивом...»*

В нашей книге смеси водки и пива говорится нерешительное «нет»! Более того, в ней нет некошерных рецептов. Это значит, что рецепты сами по себе не противоречат кашриту (см. Словарь), но, конечно же, для соблюдения Иоре Деа (см. Словарь) их недостаточно, необходимо полностью соблюдать все 613 запретов и предписаний иудаизма, хотя этого тоже недостаточно (см. главы 20, 21).

Вот теперь мы можем прямо и кратко ответить на вопрос — какие рецепты мы отнесли к еврейской кухне? Еврейскими рецептами, то есть рецептами нашей книги, являются рецепты блюд, которые входили и входят в повседневный и праздничный рацион евреев на европейской части бывшей царской империи и несколько менее бывшего СССР, приготовленные с соблюдением принципов кашрута.

По этому поводу можно привести цитату из книги «Заповедник» вновь цитируемого нами Сергея Довлатова, обладающего неоспоримыми правами не только на репатриацию, но и на бессмертие:

— Можно задать один вопрос? Какие экспонаты музея — подлинные?

— Разве это важно?

— Мне кажется — да. Ведь музей — не театр.

— Здесь все подлинное. Река, холмы, деревья — сверстники Пушкина. Его собеседники и друзья. Вся удивительная природа здешних мест...

Если же говорить серьезно, то получить информацию о рационе досоветских, советских, постсоветских и антисоветских евреев было очень непросто. А потому, милостивые дамы и господа, автор выражает свою искреннюю признательность организациям, предоставившим ему необходимую информацию:

— Комитету государственной безопасности СССР,

— Службе безопасности Украины,

— Федеральной службе безопасности России,

— Израильским разведывательным службам Аман, Лакам, Моссад и Шин Бет,

— Центральному разведывательному управлению США,

— теще.

Особую благодарность автор выражает сионским мудрецам за выкраденные у них Протоколы.

Одновременно искреннюю признательность, особую благодарность и сентиментальные воспоминания автор безуспешно пытается выразить частным лицам, преломлявшим с ним хлеб и разделявшим трапезу.

Наконец, важнейшим свидетельством права того или иного блюда на репатриацию является огнестойкая в рукописях литература. Многочисленные эпиграфы и цитаты, разбросанные по книге самым причудливым образом, предназначены не для того, чтобы показать великолепную эрудицию автора — она не нуждается в доказательствах, — а чтобы развеять сомнения читателей в том, все ли экспонаты музея подлинные.



Многие рецепты нашей книги помечены шестиконечной звездой. Эти узники гетто употребляются в еврейской кухне чаще, чем в других. Исключительно еврейских блюд нет на свете. К ним нельзя отнести даже мацу. Особенно мацу. Специально для тех, кто сомневается в достоверности наших тезисов, приведем слова героя рассказа «Один интеллигент уселся на дороге» Дины Рубиной:

«Три мешка приобрел один писатель-почвенник, очень известный, я даже фамилии не привожу. Насчет мацы я не злорадствую: почвенник был язвенник, а маца при подобных заболеваниях гораздо, гораздо полезнее хлеба. Почвенник приехал на своем «вольво» и долго торговался, характерно окая.

И вот — надо же, какие совпадения бывают в жизни: в этот день в который раз повторяли многосерийный фильм по роману этого писателя. Так что он торговался, одним глазом поглядывая на экран, где ведущие советские актеры окали точь-в-точь, как автор романа.

— Почему это у вас маца по шесть рублей, а в Большой ХОральной синагоге по пять пятьдесят? Печати не видать.

— Какой еще печати? — темнея персидскими глазами, спрашивает мой папа.

— Это как же вы не знаете? — говорит укоризненно писатель-почвенник на фоне грудной протяжной песни из фильма. — Печать главного раввина, о том, что сия маца кошерна.

А папа к тому времени так приноровился торговаться, что ему палец в рот не кладут.

— Знаете что, — говорит он, — тут уж либо — либо. У них кошер, у нас качество.

Даже соседка, Изабелла Федоровна, на что уж женщина непреклонная — и та крепилась-крепилась, да не выдержала, купила мешок.

— Я, — говорит она папе, — верю вам, как брату, Василий Ибрагимович; вашу мацу я буду есть, а ихнюю — в рот не возьму. Всем известно — чего они в свою мацу добавляют...»

Вопрос пищевых добавок в мацу является краеугольным камнем еврейской кулинарии (см. 7.3.1). Автор всемирно признанной теории выращивания сельдерея на огородах Игорь Губерман анализирует связь этого кулинарного приема с коллективным сознанием масс:

«Порою удается уловить совсем случайно те штрихи, нюансы, отблески, что сопутствуют образу еврея в так называемом коллективном сознании. Как-то в Берлине моего приятеля попросили поговорить с некой женщиной, настырно утверждавшей, что она еврейка и поэтому община ей должна помочь. Он согласился с ней поговорить и, прежде всего, спросил, естественно, почему она уверена, что мать ее была еврейка. — Потому что мать моя на пасху всегда пекла мацу, — ответила женщина.

— И как же она ее пекла? — спросил приятель.

— По закону, как все, — ответила женщина, — замешивала тесто, клала дрожжи...

Мой приятель чуть подернулся неосторожно, и женщина с готовностью сказала:

— Добавляла чуточку крови...»



Милостивые дамы и господа, автор понимает, что предисловие нужно заканчивать хотя бы потому, что чтение предисловий к поваренным книгам исключается трезвым умом и ясной памятью читающих. Как, впрочем, и чтение кулинарных книг вообще, ибо предназначены они не для алкания из родника изящной словесности, но исключительно для тщетного поиска нужного рецепта. Отдельные нетипичные случаи чтения литературы подобного рода встречаются в коллективах с незамутненным сознанием, преимущественно в среде учащихся высших и средних учебных заведений. Но и просвещенной юности на середине главы, посвященной закускам, становится очевидным, что даже самые яркие кулинарные образы непригодны для утоления голода. Преодолеть блины с икрой могут только люди с явно выраженными психическими отклонениями.

Именно на этой философской ноте предисловие следовало бы завершить, но нельзя не упомянуть кулинарную (связанную с говядиной) мудрость, выбитую на скрижалях записных книжек («Соло на ундервуде») Сергея Довлатова: *«Россия — единственная в мире страна, где литератору платят за объем написанного. Не за количество проданных экземпляров. И тем более — не за качество. А за объем. В этом тайная, бессознательная причина нашего катастрофического российского многословья.*

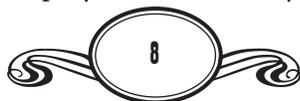
Допустим, автор хочет вычеркнуть какую-нибудь фразу. А внутренний голос ему подсказывает:

“Ненормальный! Это же пять рублей! Кило говядины на рынке...”»

Милостивые господа, позвольте считать наше предисловие законченным. Два слова напоследок. Кулинарии сегодня нужны не портреты и памятники, ей нужны волонтеры. Наступление индустрии питания приобрело такие масштабы, что ее полная и окончательная победа кажется неотвратимой. К счастью, это не произойдет ни при каких обстоятельствах — любой глобализм вызывает активное противодействие, и если для сохранения редких видов фауны или флоры нужны огромные заповедники, то для возвращения кулинарии, для сохранения одной из самых важных частей культуры достаточно нескольких метров кухни, застенчиво облагороженных нашим желанием тратить время на ближних (см. 1.4).

Милостивые дамы и господа, позвольте, уже переступив порог, вернуться и сказать, что наряду с несомненными достоинствами предлагаемая вашему вниманию книга имеет ряд явных, но принципиальных недостатков. В ней приводятся нормы закладки продуктов, якобы рассчитанные на шесть человек. Но что это за люди? Какая у них конституция? Дома они едят или в гостях? Налицо явная приблизительность, весьма далекая от точности Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий 1992 г. (последняя книга Пятикнижия), являющего собой замечательный пример возможности контроля компетентных органов за предприятиями общественного питания. Впрочем, основной недостаток книги — явное несоответствие величия темы и пигмейских размеров авторского дарования, ни в коей мере не искупаемых мнимым прилежанием и сомнительной тщательностью.

Дерзость автора отнюдь не оправдывается, но только объясняется верой, надеждой и любовью. Верой в разумность всего сущего. Надеждой на милость



Провидения. Любовью к вам, милостивые дамы и господа. Только ради этого автор пренебрег словами великой мудрости. *А сверх того, сын мой, остерегайся составлять много книг — конца не будет, а много читать — утомительно для плоти.* (Екклесиаст, 12:12.)

ПОСЛЕСЛОВИЕ К ПРЕДИСЛОВИЮ

Милостивые дамы и господа, хорошо известно, что англичанин всегда уходит, не попрощавшись, а еврей, попрощавшись, никогда не уходит. Поэтому, уже попрощавшись, предлагаю модель окончательного решения вопроса о яйцах ганзера, созданную мастером научной фантастики Робертом Шекли в романе «Обмен разумами». Так как Шекли американец, а значит, почти что англичанин, предисловие по-честному закончится отрывком из его романа:

«— Слушай, — сказала яйцо ганзера. — Я себе сижу в общественном парке, никого не трогаю, вдруг здрасьте — ты набрасываешься на меня, как ненормальный, всего исцарапал и вообще ведешь себя как псих. Ну, я, естественно, разгорячился. А кто бы не разгорячился? Вот я и решил отойти подальше, ведь у меня сегодня выходной и мне скандалы ни к чему. И здрасьте — ты накидываешь на меня сеть, будто я тебе какая-то паршивая бабочка. Вот я и спрашиваю: что на тебя нашло?

— Видишь ли, — ответил Марвин, — ты ведь яйцо ганзера.

— Это мне известно, — сказала яйцо ганзера. — Я яйцо ганзера, факт. А что, теперь так, ни с того ни с сего это запрещается законом?

— Конечно, нет, — ответил Марвин. — Но дело в том, что я как раз охочусь за яйцами ганзеров. — Последовала недолгая пауза. Затем яйцо ганзера попросило:

— Не откажите в любезности, повторите, пожалуйста.

Марвин повторил. Яйцо ганзера сказала:

— М-да, мне так и послышалось. — И рассмеялась почти беззвучно. — Вы шутите, не правда ли?

— К сожалению, нет.

— Конечно, шутите, — с ноткой отчаяния в голосе настаивало яйцо ганзера. — Ну ладно, повеселились и хватит. Теперь выпустите меня отсюда.

— Извините...

— Выпустите меня!..

— Не могу.

— Почему?

— Потому что я охочусь за яйцами ганзеров.

— О господи, — сказала яйцо ганзера. — Большего идиотизма я за всю свою жизнь не слышало! Мы ведь, по-моему, впервые сталкиваемся, не так ли? Почему же ты за мной охотишься?

— Меня наняли охотиться за яйцами ганзеров, — пояснил Марвин.

— Слушай, парень, ты просто ходишь себе и охотишься за любыми яйцами ганзеров? Тебе безразлично, за какими именно?

— Точно.



— И действительно, не ищешь какое-то определенное яйцо ганзера, которое, чего доброго, сделало тебе гадость?

— Нет, нет, — заверил Марвин. — Я в жизни не встречал ни одного яйца ганзера.

— Ты даже не... И все-таки охотишься... Я, должно быть, схожу с ума. И на-верняка ослышалось. Собственно, так просто-напросто не бывает. Это какой-то чудовищный кошмар... Подходит к тебе помешанный, спокойно, как будто так и надо, хватает тебя в лапы и глазом не моргнув заявляет: «Я вообще-то охочусь за яйцами ганзеров». Собственно... слушай, парень, ты меня разыгрываешь, верно?

Марвин сконфузился, раскипятился и возмечтал, чтобы яйцо ганзера заткнулось. Он грубовато сказал:

— Я вовсе не валяю дурака. Моя работа — собирать яйца ганзеров.

— Собирать... яйца ганзеров! — протонало яйцо ганзера. — Ах, нет, нет, нет! Боже, не верится, что все это на самом деле, и все же это происходит, на самом деле проис...

— Не распускайся! — прикрикнул Марвин: яйцо ганзера явно готово было впасть в истерику.

— Спасибо, — проговорило яйцо ганзера, помолчав. — Теперь я в норме. Слушай, можно задать тебе один-единственный вопрос?

— Только поживей, — ответил Марвин.

— Я вот что хочу спросить, — сказала яйцо ганзера, — тебе такие дела доставляют удовольствие? Я хочу сказать, ты не склонен ли к извращениям? Только не обижайся.

— Ничего, — ответил Марвин. — Нет, я не склонен к извращениям и, поверь, никакого удовольствия не испытываю. Клянусь, мне самому все это очень неприятно.

— Тебе неприятно! — взвизнуло яйцо ганзера. — А мне-то, по-твоему, како-во? По-твоему, для меня это в порядке вещей, если кто-то подходит, как в кошмарном сне, и «собирает» меня?

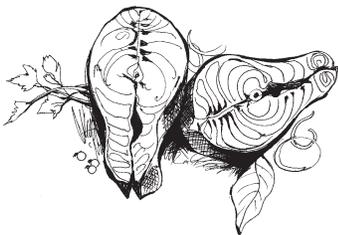
— Спокойней, — попросил Марвин.

— Бешеный, — пробормотало яйцо ганзера в сторону. — Абсолютно, совершенно неменяемый. Можно... можно, я оставлю жене записку?

— Некогда, — твердо ответил Марвин.

— Тогда разреши мне хотя бы помолиться.

— Валяй молись, — сказал Марвин. — Только побыстрее закругляйся».



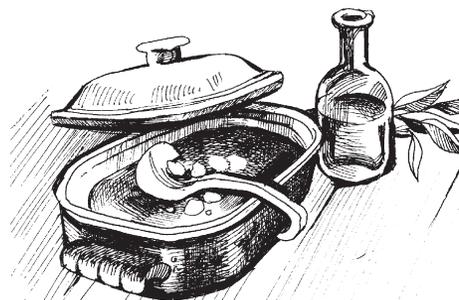
Глава 1

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОТВАРОВ — СОБСТВЕННО ВАРКА

Вот уж стоит перед ним тарелка вкусного супа.
Плавают в супе лепешки с горячей начинкой.

Бульон же
Золотом так и сверкает расплавленным,
жидким, — а солнце
Луч свой дробит в пузырьках, и жирные
блестки сверкают
Желтым и синим огнем.

Шауль Черниховский.
Завет Авраама



Находка черепков в археологических раскопках свидетельствует о том, что здесь некогда существовала варка, иначе говоря, убеждает нас в наличии цивилизации. Но цивилизации бывают разными, разной бывает и варка. Все зависит от цели. У цивилизаций цель одна — выжить под ударами других цивилизаций. А вот у варки цели бывают разными.

Целью описываемой в первой главе технологии, милостивые дамы и господа, является *приготовление отваров*.

Это означает, милостивые дамы и господа, что вываривание, экстракция питательных веществ — вполне допустимая и отчасти желательная — явление в кулинарии редкое, можно сказать, исключительное. Бесстрашие перед вывариванием позволяет нам использовать сильное кипение жидкости, но ведь мы не пойдём на поводу низменного желания справиться с варкой побыстрее. Отнюдь. Мы будем вести приготовление на слабом огне, ибо при бурном кипении из отвара улетучиваются ароматические вещества, и вместо аромата блюда возникает смрад на кухне.

На нашу с вами беду, милостивые дамы и господа, в кулинарии нет второстепенных деталей:

— удаление пены и жира означает удаление веществ неблагоприятных для вкуса и здоровья;

— длительная варка большинства пряностей нежелательна, так как эфирные масла хорошо сохраняются в жире, но при длительном контакте с горячей водой необратимо разрушаются;

— при закладке нескольких разных продуктов каждый из них следует варить разное время. Поэтому их надо закладывать в определенной последовательности или вынимать на время из отвара, что, в общем-то, затруднительнее.

Но это еще не всё. Многие продукты изменяют химические свойства отвара. Например, свекла или томаты делают среду кислой, что замедляет варку картофеля и портит его вкус. Соль увеличивает время варки бобовых, а сода уменьшает. Поэтому внимательнейшим образом изучайте рецепты, убедитесь, что самой существенной информации в них нет и быть не может, а потому полагайтесь на сплав наблюдательности и интуиции, который называется кулинарной одаренностью, и, вооруженные нашей книгой, вы очень быстро доведете ее до состояния гениальности. Потому что в нашей книге есть главное — уверенность в исключительности ее читателей.

Милостивые дамы и господа, в других главах все будет намного лучше, чем в этой первой. Можно было бы сказать, что первый блин комом, но до блинов мы доберемся только в 12-й главе, так что причина не в них. Причина в том, что большинство европейских блюд имеет понятное происхождение: блюда из мяса, блюда из овощей, рыбы, теста. Поэтому большинство глав, каждая из которых посвящена определенной технологии, разбиты на разделы, связанные с одним основным компонентом блюда: мясом, овощами, птицей, рыбой и т. д. Таким образом, наша книга могла бы приобрести вид прекрасного дерева, подстриженного умелым садовником, если бы первый же сук, я имею в виду нашу первую главу, не оказался с сучком и задоринкой. Для множества блюд, милостивые дамы и господа, трудно определить главный компонент, ибо являются они сложными по составу. Эти строптивые блюда мы будем группировать не по исходному продукту, а по конечному: супы, соусы и т. д. Впрочем, группировать можно по-разному, делать надо одинаково, а именно вкусно, ибо вкус представляет собой выработанный в процессе эволюции вид восприятия, сообщающий нам о том, что трапеза полезна душе и телу, в большинстве случаев придерживающимся одной и той же точки зрения.

Главы нашей книги делятся на разделы и подразделы, каждый из которых имеет базовый рецепт, где пламенеет суть приготовления, общая для всех родственных вариантов. Базовый рецепт дополняется, иллюстрируется собственно рецептами: кулинарными ноу-хау, вызвавшими в свое время сильную радость гостей и липкую зависть конкурентов. Иногда для удобства изложения и затруднения чтения рецепты объединены в параграфы. Разделы и подразделы, на которые делятся главы, злобною волей автора лишены названия. Можно было бы назвать их главами, а главы — частями, но в некоторых случаях это было бы просто неприлично (см. 2.9.2).

Милостивые дамы и господа, отдавая дань высоким кулинарным технологиям, весьма любимым, но презираемым автором, нужно отметить, что если при варке нет необходимости постоянно снимать пену и производить перемешивание, то приготовление можно вести в печи СВЧ.

1.1. БУЛЬОНЫ, СУПЫ И ЖИДКИЕ КАШИ

- Встань уже! — повторила тетка. — Закапай глаза.
- И свари, наконец, человеческий бульон.
- Зачем тебе на ночь бульон! — возмутился он.
- А что, завтра мне кушать не надо? — резонно спросила Юля.

Дина Рубина. Вот идет Мессия

Явления природы, милостивые дамы и господа, не имеют четких границ. Да и нет никаких явлений у Природы, а есть одна только ее непрерывность. Явления, их учет и контроль, выявление закономерностей и надзор за ними — не более чем способ познания Непознаваемого.

Сказанное вполне справедливо также для Природы бульонов и супов, которые варились до потопа (см. 1.1. 5, § 2), во время потопа и после него, ибо блюдо это — свидетель цивилизации, ровесник цивилизации и суть цивилизации. Если следовать исторической правде, то первым вариантом была похлебка, в которую бросали все, что попадало под руку. В благословенные времена Ренессанса на смену похлебке пришел аристократический суп — заправленный соусом и желтками бульон. Кулинарная революция, происшедшая во Франции в середине XX века, выбросила классический суп на свалку истории. Можно было бы сказать в «анналы истории», но аннальный аспект неприемлем в кулинарии.

Предлагаемая ниже классификация расходится с общепринятой и может быть еще более несовершенна. Но на качество супа классификация влияет не более, чем обещания политиков.

Кроме общих правил технологии, данных в предисловии к 1-й главе, приготовление супов и бульонов имеет характерные особенности. Очевидно, что при варке мяса и птицы следует снимать пену, удаляя тем самым свернувшиеся белки. Кроме этого, весьма эффективно прервать варку через 5—10 мин. после закипания, ополоснуть мясо или птицу вместе с посудой проточной водой, залить продукты процеженным отваром, после чего продолжать варку в обычном режиме.

Но этого недостаточно, милостивые дамы и господа. Длительный нагрев экстрагированных в воду жиров ведет к их «рассаливанию», распаду, при котором образуются неблагоприятные в кулинарном и медицинском аспекте вещества. Поэтому пену с поверхности отваров желательно удалять не дуршлагом, а ложкой.

Иной читатель может с негодованием воскликнуть: что же получится, если снять навар? Получится два великолепных следствия: *брез* (см. 1.1.3—4) и необыкновенно вкусный, ароматный бульон (см. 21.4.2), который не испорчен вредными продуктами распада жиров, образующихся при их длительной варке.

Конечно, есть возможность получить в результате подобного приготовления нечто близкое к воде. Это и произойдет в том случае, если воды много, а мяса или птицы мало, но это уже вопрос совести кулинара, вопрос интимный, не допускающий подглядывания и перешептывания.

1.1.1. Бульон из ароматических корней

Старик из Одессы может есть всякую похлебку, из чего бы она ни была сварена, если только в нее положены лавровый лист, чеснок и перец. Тут ничего этого не было.

Исаак Бабель. Конец богадельни

Скажем прямо, даже самым непрехотливым обитателям одесской богадельни бульон из ароматических корней не грезился по ночам и не станет грезиться, сколько ни клади в него пряностей. Смело можно было бы отнести это яство к полуфабрикатам, но, милостивые дамы и господа, не можем же мы забыть о весьма уважаемом институте вегетарианства, лучшие сыны и дочери которого со спокойной душой наслаждаются подобным блюдом даже без чеснока и перца.

Рецепты:

- 1—2 луковицы, 200 г моркови, 1 корень петрушки и 1/2 корня сельдерея, сырые или испеченные на противне в духовке (см. 11.2.1), 3 л воды или отвара от картофеля (см. 22.1); варить 30—40 минут, до мягкости корней; добавить: 1—2 ч. ложки соли; по желанию добавить 1—2 «ножки» лука-порея, 5—10 «горошин» душистого перца, другие пряности и ароматическую зелень по вкусу (см. главу 22) — **базовый рецепт бульона из ароматических корней**
- компоненты базового рецепта, но коренья пассеровать до мягкости (см. 9.1.1); варить 10—15 мин. — **бульон из ароматических корней пассерованных**
- компоненты и технологические подробности приведенных выше рецептов, но воду заменить свекольным квасом, или настоем (см. 15.1.1, 16.2.5), или смесью одной из этих жидкостей с водой — **бульон поварской из ароматических корней для борща**

1.1.2. Бульон из грибов

Замочите в холодной воде пяток грибов (точные пропорции тут неуместны, мы же не немцы какие). Часа через два достаньте грибы, порежьте их и варите. Настой нужно не выливать, а сохранять, чтоб подливать в суп, если придут гости. В бульон положить морковку, луковицу, корень петрушки. Через час грибы сварятся и разнесут по кухне фантастический аромат. Тут начинается пора дилемм.

Одна кулинарная школа рекомендует грибы достать, пережарить с луком и бросить их обратно. Другая — положить в суп просто жареный лук.

П. Вайль, А. Генис. Русская кухня в изгнании

Поэзия эпиграфа окрыляет, но проза жизни требует педантичности. Посему, милостивые дамы и господа, спешу подчеркнуть, что мыть сушеные грибы не следует, но следует тщательно процедить полученный бульон. Чем ароматней бульон, а зависит сие прежде всего от качества грибов, тем менее следует увлекаться пряностями. И помните, что все грибы съедобны, но некоторые только раз в жизни.

Рецепты:

- 300—600 г свежих грибов, 2,5—3 л воды; варить 20—30 минут; добавить: лук и коренья, свежие целые или пассерованные (см. 9.1.1), 1—2 ч. ложки соли; по желанию добавить: 1 «ножку» лука-порея, а в конце варки приправить по вкусу солью, пряностями и ароматической зеленью (см. главу 22) — **базовый рецепт бульона из грибов свежих**
- 50 г сушеных грибов, 3 л холодной воды; замачивать в течение 3—4 часов, варить 30—60 минут, до мягкости грибов; добавить: лук и коренья, свежие целые или пассерованные (см. 9.1.1), 1—2 ч. ложки соли; по желанию добавить: 1 «ножку» лука-порея; тщательно процедить, вновь довести до кипения, приправить по вкусу солью, пряностями и ароматической зеленью (см. главу 22) — **базовый рецепт бульона из грибов сушеных**
- компоненты и технологические детали одного из базовых рецептов; заменить воду свекольным квасом или настоем (см. 19. 1.1, 16.2.5) — **бульон из грибов для борща**
- компоненты и технологические детали одного из базовых рецептов; количество воды сократить до 3 стаканов; перед подачей развести 3—4 объемами кипятка и варить на слабом огне 2—3 мин. после закипания — **бульон из грибов концентрированный**

1.1.3. Бульон из мяса и (или) костей

Служки цадика дают мне кости, а себе берут мясо.

Это правда. Мясо лучше костей, кости лучше воздуха.

Исаак Бабель. *Шабос-Нахому*
(Из цикла «Гершеле»)

В главной части Протоколов всемирного заговора сионистов, именуемой «Кулинарный мидраш» дается следующее толкование названия (семантика) бульона из костей сухих а-ля Армагеддон: *«пророк Иехезкель (в православной традиции Иезекииль) пророчил, что наступит время, когда «сухие кости облекутся плотью», т.е. высохшие кости станут живыми. Это и происходит, когда супчик из костей вливает новые силы в нашу ослабленную плоть»*. Вторит сионистам представитель воинствующего феминистического масонства Григорий Остер в «Книге о пище для вкусной и здоровой женщины (ненаглядное пособие)», где с неприкрытым цинизмом заявляет: *«Бульон из костей варят в том случае, когда вся мякоть уже была снята с них в предыдущих браках. По своим вкусовым и питательным качествам этот бульон, естественно, уступает мясному, но тут уж ничего не поделаешь. Так сложилась жизнь»*.

Милостивые дамы и господа, что скрывается за этими мрачными пророчествами и глумлением над лицами, вступившими в повторный брак? Только одно. Непременное желание отвлечь нашу читательскую аудиторию от важнейших технологических подробностей. Но мы настойчиво повторим сказанное ранее: варку следует вести на слабом огне, постоянно снимать пену и жир, пряности закладывать в конце приготовления. Готовность мяса определять проколом поварской иглы или вилки! Терпеливо объясним невнимательным читателям: прокалывать следует мясо, а не вилку, используя острие поварского инвентаря для того, чтобы

убедиться в том, что выделившийся сок бесцветен, как авторский стиль, а мясо стало нежным, как ваш(а) супруг(а).

Милостивые дамы и господа, бульон следует любить не только как постоянный источник кулинарного творчества. Он может и должен стать самостоятельным кулинарным шедевром. Как любой подлинный шедевр, нуждается он в весьма скупых изобразительных средствах. Импрессионистский мазок можно позволить себе только при гарнировании его девственной прозрачности, используя мясо, зелень, отдельно сваренные изделия из теста или овощи (см. главу 19). Если в вашей палитре найдутся зеленый горошек, кочанчики брюссельской капусты, мелко нарезанные зеленые «лопатки» фасоли, мелкая, как детский мизинец, молодая морковь, то блюдо с гордостью можно именовать весенним словом «суп принтаньер», а если овощи нарезаны полоской, то перед нами «суп жульен», ибо понятие «жульен» распространяется не только и не столько на блюдо из запеченных грибов, сколько на подобного рода способ нарезки (см. Словарь).

Приведенные ниже рецепты, как, впрочем, и большинство прочих, ни в коем случае нельзя рассматривать как догму, но исключительно как руководство к действию. Милостивые дамы и господа, разнообразьте варианты, комбинируйте компоненты, совершайте чудесные кулинарные метаморфозы. Тогда с полным правом вы сможете повторить слово в слово бессмертные слова героя одноименного рассказа Шолом-Алейхема: *«Подождите немного и вы отведаете наш валашский субботный борщ, лишь тогда вы поймете, что такое хорошее блюдо...»*, ибо борщ по-валашски (см. 1.1.10) — правопреемник валашского бульона.

Милостивые дамы и господа, сколь ни был бы хорош бульон сам по себе, следует помнить, что разнообразие его — залог разнообразия супов и соусов, рождающее, в свою очередь, радостное многообразие семейных отношений. И волеется сила в ослабленную плоть, и посрамлен будет пренебрегающий жертвами прошлых матримониальных заблуждений.

Рецепты:

- 0,6—1,2 кг говядины одним куском (по желанию часть мяса заменить 250—750 г костей, которые закладываются за 30—90 мин. до мяса), 4—4,5 л воды; добавить: 1 целую луковицу, 50—200 г моркови, 1 корень петрушки, 1/3 корня сельдерея, по 5—10 «горошин» душистого и черного перца, 1—2 ч. ложки соли; по желанию добавить 1 «ножку» лука-порея, 50—100 г сушеных грибов или 250—300 г свежих, 30—50 г нарезанного соломкой сладкого перца, 1 мелко нарезанный помидор без семян и кожуры (см. 21.1.2), 1 лавровый лист, другие пряности и ароматическую зелень по вкусу (см. главу 22); варить 5—10 мин. на среднем огне после закипания, после чего варку прервать, ополоснуть мясо и посуду проточной водой; залить мясо процеженным отваром и продолжать варку на слабом огне под неплотно закрытой крышкой до готовности мяса и уваривания жидкости примерно до 3 л (см. выше) — **базовый рецепт бульона из мяса**
- компоненты базового рецепта, но мясо заменить 0,75—1,2 кг костей, разрубленных на куски длиной 5—7 см, — **бульон из костей**
- компоненты базового рецепта, но мясо заменить 0,75—1,2 кг костей, разрубленных на куски длиной 5—7 см; за несколько минут до того как снять бульон, добавить 10 долек чеснока, 3 лавровых листа — **бульон из костей сухих а-ля Армагеддон**^{*}

- компоненты базового рецепта, но мясо заменить 0,75—1,2 кг костей, разрубленных на куски длиной 5—7 см, а количество воды сократить до 1,4—1,5 л (в домашних условиях поварской бульон обычно получают как побочный продукт варки мяса или птицы в жидкости, см. 2.3.2, 2.5.2) — **бульон из костей поварской белый**
- компоненты предыдущего рецепта, но кости и разрезанные вдоль пополам лук с кореньями перед закладкой в бульон следует жарить в печи до образования на мясе румяной корочки (см. 11.1.1); можно в готовый бульон добавить мясной сок, полученный после обжаривания костей или мяса, для этого на противень, на котором велась жарка, налить немного бульона или воды и кипятить 2—3 мин. — **бульон из костей поварской красный**
- 1—1,2 г костей, разрубленных на куски длиной 5—7 см (половину костей можно заменить каркасом домашней или дикой птицы); залить кости 2,5 л холодной воды; варить 3 часа, после чего отвар слить, кости залить 1 л холодной воды и варить в том же режиме еще 3 часа; оба отвара процедить, соединить, добавить лук и коренья, соль и пряности, после чего варить еще 20—30 мин.; при подаче можно добавить в каждую тарелку по 1 ч. ложке рома — **бульон из костей по-старинному**
- компоненты базового рецепта; добавить 50 г сушеных грибов; остальные компоненты и детали технологии базового рецепта, но варку желательно вести не на воде, а на свекольном квасе или настое (см. 15.1.1, 16.2.5) — **бульон из мяса для борща**
- компоненты базового рецепта, но варка ведется без кореньев и пряностей — **бульон из мяса для супа белый**
- компоненты базового рецепта, но лук и коренья перед закладкой в бульон следует разрезать вдоль пополам и слегка поджарить в печи (см. 11.2.1) — **бульон из мяса желтый**
- по 200—400 г говядины, телятины и птицы (голубь или кусок курицы); остальные компоненты и детали технологии аналогичны базовому рецепту, но закладывать мясо и птицу не одновременно, а с учетом времени, необходимого для их приготовления, или поочередно вынимать из бульона — **бульон из мяса и птицы классический, или бульон по-валашски**
- компоненты базового рецепта, но мясо и разрезанные вдоль пополам лук с кореньями перед закладкой в бульон следует жарить в печи (см. 11.1.1) до образования на мясе румяной корочки — **бульон из мяса красный**

1.1.4. Бульон из птицы

— Эмигрант Фалькович вывез из России огромное количество сувениров. А вот обычной посуды не захватил. В результате семейство Фальковичей долго ело куриный бульон из палехских шкатулок.

Сергей Довлатов. Соло на IBM

Милостивые дамы и господа. Нельзя не согласиться с мудростью народной, утверждающей, что курица не птица. Курица — больше чем птица. Это — симфония (роль оперы Жоржа Бизе, как известно, играет гусь). Курица — кулинарный сапфир, ручеек грез. Внемлите словам героя рассказа Исаака Бабеля «Шабос-Нахому», внемлите им в тишине и покое: «В комнате было тихо, кипела вода, и качалась на золотистых волнах курица». Не из палехских шкатулок нужно есть куриный



бульон, а из нежных бутонов розы. Впрочем, последнее весьма трудно осуществить в техническом плане...

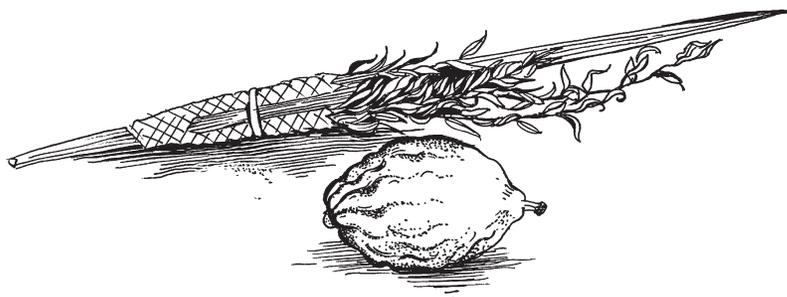
А давайте, милостивые дамы и господа, отвлекемся на некоторое время от скучных научных и околонучных рассуждений. Позвольте автору поведать краткую биографическую повесть. Среди самых ранних, полупрозрачных воспоминаний детства брезжит образ куриного бульона, приготовленного бабушкой. К счастью, в детстве автору не было ведомо чувство голода, а потому он вел долгую партизанскую войну с пичкающими его всякой снедью родителями. Первый кулинарный восторг автор испытал в переходном возрасте, но ни этот восторг, ни трудности полового созревания не имеют ничего общего с нашим повествованием. А вот что касается бульона, то только в юности смутные образы памяти слились с реальным экстазом обладания. Бульон, изготовленный дальней родственницей автора, гостившей в Харькове, следует описывать не словами, а музыкой... К сожалению, автор начисто лишен музыкального слуха. Фабула же нашей повести заключается в том, что никакого особого рецепта подобного бульона не существует. Выбирается хорошая курица (этому научиться нельзя — необходим врожденный талант и тщательное его развитие), далее с птицы снимается кожа с жиром, из которой готовятся шкварки (см. 21.4.2), никакого отношения к бульону не имеющие. Скальпированная курица посыпается солью (см. 21.2.2). Варка строится на выверенной временем доктрине: побольше птицы, поменьше воды, добавьте сюда все сказанное о бульоне ранее. Остальное зависит от вас и курицы.

Жаль, что нельзя войти в один и тот же бульон дважды.

Рецепты:

- 1 курицу или аналогичный по размерам кусок индейки, 3,5—4 л воды; добавить: 1 целую луковицу, 1 корень петрушки и 1/2 корня сельдерея, по 5—10 «горошин» душистого и черного перца, 1—2 ч. ложки соли; по желанию добавить: 1 «ножку» лука-поррея, 50—100 г сушеных грибов или 250—300 г свежих, 30—50 г нарезанного соломкой сладкого перца, 1 мелко нарезанный помидор без семян и кожуры (см. 21.1.2), пряности и ароматическую зелень по вкусу (см. главу 22); варить 5—10 мин. на среднем огне после закипания, после чего варку прервать, ополоснуть птицу и посуду проточной водой и продолжать варку на слабом огне под неплотно закрытой крышкой до готовности птицы и уваривания жидкости примерно до 3 л (см. выше) — **базовый рецепт бульона из домашней птицы**
- компоненты базового рецепта, но часть птицы заменить добавкой каркаса птицы и 50—100 г сушеных грибов; остальные детали технологии аналогичны описанному в базовом рецепте, часть воды желательно заменить свекольным квасом или настоем (см. 15.1.1, 16.2.5) — **бульон из домашней птицы для борща**
- компоненты базового рецепта, но варка ведется без корней и пряностей — **бульон из домашней птицы для супа белый**
- 1—1,2 кг ливера (желудки) и субпродуктов (шеи, крылья или кости домашней птицы), разрубленных на куски длиной 5—6 см; остальные детали технологии аналогичны описанному в базовом рецепте — **бульон из ливера и субпродуктов домашней птицы**

СОДЕРЖАНИЕ



Почти кошерно	3
Послесловие к предисловию	9
Глава 1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОТВАРОВ — СОБСТВЕННО ВАРКА	11
1.1. Бульоны, супы и жидкие каши	13
1.1.1. Бульон из ароматических кореньев	14
1.1.2. Бульон из грибов	14
1.1.3. Бульон из мяса и (или) костей	15
1.1.4. Бульон из птицы	17
1.1.5. Бульон из рыбных отходов или рыбной мелочи и уха	19
1.1.6. Каши жидкие	22
1.1.7. Супы и похлебки на воде или бульоне	24
1.1.8. Супы молочные	29
1.1.9. Супы на рыбном бульоне	33
1.1.10. Супы обособившиеся — борщи и щи	34
1.1.11. Супы-пюре	38
1.2. Желе и студни	41
1.2.1. Желе десертное и бланманже	41
1.2.2. Желе на основе бульона — ланспик	44
1.2.3. Студень — пицце	45
1.3. Напитки и десерты	46
1.3.1. Кисель	46
1.3.2. Компот из фруктов или ягод современный	48
1.3.3. Крем заварной	50
1.3.4. Напитки десертные, полученные варкой	52
1.3.5. Напиток из молочных пенек — варенец	55
1.4. Полуфабрикаты	55
1.4.1. Маринад овощной	56
1.4.2. Отвары поварские	57

1.4.3.	Сиропы, приготовленные варкой	58
1.4.4.	Фюме	60
1.5.	Соусы	60
1.5.1.	Соус из бульона, приготовленный без добавления пассерованной муки	61
1.5.2.	Соус из жира («мясного сока»), оставшегося после жарки мяса или птицы	62
1.5.3.	Соус из настоя, сока или вина	64
1.5.4.	Соус из помидоров — соус томатный натуральный	65
1.5.5.	Соусы основные	66
1.5.6.	Соус основной яично-масляный и его производные — соус голландский	77
1.5.7.	Соус фруктовый и ягодный	78
Глава 2.	ВАРКА В ЖИДКОСТИ	80
2.1.	Блюда из варенных в жидкости бобовых семян	81
2.1.1.	Бобовые семена, варенные в жидкости	82
2.2.	Блюда из молочных продуктов, варенные в жидкости	82
2.2.1.	Галушки (клецки) из творога и муки, варенные в воде	83
2.3.	Блюда из варенных в жидкости мяса и ливера	84
2.3.1.	Колбаса домашняя (кишке) и сосиски из мяса, варенные в жидкости	85
2.3.2.	Мясо и ливер, варенные в жидкости	86
2.4.	Блюда из варенных в жидкости овощей и грибов	89
2.4.1.	Овощи и грибы, варенные в жидкости	90
2.5.	Блюда из вареной в жидкости птицы	94
2.5.1.	Колбаса домашняя (кишке) из птицы, варенная в жидкости	94
2.5.2.	Птица, варенная в жидкости	97
2.6.	Блюда из вареной в жидкости рыбы	99
2.6.1.	Рыба, варенная в жидкости	100
2.7.	Блюда из совокупности нескольких основных продуктов, варенных в жидкости	103
2.7.1.	Изделия из пресного теста с различными начинками, варенные в жидкости	103
2.7.2.	Пудинг, варенный в жидкости, — пудинг в салфетке	105
2.8.	Блюда из теста и круп, варенные в жидкости	106
2.8.1.	Изделия из теста и крупы, варенные в жидкости	107
2.9.	Блюда из яиц, варенных в жидкости	108
2.9.1.	Меренги, варенные в воде, — снежки	109
2.9.2.	Яичные капли	109
2.9.3.	Яйца, варенные в воде	110
Глава 3.	ВАРКА НА ПАРУ	112
3.1.	Блюда из мяса, варенные на пару	113
3.1.1.	Рубленые изделия из мяса, варенные на пару	113

3.2.	Блюда из рыбы, варенной на пару	115
3.2.1.	Рыба, варенная на пару	116
3.3.	Блюда из совокупности нескольких основных продуктов, варенных на пару	116
3.3.1.	Пудинг, варенный на пару	117
3.4.	Блюда из теста и крупы, варенные на пару	119
3.4.1.	Булочки из дрожжевого теста, варенные на пару	120
3.4.2.	Рассыпчатая каша, варенная на пару	120
3.5.	Блюда из яиц, припущенные на паровой бане	121
3.5.1.	Омлет, варенный на паровой бане, — омлет паровой	121
Глава 4.	ПРИПУСКАНИЕ В ЖИДКОСТИ	123
4.1.	Блюда из бобовых семян, припущенные в жидкости	124
4.1.1.	Фасоль, припущенная в жидкости	124
4.2.	Блюда из мяса и ливера, припущенных в жидкости	125
4.2.1.	Мясо и ливер, припущенные в жидкости	125
4.3.	Блюда из овощей, грибов и фруктов, припущенных в жидкости	129
4.3.1.	Овощи, грибы и фрукты, припускаемые в жидкости по стандартной схеме	129
4.3.2.	Овощи и фрукты, припущенные в выкипающей жидкости	135
4.4.	Блюда из птицы, припущенной в жидкости	136
4.4.1.	Птица, припущенная в жидкости	136
4.5.	Блюда из рыбы, припущенной в жидкости	139
4.5.1.	Рыба, припущенная в жидкости	139
4.6.	Блюда из совокупности нескольких основных продуктов, припущенных в жидкости	142
4.6.1.	Овощи фаршированные, припущенные в бульоне	143
4.6.2.	Сложносоставные блюда из мяса, птицы или овощей, припущенные в жидкости замедленным способом, — чолнт ...	146
4.6.3.	Сложносоставные блюда из рыбы и овощей, припущенные в жидкости замедленным способом, — чолнт из рыбы и овощей ...	148
4.6.4.	Сложносоставные блюда с морковью, припущенные в жидкости, — цимес сложносоставной	149
Глава 5.	ПРИПУСКАНИЕ В ПОГЛОЩАЕМОЙ ЖИДКОСТИ	151
5.1.	Крупы, припущенные в поглощаемой жидкости, — каши вязкие и рассыпчатые	152
5.1.1.	Каши вязкие	152
5.1.2.	Каши рассыпчатые	154
Глава 6.	ПРИПУСКАНИЕ В СОУСЕ, СЛИВКАХ ИЛИ СМЕТАНЕ	158
6.1.	Блюда из бобовых семян, припущенных в соусе	159
6.1.1.	Бобовые семена, припущенные в соусе	159
6.1.2.	Бобовые семена, припущенные под соусом	160

6.2.	Блюда из мяса и ливера, припущенных в соусе	160
6.2.1.	Мясо и ливер, припущенные в соусе	161
6.2.2.	Мясо или ливер, припущенные под соусом	163
6.3.	Блюда из овощей, грибов и фруктов, припущенных в соусе	165
6.3.1.	Овощи, грибы и фрукты, припущенные в соусе	165
6.3.2.	Овощи и грибы, припущенные под соусом	169
6.4.	Блюда из птицы, припущенной в соусе	171
6.4.1.	Птица, припущенная в соусе	171
6.4.2.	Птица, припущенная под соусом	173
6.5.	Блюда из рыбы, припущенной в соусе	173
6.5.1.	Рыба, припущенная в соусе	174
6.5.2.	Рыба, припущенная под соусом	176
6.6.	Блюда из совокупности нескольких основных продуктов, припущенных в жидкости	176
6.6.1.	Продукты фаршированные, припущенные в соусе	177
Глава 7. ПРИПУСКАНИЕ В СОБСТВЕННОМ СОКУ		179
7.1.	Блюда из мяса и ливера, припущенных в собственном соку	180
7.1.1.	Мясо, припущенное в собственном соку	180
7.2.	Блюда из овощей и других растительных продуктов, припущенных в собственном соку	181
7.2.1.	Овощи и другие растительные продукты, припущенные в собственном соку	181
7.3.	Блюда из птицы, припущенной в собственном соку	184
7.3.1.	Птица и ливер птицы, припущенные в собственном соку	184
7.4.	Блюда из рыбы, припущенной в собственном соку	187
7.4.1.	Рыба, припущенная в собственном соку	187
7.5.	Блюда из совокупности нескольких основных продуктов, припущенных в собственном соку	189
7.5.1.	Овощи фаршированные, припущенные в собственном соку	189
Глава 8. КАНДИРОВАНИЕ И КОЛЕРОВАНИЕ		191
8.1.	Блюда и заготовки из candированных продуктов	191
8.1.1.	Карамель	192
8.1.2.	Кондитерские изделия из карамели	193
8.1.3.	Овощи, фрукты и орехи, candированные в сиропе, — варенье ...	194
8.1.4.	Пюре из фруктов и ягод, candированное — повидло, мармелад классический	201
Глава 9. ПАССЕРОВАНИЕ		204
9.1.	Блюда из пассерованных овощей и других растительных продуктов	205
9.1.1.	Овощи, фрукты и орехи пассерованные	205
9.1.2.	Мука, крупа и изделия из теста пассерованные	208

Глава 10. ЖАРКА НА УГЛЯХ — ГРИЛИРОВАНИЕ	210
10.1. Блюда из мяса и ливера, жаренных над углями	211
10.1.1. Мясо и ливер, жаренные на углях	212
10.2. Блюда из овощей и грибов, жаренных над углями	215
10.2.1. Овощи и грибы, жаренные над углями, — овощи и грибы грилье	215
10.3. Блюда из птицы, жаренной над углями	216
10.3.1. Птица, жаренная над углями, — птица грилье	216
10.4. Блюда из рыбы, жаренной над углями	218
10.4.1. Рыба, жаренная над углями, — рыба грилье	218
 Глава 11. ЖАРКА В ПЕЧИ	 220
11.1. Блюда из мяса, жаренного в печи	221
11.1.1. Мясо, жаренное в печи	221
11.2. Овощи и фрукты, жаренные в печи	223
11.2.1. Овощи, грибы и фрукты, жаренные в печи	224
11.3. Блюда из птицы, жаренной в печи	225
11.3.1. Птица, жаренная в печи, — жаркое из птицы	226
11.4. Блюда из рыбы, жаренной в печи	228
11.4.1. Рыба, жаренная в печи	228
11.5. Блюда из совокупности нескольких основных продуктов, жаренных в печи	229
11.5.1. Колбаса домашняя (кишке) из растительных продуктов, жаренная в печи	230
11.5.2. Овощи фаршированные, жаренные в печи	231
11.6. Изделия из теста, жаренные (выпеченные) на противне	233
11.6.1. Бабы и кексы	234
11.6.2. Баранки и бублики выпеченные — бейгелах	235
11.6.3. Бисквит и его производные	237
11.6.4. Булки, булочки и лепешки	239
11.6.5. Вафли	240
11.6.6. Волованы	241
11.6.7. Корзиночки из рассыпчатого теста — тарталетки	242
11.6.8. Маца — опресноки	243
11.6.9. Печенье	244
11.6.10. Пирог закрытый	246
11.6.11. Пироги открытые и полуоткрытые	248
11.6.12. Пирожки из теста, выпеченные в печи	251
11.6.13. Пирожные	254
11.6.14. Пряники и коврижки	258
11.6.15. Сухари и крутоны, выпеченные в духовке	259
11.6.16. Хлеб домашний	260
11.6.17. Шарлотка горячая	261
11.6.18. Штрудель, струдель	261

Глава 12. ЖАРКА НА РЕГУЛИРУЕМОМ ПЛАМЕНИ КОНФОРКИ —	
ЖАРКА-СОТЕ	263
12.1. Блюда из бобовых семян, жаренных на конфорке	264
12.1.1. Бобовые семена, жаренные на конфорке после варки	264
12.2. Блюда из молочных продуктов, жаренных на конфорке	265
12.2.1. Сыр, жаренный на конфорке	265
12.2.2. Изделия из творога, жаренные на конфорке, — сырники, латкес творожные	265
12.3. Блюда из мяса и ливера, жаренных на конфорке	266
12.3.1. Мясо и ливер, жаренные на конфорке	267
12.4. Блюда из овощей и грибов, жаренных на конфорке	269
12.4.1. Овощи, грибы и фрукты, жаренные на конфорке	270
12.5. Блюда из птицы, жаренной на конфорке	273
12.5.1. Птица, жаренная на конфорке	274
12.6. Блюда из рыбы, жаренной на конфорке	275
12.6.1. Рыба, жаренная на конфорке	276
12.7. Блюда из совокупности нескольких основных продуктов, жаренных на конфорке	278
12.7.1. Изделия из теста с начинкой, жаренные на конфорке	278
12.7.2. Шейки домашней птицы фаршированные, жаренные на конфорке	280
12.8. Изделия из теста и крупы, жаренные на конфорке	280
12.8.1. Изделия из жидкого теста, жаренные на конфорке, — блинчики, блины и оладьи	281
12.8.2. Изделия из крутого теста, жаренные на конфорке	282
12.8.3. Изделия из хлеба, жаренные на конфорке, — гренки	283
12.8.4. Изделия из каши и макаронных изделий, жаренные на конфорке	285
12.9. Блюда из яиц, жаренных на конфорке	286
12.9.1. Омлеты и яичницы, жаренные на конфорке	286
12.9.2. Рубленые изделия из яиц, жаренные на конфорке	290
Глава 13. ЖАРКА ВО ФРИТЮРЕ	292
13.1. Блюда из мяса и ливера, жаренных во фритюре	293
13.1.1. Мясо и ливер, жаренные во фритюре	293
13.2. Блюда из овощей и фруктов, жаренных во фритюре	294
13.2.1. Овощи, грибы и фрукты, жаренные во фритюре	294
13.3. Блюда из птицы, жаренной во фритюре	297
13.3.1. Домашняя птица, жаренная во фритюре	298
13.4. Блюда из рыбы, жаренной во фритюре	299
13.4.1. Рыба, жаренная во фритюре	300
13.5. Изделия из теста и крупы, жаренные во фритюре	301
13.5.1. Изделия из теста или крупы, жаренные на конфорке	302
13.6. Блюда из яиц, жаренных во фритюре	304
13.6.1. Яйца выпускные, жаренные во фритюре	304

Глава 14. ЗАПЕКАНИЕ	305
14.1. Запекание в оболочке из пищевых продуктов	305
14.1.1. Запеканка	306
14.1.2. Запеканка из капусты и огурцов с разными продуктами — солянка из капусты	310
14.1.3. Продукты, запеченные в соусе, сливках или сметане	311
14.1.4. Продукты, запеченные под взбитыми белками	316
14.1.5. Продукты, запеченные под взбитыми яйцами	317
14.1.6. Продукты, запеченные под сыром	320
14.1.7. Пудинг, запеченный в духовке	322
14.1.8. Суфле, запеченное в духовке	328
14.2. Запекание в оболочке из непищевых продуктов	329
14.2.1. Продукты, запеченные «в конвертах»	330
14.2.2. Продукты, запеченные в тесте	332
 Глава 15. КУЛИНАРНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ОСНОВАННЫЕ НА ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ МИКРООРГАНИЗМОВ	 334
15.1. Напитки, полученные брожением	335
15.1.1. Напитки, полученные брожением, с низким содержанием алкоголя	335
15.1.2. Молочно-кислые напитки	337
15.2. Тесто дрожжевое	338
15.2.1. Тесто дрожжевое обычное и сдобное	339
 Глава 16. КУЛИНАРНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ОСНОВАННЫЕ НА МАССООБМЕННЫХ ПРОЦЕССАХ	 345
16.1. Молочные и молочно-кислые продукты	346
16.1.1. Творог и сливочное масло	347
16.2. Консервы и соленья из овощей, грибов и фруктов, растительные экстракты	348
16.2.1. Овощи, грибы и фрукты маринованные	348
16.2.2. Овощи, грибы и фрукты соленые и квашеные	352
16.2.3. Сок из растительных продуктов	358
16.2.4. Фрукты и ягоды, консервированные в сахарном сиропе	359
16.2.5. Экстракты растительных продуктов в различных жидкостях — настои и настойки	360
16.3. Блюда и полуфабрикаты из рыбы маринованной и соленой	369
16.3.1. Рыба маринованная	370
16.3.2. Рыба соленая	371
 Глава 17. СМЕШИВАНИЕ И ГОМОГЕНИЗАЦИЯ	 373
17.1. Бутерброды и корзиночки	374
17.1.1. Бутерброды и бутербродики	375
17.1.2. Волованы и корзиночки с начинкой	379

17.2.	Блюда и гарниры, приготовленные сочетанием продуктов	381
17.2.1.	Винегреты, майонезы, салаты и супы холодные	382
17.2.2.	Гарнир сложный для бульонов и супов	399
17.2.3.	Заливное (аспик) и мусс желированный	400
17.2.4.	Паштеты, пюре, пасты	402
17.3.	Сладкие блюда, приготовленные сочетанием продуктов	408
17.3.1.	Глазурь кондитерская (помада) основная и ее производные	408
17.3.2.	Десерты декоративные	409
17.3.3.	Десерты желированные	413
17.3.4.	Кремы для кондитерских изделий, полученные смешиванием продуктов	415
17.3.5.	Марципан	417
17.3.6.	Пирожные, приготовленные холодным способом	417
17.4.	Напитки	418
17.4.1.	Напитки, полученные смешиванием компонентов	418
17.5.	Полуфабрикаты, полученные смешиванием и гомогенизацией	421
17.5.1.	Маринад	421
17.5.2.	Сахар, ароматизированный кожурой цитрусовых	422
17.5.3.	Сушеная пряная зелень сборная — букет гарни	422
17.6.	Соусы и заправки	422
17.6.1.	Горчица столовая	423
17.6.2.	Заправки и холодные соусы	424
17.7.	Тесто и толокно	430
17.7.1.	Тесто бисквитное	430
17.7.2.	Тесто воздушное	432
17.7.3.	Тесто пресное	433
17.7.4.	Толокно	441
17.8.	Фарши и начинки	442
17.8.1.	Начинка из бобовых семян	442
17.8.2.	Начинка из молочных продуктов: сыра и творога	443
17.8.3.	Начинка и фарш из мяса и ливера	444
17.8.4.	Начинка и фарш из овощей, грибов и других растительных продуктов	446
17.8.5.	Начинка и фарш из птицы	450
17.8.6.	Начинка и фарш из рыбы	452
17.8.7.	Начинки из каши, сухарей, хлеба и макаронных изделий	455
17.8.8.	Начинка из яиц	457
Глава 18.	СУШКА	459
18.1.	Изделия и заготовки из овощей, грибов и фруктов сушеных	460
18.1.1.	Овощи и грибы сушеные	461
18.1.2.	Фрукты и ягоды сушеные	461
18.2.	Рыба сушеная	463
18.2.1.	Рыба вяленая и сушеная	464

18.3. Изделия из теста и крупы для длительного хранения	464
18.3.1. Крупа из розовых лепестков	465
18.3.2. Лапша домашняя сушеная	465
18.3.3. Солод	466
Глава 19. ПОДАЧА И ОФОРМЛЕНИЕ ГОТОВЫХ БЛЮД	467
19.1. Подготовка к подаче основной части блюда	468
19.1.1. Блюда из молочных продуктов, приготовленные для подачи ...	468
19.1.2. Блюда из мяса горячие, приготовленные для подачи	469
19.1.3. Блюда из мяса холодные, приготовленные для подачи	469
19.1.4. Блюда из овощей, фруктов и ягод, приготовленные для подачи	469
19.1.5. Блюда из птицы горячие и холодные, приготовленные для подачи	470
19.1.6. Блюда из рыбы горячие, приготовленные для подачи	471
19.1.7. Блюда из рыбы холодные, приготовленные для подачи	471
19.1.8. Подготовка к подаче дополнительных компонентов блюд	472
Таблица 1. Подача блюд	474
Глава 20. ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ	482
Таблица 2. Праздничные ритуальные трапезы	485
Глава 21. ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА СЫРЬЯ И ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ОПЕРАЦИИ	489
21.1. Первичная обработка паревных (нейтральных) продуктов	490
21.1.1. Первичная обработка бобовых семян	490
21.1.2. Первичная обработка овощей, грибов, орехов, пряностей и фруктов	491
21.1.3. Первичная обработка рыбы	494
21.1.4. Первичная обработка теста и крупы	496
21.1.5. Первичная обработка яиц	497
21.2. Первичная обработка мясных продуктов	498
21.2.1. Первичная обработка мяса и ливера	498
21.2.2. Первичная обработка птицы	501
21.3. Первичная обработка молочных продуктов	503
21.4. Вспомогательные кулинарные операции	504
21.4.1. Бланширование	504
21.4.2. Вытапливание жира	505
21.4.3. Желирование	506
21.4.4. Лиирование	506
21.4.5. Маринование	507
21.4.6. Панирование	507
21.4.7. Фарширование и шпигование	508
21.4.8. Фламбирование	510
21.4.9. Формовка рубленых изделий и изделий из теста	511



Глава 22. ПРЯНОСТИ И ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ	512
22.1. Пряности	512
Таблица 3. Перечень распространенных пряностей и их кулинарное назначение	513
22.2. Пищевые добавки	515
Таблица 4. Перечень пищевых добавок, разрешенных, не разрешенных и запрещенных к применению	516
Предисловие к послесловию	527
Послесловие к предисловию послесловия	528
ПРИЛОЖЕНИЯ	529
Таблица 5. Сравнительная таблица веса и меры некоторых продуктов (в граммах)	529
Кулинарный словарь	531
Указатель блюд по их кулинарному назначению	648
Алфавитный указатель блюд	709

