В. В. Похлебкин

КУЛИНАРНЫЙ СЛОВАРЬ







ПОПУЛЯРНАЯ КУЛИНАРИЯ



В.В. Похлебкин

СОБРАНИЕ ИЗБРАННЫХ ПРОИЗВЕДЕНИЙ

ПОВАРЕННОЕ ИСКУССТВО
И ПОВАРСКИЕ ПРИКЛАДЫ

•

ИСТОРИЯ ВАЖНЕЙШИХ
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

•

НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ
НАШИХ НАРОДОВ

•

КУЛИНАРНЫЙ СЛОВАРЬ

•

ИЗ ИСТОРИИ РУССКОЙ
КУЛИНАРНОЙ КУЛЬТУРЫ

В.В. Похлебкин

КУЛИНАРНЫЙ СЛОВАРЬ

ЦЕНТРПОЛИГРАФ
Москва
1996

ББК 36.99я2
П41

Художник А.Д. Акатьев

© В.В. Похлебкин, 1996

Художественное оформление
© торгово-издательское объединение «Центрполиграф», 1996

© Торгово-издательское объединение «Центрполиграф», 1996

ISBN 5-218-00252-6

Охраняется Законом РФ об авторском праве.
Воспроизведение всей книги или любой ее части
воспрещается без письменного разрешения издателя.
Любые попытки нарушения закона
будут преследоваться в судебном порядке.

ПРЕДИСЛОВИЕ К ПЕРВОМУ ИЗДАНИЮ «КУЛИНАРНОГО СЛОВАРЯ»

Предлагаемый словарь дает объяснение, толкование и справочный материал (рецептуру, характер применения) по всем категориям терминов, относящихся к области кулинарии: к ее истории, теории, практике, сырью (продуктам), кухонной утвари, столовой посуде, инструментарию, видам очага и т.д.

Кулинарные словари, несмотря на все свои различия в структуре, подборе и толковании материала, всегда ставили и ставят своей основной задачей распространение профессиональной культуры, приведение в систему применяемых на практике разнородных кулинарных знаний и ознакомление своего народа с обычаями других, то есть исходят из необходимости интернационализации кулинарных знаний. Поэтому не случайно, что такие словари и справочники периодически появлялись и появляются во многих странах.

Первый известный человечеству кулинарный словарь был составлен в период расцвета Римской империи, в Греции, во втором веке нашей эры Артемидором Эфесским Дальдианусом. Затем наиболее известные кулинарные словари появились в Италии в XVII в. и во Франции в середине XVIII в., а в XIX в. стали публиковаться и в других странах Европы — Германии, Голландии, Бельгии, Португалии и Испании.

В XX в. подобные справочники стали появляться и в странах Азии — например, издающийся в настоящее время 20-томный кулинарный словарь китайской кухни в Пекине, многочисленные японские кулинарные словари, справочники по индийской и индонезийской кухням и т.д.

В России первые попытки создать кулинарный словарь относятся к концу XVIII — началу XIX в., что объясняется общим влиянием французской культуры, проникавшей в разном виде во все страны Европы после Французской революции 1789 г.

Стремление дать российским помещикам какое-то руководство для ориентации в иностранных кушаньях, привнесенных в Россию в течение всего XVIII в., а также облегчить контроль за качеством изделий, расходом продуктов и вкусом новых блюд, изготовляемых как иностранными, так и доморощенными поварами, вызвало появление «Словаря поваренного, приспешничьего, кондитерского и дистилляторского, содержащего по азбучному порядку подробное и верное наставление к приготовлению всякого рода кушаний из французской, немецкой и голландской, испанской и английской поварни» (Москва, 1795—1797 гг.).

Составитель этого словаря — тульский помещик В.А. Левшин (1746—1826 гг.) скромно не указал своего имени, поскольку он был всего лишь переводчиком, который соединил несколько иностранных поваренных книг, расположил рецепты блюд в алфавитном порядке и самостоятельно пристегнул к этому компилятивному «труду» описание «русской поварни», то есть блюд русской, белорусской и украинской кухонь, которые бытовали в то время в России. Этот кулинарный словарь охватывал шесть томов, каждый из которых насчитывал в среднем по 460 страниц. Однако многотомность словаря Левшина, трудность поисков в нем (каждая национальная кухня начиналась заново по алфавиту, а терминологический словарик прилагался отдельно) и частое нарушение алфавитного принципа (поскольку некоторые тома дополнялись пропущенными терминами, да и при переводе на русский язык немецкие или французские слова часто совсем не совпадали с той же буквой русского алфавита (вот почему кулинарные словари нельзя просто переводить, как другие книги), — все это привело к тому, что преимущества словарного принципа, облегчающего справку, оказались нереализованными. Кроме того, тогдашний русский читатель, в массе своей деревенский помещик, оказался неподготовленным к словарно-справочной форме издания, он более привык к традиционной форме поваренных книг, где все блюда делились по виду подачи, то есть на закуски, супы, вторые мясные и рыбные горячие и на десерт, в то время как приготовление различных солений, мочений, квасов и других напитков, а также кондитерских изделий включалось обычно не в поваренные, а в особые книги. Это было связано со строгим разделением в помещичьем хозяйстве профессий метрдотеля (всегда иностранца), повара (которым мог быть русский или иностранец), кондитера (обычно только иностранец), приспешника (почти всегда русский) и ключницы (только русской, местной), в обязанности которой входило приготовление и хранение солений, квашений и мочений. Напитками, особенно алкогольными, ведал особый человек — погребщик, или кравчий.

Значительный ущерб репутации «Словаря поваренного» нанесло еще то обстоятельство, что переводчик не вникал в суть кулинарного производства и переводил все так, как подсказывало ему знание языка и личный опыт, то есть не по смыслу, а слово за словом. Кулинарная специфика иногда полностью исчезала, и по таким рецептам нельзя было ничего приготовить. Достаточно сказать, что Левшин путал не только кулинарные термины и процессы, но и более известные вещи — так, например, название немецкого города Веймар, где жил и работал Гёте, он принимал за фамилию автора книги. Весьма неровные, разнокалиберные достоинства использованных Левшиным источников и еще в большей степени их непрофессиональный, некритический перевод отпугнули от кулинарных словарей тогдашних издателей и, главное, — изменили подход к ним со стороны их составителей.

В 1800 г. в Москве был издан еще один кулинарный словарь Панкрата Сумарокова (внучатый племянник известного писателя), который, находясь в пятнадцатилетней ссылке в Сибири, составил «Источник здравия, или Словарь всех употребительных снедей, приправ и напитков, из трех царств природой извлекаемых». Эта сравнительно небольшая книжка, насчитывавшая 260 страниц, открыла в русской кулинарной литературе «новое» направление, в основе которого были не вкус и добротность, сытность, легкость или иное кулинарное качество блюд, а их «полезность» или «вредность», и все питание рассматривалось не в кулинарном плане, а «касательно сохранения здравия и врачевания болезней», как заявлял сам автор этой книги. Сумароков нащупал главный интерес к питанию тогдашнего читателя — сытого, обеспеченного, состоятельного и уже немолодого человека, которого интересовало, полезно или вредно то или иное кушанье и продлит ли оно ему жизнь или нет. Ловко эксплуатируя этот интерес и учитывая также другую распространенную черту ленивого человека — его стремление быстро получить готовый рецепт долголетия, не задумываясь особенно над тем, каким путем к этому рецепту пришли и правомерен ли он, Сумароков наклеивал ярлыки полезных или вредных «снедей и напитков» с необыкновенной легкостью, совершенно не сообразуясь, разумеется, с их подлинными свойствами и используя веками бытовавшие религиозные воззрения, суеверия, привычки или заблуждения, против которых он не спорил в своей книге, а наоборот, их суммировал, их утверждал.

Таким образом, его словарь, который несколько раз переиздавался в XIX в., явился впоследствии не только удобным руководством для различных шарлатанов, но и стал источником многих неверных и нелепых, но прочно укоре-

нившихся представлений о том или ином продукте питания или напитке.

В кулинарном отношении «Словарь снедей» был явным шагом назад по сравнению с левшинским «Словарем поваренным», так как в нем речь уже не шла о приготовлении пищи, объяснении кулинарной терминологии: кулинарные действия там полностью игнорировались — словарь был лишь перечислением пищевых продуктов с указанием их фантастических «лекарственных» свойств.

Развитие кулинарной литературы пошло с этого времени в России по трем различным направлениям, не связанным между собой:

1) по линии издания обычных поваренных книг, наполненных колоссальным количеством в большинстве своем повторяющихся, однородных рецептов, без всякой систематизации, сгруппированных лишь по принципу порядка подачи блюд за столом;

2) по линии включения элементов кулинарных знаний в «Домашние лечебники», где продукты и отдельные блюда наделялись вымышленными лечебными свойствами и рассматривались не с кулинарной, а с «лекарственной» точки зрения;

3) по линии включения элементов кулинарных знаний в общие хозяйственные справочники, где рецепты солений и квашений соседствовали с рецептами о выведении домашних насекомых или чистки платья от пятен и пыли.

Таким образом, кулинарная специфика, лишившись отдельного, самостоятельного рассмотрения и оказавшись на периферии в качестве побочного члена в лечебных или хозяйственных справочниках, в течение длительного, почти двухвекового периода не была предметом глубокого, делового, профессионального исследования. Ею занимались случайные люди, не знавшие не только того, что было сделано до них, на какой стадии пребывала кулинарная практика в стране по сравнению с зарубежной, но и не имевшие никакого понятия о международных тенденциях кулинарного творчества, о доле и роли отечественного вклада в мировой опыт, об особенностях кулинарной культуры в своей многонациональной стране.

Между тем только такие издания, как кулинарный словарь, где в силу самой структуры произведения совершенно исключены повторения под разными псевдонимами одного и того же блюда, где приходится постоянно сравнивать и сопоставлять кулинарные технологические приемы многих народов, где национальный, отечественный опыт лучше высвечивается на фоне международного развития кулинарного ремесла, — могут действительно содействовать совершенствованию кулинарной практики, придавая ей теоретический и общекультурный ха-

рактер. Словарный подход к любой отрасли знаний и хозяйства особенно требуется в наше время, когда неизмеримо возрос по сравнению с прошлыми столетиями и даже десятилетиями культурный уровень населения нашей страны, когда назрела потребность в справочных изданиях, способных быстро и четко ответить на возникающие вопросы.

Автор не ставит своей задачей дать абсолютно полный кулинарный словарь (ибо это потребовало бы резкого увеличения его объема), но и не ограничивает себя рамками чисто профессионального словарика повара. В словарь отобраны преимущественно те слова, те термины, которые могут ввести читателя в мир большой кулинарии — кулинарии не как просто обыденного кухонного занятия, а как древнейшей отрасли человеческой деятельности, отрасли материальной культуры человека, имеющей богатую, многовековую историю.

Словарь содержит три вида терминов из области кулинарного дела:

1. ***Термины кулинарного профессионального языка.*** Термины этого вида в большинстве своем являются международными и имеют в основе греческие и латинские или французские, немецкие и арабские корни. Все они возникли исторически в процессе развития кулинарного искусства, причем часть из них тесно связана с определенной исторической эпохой, а часть — стабильно сохраняется в современных профессиональном и бытовом языках. Например:

АМБИГЮ (от лат. *ambigere* — сомневаться, соединять противоположное). Обед, на котором в один прием подают теплые и холодные блюда; типичное амбигю — распространенная в XIX в. русская подача двух первых блюд: ботвиньи (холодной) и щей (горячих).

БАРДИРОВАНИЕ (от фр. *barder* — одевать в латы). Подготовка домашней птицы или дичи для жарения, тушения[1].

2. ***Термины фундаментальных кулинарных понятий.*** Эти термины также международные, но они имеют национальное соответствие во всех языках и употребляются как в бытовой речи, так и в профессиональной в каждой стране на своем языке. В данном случае все термины этого рода даются по-русски. Примеры таких терминов: варка, тушение, жарение, пряжение, запекание и т. д. и т. п.

3. ***Термины, применяемые исключительно в отдельных национальных кухнях.*** Такие термины относятся к специфичес-

---

[1] Оригинальное написание дается только для слов из языков, пользующихся латинской графикой, и для греческих слов в этимологических справках.

ким сторонам кулинарного производства или оригинальным продуктам, свойственным лишь данной национальной кухне, а потому не переводятся (и фактически остаются без объяснения) на другие языки.

Термины этого рода собраны из европейских и азиатских кухонь, и в особенности из кухонь народов бывшего СССР.

Примером таких специфических терминов русского кулинарного языка являются расстегайчик, кулебяка, пироги и т. п., белорусского — волога, мочанка, пячисто и др., из восточных терминов — изюм, халва, долма и т. д.

Отсюда видно, что по составу статей кулинарный словарь отличается от поваренных книг, составленных в алфавитном порядке.

Более того, почти все термины, приводимые в данном словаре, в обычных языковых словарях не получают должного профессионального толкования.

Вместе с тем словарь не загроможден общеизвестными, широко распространенными рецептами, сохраняет значение и вид словаря, дает историческое происхождение и толкование терминов кулинарного искусства.

Следует отметить еще одну существенную особенность, связанную со спецификой тематики данного словаря. В то время как все отраслевые словари в области точных наук, техники и современных прикладных знаний неизбежно сосредоточивают внимание на терминах, появившихся в самое последнее время и неразрывно связанных с современной новой техникой и технологией производства, кулинарный словарь включает в себя термины в области кулинарии, исторически возникавшие и входившие в практику на протяжении всего исторического развития национальных кухонь народов разных стран.

Этот принцип составления связан со спецификой самого кулинарного искусства, где невозможно отбросить достижения предшествующих исторических эпох в смысле опыта, навыков, выработки особых приемов, создания инструментария и оборудования для обработки и приготовления пищевых продуктов.

Издание, с одной стороны, рассчитано на достаточно широкую читательскую среду профессиональных работников (не надо забывать, что повар ныне — одна из массовых профессий), а с другой — на не кулинаров.

Тот факт, что словарь в компактной, удобной для пользования форме обобщает большой информативный материал, делает его также практическим пособием, что имеет крайне существенное значение для сохранения и упрочения лучших национальных традиций материальной культуры.

ПРЕДИСЛОВИЕ КО ВТОРОМУ ИЗДАНИЮ «КУЛИНАРНОГО СЛОВАРЯ»

Первое издание «Кулинарного словаря»[1] пришлось на годы так называемой перестройки — самые смутные годы русской истории — так они, несомненно, будут оценены нашими потомками.

Неразбериха, противоречивость, конъюнктурность, влияние старых отживших стереотипов в подходе к «цензурированию» авторского текста, наряду с появившимися «новыми» тенденциями в издательском деле — стремлением выгадать, схалтурить в редакционно-издательском процессе, — все это не могло не отразиться на общем ухудшении качества первого издания, на обеднении даже того краткого варианта авторского текста, который был опубликован первоначально в «Неделе» в 1972—1985 гг.

С одной стороны, в годы перестройки был положительно решен вопрос об издании «Кулинарного словаря» в книжной форме, в то время как в брежневские времена словарь был обречен существовать лишь в газетно-журнальном исполнении.

С другой стороны, подчиняясь конъюнктуре середины 80-х годов, редакторы тщательно вычистили из словаря все, что по их мнению не соответствовало горбачевской антиалкогольной компании.

Так, из словаря были целиком выброшены статьи «Виноградные вина», «Бургонское», «Бордоские вина», «Водка», «Коньяк», «Ликеры», «Мускат», «Малага», «Мадера», «Наливки», «Настойки», «Шампанское» и другие, сообщающие о биохимическом характере, а также о пищевых и вку-

[1] Минск: «Полымя», 1988 г.

совых особенностях указанных напитков, об их правильном употреблении в застолье, о стимуляции ими пищеварительного процесса.

Помимо этого также были устранены из словаря все упоминания о чисто кулинарном употреблении алкоголя при приготовлении теста и различных блюд (мясных, рыбных, овощных) и все рецепты блюд, в том числе десертных и кондитерских, где так или иначе применялся хотя бы один грамм алкогольных напитков. Но самое худшее в подобном конъюнктурном подходе заключалось в том, что в ряде кондитерских рецептов алкоголь как компонент был просто-напросто вычеркнут, в то время как весь остальной рецепт сохранен. Любой кулинарно грамотный человек легко может себе представить, какие «вкусные» результаты могут последовать от выполнения подобным образом «исправленных» рецептов.

Вмешательством другого рода в чисто кулинарную тематику в последние годы явилось «эмоциональное» редактирование, проявившееся в изменении состава национальных блюд на основе дилетантских представлений о них современных рецензентов.

Не имея прочных знаний о блюдах классической национальной кухни XIX в. по этнографической и поваренной литературе того времени и зная о них лишь по бледным и искаженным «образцам» нынешней ресторанной кухни, такие люди брали на себя смелость вносить изменения в рецептуру соответствующих классических образцов, подгоняя их под «современную действительность».

Все эти, а также другие изменения, из которых самыми обычными были «простые» усечения авторского текста (например, все статьи на букву «Ю») с целью подгона словаря под заранее запланированный листаж, разумеется, ухудшили первое издание словаря, сделали его менее полезным для читателей.

Вполне понятно, что второе издание призвано устранить все указанные недочеты, свойственные первому изданию.

Во-первых, во втором издании существенно увеличено количество кулинарных терминов — введено свыше 300 новых понятий, так что общее количество терминов доведено до 1200.

Во-вторых, пополнены, исправлены или восстановлены в полном кулинарном объеме все статьи первого издания.

В-третьих, уточнены и расширены объяснения кулинарных процессов с целью сделать статьи словаря более доступными широкому кругу читателей.

В словарь введены также термины кулинарного обихода и кулинарной техники (посуды, оборудования), которые употребляются в международной кулинарии и употреблялись в русской кулинарии XVIII—XIX вв. Такое дополнение необходимо, поскольку в последнее время усиленно издаются репринтные издания произведений дореволюционной кулинарной литературы, понимание которых невозможно без знания профессионального поварского и кондитерского языка XIX в.

В целом второе издание «Кулинарного словаря» дает несравненно более полное и правильное представление о классической и национальной кулинарной терминологии.

Вместе с тем в словарь включены, разумеется, не все существующие кулинарные понятия и термины. Как правило, опущены те, которые и без словаря достаточно известны. В словарь же включены редкие, не часто встречающиеся или давно не толковавшиеся в кулинарной литературе понятия.

Не включены в словарь и некоторые областные термины, имеющие узкий ареал распространения.

ПРЕДИСЛОВИЕ К ТРЕТЬЕМУ, НЫНЕШНЕМУ ИЗДАНИЮ «КУЛИНАРНОГО СЛОВАРЯ»

Данное издание, осуществляемое «Центрполиграфом», вновь пересмотрено автором. В нем устранены недостатки предыдущих изданий, вызванные конъюнктурным редактированием, исправлены опечатки, и, кроме того, оно существенно дополнено новыми терминами, в том числе названиями некоторых продуктов, ранее не появлявшихся на российском рынке и нигде еще ни в каких изданиях или словарях не упоминавшихся и не объясненных, например *каркадэ* — «египетский чай», «напиток фараонов».

Данное издание в целом значительно полнее большинства однотомных иностранных кулинарных словарей. В словарь включены впервые многие русские кулинарные термины, имеющие региональное распространение.




А

АБАКА (от греч. ἀβάκιον — доска). В приложении к кухонному инвентарю абака первоначально — специальная доска над полым ящиком высотой в полтора метра, в которой делались вырезы (кружки) различного диаметра для постановки сосудов, имевших либо коническое (острое), либо закругленное (сферическое) дно, а не плоское, как у нынешних кастрюль.

Позднее абакой стали называть весь ящик под доской, превращенный в шкаф для хранения столовой посуды. Иногда он делался открытым. Имел широкие, квадратные (как абака-доска в вершине дорической колонны) полки. По своей форме абака — прообраз большинства современных кухонных напольных шкафов, а также холодильников. В средние века античная абака была заменена *буфетом* (см.), переместившимся из кухни в особое помещение и превратившимся из утилитарного хранилища в произведение декоративного искусства, украшение интерьера. Начиная с конца 30-х, а особенно с конца 40-х годов XX в. повсеместно в Европе началось возвращение к конструкции абаки, как к более простой, рациональной и экономичной форме шкафа для современных небольших кухонных домашних помещений.

АБГОРА (азерб., нескл.). Незрелый виноград любого сорта, или его терпкий сок, в возрасте, когда виноградины еще твердые и не начали наливаться и приобретать прозрачность. Используется в азербайджанской национальной кухне как компонент в процессе приготовления ряда мясных блюд из целого мяса (гора-мусабе, сабзи-кавурма, турши-кавурма, плов и др.) для придания мясу более нежной консистенции и кисловатого вкуса.

AB OVO (лат. «с яйца», то есть с самого начала). Выражение, употребляемое в переносном смысле для обозначения того, что данный вопрос рассматривается с самых своих ис-

токов. Произошло от обычая древних римлян всегда начинать обед с яиц как с символа «начала жизни». В диетическом отношении это оправдано лишь в том случае, если яйца выпиваются сырыми. Вареные яйца, особенно крутые, перевариваются крайне трудно. Поэтому еду следует начинать с приема различных *аперитивов или салатов, кашиц*. Однако по традиции, сохраняющейся тысячелетиями, до сих пор на первый прием пищи, на утренний завтрак, во всех санаториях, больницах, детских садах и т. п. подают яйца, причем главным образом крутые, что в корне неверно.

AB OVO USQUE AD MALA (лат. «от яйца до яблок»). С начала до конца. Выражение, впервые употребленное в одах римского поэта Квинтия Горация Флакка. Происходит от обычая римлян подавать яйца к началу трапезы, а ябло-ки — к ее концу, на десерт.

АБЕС (фр. *abaisse* — корка). Общее название всех видов теста, употребляемых в поварском и кондитерском деле для содействия процессам тепловой обработки продуктов и затем не используемых в пищу. Сюда относится тесто для запекания окороков, дичи, крольчатины, для герметизации поваренных сосудов (горшочков, чугунков), тесто для поддонов тортов, саваренов, пудингов и других сладких блюд; абес используется не только в западноевропейских, но и в русской и восточной кухнях. Например, казмаг при изготовлении азербайджанских пловов.

Абес **для запекания** (ветчины, уток, крупной дичи, зайцев и кроликов) приготавливают следующим образом: ржаная мука круто замешивается на теплой воде, с добавлением небольшого количества сливочного масла и соли (50 г масла на 3—3,5 л муки и 1 ч. ложку соли). Этим тестом обмазывают окорок слоем в 1 см, а дичь — слоем в 0,4—0,5 см.

Абес **для закупоривания горшечных отверстий** (наносится на марлевую или бязевую повязку) приготавливают из пшеничной муки, на горячей воде, с обычным для съедобного теста количеством масла, и присаливают круче, примерно вдвое; тесто делают различной крутости, в зависимости от характера использования. Оно может употребляться также для запекания в нем мясных паштетов, рулетов, «заячьего сыра», овощных (капустных) рулетов латышской кухни и т. п. В последнем случае для усиления непроницаемости теста его замешивают из пшеничной муки на холодной воде с добавлением яичных желтков и после раскатки натирают сливочным маслом, стараясь втереть масло в готовое крутое тесто от руки, а затем 5—6 раз сгибают тесто и раскатывают его скалкой. Пропорции муки, яиц, масла, воды и соли для этого вида абеса — произвольны.

Последний вид абеса может быть использован также для изготовления «корзиночек» (гарнирных), начиняемых отварными овощами. (О приготовлении кондитерских абесов см. *тимбалы*.)

Абесы являются противоположностью другим видам теста, употребляемым также для содействия тепловой обработке основного продукта (рыбы, фарша, фруктов), но съедаемого вместе с изготовленным блюдом. Эти виды теста носят общее название *кляров* (см.) и приготавливаются иными способами.

АБЕССЕ (франц, *abaisser* — превратить в корку). Кондитерский термин: раскатывать тесто скалкой до обозначенной в рецепте толщины.

АБИЛИРОВАТЬ (от фр. *abeiller* — пчелиный). Очистить, обработать добросовестно, как пчела, по-пчелиному. Термин западноевропейской и международной ресторанной кухни, означающий полную и тщательную первичную обработку любого пищевого сырья животного происхождения. Так, абилировать птицу — значит ощипать, выпотрошить и опалить ее; абилировать мясо — очистить его от кожи, поверхностной пленки, сухожилий, фасций; абилировать рыбу — очистить ее от чешуи, слизи, колющих плавников, щитков (у осетровых), а также выпотрошить и промыть. Термин удобен, так как охватывает своим значением всю сумму действий по первичной обработке пищевого сырья.

АБРИКОС. Древесное садовое растение семейства миндальных, дающее плоды, находящие самое широкое применение в кулинарии, кондитерском деле, консервной промышленности. Используется мякоть (оболочка) и ядро (семя) плодов абрикоса. Как культурное растение, абрикос был вывезен Александром Македонским из Армении и распространился в эпоху эллинизма по всей Южной Европе, Средиземноморью, Ближнему и Среднему Востоку. Это привело к появлению различных сортов абрикосов с разными качествами. Поэтому в разных районах СНГ и мира абрикос носит в свежем, сушеном и вяленом виде различные торговые и кулинарные названия: *шептала* (крупные, спелые плоды в слегка подвяленном состоянии, без косточки); *урюк* (целые засушенные плоды с косточкой); *кайса* (целые завяленные плоды, без косточки, надрезанные пополам); *курага* (засушенные плоды, без косточки, разрезанные на половинки и четвертинки); *жердела* (мелкий сладкий абрикос) и др. Благодаря очень высокому содержанию пектинов абрикос используют для приготовления наиболее ценных *мармеладов* (патов) и мармеладов из других ягод и фруктов, где не хватает собственных пектинов, разнообразных *джемов, варений* (иногда вместе с ядром), для выработки сока, экстрактов, сиропов, кальвадоса. Косточки абрикоса ис-

пользуют при изготовлении натурального *абрикотина* (см.). Ядра (семена) — как заменитель миндаля, в мармеладно-ореховых смесях (см. *бадам*), восточных сладостях и халвах, *рахат-лукуме* (см.). В поваренном деле абрикосы в вяленом и свежем виде применяются как компонент и приправа (в виде *мезги*) при приготовлении кисло-сладких мясных блюд восточной кухни (например, к пловам, к дичи — фазанам) и для самостоятельного обжаривания в масле (*кайсаба*), а также для производства столовых национальных напитков — см. *гулунгоб, шербеты.*

АБРИКОТИН. Ликер на натуральной (фруктовой или косточковой) основе, наиболее часто применяемый в кондитерской промышленности, а также при изготовлении сладких блюд (киселей, компотов, шарлоток, желе и др.) в качестве ароматизатора.

Абрикотином называют также синтетическую ликерную эссенцию (альдегид), применяемую ныне как замена натурального абрикотина при производстве карамелей и фруктовых вод.

АБСЕНТ (фр. *absinthe*, от лат. *absinthium* — полынь). Полынная настойка, ароматизированная одновременно небольшим количеством аниса или мяты. Один из прообразов современных вермутов. Родина производства абсента — Франция, где он и получил наибольшее распространение во второй половине XIX — начале XX в. Вследствие присутствия *полынных эфиров*, трудно поддающихся очистке, и других дефектов при производстве, абсент оказался чрезвычайно вредным алкогольным напитком, вызывающим серьезные нарушения центральной нервной системы, особый синдром алкоголизма — «абсентизм» и смерть. Был запрещен особым законом в 1915 г. к производству и к продаже. Нелегально изготовлялся, однако, плоть до середины 20-х годов.

АБСИНТ (фр. *absinthe*). Полынный ликер, изготовляемый из альпийской полыни. Обладает теми же отрицательными свойствами, что и абсент, но менее резко выраженными за счет того, что ликеры употребляются в малых дозах и как добавки в кофе или в минеральные столовые воды. Изготавливается во Франции, французской и итальянской Швейцарии, в княжестве Лихтенштейн. Имитации абсинта распространены и в других странах. Иногда на этикетках ликера-абсинта добавляется слово *tisane*, то есть ликер. Но чаще всего пояснение отсутствует, так как вид продукта устанавливается потребителем из указания на процентное содержание спирта и сахара на этикетке.

АБСИСТЕНЦИЯ (от лат. *absistere* — отступать, отходить от чего-либо). Воздержание от мясной пищи по пятницам и субботам у католиков.

АБСТРАКТЫ (от лат. *abstrahere* — удалять, извлекать). Растительные вытяжки, собственно экстракты соков растений, но растертые с молочным сахаром. Применялись до конца XIX в. как диетологическое средство, а также в кондитерском производстве.

АБУРА. Общее обозначение жиров в японской кухне, сохраняемое даже в переводных поваренных книгах, в японских рецептах и в ресторанных меню. Различают мохи-абура (твердые жиры), нама-абура (сырые жиры) и абура-бин (жидкие масла).

АБУРАГЕ (япон.). Сваренная с маслом соевая масса или концентрированный соевый соус.

АВАРТАНА (от греч. *αὖ* — опять, снова (повторение действия), и *ἀρτᾰμέω* — крошить). То есть *накрошенное*. Так назывался у древних греков прототип современного салата — блюдо, приготовленное из зерен граната, с приправой чеснока, зеленого лука, укропа, кинзы (кориандра), эндивия. Гранат составлял половину смеси, а все остальные компоненты брались в равных частях и измельчались так, чтобы не быть больше зерен граната. Никаких заправок, соусов этот салат не имел.

АВГАРДЕНТ. Термин русского дипломатического и внешнеторгового языка XVII в., означающий *передвоенное* (двойное) вино, запрещенное к ввозу в Россию. Впервые слово авгардент упоминается в источниках 25 августа 1668 г. в связи с переговорами русского посла, стольника Петра Ивановича Потемкина, с королем Франции Людовиком XIV в Сен-Жермене о заключении русско-французского торгового договора. Под авгардентом подразумевались такие крепкие («двойные») спиртные напитки, как коньяк или арманьяк, ввоз которых П.И. Потемкин считал невозможным допустить в Россию без особого разрешения царя. Инструкция, данная послам, не давала им права самим решать подобный вопрос. Договор не был заключен, хотя по основным пунктам договоренность была достигнута. Посольство вернулось в Россию 10 октября 1668 г.

АВДАН-СИРЫ (от чуваш. «афтан» — петух, «сира» — домашнее пиво). Ритуальный чувашский праздник (поминовение предков), а также трапеза, на которой подают особое блюдо (того же названия) из тушеной курицы и домашнее пиво.

Приготовление. Молодую, упитанную курицу *абилировать* (см.), обжарить в течение 15 минут целиком или лучше — в крупных кусках на собственном жире с добавлением бараньего или говяжьего сала, затем залить кипятком и варить с луком, морковью и грибами до мягкости. Когда овощи сварятся, вынуть их из бульона, протереть; грибы измельчить, обжарить в сливочном масле или сметане, соединить с протертыми овощами и вновь заправить в бульон, добавив к нему немного муки (1 столовая ложка) и пряности (лук, укроп, петрушка, черный перец). Все перемешать и варить на медленном огне до закипания под крышкой 7—10 минут. Подавать с отварным картофелем, посыпанным зеленью петрушки, лука и укропа, политым топленым маслом. (К блюду подается домашнее молодое пиво или крепкий хлебно-малиновый квас. А при их отсутствии — крепко заваренный, густой горячий настой шиповника.)

АВЕЛЛАНЫ. Большие (крупные) лесные орехи типа фундука в Италии.

АВЕРТИССЁР (от фр. *avertisseur* — уведомитель). Придворный чин при французских королях до 1789 г., а затем в 1804—1815 гг. при французском императоре, обязанностью которого было возвещать выход монарха к обеденному столу (вначале — к аперитивам, расставленным заранее) и докладывать ему, что «кушанье подано». Последнее уведомление делалось лишь после того, как авертиссер замечал, что в столовую уже вносятся суп и пирожки или что они уже поставлены на приборный столик у дверей столовой залы. Это делалось для того, чтобы между уведомлением о подаче горячей еды (сигнал) и самой подачей еды к столу (уведомление, что сигнал сработал) не проходило бы более минуты времени. Один этот факт говорит о том, что во французской высокой кухне придавали огромное значение воздействию еды и связанным с нею условным рефлексам на центральную нервную систему, стремились создать наилучшие условия для гармоничного усвоения пищи. Указанные правила уже в XIX в. стали широко распространенными, так что они применялись и по отношению к «рядовым» посетителям парижских ресторанов, которых абсолютно не заставляли ждать подачи блюд, что создало парижским ресторанам огромную популярность.

АВРАД или **АВРАДИН**. Наиболее тяжелая, жирная часть померанцевого масла, перегнанного не из *цедры* (см.) померанцев, а из померанцевых цветов. Употребляется для ароматизации ликеров, а также — чая (некоторыми английскими чайными фирмами). Аврад и ароматизированные им продукты склонны к быстрому прогорканию вследствие наличия в

нем смол и тяжелых эфиров. В некоторых странах ароматизация аврадом считается фальсификацией и запрещена (см. также *нероли*).

АВСЕНЬ (встречается также неправильное написание и произношение: овсень, говсень, усень, баусень, таусень, митусень, мисень и *бигусень* — см. *бигос*). Древнерусское блюдо, точнее — древнеславянское, названное по одноименному языческому празднику — первой встрече весны, приуроченному к 1 марта, начиная с которого, вплоть до 1492 г., исчислялся новый год. Праздник и блюдо были распространены и сохранялись в основном до середины XIX в. лишь в «акающих» областях Центральной России (Смоленской, Калужской, Брянской) и Восточной Белоруссии (Витебской, Могилевской).

Авсень состоит из целой свиной головы, запеченной в тесте (см. *абес*), и подается на обед 1 марта, то есть в 11—12 часов дня. (Язык и мозги отвариваются отдельно, мозги иногда поджариваются.) На гарнир подаются отдельно репчатый лук (целыми головками), чеснок, печеные антоновские яблоки. В Орловской и Липецкой областях и в прилегающих к ним частях других южнорусских областей авсень состоит из жареного поросенка. В Восточной Белоруссии авсень в XIX в. состоял часто из домашней колбасы (т. н. кишки) и свиных ножек, из которых делали студень (холодец), в то время как в Западной Белоруссии, где авсень формально не праздновали, он фактически послужил основой для создания *бигоса* (см).

АВСТЕРИЯ (от лат. *austerus* — терпкий, горький, темный, суровый). Так в Древнем Риме назывались харчевни для черни (*аустерия, остерия*) в отличие от *локанда* — гостиниц и «ресторанов» для знатных людей.

Петр I назвал австерией первые русские трактиры-клубы, заведенные им в 1706 г. в Петербурге. Цель этих заведений была двоякой: вначале чисто утилитарной — быстро и в любую минуту поесть, а затем общественной — стать местом, где дворяне *всех состояний* (родовитые и мелкопоместные, служилые) могли бы встречаться и «сближаться». Фактически же Петр I создал австерию для себя и того круга военных и гражданских людей (независимо от звания), которые работали непосредственно вместе с ним в неблагоустроенном и преимущественно «мужском» и «холостом» по составу населения Петербурге. Вставая в 3 часа утра (по существу — ночью) и заставляя работать государственные учреждения с 4—5 часов утра, Петр был вынужден все время ходить по строящемуся городу и, «дабы не слабеть от столь долговременного воздер-

жания», учредил в различных местах Петербурга трактиры под названием «Австерий», куда заходил, как говорится, перекусить. Обыкновенный его завтрак состоял из рюмки водки и куска ржаного хлеба с солью. Все люди, порядочно одетые, имели право на вход в австерию и на ту же порцию, которая и выдавалась им за царский счет; за прочие требования платили они по таксе, назначенной самим Петром I. Всего в Петербурге было три австерии. Каждая из них имела вывеску — «Австерия Его Царского Величества». Кроме того, в народе за ними закрепились стойкие прозвища. Так, первая, называвшаяся Царской или Торжественной, поскольку все фейерверки устраивались на площади перед нею, находилась на Петербургской стороне у Петровского моста (затем — Троицкого моста, после 1917 г. — моста Равенства, а в 1934 г. — Кировского), на Троицкой площади (в советское время — площадь Революции). Это был самый центр петровского Петербурга. Ныне на месте этой австерии разбит сквер.

Вторая — находилась на том месте, где ныне стоит здание старого Сената, на углу Английской набережной (в советское время — Красного флота) и площади Декабристов. Она называлась в народе Меньшиковской, так как Меньшиков, переправляясь из своего дворца через Неву на лодке, приставал к пристани, расположенной у этой австерии. Она была основана в 1708 г.

Третья австерия была построена позднее, в 1719 г., и находилась в районе нынешней Театральной площади, на набережной Крюкова канала (у бывш. Никольского моста). Здесь вокруг этой австерии со временем сложился центр театрально-музыкального Петербурга (Мариинский театр, консерватория, Государственный музыкальный техникум, Оперная студия). Здесь издавна селились композиторы и музыканты. Этот район граничил с трущобным сектором, где были сконцентрированы все петербургские притоны (Малков переулок, Никольский рынок). Таким образом, австерии — первые русские общественные столовые — дали два направления, одно из которых так и тянуло к грязному, разгульному средневековому кабаку, а другое — к западноевропейскому богемному кафе-варьете.

АВЮТОРГА. Засоленная икра черноморской кефали. Приготовлялась первоначально крымскими (таврическими) греками, от которых метод был заимствован запорожскими казаками в период Алешковской Сечи (1708—1775 гг.), перенесен ими после ликвидации Сечи в 1775 г. в Задунайскую Сечь (Вилково), где принципы засола авюторги были применены

к засолу и выделке осетровой *икры* (см.). Отсюда дунайская черная икра отличается по вкусу от уральской и каспийской (астраханской).

АГАВОВЫЙ СОК. Добывается из нерасцветших бутонов цветка кактуса агавы и сбраживается в мексиканский национальный напиток — *пульке.*

АГАНЦ. Армянское кондитерское изделие. Восточная сладость. Представляет собой смесь пшеницы, изюма, орехов и конопли, взятых в соотношении — 2:2:1:1 и залитых густым горячим сахарным *сиропом* (см.), в пробе *твердый шарик.* Все компоненты, кроме пшеничных зерен, берутся в натуральном виде без дополнительной обработки. Пшеница же предварительно замачивается на 1 час, обсушивается и обжаривается без масла на накаленной сковороде, после чего смешивается с остальными компонентами. Аганц — вкусная, питательная, чрезвычайно полезная по своему составу сладость.

АГАР-АГАР (с 1978 г. по-русски принято написание: *агар*). Синонимы на русском языке: китайский (японский) желатин, бенгальский рыбий клей (устар.), целентанг (в Западной Европе). Вид морских водорослей в морях Юго-Восточной Азии (Южно-Китайском, Желтом и Японском), из которых извлекается продукт, дающий при смешении с пресной водой нежные, но стойкие желе, не распускающиеся при нагревании, как животный желатин. Агар-агар широко применяется в пищевой кондитерской промышленности, а также для изготовления столовых сладких блюд (желе, муссов, бламанже, киселей и т. п.). Желирующая сила агар-агара во много раз превосходит желатин. Агар-агар способен желироваться уже при смешении одной его части с 200 и даже 300 частями воды! Находит также широкое применение в медицине и микробиологии как основа для посева микрофлоры. В последние годы натуральный агар-агар стал все чаще заменяться искусственными желирующими веществами или же полуискусственными — например, агар-агаром, извлекаемым из других видов морских водорослей (из водорослей Белого моря).

Главные центры мирового производства и торговли агар-агаром — Япония и Калифорния (США).

АГАФЬИН ДЕНЬ. 5 февраля (18 февраля по новому стилю). День хлеба и соли. В этот день древние славяне освящали каравай хлеба и солонку соли как символы домашнего очага и сберегали их в течение года как талисманы, охраняющие дом

от несчастий: пожара, мора и т. д. В случае пожара соль бросали в пламя, а хлеб в сторону поля, куда хотели, чтобы «отвлекся» огонь. В случае болезни дом обносили хлебом и солью, а в случае мора домашних животных — надевали каравай коровам на рога, а солью посыпали сено. Только впоследствии, когда первоначальное назначение употребления «хлеба и соли» как талисманов было постепенно забыто, стали выносить эти продукты, как самое священное, что есть в доме, навстречу знатным или почетным гостям. При этом, вплоть до конца XIX в., выносили именно сбереженный с Агафьиного дня «хлеб-соль», а не любой случайный или вновь испеченный каравай.

АГЕЙЗИЯ (от греч. *ά* — отрицание, и *γέοται* — вкушать). Неспособность некоторых людей различать вкус или оттенки вкуса пищевых продуктов и еды.

АГЕМОНО. Общее обозначение японских блюд, жаренных в масле. Различают два вида агемоно: 1) *темпура*, то есть все, что обжаривается в кляре и тесте и в большом количестве масла; 2) *кара-агэ* — на открытой сковороде без тестяного покрытия и с небольшим количеством масла.

АГОРН (от нем. *Ahorn* — клен). Сахар, получаемый в США и Канаде из сока американского или канадского клена. Обладает особым ароматом, содержит большой процент фруктозы и поэтому используется для питания тучных людей.

АГОРНОВЫЙ СИРОП. Сгущенный, уваренный сок американского клена; применяется широко в молочных коктейлях, а также при изготовлении вафель и сладких блинчиков, сообщая им особый вкус.

АГРАФЕНЫ ДЕНЬ. 23 июня (6 июля по новому стилю). Языческий и впоследствии русский народный *праздник каши*, в который принято было есть либо овсяную (на северо-западе России), либо *гречневую кашу* (в центральных и южных областях России). В урожайные годы праздник сопровождался приготовлением различных видов гречневой каши: крутой, с яйцами и грибами, пуховой, с молоком, червячками и др., и превращался в соревнование *кашеваров* в искусстве приготовления и в создании новых блюд из каши.

АДЖОН — напиток типа пива, приготавливаемый из чумизы (проса) в Уганде, Бурунди и других центральноафриканских странах. Считается — национальным угандийским. Выпуска-

ется промышленно изготовленный экстракт аджона, как полуфабрикат для домашнего приготовления в современных городских условиях.

АЗАРОЛЬ (от араб. «аззурур» — кизил). Порода чрезвычайно мелких груш, величиной с крупную смородину, распространенных в Греции, Италии, Южной Франции и на Адриатическом побережье Югославии. Из них варят варенье, как из китайских яблочек, — целиком и с цветоножкой.

АЙРАН. Молочный напиток у народов Северного Кавказа и Азербайджана. Приготавливается из *катыка* (йогурта), разведенного на одну треть холодной кипяченой водой. Айран — нестойкий напиток, он имеет тенденцию быстро отторгать воду. Поэтому, во-первых, его постоянно взбалтывают и держат все время на льду или в погребе сразу же после приготовления. Во-вторых, стараются использовать в течение суток. В-третьих, перед разведением водой катык отцеживают от сыворотки, чтобы айран был «ровным».

АКВЕТТА (от лат. *aqua* — вода). Буквально — водичка, водочка. Так в Древней Греции и Риме называлось повседневно употребляемое во время еды виноградное вино, разбавленное на 2/3 холодной кипяченой или ключевой водой. Греки считали, что пить неразбавленное вино — варварство. Так называемое «вино Гиппократа», употребляемое для лечебных целей, для подкрепления выздоравливающих больных, перенесших тяжелую, длительную болезнь, было более «крепким» — оно разбавлялось водой на 1/3.

АЛЕКСАНДР МАКЕДОНСКИЙ. В историю кулинарии этот известный полководец вошел как первый организатор постоянно проводившихся в покоренных им странах конкурсов на скорость и количество съедаемой пищи. Целью Александра Македонского была не только и даже не столько зрелищность подобных «поединков», сколько установление пределов, «максимумов» каждого вида съедаемой пищи.

Таблица таких «максимумов» служила врачам Александра Македонского для выработки диетологических правил. Большинство конкурсов, устраиваемых Александром Македонским, заканчивались смертельным исходом, которого, по обычаю того времени, требовала толпа, видевшая в таких «поединках» лишь разновидность мирного гладиаторского боя.

Так, из 300 участников одного из поединков на «чемпиона» пьянства 152 выбыли из строя задолго до финала,

58 тяжело заболели и остались калеками на всю жизнь, 44 умерло до финала, 39 после, 6 сошли с ума и только 1 остался жив.

АМБИГЮ (от лат. *ambigere* — соединять противоположное). Обед, на котором в одну подачу, то есть на первое или на третье, подают сразу два противоположных блюда: горячее и холодное, легкое и тяжелое, но относящихся по типу своему к одной и той же подаче. Амбигю свойственно многим древнейшим национальным кухням, хотя и не имеет в них определенного термина, который дали этому французы. Так, в русской кухне типичнейшим амбигю являлась подача на первое двух видов супов — горячих, жарких, прямо пышущих печным жаром тяжелых мясных наваристых щей со сметаной и холодной, прозрачно-янтарной, легкой ботвиньи из свекольного и крапивного листа, щавеля с осетриной, да еще с тарелкой колотого льда, чтобы в течение обеда подпускать кусочки в тарелку и не давать ботвинье принимать температуру окружающего воздуха. В жаркий знойный летний день вначале ели ледяную ботвинью, а затем, когда восстанавливался аппетит, принимались за «настоящую еду» — наваристые горячие щи.

В закавказской кухне примером амбигю является подача после шашлыка или плова двух третьих блюд: горячей, жаренной на масле сладкой кураги (кайсабы) и кислого, холодного винограда, щербета или наршараба (сока граната).

Во французской кухне — десертным амбигю было мороженое с ягодами (черной смородиной, клубникой) и к нему — горячее печенье, бисквиты, кофе.

АМБРОЗИЯ (от греч. *ἀμβροτος* , «а» — отрицание, и «бротос» — смертный). Общее название пищи олимпийских богов, делавшей их бессмертными. У разных народов были различные представления о том, какая пища дает возможность наилучшим образом сохранить молодость и даже приобрести бессмертие. Однако показательно, что особых расхождений нет, все сводится буквально к трем-четырем видам продуктов.

Это из известных и распространенных до сих пор продуктов — *мед* (или *дивий мед*) (см.), *гранат* или *яблоки* (по представлениям скандинавов — т. н. яблоки Идун, богини садоводчества, охоты, леса, покровительницы животных). Кроме того, *полынь* (или сок полыни — и других травяных, горьких пряностей), которые у древних греков добывала богиня лесов и охоты — Артемида (Диана). А также не совсем ясные по составу — *нектар* и *акриды*. Под нектаром, по-видимому, древние имели в виду различный фруктовый сок и сок ягод, но в какой-то

определенной смеси, пропорции. Что касается *акрид* или *прух* (врух, пругии), то это саранча или другие съедобные насекомые. По другим данным, *акриды* — это почки, нераспустившиеся листья особого кустарника, растущего на Ближнем Востоке, или малатра (малагетта), райское зерно — род пряности, растущей в Эфиопии и напоминающей перец. Таким образом, мед, гранат, яблоки, пряности (полынь и перец) и молодая зелень (почки), а также фруктово-ягодный сок и символический минимум мяса (сухие насекомые! — «ножки» саранчи, кузнечиков) — вот вполне реальное, даже можно сказать, вполне обоснованное научное меню бессмертия, которое народ в древности приписывал богам. Характерно и то, что в качестве напитка богов указывалась горная, родниковая вода.

АМЕТИСТА (от греч. *ἀ* — отрицание, и *μεθητον* — быть пьяным). Средства, предупреждающие пьянство или ликвидирующие опьянение. Отсюда — аметист — название драгоценного камня, цвет которого напоминает вино; ему приписывалось свойство быть якобы амулетом, предохраняющим от пьянства. Для этого камень клали в празрачный сосуд с красным вином и разбавляли водой вино до цвета аметиста, т. е. чтобы цвет камня полностью бы сливался с цветом раствора и переставал бы быть виден.

АННОНАРИЯ (от лат. *annonarius* — средства продовольствия). В Древнем Риме прибавка содержания сверх жалованья натуральными продуктами, которая полагалась лицам, занимавшим общественные посты (должности), чтобы общество имело уверенность, что эти лица будут честно, добросовестно и совершенно беспристрастно исполнять свои обязанности по отношению ко всем членам общества. В состав аннонарии входили фундаментальные продукты — *хлеб, оливковое масло, лук, соль и вино.* Фундаментальный характер хлеба не нуждается в разъяснении. То же самое относится к соли и виноградному вину, которое в сочетании с водой было основным столовым напитком в античные времена. Лук — приправа, без которой практически невозможно изготовить ни одно блюдо так, чтобы оно не было безвкусным: без лука нельзя делать супы, приготавливать мясные, рыбные и овощные блюда. Еще более важным было в античной кухне оливковое масло: на нем жарили мясо, рыбу, овощи, мучные и яичные блюда, его обязательно замешивали в тесто, добавляли к сырым овощам, заливали им в качестве презервирующей прокладки и пленки разные сберегаемые готовые продукты.

АНТЖУЛХИНА. «Земляная тыква» (*Ipomoea polpha Latz*), клубневое растение, растущее как картошка в Центральной Австралии и открытое в 70-х годах XX в. Питером Латцем. Средний вес клубня 1 кг. Отдельные экземпляры по 2—2,5 кг — величиной со средний арбуз. Плодоносит круглый год. По вкусу и сочности напоминает яблоки. Употребляется в сыром либо в печеном виде.

АНТРЕ (от фр. *entree* — вход). Закуска на парадных обедах за полтора часа — час перед обедом, происходящая в другом помещении, чаще всего в приемной, в комнате перед гостиной или перед обеденным залом. В русском быту XIX в. *антре* носили название *закуски с подноса* или подносной закуски, так как в богатых домах в большие праздники для мелких чиновников в приемную выставляли поднос с бутербродами, рюмками и солеными огурчиками. Отсюда позднее, во второй половине, в конце XIX в. *антре* или *подносная закуска* переехала на стол, хотя в начале XIX в. все еще считалось, что держать спиртные напитки на столе во время обеда — неприлично.

АНТРЕКОТ (от фр. *entre* — между, и côte — ребро). В классической французской кухне так назывался кусок *воловьего мяса*, срезанный между ребрами и хребтом. Тот же кусок мяса у коровы, быка, теленка — носил название *медальé*, так как напоминал собой крупную округлую медаль.

В наши дни антрекотом стали называть любой кусок мяса без костей (говядина) толщиной в 1—1,5 см и величиной с ладонь.

АНТРЕМЕ (от фр. *entre* — между, и *mets* — кушанье, блюдо). Блюда, подаваемые между главными, основными блюдами или перед десертом.

В русской кухне к антреме относились, например, пироги, подаваемые между первым (щами, ухой) и жарким. К антреме относилась и каша, особенно молочная, подаваемая после мясного второго блюда, но перед третьим, сладким. Во французской кухне типичным антреме были сыры, подаваемые в конце обеда, перед фруктовым десертом. Задача антреме состоит в том, чтобы нейтрализовать или заглушать вкус предыдущего блюда. Вот почему в качестве антреме чаще всего выступают либо кашеобразные блюда, либо овощные — и те, и другие хорошо поглощают сильные запахи.

АНЧОУСЫ. Под этим наименованием известны три вида продуктов (изделий) из сельдевых рыб. В западноевропейских языках все они пишутся по-разному, хотя по-русски произносятся одинаково.

1. *Anchosen.* Сельдь, несколько месяцев вызревающая в неразделанном виде в рассоле с пряностями. Уже в разделанном виде ее перекладывают в другой соус с небольшим количеством селитры — чтобы мясо сельди стало красным. Потом сельдь нарезается дольками. Мясо таких анчоусов в готовом виде очень нежное.

2. *Anchovis.* Мелкая сельдь или мелкая салака, помещенная на несколько дней в рассол сразу же после вылова. На полмесяца ее перекладывают в новый рассол, а затем кладут в бочонки рядами уже без рассола, пересыпая крупной солью с пряностями. При температуре +4 °С ее выдерживают в течение четырех месяцев — и без разделки отправляют в мелкой таре в продажу.

3. *Anschovsen.* Сардины, разделанные тушкой сразу после вылова, а в дальнейшем обработанные так, как во втором случае.

АПАСТИЯ (греч. *ά* — отрицание, и *πάοτος* — пища). Воздержание от пищи. В античные времена апастия проводилась, чтобы похудеть или как лечебная мера. Позднее этим термином стали обозначать сознательное воздержание по религиозным мотивам от пищи. Отсюда и произошло русское слово — пост. В простонародном произношении оно утратило отрицательную приставку.

АПЕРИТИВ (от фр. *apéritif*). Буквально: послабляющий. Так называют напитки, которые употребляются до или во время еды для лучшего усвоения пищи или для возбуждения аппетита. Аперитив не должен быть насыщающим, не должен обладать резким вкусом — иначе отвлечет от еды. Вот почему в этой роли чаще используют соки овощей и фруктов, минеральную воду. У некоторых народов в качестве аперитива применяется молоко (финская кухня), зеленый чай (среднеазиатская и японская кухни), кумыс (башкирская, казахская, киргизская кухни), айран (азербайджанская, северокавказская кухни), тарак (бурятская кухня).

АПОФИКА (греч. *απο* — с, *θήκη* — класть; отсюда — склад, амбар; *αποφερβομαι* — склад, амбар, житница). Чистая, светлая, сухая, хорошо проветриваемая кладовая (в отличие от погреба — холодного, сырого, темного; и чулана — кладовой теплой, сухой, темной, но не проветриваемой). Употреблялась для хранения муки, круп, а затем сухих трав, пряностей, масел растительных (оливкового, орехового), орехов, сухих фруктов. Отсюда произошло общеевропейское, современное — *аптека* как хранилище лекарственных трав, семян, кореньев, цветков и целебных масел, а позднее и вообще всех лекарств.

АПОФОРЕТЫ (от греч. *αποφέρω* — уносить). Так в античном мире и в Византии, а также в средние века в странах Юго-Восточной Европы и на Руси (до XIII в.) обозначали продукты или готовые блюда, которые оставались после пира. Они делились поровну между всеми гостями, которые уносили их домой. Обычай этот применялся только во время общественных пиров, а не частных, и являлся древнейшим пережитком эпохи первобытного коммунизма.

АППЕТИТ (лат. *appetitus* — желание). Желание или, точнее, позыв на еду. Как и голод, аппетит — явление физиологическое, но в отличие от голода не инстинктивное и бессознательное, а вызываемое специальными факторами. Поэтому аппетит — понятие, относящееся более к кулинарии, чем к физиологии. Еще в античные времена, в эпоху эллинизма, когда возникло само понятие и термин «аппетит», строго различали «желание вентрикулярное» (то есть желудочное), или голод, от «желания языкового», то есть аппетита в современном значении, или желания кушать, не будучи голодным, а лишь от одного привлекательного вида или запаха еды. Сам термин «аппетит» возник исторически как сугубо классовый в рабовладельческом обществе. Раб мог испытывать только голод, сытый же рабовладелец мог иметь только аппетит. Обычай устраивать в патрицианской среде обеды, тянувшиеся подчас 8—10 часов, во время которых надо было сохранять желание есть, в то время как оно утрачивалось, и породил термин «аппетит». Чтобы его вызвать, применялись различные средства, воздействующие на эмоциональную сферу — музыка, выступления танцовщиц, поражающие воображение украшения блюд... Когда эти средства не помогали, то — извержение пищи при помощи как рвотных, так и слабительных. Таким образом, *аппетит* в античные времена *возбуждался искусственно.* Позднее же под аппетитом стали понимать лишь естественное проявление желания есть у здорового, не голодного человека. Когда аппетит утрачивался, применяли *аперитивы* (см.), но наилучшим «лекарством» для появления аппетита издревле считались «телодвижения на свежем воздухе», то есть физкультура.

Если же исчезновение аппетита не связано с пресыщением, то это свидетельствует о каких-то неполадках в организме человека и в этом случае надо уже обращаться к врачам. Наряду со средствами, повышающими аппетит, применяются и средства, понижающие его. Но эта сфера уже не имеет никакого отношения к кулинарии и здесь следует опять-таки говорить не об аппетите — понятии историческом и кулинарном, а о том или ином физиологическом явлении, связанном с на-

рушением деятельности органов внутренней секреции, пищеварения, и применять, следовательно, иное обозначение, иной термин, а не аппетит.

АРБИН (см. *Арьбин*).

АРБОЛАД (фр. *arbolade*). Торт, в состав теста которого входят мука, масло, сахар и молоко — как у обычного сдобного теста, но вместо воды тесто замешивается на грушевом соке. Выпекается в форме для куличей. В качестве разрыхлителя берется не сода, а *пекарский порошок* (см.). Арболад покрывается либо масляно-яичным кремом на фруктовой основе, либо глазурью. Этот торт принадлежит к числу старинных французских национальных сладостей, подобно английскому и американскому яблочному пирогу.

АРГЯН — одно из названий пахты, получаемой в результате сбивания сливок или сметаны при выделке сливочного масла.

АРМЕРИТТЕР (нем. *armer Ritter* — бедный рыцарь). Название блюда немецкой кухни, широко распространенного в XIX в. в Германии, Скандинавии, Польше и в России благодаря студенчеству. В Россию было занесено как прямым путем, из Германии, так и через посредство немецких университетов в Прибалтике. Ныне это блюдо совершенно забыто у нас по названию и почти забыто фактически как блюдо. В конце XIX — начале XX в. оно было почти ежедневным блюдом большой части русской интеллигенции как легко, быстро приготавливаемое и не требующее никаких особых кулинарных знаний и способностей, а также (что было чуть ли не наиболее важным достоинством в глазах интеллигенции) не требующее никакой предварительной обработки — мытья, очистки и т. п.

Эти особенности данного блюда плюс его дешевизна породили и его название: Бедный рыцарь. Его мог делать благородный, хотя и крайне бедный человек, не обнаруживая свою бедность, ибо он не должен был обращаться за содействием прислуги, чтобы приготовить себе это элементарное кушанье.

Бедный рыцарь — это кусочки черного или белого хлеба, поджаренные в масле на сковородке. При всей своей простоте это блюдо не лишено приятного вкуса, если делать его маломальски умеючи.

Черный хлеб надо нарезать тоненькими (но не узенькими) ломтиками, лучше всего квадратными, толщиной в 0,5 см и жарить только на растительном масле, а затем есть с луком, чесноком или другой зеленью (укропом, петрушкой). Белый хлеб (ломтиками не толще 1 см) необходимо обмакнуть в молоко,

слегка дать стечь излишней жидкости на опрокинутом сите, а затем обжаривать в сливочном масле или смеси 2/3 сливочного и 1/3 растительного. После обжаривания такой хлеб либо посыпают сахарным песком, либо обмазывают слегка вареньем. Если белый хлеб обжаривается на растительном масле, то его можно облить хорошо взбитым цельным яйцом, размешанным с двумя чайными ложечками холодной воды.

АРТИШОКИ. Многолетнее южное огородное растение. Съедобной частью у него является цветоложе соцветий, богатое витаминами и имеющее приятный вкус. Эта так называемая «шишка артишока» внешне напоминает мясистую сосновую шишку. Прежде чем есть, артишоки надо обдать крутым кипятком — *бланшировать*. Хранят и приготавливают артишоки только в эмалированной или глиняной посуде, ибо в металлической они чернеют. На территории Ближнего Зарубежья артишоки выращивают в основном в Азербайджане.

АРХИМАГИР (от греч. *άρχι* — начальник, и *μάγειρος* — повар). Начальник над поварами. Так до XIII в. почти во всех странах Европы, особенно в Восточной, назывался главный повар. С XVII в. в международной кухне для главного повара принимается повсеместно французское название: шеф де кюзин, а с XVIII в. метр-д'отель (не путать с современным наименованием *метрдотель* (см.), принятым у нас для обозначения бригадира официантов в ресторанах).

АРХИТРИКЛИН (от греч. *άρχι* — начальник, *τρι* — три, *κλινος* — ложе). Буквально: главный покоя трех лож, то есть главный распорядитель столовой. Название это произошло из-за того, что в античные времена вокруг стола с трех сторон ставили ложа, а одна сторона оставалась свободной — чтобы к ней могли подходить люди, подносившие блюда. Архитриклином в Древней Греции, а позднее в Византии называли избираемого из числа гостей — главу пира, который распоряжался и ходом обеда, и порядком подноса блюд, и распределением их между гостями согласно старшинству. Он следил и за правильным подношением вин, и за порядком на пиру, поддерживал или возглавлял общую беседу, направлял ее, задавая ту или иную тематику, следя за порядком тостов и т. п.

В Грузии и Армении, тесно связанных с Византией, «должность» архитриклина также существовала и постепенно превратилась в тамаду. Главной заботой тамады стала застольная беседа, порядок за столом, в то время как другие обязанности архитриклина стали брать на себя хозяева. На Руси в светском быту в XV — XVII вв. обязанности архитриклина час-

тично выполняли при дворе виночерпий или кравчий, а в XVIII — XIX вв. мундшенк.

До конца XVIII в. архитриклин в России сохранялся только в монастырском быту, где его «права» были весьма урезаны. Он не избирался, а назначался — каждый день или на неделю. Это был, так сказать, дежурный по столовой. В светском частном быту все обязанности архитриклина обычно целиком исполнял хозяин дома. Это привело в конце концов к тому, что традиции застольной беседы, застольных порядков, а также само искусство «застольного конферанса» постепенно утрачивались, поскольку ни соревнования за должность архитриклина, ни отбора на нее наиболее способных для этого людей самими участниками пиршеств не было.

АРЬБИН. Жир из брюшной полости лошади, употребляемый в *бурятской кухне*. (см. также — Далан).

АСПИК. В русском языке этот термин принято писать искаженно — *ланспик* (см.).

АШУК. Армянский национальный овощной салат (ахцан). Он бывает летним — из свежих овощей, и зимним — из соленых, маринованных. Зимний ашук постоянен для всех частей Армении. Он состоит из маринованной капусты в свекольном (красном) маринаде, маринованного дикого лука, соленых маслин и свежего лука (зеленого). Летний ашук варьируется в разных местах Армении. Чаще всего в его состав входят зеленый лук, молодой чеснок с пером, базилик, портулак (дандур), мята (дахп), эстрагон (тархун), чабер (цотрик), резак (сибех), просвирняк (пиперт), кресс-салат (котем). Иногда один или два из указанных компонентов отсутствуют или заменяются кинзой. Ашук не крошат. Это салат целиком. В зимнем — целые головки лука и чеснока, кочаны капусты. Летом — целые стебли, зеленые побеги названных растений. При еде каждый выбирает себе по нескольку разных стеблей, меняя их сочетания, складывает их в пучок и откусывает, как гарнир, заедая мясом, сыром или теплым лавашем с маслом.

Б

БАБА. Сдобное кондитерское изделие, имеющее несколько разновидностей, но обладающее одним общим внешним признаком: высокое и рыхлое.

Первоначально бабы делались исключительно на дрожжах, причем для лучшего подъема дрожжей закладывалось много, и тесто замешивалось целиком на молоке, без добавления воды. Чем выше подымалась баба, тем считалось лучше. В старину кондитеры, щеголявшие хорошим всходом выпеченного изделия, подчеркивали, что баба у них вышла так высока, что не лезет из печи.

Это изделие, являясь произведением кулинарного искусства Западной Руси (Полоцкой, Псковской, Новгородской), Смоленщины и Белоруссии, получило развитие в основном в этом географическом районе, а со временем почти исчезло из обихода.

В Польше в XVII—XVIII вв. баба была приспособлена как кондитерское изделие, в связи с чем в ее состав вошло повышенное количество яиц, а также ваниль, шафран, сахар, цукаты, глазурь. Эта кондитерская *баба по-польски* делается на опаре, на дрожжах, как и традиционная баба, с использованием наилучшей крупчатой муки.

Состав продуктов. 2 стакана пшеничной муки, 1 1/2 стакана кипящего молока, 6 желтков, 50 г дрожжей, 4 белка, изюм, ваниль, шафран, сахар по вкусу. Масло сливочное — около 50 г.

Технология. Относительно сложна и состоит в приготовлении опары, заваривании муки молоком, взбивании желтков и белков, выстаивании и взбивании теста.

Время производства теста. Около 4,5—5,5 часа.

Время выпечки. Полтора-два часа.

Технология выпечки. Тесто помещают в смазанную маслом форму, дают подойти у отверстия истопленной печи, а затем выпекают на умеренном огне. Общее время, необходимое для приготовления бабы, достигает 7—8 часов, то есть требуется целый рабочий день.

Вполне понятно, что уже с середины XIX в. бабу в ее классическом виде делают все реже и реже. Зато создается своего рода замена или суррогат бабы — получивший название *бабки*, то есть маленькой бабы.

БАБКА. Кондитерское изделие, применяемое как сладкое (третье) блюдо и приготавливаемое без дрожжей, либо с использованием в качестве разрыхлителя соды, аммония, пекарского порошка, либо вовсе без искусственных разрыхлителей, но с небольшим количеством муки или даже без муки, с готовым хлебом или сухарями. В этом случае подъем теста совершается за счет взбитых белков. Происхождение бабки таково: с середины XIX в. бабы стали пытаться делать на соде и выпекать в духовке, а не в русской печи; это привело к изменению и вкуса, и самой формы, и размеров изделия: бабы на соде не могли быть высокими, а становились широкими и плоскими. Чтобы сохранить традиционный внешний вид бабы, изменили размеры ее диаметра — получились маленькие бабки. А чтобы такая бездрожжевая баба не теряла форму и равномерно подымалась, ввели для нее специальные стандартные металлические формы, в которые стало возможным наливать более жидкое тесто, то есть упростить и удешевить выпечку изделия. Наконец, бабки из жидкого теста стали выпекать вовсе без соды, увеличив долю взбитых белков. Бабки подаются обычно на десерт и поливаются перед подачей каким-нибудь сладким соусом (шоколадным, лимонным или вареньем, сиропом).

Ныне наиболее распространены сухарные и фруктовые бабки. Их выпекают всегда за полчаса до обеда, чтобы подать к столу горячими.

Рецепт сухарной бабки.

Состав. 10 яиц, 250 г сахарной пудры, 10 ст. ложек сухарей белого хлеба, 1 лимон, 2 ч. ложки корицы.

Приготовление. Молотые сухари замочить в любом виноградном вине, прибавив цедру, сок лимона, корицу. Растереть желтки с сахарной пудрой, добавить подготовленные сухари. Затем добавить к массе взбитые белки, равномерно вымесить. Тесто выложить в смазанную маслом форму и выпечь на среднем огне 45 минут.

Фруктовые бабки делают из пюре соответствующих фруктов (печеных). Для яблочной бабки на 1 кг яблок (чищеных) необходимо 6 желтков, 5 белков, 150 г сахарного песка, 2 ч. ложки корицы, 1 ст. ложка сухарей, 1/2 ч. ложки уксуса.

Более простой рецепт: на 10 ст. ложек яблочного пюре — 3 ст. ложки тертых сухарей, а пряности и сахар — на выбор по индивидуальному вкусу.

БАБЬЯ КОЖА. Русское народное лакомство, состоящее из уваренных до состояния пасты растительных и ягодных соков, сахара, лакрицы (уральской солодки), смешанных с яичным взбитым белком. В названии отражена в шутливой форме оценка нежности консистенции этого пищевого изделия (другое название — девичья кожа, где в состав входят

также пряности, а не одна лакрица), а также прямо указывается основной потребитель — женская половина человечества.

БА́ГРЕНЕЦ. Мелкие кусочки льда, употребляемые в пищу и подаваемые непосредственно к столу в отдельной посуде к некоторым блюдам русской кухни, например к ботвинье, квасу, шипучкам. Багренец подавался обычно в глубоком и широком блюде с особой деревянной ложкой, с помощью которой кусочки льда клались в соответствующее блюдо или напиток. Поскольку багренец был необязательной «приправой» и его употребление зависело от личного вкуса каждого, то он ставился на стол с краю для общего пользования. Слово происходит от глагола *багрить,* то есть зацеплять багром льдины, что обычно происходило при ледоходе. (Не путать со словом «багрянец», от багровый, багряный, то есть темно-красный — «Роняет лес багряный свой убор».)

БАДАМ (от персид. — миндаль). Составная часть в названии ряда восточных сладостей (иранских, турецких, закавказских), содержащих какие-нибудь орехи. Например, бадам-нуча или бадам-нухат — абрикосовый мармелад с орехами.

БАЛАНДА. Слово это имеет четыре значения:

1. От литов. *balanda* — лебеда. Лебеда, ботва свеклы, идущая на приготовление ботвиньи.

2. Баланда (украин.) — мятый отварной картофель, разведенный квасом или огуречным рассолом. Синоним еды, приготовленной на скорую руку.

3. Баланда (рус.) — плохая еда, чаще всего — жидкий суп. Последнее понятие сравнительно недавнее, относится к периоду Первой мировой войны — когда баландой стали называть армейские супы.

4. Баланда (мокшанско-мордовское) — летний суп: лебеда и чертополох, сваренные на молоке. На 1 л молока — 1,5 л рубленой зелени, 2 луковицы, 1 морковь, 1 ст. ложка манной крупы, 5 крутых желтков для заправки.

БАЛМУШ (молд.). Один из видов мамалыги, варится почти целиком на молоке (1,25 л молока, 0,25 л воды) и сдабривается тертой брынзой. Балмуш варится жиже обычной мамалыги и поэтому напоминает кашу и выкладывается из мамалыжного горшка ложкой (в то время как мамалыга вываливается из горшка единым монолитом). Балмуш едят со сметаной.

БАЛЫК-БЕРЕК. Блюдо туркменской кухни. Рыбные пельмени. Являются национальным блюдом туркмен-огурджалинцев, населяющих юго-восточную часть побережья Каспийского моря.

БАМИЯ (или *окра*). Стручковое растение, мягкое, без жесткой кожуры, без жестких семян внутри, нейтральное по вкусу, применяемое в закавказской и балканской кухнях. Служит хорошим дополнением к острым мясным блюдам и особенно к блюдам из птицы. Чрезвычайно быстро отваривается и тушится и поэтому добавляется к почти готовому блюду в последнюю очередь.

БАНКЕТ (от ит. *banco* — скамья). Первоначально итальянское слово *banchetto* — великолепный пир, произошло от обычая покрывать на особо торжественных пирах скамьи цветным сукном (красным, зеленым, фиолетовым — в зависимости от смысла и значения торжества). Поэтому значимость того или иного пиршества, его великолепие, выражалось не в особенностях и качестве самой еды, а в чисто внешних аксессуарах: убранстве скамей, то есть в том, что менее всего относилось к столу, к кулинарному искусству. Именно такого рода застолья, знаменитые не тем, что на них подавали, не едой, а событием, в честь которого они устраивались, и стали называть *банкетами*.

В русский язык это слово пришло из немецкого (*Bankett*) довольно рано, в 1675 г., то есть еще в допетровские времена, до того как в русский язык хлынул основной поток иностранных слов. Оно писалось одно время бенкет, биньке т, но всегда имело точное значение: праздничное застолье в честь какого-нибудь выдающегося события.

До конца XIX в. применялось, однако, сравнительно редко, ибо банкетов в их подлинном значении устраивалось мало. В частной жизни был распространен другой термин: «званый обед». С конца XIX в. банкеты получили большое распространение как один из видов застолья, носящего общественный характер и проходящего в общественном месте, а не дома (то есть в кафе, ресторане, на предприятии, в учреждении). Время банкетов в связи с этим было установлено на 7—8 часов вечера, в соответствии с французской системой (в 7 часов — обед). До 40-х годов слово «банкет» у нас заменялось понятием «торжественный ужин» и «товарищеский ужин». Таким образом, банкет отличается от всех других видов застолий тем, что всегда носит официальный характер и посвящен определенному торжественному событию периодического, а не эпи-

зодического характера (например, юбилею, годовщине, окончанию работ и т. п.). Так, банкет может быть посвящен ежегодному собранию какого-либо общества, юбилею организации, очередной годовщине подписания международного договора, но в честь делегации, прибывшей с краткосрочным визитом, дают обед, делают прием, но не банкет.

В соответствии с тем, что главное в банкете — событие, в честь которого он дается, на банкетах основное внимание уделяется не столу, а ведению банкета — порядку речей, их содержанию, выбору ведущего банкет, выбору помещения (просторного, с хорошей акустикой), убранству помещения и стола (скатерть, сервизы), одежде приглашенных и обслуживающего персонала, рассадке гостей, безукоризненному обслуживанию. Кулинарная сторона обставляется значительно скромнее: несколько холодных закусок, одно горячее (второе блюдо), сладкое и чай или кофе. Иногда банкет попроще вообще ограничивается закусочным (холодным) столом. Вина и другие алкогольные напитки подбираются в соответствии с тем, чему посвящен банкет и каков состав его участников. Поскольку многие участники банкета должны выступать с тостами или спичами, то крепкие спиртные напитки должны подаваться на банкетах в минимальном количестве или лучше вовсе отсутствовать. Этим, кстати, банкеты отличаются от приемов, на которых выступают лишь главные представители сторон, да и то в самом начале застолья.

БАРАНКИ. Хлебные изделия из заварного теста в виде колец разной величины, но толщиной не более 1,5 см.

Слово это происходит от глагола «обварить». Родина баранок — город Сморгонь в Белоруссии, где из заварного (обварного) теста впервые начали формировать узкие жгутики и выпекать из них обваранки (изделия из обваренного теста). Маленькие обваранки называли обвареночками, вареночками и, наконец, бараночками (за их крутизну, как бараний рог). Такими бараночками особенно славился Валдай — крайняя северо-восточная точка, куда из Белоруссии в Россию распространилось бараночное ремесло. Баранки делали также в Орше, Витебске, Вязьме, Смоленске, Рославле. На Украине же были распространены бублики — крупные, толстые и более рыхлые баранки, название которых произошло от глагола «бублиться» — то есть пухнуть, пузыриться, набухать. Бублики по украинскому обычаю всегда посыпались маком — это является признаком лакомого изделия. Отсюда и некоторые русские баранки — вплоть до наших дней — традиционно посыпаются маком скорее символически, так как это нисколько не отражается на их вкусе.

БАРБЕКЮ (англ. *barbecue*). Блюда, приготовленные под открытым небом на углях. К барбекю относятся как гриллированные, так и верченые блюда, то есть все, что жарится над углями, будь то на рашпоре, гратаре, вертеле, шпажках или прутьях.

БАРДИРОВАТЬ (от фр. *barder* — одевать в латы). Подготовка дичи, птицы для тушения и жарения, состоящая в обвертывании дичи пластинками свиного сала и привязывании крылышек и ножек домашней птицы таким образом, чтобы они не развертывались во время приготовления и тушку можно было бы равномерно обжаривать со всех сторон.

В широком смысле бардирование — общая подготовка дичи и птицы для приготовления, в том числе и *шпигование* (см.).

БАСМАН — название *дворцового* белого (пшеничного) хлеба, т.е. выпекаемого для царского стола в XV—XVII вв. в дворцовой пекарне татарскими или кавказскими пекарями. Название получил по клейму (басме), выдавливаемому на тесте каждой булки (узор получался на верхней корке).

БАТТУТО (ит. *battuto* — битое мясо). Блюдо из отбивного мяса с подливкой (кисло-сладкой) из фруктов.

БАТТУФФО (ит. *battuffo* — беспорядок). Смесь лука, чеснока, петрушки, сельдерея и других пряных трав (меняющихся почти в каждом городе), которая является в итальянской кухне основой для приготовления супов и тушений. Это своего рода итальянский «*букет гарни*» (см.), но с особым ароматом, придающим своеобразие большинству блюд итальянской кухни.

БЕАРНЭЗ (фр. *bearnaise*). Один из основных и наиболее знаменитых соусов французской и международной кухни. «Изобретен» на юге Франции, в Беарне, столице королевства Наварра. Был привезен в Париж Генрихом IV и с тех пор получил широкое распространение. Используется для блюд *барбекю* (см.).

Основа — лук-шалот (5—6 луковиц), с добавкой эстрагона, кервеля, тимьяна, лаврового листа, белого перца. Лук и пряности варятся в смеси белого виноградного вина и уксуса (50:50 г) затем охлаждаются, добавляется два желтка, разведенные в чайной ложке воды, смесь слегка подогревается, взбивается и сдабривается 50—75 граммами сливочного масла, солится, перчится, и можно добавить еще несколько капель лимонного сока.

БЕЗЕ (фр. *baiser*). Кондитерское изделие из сахара и яичного взбитого белка.

БЕКМЕС (патока, дошаб). Выварная патока или сгущенный сок различных ягод, фруктов или овощей. Приготавливается медленным вываривaнием больших масс фруктов или ягод — чаще всего яблок, тутовника, арбузов, груш. Минимальная закладка в котел сырья для получения бекмеса — 20 кг. Бекмес варится медленно и длительное время, как правило, под открытым небом. Используется как хорошо сохраняемый сладкий концентрат для добавок в компоты, кисели, для быстрого приготовления морсов, водиц, ягодных квасов.

БЕНМАРИ (фр. *bain-marie*). Большая широкая, но не глубокая кастрюля или прямоугольный невысокий бак с плотно закрывающейся крышкой, наполняемый на четверть, треть или половину кипятком. В бенмари помещаются кастрюли с супами, горшочки и сотейники с готовыми соусами и другими блюдами, которые необходимо держать горячими, но нельзя вновь подогревать перед подачей на стол.

БЕРЕЗОВИ́ЦА. Один из древнейших напитков, известный на территории нашей страны еще во времена скифов. Приготовлялся из нацеженного весной березового сока, который, перебродив естественно в открытых огромных бочках, давал сладковатый напиток. До X—XI вв. березовица была основным русским напитком, затем уступила место квасу. В XIX в. осталась в основном в Белоруссии. В это время в связи с повышением цен на березовый лес возникает пословица «Березовицы на грош, а лесу — на рубль изведешь», и производство березовицы ограничивается. Выпускаемый ныне пищевой промышленностью березовый сок отличается от березовицы, ибо изготавливается с добавлением сахара и консервантов.

БЕРСИ (фр. *bercy*). Нежная и приятная (не острая, диетическая) приправа французской кухни. Состоит из предварительно уваренного до половины белого виноградного вина, в котором отваривается лук-шалот и добавляется слегка отваренный костный мозг, петрушка, молотый черный перец, лимон, соль и чуть масла.

БЕФ-СТРОГАНОВ (встречаются также другие написания: Беф а-ля Строганов, Беф Строганов, мясо по-строгановски, бефстроганов). Популярное мясное блюдо, принятое в основную номенклатуру блюд системы общественного питания всех категорий (от ресторанов до столовых) и вошедшее после Второй мировой войны в номенклатуру международной ресторанной кухни как «русское блюдо», хотя таковым оно не является.

Беф-строганов — не национальное, народное блюдо, а типичное изобретенное. Впервые оно появилось в конце XIX в., не ранее второй половины 90-х годов. Вошло в ряд поваренных книг, изданных в начале XX в., а относительно широкое распространение и известность получило только в советское время через систему общественного питания.

Блюдо названо в честь графа Александра Григорьевича Строганова (1795—1891 гг.), последнего в роду Строгановых, известного в научном мире тем, что он подарил громадную библиотеку, собиравшуюся более двухсот лет баронами и графами Строгановыми, Томскому университету, и тем, что по его проекту был основан Одесский университет, называвшийся первоначально Новороссийским. Долгое время А.Г. Строганов был генерал-губернатором Новороссии, жил и умер в Одессе, где был избран после отставки почетным гражданином города. Как человек исключительно богатый и как бездетный наследник обеих ветвей Строгановых (графской и баронской), Строганов по обычаю вельмож держал в Одессе «открытый стол». Это означало, что любой образованный или прилично одетый человек мог зайти на обед прямо «с улицы». Вот для таких открытых столов и было изобретено не самим Строгановым, а кем-то из его поваров своего рода гибридное русско-французское блюдо: мелкие кусочки мяса, обжаренные, но под соусом, причем соус подавался не отдельно, по-французски, а как русская подливка. Блюдо хорошо позволяло выдерживать стандарт, удобно делилось на порции и было в то же время вкусным. Его оценили прежде всего одесские авторы поваренных книг. Именно одесситы ввели его в широкий общероссийский оборот, и они же, разумеется, дали и название блюду.

Так как блюдо это стало известно «из вторых рук», значительно позднее того времени, когда его готовили сами создатели, его рецепт часто искажают, что и ведет обычно к ухудшению вкуса блюда.

Для беф-строганов берется обычно говяжья вырезка или филе поясничной части, которое вначале слегка отбивается в куске (!), а затем разделывается на прямоугольники 5—6 см длиной и 1 см толщиной. Из этих прямоугольников нарезаются узкие кусочки-полоски толщиной от 0,5 до 1 см. Мясо разделывается обязательно **поперек волокон**, иначе беф-строганов не раскусишь. Полоски панируются в муке и жарятся на сковородке, где предварительно дно заложено кружочками лука, так что непосредственного контакта мяса и дна сковородки не допускается. Огонь сильный. Но обжаривание ведется несколько минут до появления блеска мяса: оно должно выглядеть, как лакированное. В этот момент надо немедленно прекратить обжаривание, иначе мясо затвердеет. Затем беф-строганов кладется в сотейник (небольшую кастрюльку с длинной ручкой), заливается сметанно-томатным соусом (1 стакан сметаны, 1 ст. ложка муки, 1—2 ст. лож-

ки томатной пасты или сока) и тушится 15—30 минут (в зависимости от качества мяса) на умеренном огне. Все приготовление блюда занимает около 1 часа. Беф-строганов подают с картофелем, жаренным во фритюре, и иногда со свежим помидором. Это наиболее подходящий по вкусовым признакам гарнир. Все блюдо, включая гарнир, должно быть обязательно горячим, иначе оно многое теряет как по вкусу, так и по консистенции.

БЕШАМЕЛЬ. Один из основных соусов французской и европейской кухни. Создание его приписывается гофмейстеру Людовика XIV Луи де Бешамелю маркизу де Нуантель, сыну известного ориенталиста, этнографа и дипломата, создателя музея восточного искусства в Париже Шарля М.-Ф. де Нуантеля-и-Д'Арженвий. Популярность соуса бешамель объясняется простотой его приготовления и универсальностью применения: он одинаково хорошо подходит к горячим мясным, рыбным и овощным блюдам. Кроме того, его легко варьировать, видоизменять, дополнять путем прибавления всего одного какого-либо нового (но, конечно, гармонично подходящего по вкусу) компонента. Технология его обычная для *соусов* (см.).

Состав. Масляно-мучная основа, где масло преобладает над мукой (100 г сливочного масла, 1 ст. ложка муки), кипящий бульон (мясной, рыбный, овощной — в зависимости от назначения соуса) — 2 ст. ложки; горячие сливки, свежая негустая сметана или, в крайнем случае, молоко — 1 стакан.

Приготовление. В основу вливают бульон, размешивают, не переставая подогревать, а затем небольшими порциями вливают молоко или сливки, все время поддерживая одинаковую густоту, непрерывно помешивая. После готовности в бешамель можно добавить 1—2 столовых ложки поджаренного для мягкости и светло-золотистого цвета мелкокрошеного лука, сдобренного солью, черным перцем, мускатным орехом.

В России бешамель улучшили еще тем, что прибавляли к нему после готовности 2—3 столовых ложки свежетертого корня хрена. Вместе с тем в последнее время под видом бешамеля часто приготавливают просто молочный соус, лишенный вкуса и аромата из-за отсутствия приправ и не дающий никакого представления о достоинствах истинного бешамеля.

БЁРР-МАНИ (фран. *beurre manie*). Смесь 75 г сливочного масла и 100 г муки (или других количеств при таком же весовом соотношении), применяемая для лиирования (то есть насыщения и придания «гладкости», тягучести) большинства европейских соусов.

БЁФ-БРЕЗЕ́ (фран. *boeuf-braise*). Означает технологический процесс сложного отваривания мяса и получаемое в результате него блюдо. Кстати, это единственное из французских кулинарных понятий, вошедшее в нормативный орфографичес-

кий словарь русского языка. Между тем беф-брезе у нас практически никогда не приготавливают ни в домашней, ни в ресторанной кухне ввиду его сложности. Обычное отваривание мяса с кореньями носит название беф-бульи или просто бульи. В этом случае мясо отваривается в таком виде, в каком оно поступило в продажу.

Для бёф-брезе мясо предварительно подготавливают: освобождают от костей, отбивают и плотно укатывают мякоть в компактный кусок, обвязывая его нитками, чтобы эта компактная форма поддерживалась при варке. Кроме того, мясо заливается кипящим *брезом* (см.), а не водой, и помещается в тесную посуду (обычно в гусятницу), а промежутки между мясом и стенками посуды обкладываются различными овощами. Наконец, кастрюля покрывается пергаментной бумагой, а затем крышкой, и ее ставят в духовку, а не на плиту. Отваривание длится час на сильном огне. Три-четыре раза за это время мясо переворачивают и доливают брез. Спустя час снимают крышку и бумагу, сливают остатки бреза (жира) и в течение 10—15 минут *колеруют* мясо в открытой посуде на среднем огне в той же духовке. Подают, нарезав поперек волокон крупными кусками, полив мясным соком (жиром), гарнировав отварными овощами и жареным картофелем.

БЁФ-БУЛЬЙ (фр. *boeuf-bouilli*). См. *бёф-брезе.*

БИВЕТЬ (рус., олонецко-поморское). Заготовлять впрок мясо, птицу, дичь, т. е. разделывать ее, солить и коптить, вялить, как правило, большими партиями, с осени на зиму. Например, «биветь гусиные полотки», т. е. забить гусей (преимущественно диких), разделать их на половинки, засолить предварительно в бочке и затем обработать в коптильне, слегка, чтобы сохранить в неиспорченном виде. Все это выражается в Поморье одним глаголом — биветь.

БИГОС (бигус, бикус, пигос). Блюдо польской и белорусской кухни, своего рода горячая окрошка, приготавливаемая тушением в кастрюле смеси кусочков свинины (ветчины, корейки, шпига), лука, огурцов, капусты, но не с водой, а с квасом. Основной овощной компонент — капуста (две трети объема). Бигос тушат на слабом огне, в два приема: вначале свинину отваривают в небольшом количестве воды до ее полного выкипания, затем добавляют овощи (огурцы соленые, а капуста — квашеная или свежая) и горячий квас и продолжают тушить до полной готовности всего блюда.

БИДЕРТ (нем. *biedert*). Сливочная смесь (эмульгированная), применяемая для кормления грудных детей. Приготавливается из разных сочетаний сливок, воды и молочного сахара.

БИЛЬТОНГ (англ. *biltong*). Высушенная на солнце и ветру баранина, «сухие консервы», приготавливаемые в Южной Африке бурами — переселенцами из Голландии. Сухое мясо стирается в порошок.

БИСКВИТ (ит. *biscotto*, фр. *biscuit*, от лат. *bis* — дважды, и *coctus* — вареный). Кондитерское тесто и кондитерский «хлеб», приготовленный из муки, сахара и яиц, причем яиц по весу (или объему) намного больше, чем муки.

Бисквиты имеют массу разновидностей, в которых используются либо целые яйца, либо только белки и только желтки. Или же меняется мука: пшеничная, овсяная, рисовая, кукурузная, а иногда вместо муки используется печеный картофель, ржаные сухари, смолотые в пудру, или ореховый порошок. При этом меняется вкус, окраска, консистенция того или иного вида бисквита, но его технология приготовления и структура теста и выпеченного изделия остается неизменной. Определяющим для бисквитов является, таким образом, соотношение между незначительной мучной основой (иногда 50—100 г муки) и большой яичной массой (от 10 до 100 и даже 200 яиц, белков, желтков).

Большинство бисквитов имеет жидкое, льющееся тесто, что обуславливает обязательное использование формы при выпечке; форма (жестяная, медная, алюминиевая, фольговая, бумажная) обязательно обмазывается изнутри маслом и подпыляется мукой, чтобы предотвратить прижаривание жидкого теста. Выпекаются бисквиты долго — от 45 минут до 1,5 часов на очень слабом, щадящем огне, в духовке. Бисквиты широко используются в кондитерском деле как основа для тортов, пирожных, для приготовления сложных, многослойных печений и даже для конфет (как один из элементов). Бисквиты при этом проходят после выпечки различную обработку: с них снимают корочку, образовавшуюся при выпечке, пластуют, пропитывают соками, ликерами, вареньями, сиропами, глазируют шоколадом или сахаром, лимонной и апельсиновой глазурью, покрывают различными кремами, прослаивают мармеладом, патом, смоквой, повидлом и т. д. Из них делают сухари, используют для кремов и начинок бисквитную крошку.

В XVIII—XIX вв. бисквиты считались «пищей легкой, питательной, здоровой», врачи того времени ошибочно полагали, что «прикуска оных старым добрым вином составляет отменное, сердце и желудок укрепляющее средство». Следуя этому нелепому совету, аристократия XVIII в. нередко заменяла хлеб бисквитами, что зачастую приводило к преждевременной смерти многих писателей, поэтов, философов конца XVIII—XIX вв.

Так, например, из-за исключительного питания бисквитами погиб преждевременно Байрон, имевший до 25 лет отличное здоровье и в 21 год переплывший пролив Геллеспонт, отделявший Европу от Азии. Однако, начав по прибытии в Италию питаться только бисквитами с вином, Байрон уже через три года заболел тяжелой формой почечной, а затем и сердечной болезни и умер на 36-м году жизни, то есть спустя десять лет.

Из всех бисквитов наименее «опасны» бисквиты из сухарей черного (ржаного) хлеба, имеющие темно-коричневый цвет и используемые в основном в тортах.

БИСКЮ (фр. *bisgue*). Блюдо южнофранцузской, каталонской и корсиканской кухни, распространенное во всем западном Средиземноморье, приготавливаемое из ракообразных (омаров, крабов, креветок, лангустов), сваренных в смеси сливочного и растительного масла с сухим белым вином и девятью пряностями (лук, порей, сельдерей, тимьян, майоран, паприка, лавровый лист, базилик, черный перец).

БИТКИ, БИТОЧКИ. Русское название отбивных котлет, главным образом бараньих, круглой формы, из вырезки и без косточки (с косточкой свиные котлеты называются не битки, а отбивные). Во французской кухне, откуда они пришли в XVIII в., носят название «медальоны». В XIX в. битки из-за незначительного количества пригодного для них сырья уступили место рубленым котлетам, для которых выбор сорта мяса не имел серьезного значения. В XX в. в ресторанной кухне битками стали постепенно называть рубленые котлеты круглой формы, так что сам по себе этот термин потерял первоначальный смысл.

БИТЫЙ ПИРОГ. Старое русское название пирогов, тесто которых взбивается на яичных белках. Современное название (с видоизменением старинной технологии) — воздушный пирог.

БИТЫЙ ПРЯНИК. Толстые паточные или медовые коврижки крупных размеров (до 2 м) и большого веса (известны битые пряники весом в пуд теста), изготавливавшиеся в Городце на Волге до конца XIX в. Иногда битые пряники делали тиснеными, то есть получали узор путем оттиска с резных досок.

БИФШТЕКС (от анг. *beef* — мясо, и *steak* — кусок). Английское национальное блюдо, получившее распространение во всей европейской кухне. В Россию пришло в XVIII в.

Для бифштекса берется говядина (бычье или воловье провесное мясо, выдерживаемое не менее двух недель после убоя при температуре не ниже +4°С и не выше +8°С, в проветриваемом помещении, на весу) из поясничной части, предпочтительнее вырезка или филе, которое режется крупными «кубиками» 6×5 или 7×5 см поперек волокон и жарится в собственном соку (на решетке на сильном огне в течение десяти — пятнадцати минут) без добавления соли или иных приправ. Центр бифштекса обычно остается сырым или сыроватым, но мягким, нежным. При сервировке на бифштекс кладется кусок сливочного масла (20—25 г) и посыпается пряностями: петрушкой, сельдереем, черным перцем.

БЛАМАНЖЕ (правильнее бланманже; от фр. *blanc* — белый, и *manger* — есть). Так называются все виды непрозрачных (нефруктовых) желе, приготавливаемых с использованием молока, яиц, крупы (манной) или муки на желатине, с добавлением сахара, пряностей или ароматизаторов. Бламанже имеют чаще всего белый, кремовый или бежевый цвет, сообщаемый им молоком, сливками или добавками порошков кофе, какао, шоколада, а не яркий цветной, как фруктовые желе. Поскольку в состав бламанже входят такие продукты, которые содержат клеющие вещества (казеин молока, клейстер муки и круп), то добавка желатина в них незначительна, отчего они по консистенции отличаются от желе, гораздо нежнее и «жиже» их. Бламанже относятся к сытным сладким блюдам и подаются при наличии легкого, не особенно сытного обеда (рыбного и овощного), чтобы компенсировать общую калорийность. Несмотря на простоту приготовления, бламанже требуют величайшей тщательности в выдерживании пропорций продуктов и наблюдении процесса варки, ибо их вкус и консистенцию весьма легко испортить перевариванием. Эта капризность бламанже привела к тому, что это недорогое и вкусное блюдо практически исчезло с современного стола, и его заменили невкусные молочные или кофейные желе, совершенно отличающиеся от бламанже по вкусу и консистенции. Современное поколение знает о бламанже только из художественной литературы XIX в. Классические бламанже XVIII — начала XIX вв. обязательно включали в свой состав орехи: миндаль, фундук или грецкие.

Рецепт настоящего бламанже.

1,5 л молока (или 1 л молока и 0,5 л сливок), 1 стакан любых толченых орехов, 50—75 г рисовой муки, сахар, мускатный орех, цедра лимона — по вкусу. Муку развести в 0,5 л холодного молока, остальное молоко и сливки вскипятить, всыпать орехи и вливать постепенно молоко с рисовой мукой, непрерывно помешивая. Добавить сахар, пряности и варить до загустения.

БЛАНКЕТЫ (от фр. *blanc* — чистый, белый). Кондитерский термин, означающий прямые, ровно, правильно, параллельными линиями нарезанные кусочки теста или выпечки (бисквитной, слоеной и др.), предназначенные в качестве полуфабрикатов для изготовления пирожных, пряников, печенья. Бланкеты, таким образом, — промежуточный этап изделия, до нанесения на него крема, глазури, тиснения, рисунка и окончательного превращения в готовое пирожное.

БЛАНШИРОВАТЬ (фр. *blanchir* — побелеть). Широко распространенный термин в поварском и кондитерском деле, встречающийся чаще всего в искаженной форме: бланширить, обланшировать, бланжирить. Означает быстрое обваривание или ошпаривание любого пищевого продукта: мяса, рыбы, овощей, фруктов, в результате которого они меняют (теряют) цвет — чаще всего белеют. Бланширование достигается либо окатыванием продукта кипятком в замкнутом сосуде (но не дуршлаге, где вода проходит), либо чаще всего мгновенным погружением продукта в кипяток (до 1 минуты). Дальнейшее пребывание в кипятке — уже варка. Бланшированием называют иногда и выдерживание продукта в жидкой среде до момента ее закипания, что не совсем верно.

Бланширование применяется как замена варки или для дезинфекции при приготовлении нежных пищевых продуктов, длительная варка которых ведет к потере витаминов или вкусовых свойств, либо с целью создать защитную пленку на поверхности продукта, купировать, заварить его, чтобы предотвратить потерю его соков при дальнейшей обработке.

Целесообразно бланшировать, например, такие нежные овощи, как цветная капуста, спаржа, артишоки, а затем употреблять их сырыми с соответствующими соусами. Бланшируют огурцы перед засолом, чтобы они «мягче» просаливались. В венгерской и балканских кухнях бланшируют все корнеплоды (морковь, репу, брюкву, редьку, свеклу) перед квашением или маринованием. В консервной промышленности бланшируют некоторые виды рыб (сардины, сайру), а затем кладут их просто в оливковое масло, где они «доходят» до готовности сами, без нагревания, сохраняя особую нежность. Так, например, марокканские нежнейшие сардины — бланшируются, а португальские — погружаются во фритюр, отчего рыба приобретает более суховатую, жесткую консистенцию, хотя и те, и другие консервы изготавливаются из одного и того же сырья. Во французской кухне применяется бланширование мяса перед варкой, а не промывание его холодной водой, в результате которого из мяса вымываются белковые и клеющие вещества, сообщающие ему вкус и питательность.

БЛЁ (от фр. *bleu* — голубой). Легко (едва-едва) обжаренный или обжаренный лишь внешне, а внутри почти сырой. Термин употребляется в европейской кухне для обозначения первой степени обжаривания. До степени бле жарят только высшие сорта мяса и некоторые нежные овощи, например цветную капусту.

БЛИННИК. Род круглого пшеничного пирога, который начинен мелкосеченными гречневыми блинами, пересыпанными крутыми яйцами, луком, грибами и гречневой кашей.

БЛИНЧАТЫЙ ПИРОГ. Пирог, составленный исключительно из готовых пшеничных блинов, наслоенных один на другой с прокладкой-начинкой между ними из яиц, рыбы, лука. Края блинчатого пирога обмазываются кляром, состоящим из муки пополам со взбитым яйцом. Выпекается (а точнее — запекается и подогревается, так как все компоненты уже готовы, сварены) в форме, смазанной маслом, в течение 5—10 минут на большом огне в духовке. Наиболее целесообразная высота блинчатого пирога 10 см.

БЛИНЫ. Блин — испорченное от *млин* (от глагола мелить), то есть изделие из намеленного, из муки. В русской кухне блюдо, приготавливаемое из жидкого дрожжевого теста, специально выдержанного до состояния максимального образования в нем углекислого газа, что сообщает тесту особую разреженность и быстроту приготовления. Блины разного типа, разной консистенции и из разной муки известны почти у всех народов, от англичан до узбеков. Наибольшее развитие это блюдо получило у славянских народов, где имеет только специфическую — дрожжевую разновидность. (В Западной Европе и Средней Азии блины приготавливают из пресного теста разного состава.)

Известны русские блины из пшеничной, ячневой, овсяной, гречневой муки и их различного сочетания, в разных пропорциях. Лучшая пропорция муки: 2 1/2 стакана пшеничной, 1 стакан гречневой. Обычная: 4 стакана пшеничной муки. Соотношение жидкости (вода + молоко) и муки в блинах: в равных долях по объему (на 3 стакана муки — 3 стакана жидкости), дрожжей — 10—15 г на каждый стакан муки. Кроме того, после подхода теста — перед выпечкой блинов — в него добавляется для улучшения вкуса небольшое количество сливочного масла (20—25 г на 3 стакана муки), а также горячее молоко или сливки и взбитый белок одного-двух яиц.

Порядок приготовления следующий:

1. Приготовление опары.

2. Замес теста (мука, дрожжи, вода, масло, сахар, соль) и его выстойка, подход.

3. После подхода теста введение добавок (сливки, белок).

4. Выпекание блинов.

Блины выпекаются только на предварительно вычищенных солью с маслом и прогретых *черных* (чугунных) сковородках (без ручек). Перед выпечкой *каждого* блина сковородка смазывается тонким слоем растительного масла при помощи половинки луковицы, насаженной на вилку. Пока блин печется на одной стороне, другая, после затягивания пленкой, также смазывается маслом «луковичной щеточкой».

Выпечка происходит с обеих сторон блина в течение 2 минут. Существует разновидность блинов с припеком, когда на поверхность блина тонким слоем наносится пастообразный пищевой продукт (творог, мясной или рыбный фарш) и быстро припекается к блину на разогретой сковородке (обычно же блины после изготовления сдабриваются маслом или сметаной или их едят с соленой (копченой) рыбой, икрой).

БЛИЧНИК, БЛИЧНЫЙ ПИРОГ. Пирог, начиненный несколькими слоями разных грибов. Грибная кулебяка.

БЛЮДО. Одно из древнейших слов не только русского, но и ряда индоевропейских языков. Существует в неизмененном по написанию и произношению виде с IX в. В старославянском имело два варианта и два значения: *блюдо* — вместилище еды — отсюда меска, миска; и *блюды* — яства, кушанья. С XVIII в. стало *одним словом* с единственным и множественным числом: *блюдо, блюда* и с двумя значениями.

На других языках означает: в *древнеготтском* (откуда оно заимствовано славянами) — *миска*, в *древненемецком — квашня (biutta)*, в *финском — стол (pöytä)*, в *шведском — предлагать (bjuda)*. Таким образом, несколько языков разделили между собой полное древнейшее праязыковое значение слова блюдо: *то, что предлагают за столом в миске*, то есть еда, готовое кушанье.

БЛЯШКА. Русское название железного листа, используемого для выпечки небольших хлебных изделий: булочек, пирожков, бриошей, кренделей, слоек, плюшек. По международной терминологии — пирожный лист. (В отличие от *кондитерского листа* (медного), используемого для выпечки песочного и масляного печенья, и в отличие от противня (с бортами), используемого для бисквитов и пирогов.)

БОБЫ СУХИЕ. Порошок из поджаренных и перемолотых в муку бобов или фасоли, сдобренный сухой мятой и чесноком. Добавляется для придания аромата в супы, соусы и в подливки вторых блюд. Относится к старинным приправам ряда славянских кухонь: болгарской, сербской, македонской, украинской, а также румынской и молдавской. До конца XIX в. часто применялся также и в русской кухне.

БОДРЯШКА. Русское народное блюдо из гречневой муки, смешанной пополам или в иной пропорции с простоквашей. Было широко распространено как летнее, быстрое блюдо безогневой кухни. Имеет чрезвычайно древнее происхождение. Носило разные названия в разных областях России. (В восточной части Московской, Владимирской и Рязанской — *бодряшка*, в Калужской и Тульской — *дерёбка*, в Орловской, Липецкой, Тамбовской — *космоножка*, в Курской, Белгородской, Воронежской — *потепуха*.) К западу и северу от Москвы это блюдо вовсе не было известно.

БОДЯК ОГОРОДНЫЙ. Сорняк огородов (лат. *Circium oleraceum*), используемый в кулинарии. Дает из молодой зелени хорошие суповые отвары, применяемые для обогащения витаминами и придания яркого зеленого цвета различным супам и бульонам, а также нежные овощные пюре. Очень молодые листья годны и для салатов. В годы Великой Отечественной войны был рекомендован Наркоматом Обороны СССР в рацион полевых войск и дал хорошие результаты. В настоящее время незаслуженно забыт.

БОКАЛ (от ит. *bocca* — рот). Большая рюмка на высокой ножке, применяемая для слабоалкогольных или безалкогольных напитков — пива, фруктовых вод, минеральной воды, соков. В ряде областей к востоку от Волги и особенно в Зауралье и в Сибири бокалом неправильно называют фаянсовые стаканы со слегка закругленным дном.

БОЛЮС (от греч. *βολος* — земляная глыба). Особый вид съедобной глины. Представляет собой кремнекислый глинозем, содержащий окись железа. Встречается в форме твердых глыб глубокого, насыщенного красного цвета. Жирный на ощупь, легко растирается, во рту быстро тает. У римлян носил название «terra rubra» (красная земля), на востоке известен как армянская глина. С древнейших времен употреблялся в кулинарии ряда национальных кухонь (греческой, ассирийской, армянской, египетской, а в новое время — во французской, испанской, португальской) для подкрашивания пищи, а иногда и для усиления вязкости некоторых блюд. До появления синтетических, химических красителей добавлялся в шоколад, а также для подкрашивания саго (в Германии). Представлял собой самую невинную пищевую краску, не только безвредную, но и полезную при некоторых заболеваниях: при расстройстве желудка, слабости, бледной немочи.

БОМБО. Американский напиток XVIII — начала XIX вв., часто упоминаемый в исторической и художественной литературе, посвященной жизни в южных штатах США. Состоял из смеси рома (1/3), десертного виноградного вина типа муската (2/3) и небольшого количества жженого (карамелизированного) сахара. Постепенно вышел из употребления после ликвидации конфедерации южных штатов (войны 1860—1865 гг.). В последние годы имеются сообщения о попытках возродить этот напиток как «традиционный» на сборищах куклуксклановцев.

БОНБОНЬЕРКА (от фр. *bonbon* — конфета). Красочно оформленная коробка для конфет. Первоначально бонбоньерки были двух видов: в форме куба или сундучка, глубокие и высокие — для постоянного хранения рассыпных конфет (эти бонбоньерки изготавливались из дерева или металла — серебра, меди, латуни, жести) и плоские — для укладывания хрупких конфет (с ликерной начинкой) в один ряд, с отделением для каждой конфеты — они изготавливались из картона, так как служили лишь для переноски конфет из кондитерской, и вначале были лишены украшений. Постепенно этот вид бонбоньерок стал доминировать, в них стали укладывать в основном лишь шоколадные конфеты, а внешнюю сторону коробки оклеивать цветной бумагой с рисунками. В настоящее время искусство бонбоньерок получило чрезвычайное развитие. Большие художественные бонбоньерки 60—70-х годов «Первый бал», «Люблю и поздравляю» и др. выпускались фабрикой «Красный Октябрь» в Москве и экспортировались в страны Западной Европы; фабрика «Ротфронт» выпускала в 70—80-е годы серию тематических бонбоньерок, посвященных таким событиям, как космический полет «Союз» — «Аполлон» (1975 г.), с автографами космонавтов, строительство БАМа и др.; Сормовская кондитерская фабрика выпускала бонбоньерки с изображениями дымковской игрушки («Русский сувенир») и т.п. Ряд зарубежных кондитерских предприятий и фирм вкладывает в последнее время в бонбоньерки краткие описания содержимого с указанием, какая начинка заключается в какой конфете (при разнообразном наборе).

Таким образом, современная бонбоньерка является своего рода гарантийным паспортом изделия, она содержит информацию о фирме, фабрике, годе ее основания, качестве и названии изделия (иногда с объяснением), месте производства, цене, весе и разновесе отдельных конфет, а иногда и об истории фирмы. Бонбоньерки являются поэтому предметом коллекционирования, наряду с марками, значками и спичечными коробками, так как помогают собирать сведения по истории кондитерского производства.

БОНДА (белорус.). Имеет четыре разных значения:

1. Небольшая буханка хлеба, чаще всего делаемая для детей, «игрушечная», или из остатков муки, которой не хватило на большую буханку. Колобок, булочка. Иногда употребляется уменьшительно: бондочка.

2. Закваска тестяная, ржаного теста. В этом случае произносится как *бондачка* (бонда) (Вилейщина).

3. Кусок сала или мяса от свежезабитой свиньи или овцы, который традиционно дарят соседу (Полесье).

4. Небольшой круглый пирог (Новогрудок).

БОРАГО. Огуречная трава. Травянистое растение с широкими овальными мохнатыми листьями, имеющими сильный запах свежего огурца, и с голубыми цветами. Сохраняет аромат только в свежем виде и теряет его при увядании и высушивании. Бораго не является пряностью, а только ароматическим растением. Его используют в салаты, окрошки, чтобы усилить запах огурцов, наряду с настоящими огурцами, если они вялы или утратили аромат. Так как мохнатая, иногда колющая поверхность листьев бораго неприятна для полости рта, то его нарезают очень мелко. Ошпаривать бораго нельзя — в этом случае он теряет не только вкус, но и цвет.

БОРАКИ. Армянские пельмени. Изготовляются в виде цилиндров, открытых сверху, так что начинка видна и находится как бы в стаканчике из теста. Поэтому бораки устанавливают в кастрюлю вертикально плотными рядами (обычно в два ряда, в невысокую кастрюлю). Фарш для бораки предварительно обжаривается. После укладки их в кастрюлю вливается немного крепкого бульона с маслом (чтобы бораки не склеились), и они припускаются под плотно закрытой крышкой на слабом огне 15—20 минут, после чего их вынимают, дают стечь бульону и обжаривают на сковороде до золотистой корочки. Едят с подливкой, приготовленной из мацуна (кислого молока) с тертым чесноком.

БОРАНИ (груз.). Кулинарная традиционная композиция грузинской кухни, особенностью которой является расположение основного компонента блюда (мяса, птицы) между двумя слоями овощей (стручковой фасоли, шпината, баклажан и др.). Вся эта композиция заливается обычно мацони (специально сквашенным молоком) с добавлением пряностей. Так как борани — название, относящееся к композиции блюд, то всегда необходимо указывать, какое борани имеется в виду. Таким образом, блюда типа борани должны носить всегда название из

двух слов, например борани баклажанное, борани шпинатное, борани из цыплят и т. д. На практике, однако, это не всегда соблюдается, отсюда даже в ресторанных меню подчас самые различные блюда — и овощные, и мясные, и яичные — носят название борани. На самом деле борани — не блюдо, а название типа большого числа блюд, причем это название относится не к составу блюда, а к его композиции: основная часть (жареная) между двумя слоями (отварными).

Обе части приготавливаются раздельно и соединяются в борани только на тарелке, перед подачей к столу. В грузинской кухне особенной любовью пользуется борани из цыплят со стручковой фасолью.

БОРДО (или **БОРДОСКИЕ ВИНА**). Общее название нескольких марок французских вин, производимых в департаменте Жиронда со столицей Бордо. В более широком смысле к бордоским относят также вина, производимые в департаментах Дордонь, Гаронна-и-Ло, Ло, т. е. на юго-западе Франции. Бордоские вина в основном красные, хотя имеются и белые (почти десяток разновидностей). Все они принадлежат к столовым и делятся, как и большинство французских вин, на высокие и ординарные. За пределами страны известны, как правило, высокие (или «тонкие») бордоские вина, одновременно являющиеся наиболее употребительными. Они считаются самыми душистыми и самыми «мягкими» (слабоалкогольными). До середины XIX в. они занимали третье место в ряду высоких (гранд) французских вин после *бургонских* (см.) и *шампанских*. Но уже вначале нынешнего столетия бордоские становятся лучшими из всех французских вин. Такое возвышение их объяснялось прежде всего исчезновением старых лоз Бургундии, в результате чего произошло резкое ухудшение качества бургундских (бургонских) вин, в то время как бордоские остались по качеству, по сути, неизменными.

Бордоские вина «не пьянят». Это их основное отличительное свойство по сравнению с «горячими» сухими винами, каковыми издавна считались бургундские, а также по сравнению с «коварными» шампанскими.

Вот как поэтически образно и вместе с тем очень точно характеризовал А.С. Пушкин бордоские вина (в сравнении с шампанскими):

К Аи я больше неспособен;
Аи — любовнице подобен,
Блестящей, ветреной, живой
И своенравной и пустой...
Но ты, Бордо, подобен другу,

Который в горе и беде,
Товарищ завсегда, везде,
Готов нам оказать услугу
Иль тихий разделить досуг,
Да здравствует Бордо, наш друг!
(«Евгений Онегин», гл. 4, XLVI)

Так как Бордо не является названием конкретного вина (определенной марки), а есть общее, собирательное обозначение трех-четырех десятков вин, приведем ниже перечень основных бордоских марок (это имеет значение при чтении и переводе не только зарубежной литературы, но и русской классической, где часто упоминаются те или иные названия марок вин без объяснения, к какой категории они относятся):

Белые бордоские: Сотерн, Сотерн-Салюс, Шато-Икем, Сент-Круа, Карбонье, Понтак, Пюжоль, Лянгон, Грав.

Красные бордоские: Шато-Лафит, Шато-Марго, Шато-Латур, Шато-Ляроз, Шато-Го-Брион, Сент-Эстеф, Сент-Жюльен, Сент-Эмильон, Бран-Мутон, Розан, Горс, Леовиль, Пишон, Калон, Польяк, Пессак, Реньяк, Кастельно, Медок.

БОРКАННИК. Название морковного пирога (ржаной пирог, начиненный морковью с крутыми яйцами) в Псковской, Новгородской и Тверской областях. Название происходит от эстонского *поркан, поргандид* (морковь) и указывает на наличие тесных торговых и кулинарных связей между Новгородской Русью и народами Прибалтики с глубокой древности.

БОРНАЯ КИСЛОТА. В кулинарии применяется как средство против закисания молока, для сохранения свежести пива, мяса. Борная кислота входит в порошок *галактофиль* для сохранения молока (чайная ложка борной кислоты (сухой), 4 чайные ложки сахарной пудры). На 1 л молока или пива достаточно порошка борной кислоты на кончике ножа.

Широко рекламируемые в Западной Европе пищевые патентованные порошки-консерванты для сохранения мясных продуктов есть не что иное, как простая борная кислота с небольшими добавлениями селитры, глицерина, соли и сахара. Иногда такие консерванты не безвредны. Гораздо безопаснее использовать в экспедициях, в полевых условиях для сохранения рыбы, мяса раствор борной кислоты в спирте в пропорции 1:9 (не путать с борным спиртом как наружным средством!). На 1 кг мяса 2 столовые ложки раствора борной кислоты (побрызгать).

БОРОВАЯ КАША. Каша из так называемой боровой крупы или бора (*Milium effusum*), называемого также черным просом, птичьим пшеном. Употреблялась прежде в областях Нижнего Поволжья и в Калмыкии.

БОРЩ. Основное первое блюдо украинской кухни. Получило широкое международное распространение и признание. Имеет около дюжины разновидностей, что связано с разобщением в прошлом украинских земель, с существованием разных частей украинского народа в России, Польше, Молдавии, Румынии, Чехословакии, с влиянием на формирование украинской кухни турецких, ногайских, крымских, польских, венгерских, молдавских, греческих, русских кулинарных обычаев и вкусов. В связи с этим в борщах используется не только свинина, но и говядина, баранина, ветчина, сосиски, курятина, утятина, гусятина или же только костный бульон (без мяса).

Еще более разнообразна в борщах овощная часть: сюда могут входить — картофель, капуста, кабачки, фасоль, помидоры, яблоки, репа, морковь, стручки гороха, болгарский перец, кукуруза.

Но независимо от того, сколько и какие из этих овощей будут присутствовать в борще, основным, главным и определяющим вкус овощным компонентом будет свекла. Она может быть свежей, квашеной, в форме свекольного рассола и свекольной ботвы, но она всегда будет доминировать и по вкусу, и по цвету в любом виде борща.

Важной отличительной стороной борща является также большое, обильное употребление в нем пряных растений. Без лука (репчатого и зеленого), чеснока, перца (красного и черного), любистока, дудника (анжелики), укропа, майорана, чабера, кишнеца, петрушки, сельдерея — не может быть хорошего, настоящего борща, распространяющего дразнящий аппетитный аромат. Некоторые виды борща, наряду с мясной и растительной частью, имеют кроме того и засыпку из тестяных изделий. Так в полтавский борщ добавляют галушки, в литовский (или староволынский) — маленькие пельмешки — колтуны, в одесский — ушки (небольшие кусочки теста) или лапшу, в черниговский (батуринский, малороссийский) — мучную подболтку.

Наконец, важной отличительной чертой борщей следует считать и то, что их жидкая часть лишь частично состоит из воды (вода идет на выварку мяса или костей), а главным образом из специальных борщевых жидкостей: кваса-сировца, свекольного кваса, свекольного рассола или в крайнем слу-

чае — обычного хлебного кваса. Выбор той или иной жидкости зависит от состава борща, связан с его наименованием и оказывает, естественно, влияние на общий вкус блюда. Вот почему львовский борщ не похож на одесский, полтавский на волынский, черниговский на киевский, закарпатский на харьковский и т. д. К некоторым видам борща могут быть добавлены еще и грибы и горчица. Но общей, как и свекла, является такая заправка, как сметана. Она входит в состав почти всех борщей, кроме одесского и литовского, приготавливаемых на курином и гусином бульонах.

Таким образом, уже по своему составу, по набору продуктов борщ является сложным блюдом, куда входит в среднем до 20 и более компонентов. Что же касается технологии приготовления, то борщ не менее сложен, ибо принадлежит к числу заправочных супов, часть продуктов которого предварительно пережаривается или пассеруется на сковородке, а лишь потом закладывается в предварительно подготовленный бульон.

Общая варка настоящего, хорошего борща длится не менее 2—3 часов (в случае использования мяса). Но и это еще не все. Принадлежностью настоящего борща являются еще пшеничные пампушки или пышки с луком; только с ними, а не с черным хлебом по-настоящему оценивается вкус истинного украинского борща.

БОРЩЕВИК СИБИРСКИЙ (*Heracleum sibiricum*). Крупное травянистое растение, применяемое в кулинарии нескольких национальных кухонь (в основном у народов, не использующих грибов). Имеет закавказскую разновидность (по-грузински — корквета, по-армянски — бох, бохи). Дает из листьев суповые отвары с нежным грибным ароматом. Пластинки листьев в молодом состоянии хороши для салатов. Черенки стеблей — маринуются и употребляются как гарнир ко вторым блюдам. В некоторых местностях из борщевика делают также овощную «икру», напоминающую баклажанную, но с запахом и вкусом грибов.

БОРЩОК. Блюдо русской и украинской кухни, отличающееся от борща тем, что предназначено для постного стола. Борщок готовится на грибном бульоне из сухих белых грибов. В его состав входят свекольная ботва, репа, капуста, яблоки, кабачок, лук, сельдерей, порей, петрушка, укроп, чеснок, черный перец. Словом, миниатюрный борщ — борщок. Подкисляется борщок лимоном, забелку делают простоквашей из снятого молока. Наряду со свекольной ботвой используется порой крапива, лебеда. В этом случае лимонное подкисление — аб-

солютно необходимо. В борщок по традиции не входят все красные (скоромные) овощи: свекла, морковь, помидоры, красный перец. Овощи в борщок закладываются сырыми, без предварительной пассеровки или поджаривания, масла и сала не кладут. Борщок как грибное блюдо был более распространен в России, чем на Украине. Это легкий, освежающий, очень приятный по вкусу суп, но сильно отличающийся от традиционного наваристого украинского борща.

БОСМАНА. Древнерусское название дорожной пищи — хлеба, холодной закуски.

БОТА. Кожаный мешок (бурдюк) для хранения вин в Испании и Португалии.

БОТАНЁЦ. Твердая лепешка из разных видов муки, отличительной чертой которой является не ее состав, но то, что она не рассучивается скалкой, а тесто для нее сбивается мутовкой. В разных районах России ботанцы, как и пряники, имели свой особый состав: в Тамбовской области — ржаные, во Владимирской — пшеничные, в Ивановской — ячневые, в Пензенской — гороховые, в Оренбургской — гречневые. По форме ботанцы либо были тонкими, как блины, либо доходили до 2 см толщины. В старину ботанцы подавали на поседелках и ели в течение всего вечера, отщипывая по небольшому кусочку во время разговора. Таким образом, в России ботанцы играли роль семечек, неизвестных в центральных областях до середины XIX в. и пришедших в районы с русским населением с Украины лишь не более чем сто лет тому назад.

БОТВИНЬЯ. Холодное суповое блюдо на квасу из отварной свекольной ботвы, крапивы и лебеды, зеленого лука, огурцов и слегка отваренной красной рыбы, как свежей, так и соленокопченой. Кроме того, в ботвинью добавлялась огуречная трава (см. *бораго*) и укроп.

БОУЛЬ (анг. *bowl*). Чашка в форме полушария, на низкой ножке, иногда даже совсем без всякой ножки. Боулем называется также разновидность английского пунша, приготавливаемого в этом сосуде.

БРАГА (от сканд. *brygga* — варить пиво). В Скандинавии домашнее пиво из ржаной муки, солода (ржаного или ячменного) и хмеля; известно с IX—X вв. В России это слово стало известно довольно поздно, в первой половине XVII в., и

было занесено в период шведской интервенции в Новгороде в 1610—1612 гг., а распространение получило гораздо позже. Означает тот же продукт, который до XVII в. назывался полпиво или полпивцо (соответственно — бражка) — домашнее пиво, каждый раз разного качества, часто недоваренное, с добавлением различных ароматизаторов. Варилась в разных районах страны из овса, ржи, пшена, ячменя. Все это обусловило наличие самых разнообразных эпитетов к слову брага, которые уточняют характеристику напитка, в то время как термин *брага* крайне неопределен и не дает возможности установить, о какого рода напитке идет речь. Поэтому брага простая, брага хмельная, брага овсяная, пшеничная, пермяцкая (с малиной), сусляная, густая, сладкая, медовая — все это, по сути дела, разные напитки, имеющие лишь сходную технологию, но разное пищевое сырье, разный вкус и воздействие на здоровье человека.

БРИДОСТЬ или *асперация* (от старославянского *бридъкъ* — грубый, сырой, неотесанный, необработанный; латинское соответствие *aspere* — шероховатый, грубоватый, колкий). Интернациональный кулинарный термин, употребляемый в кулинарии разных стран на своих национальных языках и имеющий в каждой стране национальное, незаимствованное происхождение, что указывает на его чрезвычайную древность. По-видимому, возник одновременно с возникновением кулинарного искусства и ремесла.

Имеет два значения:

1. Отсутствие кулинарного вкуса, равнозначное понятию отсутствия слуха у музыканта.

2. Временная потеря или искажение вкуса у повара или кондитера, аналогичная временной потере голоса у певца. Это так называемая функциональная бридость.

Такая бридость является результатом переутомления, возбуждения, заболевания органов внутренней секреции или следствием ожога полости рта в результате пробования слишком горячей пищи или напитков.

Существует неписаное правило, что повар или кондитер в случае возникновения бридости должен немедленно прекратить работу у плиты и обратиться к врачу для получения отдыха до тех пор, пока бридость не исчезнет, независимо от того, есть ли у него температура или какое-либо объективное заболевание, или же бридость проявляется только субъективно. В прошлом хозяева ресторанов в случае бридости сами освобождали поваров от работы без всякого врачебного разрешения: достаточно было заявления самого повара.

Бридость — единственный из профессиональных недугов, установление которого принадлежит самому пациенту, а не врачу, так как нет никаких способов установить это ощущение объективно.

Это правило было обусловлено тем, что повар с бридостью, оставшийся на кухне, подвергал риску испортить пищу и здоровье большого числа людей.

С целью предотвратить бридость и сохранить свежесть вкусового ощущения в течение всего поварского рабочего дня издавна предпринимались различные меры. Во-первых, разработана была система опробования блюд в определенной последовательности. Во-вторых, повар в течение рабочего дня непрерывно время от времени должен был ополаскивать полость рта различными освежающими (в основном фруктовыми и овощными) составами или ключевой водой. В-третьих, уже в XVIII в. было установлено правило, что повар имеет право поесть только после того, как приготовлен не только завтрак, но и обед, то есть непосредственно перед отпуском обеда к столу, не ранее 12 часов дня. Напоминанием об этом правиле до сих пор осталось время открытия ресторанов, приуроченное на 12—13 часов, когда поел главный повар.

В силу всех этих причин поварская профессия считалась тяжелой, трудной, изнурительной, что резко расходится с нашим теперешним представлением, рисующим работу повара как некое катание сыра в масле.

В кондитерском деле бридость возникает довольно часто, но длится обычно недолго — два-три часа. Это результат высокой температуры кондитерских цехов, особенно производящих печенье, и насыщенности воздуха цехов одуряющим сладким запахом. Кондитерская бридость обычно проходит, если употреблять крепкий, горячий, несладкий чай или глотать взбитые сырые яичные белки со льдом.

БРИНЧОБА. Блюдо таджикской кухни: загущенный суп. В его состав входит рис, картофель, лук, помидоры, морковь, масло растительное или курдючное сало, сметана и пряности: лавровый лист, красный перец, кинза (1 стакан зелени).

Приготовление несложно: лук, помидоры, морковь обжариваются на масле, перекладываются в кипящую воду (2—3 л) и засыпаются рисом (1 стакан). После полуготовности риса добавляется картофель мелкими кубиками — в 1 см, бринчоба солится и заправляется пряностями (вместо кинзы можно использовать зелень петрушки). После полной готовности суп заправляется двумя стаканами сметаны.

БРИОШ. Сдобная булочка особой формы (как бы состоящая из нескольких сросшихся шариков), названная так по имени изобретателя — французского кондитера Бриоша. Суть изобретения состояла в том, что сдобное тесто, приготовляемое на опаре, на сутки задерживалось в росте, так как помещалось на мороз, а на следующие сутки, будучи втиснуто в слишком тесную для него форму, подымалось необычайно быстро и поэтому давало непривычную форму подъема — не купол, а ряд маленьких, но высоких куполов — шаров, количество которых определялось надрезами теста в форме. Бриоши имели мягкое, воздушное, тающее во рту тесто, изготовлялись очень сдобными, сладкими и подавались как булочки к чаю.

Длительность приготовления бриошей постепенно привела к упрощению их технологии (а отсюда и к изменению вкуса) и даже к отказу от их слишком хлопотного производства. Теперь часто бриошами называют просто полусдобный хлеб или булочки, имеющие форму, похожую на бриоши, то есть состоящие из трех-четырех крошечных булочек-шариков, соединенных вместе. К настоящим бриошам такие хлебные изделия никакого отношения не имеют.

БРОМАТОЛОГИЯ (от греч. *βρωμα* — пища). Наука о способах питания.

БРУСНИКА. Лесная ягода. Один из важных вкусовых компонентов русской кухни, создающий для нее национальный колорит. Употреблялась в виде добавок сока в мясные блюда и овощные гарниры. В качестве отдельных изделий изготовлялись: брусника моченая, брусника квашеная, брусничный взвар с луком, полукислая брусничная кашка с медом к дичи, брусничная вода (как аперитив и замена кваса), а также кондитерские изделия — брусничное варенье, пастила и кисели. Кроме того, брусника использовалась в кулагах, солодухах, пряниках и других тестяных изделиях русской кухни.

БРЫНЗА (овечий сыр). Важнейший кулинарный компонент молдавской, румынской, болгарской и македонской кухни. Употребляется как добавка в овощные блюда, в начинки для пирогов (плэчинт, вертут), особенно в сочетании с картофелем, в мамалыги, к мясным блюдам и супам в тертом виде для придания характерного аромата молдавской кухни. В самостоятельном виде употребляется как закуска, причем для этого брынзу надо бланшировать или запекать в фольге в духовом шкафу тонкими пластами в 1 см толщиной. Этот прием повы-

шает вкусовые качества брынзы, облегчает ее усвоение. Наиболее характерное сопровождение к блюдам, включающим брынзу, — жареный лук, чеснок, сельдерей, баклажаны, пшеничный хлеб, картофель. К брынзе хорошо подходит легкое сухое молодое молдавское вино или виноградный сок-сырец — муст. Превосходные блюда дает смесь из тертой брынзы с разваренной тыквой — это и питательное пюре.

БУБЕРТ. Блюдо немецкой и прибалтийской кухни. Сытное сладкое, подаваемое на завтрак вторым блюдом и на обед — третьим. Состоит из манной крупы, молока (сливок), яиц, сахара и какого-либо кислого фруктового сока или жидкого киселька (лимонного, клюквенного, смородинного). Особенность буберта и его отличие от каш состоит в том, что он не варится, а лишь заваривается — это оказывает решающее влияние на формирование особого вкуса.

Буберт более питателен и более наделен витаминами по сравнению с манной кашей. Все это делает его ценным блюдом для детей. К сожалению, о бубертах почти не знают за пределами Прибалтики. Поэтому целесообразно привести здесь подробный рецепт.

Состав. 3/4 стакана манной крупы, 0,5 л молока, 4 яйца, 10—15 кусочков сахара-рафинада, 1 ч. ложка сухой лимонной цедры или цедра с одного лимона, стакан клюквенного сока или киселек из лимонного сока.

Приготовление. В кипящее молоко засыпать манную крупу, быстро размешать, две минуты прогреть на слабом огне, помешивая, затем снять с огня и продержать под плотно закрытой крышкой до полного впитывания крупой молока — 10—15 минут. Желтки растереть с сахаром, белки взбить отдельно. Желтки осторожно вводить в буберт при температуре не выше 70°С, все время энергично размешивая, затем ввести цедру и белки. Все время размешивать, даже после полного введения белков минуты две-три. Затем буберт еще раз взбить и добавить фруктово-ягодный сок.

БУЖЕНИНА (белорус.) Отваренная особым способом свинина, *блюдо холодного стола* (см.), подается с горчицей и хреном.

Буженина приготавливается только из *молодой свинины*, из окорока, вырезки или из поясничной части *подсвинка*. Обычно берется кусок весом не менее 3 кг, с кожей.

Подготовка и приготовление. Кожу выскоблить, отвернуть (не срезая окончательно!) и нашпиговать мясо под кожей поглубже салом и чесноком, а его поверхность натереть солью с черным перцем и воткнуть в подкожное сало несколько бутончиков гвоздики (пряности). Затем закрыть кожу, крепко обвязать кусок буженины шпагатом в нескольких местах (только не синтетическими нитями!) и поставить вариться на 3 часа. Варить сразу в

кипятке, на умеренном огне, с пряностями так, чтобы буженина вначале целиком была покрыта водой, под плотно закрытой крышкой. Во время кипения обязательно снимать пену! Воду ни в коем случае не подливать.

Пряности для буженины: 2 луковицы, 1 петрушка-корень и зелень, 8 лавровых листов, 6—8 зерен ямайского (душистого) перца, 10—12 зерен черного перца; соль добавить через полтора-два часа после начала кипения, из расчета 1/2 ч. ложки на каждые 2 кг мяса.

БУКЕТ. Дегустаторское и титестерское понятие, характеризующее совокупность органолептических типичных признаков данного продукта (обычно относится к напиткам — виноградным винам, чаю, кофе). Букет — это вся совокупность вкусовых и ароматических черт, неповторимых в другом виде того же напитка и типичных лишь для данного сорта, вида, типа. Отсутствие букета — основание для понижения сортности напитка, ибо букет — высший показатель качества напитка, отличающий его как от других типов того же напитка, так и от напитков того же типа, но разного качества. Букет определяется только органолептически, субъективно, дегустатором или титестером. Этот показатель не совпадает с объективными данными о качестве продукта: его свежестью, калорийностью, химическим составом, процентным содержанием и соотношением различных веществ. Даже если объективные показатели не выходят за пределы нормы или высокие, но букет отсутствует, сортность продукта снижается. Таким образом, букет — важнейший и решающий показатель качества.

БУКЕТ ГАРНИ (фр. *bouquet garni* — сборный букет, букет необходимых принадлежностей). Традиционное международное название сочетания сухих пряных трав, используемых в супы. Термин взят из французской кухни и получил широкое распространение.

Букет гарни может быть малым (сокращенным) и большим (расширенным). В малый букет гарни входят: лавровый лист, петрушка, сельдерей и тмин. Иногда добавляется черный или красный перец, в зависимости от вида супа.

Большой букет гарни состоит кроме перечисленных пряностей еще и из кервеля, эстрагона, базилика, чабера, майорана, розмарина, пимпинеллы. Бывает иногда еще средний букет гарни: в этом случае к постоянному набору малого букета по желанию прибавляется две — четыре пряные травы из большого набора, в зависимости от характера супа (мясной, овощной, куриный, рыбный).

Букет гарни опускается в кипящий бульон в виде пучка, соединенного ниткой, за 5 минут до готовности, затем вынимается. Он может быть использован многократно после сушки (но не более трех раз).

БУЛАМИК. Узбекская каша из кукурузной муки с добавлением мясного фарша.

Приготовление. Мука разводится в молоке и отваривается до загустения (500 г муки на 0,5 л молока). 250 г фарша обжаривается на масле с двумя мелко нарезанными луковицами. Затем обе части в горячем состоянии перемешиваются, и буламик стоит под крышкой 10—15 минут для упревания. Эта каша быстро приготавливается и очень питательна.

БУЛДАВА (белорус.). Толченый отварной картофель, пюре.

БУЛКА (от фр. *boule* — шар). Русское название всякого белого хлеба (в отличие от черного, называемого просто хлеб), получившее распространение с середины XIX в. в связи с тем, что черный хлеб пекся в пекарнях русскими пекарями, а белый — булки — немецкими булочниками (в булочных). Старые русские виды белого хлеба, получившие развитие отдельно от булочного производства, носили самостоятельные названия, так как имели иные технологические правила, чем выпекание булок — долго остававшееся секретом немецких и французских пекарей. Русские виды белого хлеба назывались: калач, сайка, сгибень или витушка, ситники — и выпекались в основном только в Москве. Отсюда — московские сайки, московские калачи, ситники. Позднее калачи стали выпекаться также в Муроме, Саратове. Витушки — в Калуге.

В южных областях России и Украины булкой называют любой пшеничный хлеб, независимо от места и традиции производства.

В Московской и Ленинградской областях до 1947 г. небольшой батон белого хлеба назывался французской булкой по традиции (ныне — городская булка).

БУЛЬБЕНЯ (гульбеня). Белорусское, польское и литовское местное крестьянское наименование картофельного супа или запеканки из картофеля.

БУЛЬОН. Навар, образуемый в результате варки мяса, домашней птицы, рыбы или овощей. Бульоны обладают различной концентрацией, крепостью, что зависит от процентного соотношения количества варимого продукта и воды, а также от разного числа варок (можно в уже готовом бульоне вновь от-

варивать рыбу или овощи, многократно повышая тем самым концентрацию бульона). Бульоны употребляются как самостоятельные блюда (супы) и в этом случае либо процеживаются, либо осветляются специальными оттяжками, а также подкрашиваются естественными красителями. Поэтому в ресторанной практике различают бульоны светлые и красные. Чтобы увеличить сытность бульонов, к ним придаются различные мучные добавки: пирожки, булочки, сухарики — или они засыпаются макаронами, вермишелью, лапшой, кнелями, крупой (чаще всего — рисом) или профитролями, хлопьями из кукурузы и пшеницы.

Бульоны — блюда в основном немецкой и французской кухни, получили распространение в ресторанной кухне как быстроприготавливаемые, поскольку их основу — чистый бульон — всегда можно быстро дополнять и варьировать добавками. На практике, однако, бульоны — пища весьма нездоровая, однообразная во вкусовом отношении и кроме того — легко доступная фальсификации: обычно «крепость» бульонов легко имитируется добавлением лишней соли. Кроме того, бульоны всегда долго хранятся и отсюда в них чаще возникают распады органических веществ.

В последнее время бульоны все более уступают место супам национальных кухонь, обладающим большей вкусовой и ароматической оригинальностью и более высокими питательными качествами.

БУНДЕЧКА. Западнорусское, смоленское название всякого постного жидкого кушанья, чаще всего тюри, супов, кашиц.

БУРГА (белорус.). Жидкая каша, водянистая, немасляная каша, отчасти соответствует русскому термину — кашица.

БУРГОНСКОЕ (или реже БУРГУНДСКОЕ). Русское традиционное название высоких французских вин разных типов (сухих, белых, красных, игристых, десертных), обладающих тем общим признаком, что они изготавливаются из винограда, растущего в департаменте Кот д'Ор вблизи города Дижона (северо-восток Франции).

Бургонские вина были первыми из фряжских (французских) вин, ставших известными в России уже в XV в. До тех пор здесь были знакомы только с греческим вином — мальвазией (с острова Самос). Мало кто знает, что известное по древним летописям, документам, историческим романам ценнейшее вино *романея* (столь часто упоминаемое и в «Князе Серебряном» А.К. Толстого, и в «Петре Первом» А.Н. Толс-

того, и в «Разине Степане» А.П. Чапыгина) — это бургонское красное сухое вино лучшей марки «Романе-Конти». Правда, в середине XIX в. виноградники Бургундии пострадали и были выкорчеваны, в результате чего знаменитые лозы горы Кот д'Ор изменили свой характер, стали давать виноград худшего качества. В годы Второй мировой войны почвы Бургундии были засорены осколками снарядов, залиты бензоотходами немецких танков и грузовиков, а виноградникам вновь был нанесен урон. Все это привело к тому, что бургонские вина того качества, которое создало им имя в истории Франции и других стран Европы, фактически исчезли.

Одной из особенностей бургонских вин была всегда их высокая степень хранимости, причем они обладали прекрасной способностью улучшать свои свойства по мере хранения. В годы войны немцы вывезли из Дижона и его окрестностей десятки тысяч бутылок старого бургонского многолетней выдержки (вплоть до трехвековой). В настоящее время в энотеках (винных хранилищах) Франции и других стран имеются отдельные экземпляры бургонского, срок давности которых исчисляется в 200—300 лет. Только они могут дать представление об этом прославленном и не похожем ни на одно другое в мире, теперь уже вымершем вине, напоминание о котором содержится в таких названиях, как Монраше, Мерсо, Шабли, Шарм, Пти-Бургонь, Кло-Вужо, Савиньи, столь знакомых нам по романам Дюма, Флобера, Гюго, Ромена Роллана.

БУТЕНЯ. Русское народное блюдо, широко используемое в страдную пору (в период уборки урожая) и состоящее из домашнего творога, смешанного с горячим или холодным *топленым молоком*.

Особенно было характерно в XVIII—XIX вв. для быта крестьян Ярославской, Владимирской, Ивановской и севера Нижегородской областей.

БУФЕТ (от лат. *bufetum* — блестящий, щегольский стол). Слово это было заимствовано французским языком из средневековой латыни и приобрело в течение веков несколько значений, каждое из которых так или иначе связано по смыслу с первоначальным.

Буфетом прежде всего во Франции стали называть особый шкаф, где находилась особо ценная столовая посуда — фарфоровая и серебряная. В связи с этим буфеты, во-первых, были разделены на несколько отделений сообразно с видом и назначением столовой посуды и приборов и, во-вторых, были снаб-

жены дверцами и запорами. Уже в XVII в. буфеты-шкафы приобрели тот вид, который сохранили почти до наших дней и который оказался наиболее рациональным: верхние полки со стеклянными или закрытыми (непрозрачными) дверцами для стеклянной и хрустальной посуды, выдвижные ящики — для металлических столовых приборов, основные массивные нижние закрытые полки для тяжелой фарфоровой и металлической посуды — тарелок, блюд, чаш, чайников и т. п.

Нижнюю и верхнюю часть буфета разделял стол с нишей. Эта конструкция оказалась одной из тех «вечных» конструкций, которую, несмотря на все модернизации, смену эпох и вкусов, так и не смогло поколебать время. Буфетный стол был удобен для подготовки приборов, перед выносом их к столу. Он впоследствии дал и еще одну идею — подготовки тут же закусок, что привело к появлению еще одного значения слова «буфет».

Характерно, что конструкция буфета оказалась настолько удобной, что ее, не переделывая, восприняли все народы Европы. При этом каждый находил свое оригинальное применение, например, такой части буфета, как ниша. Во Франции в ней располагали бутылки с вином, вазы с фруктами, в Германии — декоративные вазы, большие пивные кружки (свинцовые, фарфоровые, в конечном счете также игравшие декоративную роль), в России в нишу ставили самовар на подносе, чайник для нагревания воды, иногда, если буфет был высоким и ниша большая, — помещали медный таз для варки варенья. Эти приборы играли одновременно и декоративную роль, служа украшением интерьера. Постепенно буфетный шкаф стал средоточием богатства семьи или во всяком случае — отражением достатка.

Уже в XVIII в. *буфетом* стали называть не только сам шкаф, но и комнату рядом с кухней или гостиной, где находился шкаф-буфет. Эта комната в ряде случаев использовалась для подготовки готовых холодных блюд, для предварительной сервировки и отбора напитков. Тем самым холодный стол и холодные напитки оказались отделены от кухни и теснее «привязаны» к буфетной комнате.

В ресторанах, которые особенно пышно расцвели в начале XIX в., в таких буфетных комнатах стали делать загородку-стойку, отделявшую ценный шкаф-буфет от публики. Для надзора за буфетом и его содержимым выделялся особый человек — буффетье, то есть ответственный за буфет. Постепенно на него стали возлагать наряду с обязанностями надзора за буфетом и выдачей посуды также обязанности разлива холодных напитков и приготовления самых простых, примитив-

ных закусок — бутербродов. Стойка была расширена — из загородки она превратилась в узкий стол. В конце XIX в. в США с другой стороны стойки придумали выставлять высокие табуреты, чтобы рационально использовать все пространство стойки для одиночных посетителей, а не только ту ее «рабочую» часть, которая была непосредственно напротив буфетчика, где он контактировал с «гостями» и выполнял их заказы.

Во Франции, Германии и в России, а также в Скандинавии буфеты как небольшие закусочные создавались в основном при железнодорожных станциях и на самих средствах транспорта — пароходах, поездах. Здесь под словом *буфет* уже с 80-х годов XIX в. стали понимать также небольшую торговую точку, где можно было утолить голод проезжему человеку. Однако постепенно буфеты при станциях превратились в места кутежа и распива алкогольных напитков, поэтому уже в конце XIX — начале XX вв. слово *буфет* нередко употребляется совсем не в кулинарном значении, например, в немецком языке, означая непотребный дом. (См. словарь Тибо-Вюлленвебера.)

Одновременно изменение понятия «буфет» шло и в кулинарном, высоком направлении.

Буфетом с начала XIX в. стали называть во Франции *холодный стол* (то есть совокупность закусок). Это понятие не было принято в других странах, где закусочный стол получил свои национальные наименования.

Буфетом называют также парадный стол без стульев, когда гости едят стоя. В России этот вид застолья называют также по-иному — французским словом «а-ля фуршет» (то есть вилочный стол).

Наконец, в ряде стран Западной Европы, особенно в ресторанах, принят также французский термин «вин дю буффе» (*вина буфета*), что означает самые дорогие вина, имеющиеся в данном месте.

БУШЕ́ (фр.). Имеет несколько кулинарных значений.

1. Этим словом (*officiers de la bouche*) обозначается полный персонал придворной кухни высшего ранга — от главного повара до поваренка.

2. Буше (*bouchée*) называется пирожное из особого бисквита (смесь пшеничной и картофельной муки), по форме напоминающее маленькую круглую булочку, но начиненную внутри мармеладом или желе, а иногда и кремом.

Рецепт *буше* был забыт последние 100 лет, поэтому приводим его полностью.

Состав. 150 г муки пшеничной высшего сорта, 120 г картофельной муки, 14 яиц, 100 г сахарной пудры (песок надо пре-

вратить в пудру, если нет готовой). Лимонная или апельсиновая цедра, ванилин. Любой фруктовый мармелад, желе или сливочный крем.

Приготовление. Смешать хорошо два вида муки. Отделить желтки от белков. Желтки растереть с сахарной пудрой добела, белки взбить. Добавить к тертым желткам цедру, смешать с мукой, влить в смесь подготовленные взбитые белки и из полученного теста выпечь в духовке на легком огне маленькие булочки, диаметром 7—8 см. В середине булочек вырезать углубление, наполнить желе или кремом. Можно соединить булочки по две (они легко склеиваются, особенно если наполнены мармеладом). Места соединения промазать мармеладом, если булочки наполняются кремом.

БЬЕН-КЮИ (фр. *bien cuit*). Термин, принятый в международной кухне для обозначения хорошо прожаренного или пропеченного кулинарного изделия: буквально — «хорошо прожаренный».

БЫКИ. Старинное русское блюдо холодной кухни: овсяное толокно, смешанное с растительным (ореховым, оливковым или подсолнечным) маслом. Было распространено особенно к северу и востоку от Москвы — в Тверской, Владимирской, Ярославской и Ивановской областях.

В

ВАГАН. Корытце или неглубокая, но широкая деревянная миска, овальной формы, похожая на плоское деревянное блюдо.

Ваган использовался для резки, сечки, рубки, шинковки и других видов измельчения вареного мяса, рыбы, овощей, грибов. Сохранялся в русском кухонном инвентаре до начала XX в. Исчез из обихода в основном из-за появления мясорубок, что привело к изменению консистенции фаршей, начинок, к исчезновению изделий из теста с рубленым мясом и *тельного* (см.), многослойных (высоких) кулебяк и больших (в лист) пирогов, где для равномерного пропекания и недопущения *закала* (см.) необходимы сеченые (проветриваемые) начинки, а не тертомолотые, образующие более плотный, слеживающийся и непроницаемый для воздуха слой, пропекаемый лишь в небольших по размерам *пирогах* и *пирожках*. У латышей и литовцев ваганс, ваганис (*vagans, vaganis*) — плоское деревянное блюдо, на котором выставлялось к столу сливочное масло, имело часто прямоугольную, а не круглую форму.

ВАГЛОДКА. Изделия из простого (хлебного) теста, но в виде фигурок животных (козы, зайчика, оленя, лошадки, лисички), которые изготавливались для детей в Архангельской области в основном населением в бассейне Северной Двины.

ВАЛОВАНЫ, ВАЛОВАНЧИКИ (русское название — «жулички», от фр. *vol-au-vent*). Пирожки из пресного теста, подаваемые к разным бульонам. Особенность валованов в том, что тесто для них пекут отдельно от начинки, для которой используют разные остатки других блюд и которую закладывают непосредственно перед подачей к столу, в выемку, вырезанную в середине валована, и затем прикрывают накладным кусочком пирожковой корочки. Удобство валованов в том, что их можно быстро приготовить для большого количества обедающих и при этом в последний момент определить их число и размер:

достаточно лишь выпечь широкие коржи теста (в палец толщиной), нарезать их на небольшие кусочки-пирожки, а затем быстро наполнить свежей (иногда горячей) готовой начинкой. Форма валованов также может быть любой: квадратной, овальной, шестигранной, прямоугольной и т. д. в зависимости от нарезки. Валованы были популярны до конца XIX в., а затем были вытеснены еще более быстро приготавливаемыми *бутербродами* (хлеб с маслом).

ВАНИЛИН. Искусственный заменитель ванили. Был изобретен независимо друг от друга в Англии (Гобли, 1858 г.), в Германии (Тиманн и Германн, 1874 г., 1876 г.) и во Франции (де Леер, 1891 г.). До начала XX в. рецепт производства сохранялся в тайне. Ныне производится во всех странах как побочный продукт при производстве канифоли из сосновой смолы. Используется широко в кондитерской промышленности, для ароматизации напитков и при приготовлении сладких блюд и варений.

ВАНИЛЬ (от испан. *vanilla* — стручок). Натуральная пряность с тонким, нежным ароматом, используемая в кондитерском деле. Родина ванили — Мексика. Ваниль впервые была завезена в Европу в начале XVI в. Первоначально использовалась исключительно для ароматизации какао, при производстве шоколада. Была причиной ряда колониальных войн между Португалией и Францией, Францией и Испанией. Содержит, наряду с ванилином, небольшое количество нераспознанного вещества, ослабляющего резкий аромат чистого ванилина и придающего натуральной ванили особую нежность.

ВАР. Термин, означавший в русском языке на протяжении многих веков кипяток, горячую, кипящую воду. Современное слово «кипяток» вошло в широкое употребление сравнительно недавно — не боле 120—140 лет тому назад. До этого *кипеть* означало только пениться, бурлить. *Вар* дал основу для образования большого количества кулинарных понятий в русском языке: варево, варка, варенье, варец, взвар, варея, отвар, навар, повар, выварка, варенуха, варенец, вареники, варенки, приварок — и множество кулинарных глаголов: варить, отварить, переварить, недоварить, выварить, разварить, уварить, заварить, проварить, приварить, — учитывающих самые разнообразные операции и не только не уступающих по обилию оттенков и нюансов французской кулинарной лексике, но даже превосходящих ее. Ни в одном другом языке один и тот же корень не дал подобного количества кулинарных терминов.

ВАРАХОВИЦА. Русская национальная каша из зеленой, недозрелой ржи в молочно-восковой спелости зерна. Называлась также «зеленой кашей», но никогда не носила название ржаной, вследствие чего термин вараховица был забыт.

В XVIII—XIX вв. была популярна и среди простого народа, и среди дворянства. Была любимым русским лакомым блюдом. После 1861 г. постепенно стала исчезать со стола крестьян и рабочих в силу ее возрастающей дороговизны.

ВАРГЕ́НЯ (белорус., от литов. *vargas* — горе). Плохая, немасляная каша-размазня из продела. Отсюда происходит русский глагол «сварганить», т. е. приготовить блюдо наскоро и кое-как, плохо.

ВА́РЕВО. Древнерусский кулинарный термин, обозначающий все жидкие и полужидкие вареные блюда, то есть супы, ушицы, кашки и кашицы. С XVIII в. употреблялся только в народной среде и уже в конце XIX в. термин был забыт и слово приобрело пренебрежительный оттенок.

ВАРЕНЕ́Ц. Топленое молоко, приготавливаемое медленным вытапливанием (выпариванием) молока в глиняных крынках в русской печи так, чтобы оно убавилось минимум на треть своего объема и приобрело красноватый оттенок. Для этого молоко ставят в печь после хлебов на несколько часов, в течение которых оно «усыхает», но не кипит. Затем топленое молоко заправляется (заквашивается) сметаной (из расчета 200 г на литр) и выдерживается в закрытом виде 3—4 часа в теплом помещении.

На Урале и в Сибири варенцом называли топленое молоко, заправленное не сметаной, а сливками. Такой варенец подавался к чаю.

ВАРЕНИКИ. Украинское национальное блюдо из пресного отварного теста с разнообразной начинкой: творожной, картофельной, луковой, капустной, грибной, фруктовой (яблочной, вишневой). Особенно вкусны украинские вареники с вишнями.

Основная особенность приготовления вареников состоит в том, чтобы их тестяная оболочка была крепкой и в то же время хорошо проваренной, нежной, не сырой. Секрет здесь заключается в следующем: крутое пресное тесто замешивается на **ледяной** воде, и само приготовление ведется как можно дальше от плиты, в прохладном помещении. Тесто делается крутым, но не толстым. Второй секрет — в подготовке начинки таким образом, чтобы в ней при нагревании не образовалось бы жидкости, которая вызывает обычно прободение теста. С этой целью творог предварительно проваривается в кипятке и тщательно отжимается, к нему добавляются яичные желтки. Вишня освобождает-

ся от косточек, засыпается на несколько часов сахаром, и образовавшийся сок тщательно и несколько раз сцеживается. Только после этого вишневая начинка может использоваться без риска, что вареники развалятся. Наконец, третий секрет — прочная заделка швов вареников и варка в широкой, низкой кастрюле при спокойном кипении и так, чтобы варениками не было тесно.

Одна из особенностей вареников — их использование с подливками, зависящими от начинки. Так, творожные вареники едят со сметаной, яблочные с медом, вишневые с уваренным, подслащенным вишневым сиропом (предварительно сцеженным!), картофельные — с топленым салом, грибные — со сметанно-луковым отваром и т. д.

В сети общественного питания получило распространение изделие, состоящее из механической смеси 2/3 творога и 1/3 муки (или из смеси этих продуктов 1:1), раскатанной жгутиком и нарезанной кусочками по 3 см длиной, которые затем отваривают в подсоленной воде. Эти так называемые *ленивые вареники*, то есть сделанные кое-как от нежелания возиться с настоящими варениками, не являются национальным украинским блюдом, а — ресторанным, появившимся всего около 80—90 лет тому назад. Украинские же вареники известны с конца XVI в.

ВАРЕНЬЕ. Древнерусский термин, обозначающий *вареное лакомство*, т. е. сваренные в сладкой среде (меде, патоке, сахаре) *любые* ягоды, фрукты, орехи и *некоторые* овощи и цветы (из овощей — морковь, редька, тыква, зеленые помидоры, репа, цикорий, пасленовые ягодки (семена картофеля); из цветов — лепестки розы, плоды шиповника, лепестки японской хризантемы, цветки иланг-иланга, одуванчика). Термин сохранил свое значение поныне, хотя в конце XVII — начале XIX вв. часто заменялся словом «кандирование» — от итальянского *candire* — варить в сахаре.

В международной кулинарной терминологии слово *варенье* принято для обозначения исключительно русских национальных видов кандирования, в отличие от французского (конфитюр), английского (джем), ближневосточного (смоква), среднеазиатского (кием), украинского (повидло).

Варенье приготавливается всегда из целой недробленой ягоды или фрукта (плода), а в случае измельчения — нарезка ведется крупными дольками (или половинками). Ягоду или фрукты для варенья лучше всего брать не полной зрелости.

Сироп русского варенья — всегда густой, обязательно прозрачный, сохраняющий натуральный цвет ягоды или плода. Ягода должна прочно держаться в сиропе (не оседать на дно и не всплывать). К сожалению, этот традиционный стандарт русского варенья не всегда выдерживается как из-за незнания правил приготовления, так и из-за нарушения технологии его варки, путем смешивания с другими видами кандирования. Получаются «гибриды» варенья и повидла, с иной концентрацией и консистенцией, что ведет к искажению не только вкуса этих изде-

лий, но и к их быстрой порче (скисанию, засахариванию, прогорканию, плесневению).

Основное правило при варке варенья — это соотношение **равных объемов** ягод и сахара (литр на литр), а не **килограмм на килограмм**, обязательная чистка (вываривание) сахара до варки варенья; варка твердых фруктов и ягод ведется в сиропе (ягоды и фрукты **засыпают в кипящий сироп**), а мягких нежных ягод — лишь после того, как они пустят сок, будучи предварительно засыпаны сахаром. Для большинства ягод и фруктов необходима тщательная предварительная обработка: мытье в нескольких холодных водах, бланширование, накалывание, вынимание косточек. Все эти операции проводят для сохранения формы ягоды или плода, его цвета, для предотвращения разваривания и для сведения до минимума пены при варке.

Сама варка варенья ведется вначале на сильном огне, а затем — слабом, при обязательном снятии пены, но без всякого помешивания. Допускается лишь легкое встряхивание таза или кастрюли перед самым концов варки. Для избежания разваривания варенья и потери им натурального цвета (при разваривании варенье темнеет или жухнет) применяют прием раздельной варки, давая варенью после первых 15—20 минут варки остыть на 3—4 часа, а затем продолжая варку еще такое же время. Некоторые нежные фрукты, например абрикосы, персики, дыню, варят, только многократно заливая их кипящим сахарным сиропом, а сами ягоды (плоды) кипятят лишь несколько минут, на последней стадии приготовления. Твердые плоды (типа айвы, крепких груш) варят в заранее подготовленном жидким сиропе, путем медленного уваривания. Так как условия при варке варенья постоянно меняются (различная спелость, влажность, сухость, загрязненность ягоды и сахара, разные размеры и плотность мякоти ягоды и плодов одного и того же сорта), то в изготовлении варенья более важную роль, чем рецепт, играет опыт, наблюдательность и мастерство кондитера. Важно помнить, знать и творчески применять в каждом отдельном случае принципы и «секреты» варки.

Показателем готовности варенья является не время варки, меняющееся в зависимости от температуры огня, влажности воздуха снаружи и в помещении, от атмосферного давления и материала посуды, а также от характера огня (дрова, газ, электроплита), а такие признаки, как: 1) исчезновение пены; 2) прозрачность сиропа; 3) прозрачность «тела» ягоды или плода; 4) крепость сиропной капли (не должна растекаться на блюдце); 5) крепость сиропной нити (капля сиропа межу большим и указательным пальцами должна при разведении их вытягиваться в прочную, нервущуюся нить; хрупкость этой нити — показатель переваренности сиропа, а отсутствие нити, невозможность ее растянуть — показатель недоваренности. После готовности варенье должно остыть в той же посуде, где и варилось, прикрытое льняным полотенцем (для оттягивания излишней остаточной влажности). Сразу по остывании варенье следует переложить в сухие, нагретые стеклянные банки, наполнив их доверху, и закрыть плотной, двухслойной бумагой. Поверхность варенья через 1—2 дня, когда оно станет плотнее, рекомендуется смазать водкой при помощи ватного тампона, чтобы предотвратить появление бактерий. Такое варенье может сохраняться до двух лет в обычном сухом помещении, не теряя нисколько своих высоких качеств.

ВАРЕНЬЕ СУХОЕ (КИЕВСКОЕ). Приготавливается из хорошо сваренного варенья с сохранившими форму плодами из твердых фруктов путем удаления сиропа и выдерживания твердой части варенья в течение нескольких часов на решете, чтобы сироп окончательно стек и подсох. После этого ягоды сбрызгиваются спиртом или водкой из пульверизатора (20 г на 1 кг варенья), обваливаются в сахарной пудре и слегка подсушиваются на листе в слабо истопленной или приоткрытой духовке. Сухое киевское варенье сохраняется в деревянных коробках или ящичках, выложенных бумагой, имеет приятный, неприторный вкус, служит прекрасной натуральной заменой конфет.

ВАРЕНУ́ХА. Украинский алкогольный напиток, распространенный в Левобережной Украине с XVI в. и состоявший из сваренных вместе горилки, меда и сушеных яблок, груш, слив, вишен. Приготовлялась с целью отбить сивушный запах горилки, оставляя при этом ее «содержание». Наряду с подобным составом варенухой называли в XIX в. также смесь сливяной и вишневой наливок, с сахаром и пряностями, сваренную в печи. Позднее эта смесь стала называться запеканкой.

ВАРЕ́Ц. В XVI—XVII вв. одна из специальностей поварского ремесла, связанная в основном с приготовлением различных напитков. Например, «варец квасных варь», «варец пива». Варцы отличались от кашеваров или грибоваров как представители иной, более высокой профессии. От этой специальности в языке сохранились современные названия таких производств, как квасоварение, пивоварение, медоварение.

ВАРЕЯ. По терминологии XV—XVIII вв., женщина, которая готовит пищу в качестве постоянного занятия, стряпуха. Обычно так называли *кухарку* низшего разряда, занятую на работе не у хозяев, а в артели, приготавливающую пищу для дворни, сезонников и т. п. Варея обычно умела «справить» не всякое блюдо, а только *варево*, то есть все, что варилось в жидкости и не могло подгореть, за чем сравнительно не трудно было уследить. На композицию же «варева» внимание не обращалось. Таким образом, исторически сложилось так, что приготовление супов, первых блюд, требующих в действительности гораздо большей квалификации, на практике всегда поручалось людям менее подготовленным. Отсюда и пренебрежительное отношение народа к «вареву» как к чему-то неопределенному, невкусному.

ВА́РИСТАЯ ПЕЧЬ. Так называли русскую печь в отличие от других систем очагов в Новороссии (юг Украины) и на Кубани, где русская печь стала известна только с конца XVIII в. и где до того использовались иные виды очагов: тандыр, дворовый очаг, жаровня, мангал, глинобитная печь (груба), ямочная печь. Это название русской печи, данное ей народами юга России (украинцами, татарами, молдаванами, греками), говорит о высокой оценке ими значительных преимуществ русской печи для приготовления вареной пищи.

ВАРКА. Способ приготовления любого пищевого продукта (овощей, фруктов, рыбы, теста и т. д.) во всякой жидкой или парообразной среде, за исключением масел и сахара. Чаще всего варку ведут в воде и молоке, но она может происходить и в растительных соках, отварах, а для некоторых продуктов (например, арбуз, дыня) даже без всякой дополнительной жидкости. В этом случае надо, чтобы масса продуктов была не менее 20 кг. Так варят у нас арбузный бекмес.

Варка — третий по древности способ приготовления пищи. Она появилась после двух «сухих» способов: открытого огня и запекания в золе. Долгое время считали, что варка появилась лишь после изобретения человеком гончарной посуды, то есть примерно лишь за два-три тысячелетия до нашей эры. Однако современные археологические и этнографические исследования показывают, что варка имеет более древнее происхождение. Она была известна человеку едва ли не за 10—15 тысяч лет до нашей эры и осуществлялась в то далекое время двумя чрезвычайно оригинальными способами, в том числе вовсе без... посуды, или же в... деревянной посуде. Уже в ледниковый период выпотрошенную тушу животного набивали льдом, не снимая с нее шкуры, зашивали, припорашивали глиной и песком и разводили на ней костер. Другой способ состоял в том, что в деревянные сосуды, выдолбленные из стволов деревьев, наливали воду и опускали в нее раскаленные камни, отчего вода закипала почти так же скоро, как и на современной плите.

С изобретением гончарной посуды способы варки все более разнообразились. А с появлением металлической посуды варка становится ведущим, основным видом приготовления пищи.

Современная кулинария применяет в общей сложности целую дюжину способов варки, отличающихся друг от друга разной длительностью подогрева, интенсивностью кипения и различным использованием посуды, которая может быть открытой, герметически закупоренной или же вставленной в

другую посуду. Любое изменение в характере варки влечет за собой перемену вкуса, аромата, консистенции и даже питательных веществ в пищевых продуктах. Вот почему варка, несмотря на всю свою, казалось бы, простоту, на самом деле является более сложным, более тонким методом обработки пищи, чем запекание и жарение. Не случайно приготовление супов хорошего качества удается только высококвалифицированным кулинарам.

Варка, несмотря на всю свою древность, к тому же и наиболее «растущий» способ приготовления пищи, непрерывно обновляемый и обогащаемый новыми «изобретениями». Так, например, с 30—40-х годов нашего века получила развитие варка в кастрюлях-скороварках. Этот способ и поныне считается «новым». С 80-х годов, наоборот, получили распространение тиховарки, особые электронагревательные устройства, где пища варится на крайне слабом, медленном «огне» 5—6 часов в режиме «томления», имитирующем русскую печь.

Однако поистине новым открытием в области приготовления пищи явился изобретенный в 1977 г. в Швеции способ варки в... холодной воде. При этом он в пять раз быстрее, чем традиционная варка в кипятке. Новое устройство состоит из специального сосуда, где закреплены два электрода, в то время как холодная вода играет роль проводника. Этим способом варят, например, крупные партии картофеля для больниц, школ, столовых.

ВАТРУШКИ. Национальное мучное сдобное изделие древнеславянской и русской кухни. Ватрушки — круглые, открытые сверху и защипанные только с краев лепешки, наполненные, как правило, творогом и реже — вареньем или повидлом. Название происходит от слова *ватра* — очаг, огонь, — имеющего одинаковое значение в большинстве славянских языков — украинском, польском, чешском, сербском, хорватском, болгарском и даже в румынском и албанском, что указывает на чрезвычайную древность этого термина. Поэтому не случайно ватрушки имеют круглую форму и солнцеобразный вид (окольцованный круг). Они означали символ огня (огонь, окаймленный, защищенный очагом, огонь внутри очага), «прирученного», «обузданного» человеком. Гоголь ошибочно писал в*о*трушка, считая, что слово это происходит от глагола «тереть, втирать» (и от переиначивания слова творог — вотри творог в вотрушку). Писатель полагал, что простой народ ошибается, говоря это слово через «а», и упорно старался «исправить» правописание. Как показали лингвисты, в данном случае ошибался как раз великий писатель

(см. Ф а с м е р, т. 1, стр. 279). Но и в новых изданиях правописание Гоголя сохранено.

Ватрушки делают из смеси пшеничной и ржаной муки или чаще всего из пшеничной муки высшего качества. В первом случае ватрушки делают не сладкими и к творогу добавляют небольшое количество жареного лука. Во втором случае ватрушки делают сладкими, к чаю, и тесто слегка подслащивают. Тесто ватрушек во многих случаях легкое, некрутое, дрожжевое, сдобное, иногда — слоеное (у сладких ватрушек). Творог для ватрушек отжимается, как для вареников, смешивается с сырым яйцом или только с желтками и слегка подслащивается, если ватрушки предназначены не к супу, а к чаю. Перед посадкой в духовку ватрушки обмазывают смесью желтка и сливочного масла, чтобы они приобретали румяный, красивый, глянцевитый вид после выпечки. Выпекаются ватрушки довольно быстро, да и общее их приготовление несложно.

Состав теста. 2 стакана пшеничной муки, 25—30 г дрожжей, 2 ст. ложки масла, 1 яйцо или желток, около 1/3 стакана молока, 2 ст. ложки воды, 1 десертная ложка сахара без верха.

Начинка. 0,5 кг творога, 1 яйцо, 1 ст. ложка сливочного масла, 3 ч. ложки сахара, щепотка соли.

Для смазки. 1 желток, 2 ч. ложки масла.

Приготовление. Из дрожжей, воды, сахара и полстакана муки приготовить опару, поставить в теплое место, дать подойти 15 минут. Затем добавить все остальные компоненты, замесить тесто. Приготовить начинку, тщательно ее вымешав. Раскатать тесто пластом толщиной в полсантиметра, нарезать из него по размерам небольшого блюдца кружочки, положить на середину каждого по пол-ложки — ложку творожной начинки, разровнять, защипать края красивым рантом в 1,5—2 см. Разложить подготовленные ватрушки на смоченный холодной водой кондитерский лист или противень, дать подойти 10—15 минут, проколоть вилкой или ножом в середине, в двух-трех местах, смазать яично-масляной смесью при помощи птичьего перышка или кисточки, поставить в хорошо нагретую духовку на 15—25 минут, в зависимости от величины ватрушек, и выпекать на умеренном огне. Следить за тем, чтобы ватрушки не слишком запеклись сверху и хорошо пропеклись снизу. Проверка готовности, как у пирогов — спичкой. К концу выпечки огонь убавить. Время можно продолжить до 30 минут. После выпечки ватрушки выложить на деревянную доску (но не на блюдо, иначе они отпотеют), обмазать растопленным сливочным маслом, прикрыть льняным полотенцем или грубым полотном и дать «отдохнуть» 10—15 минут, после чего их можно есть. Только после всех этих операций ватрушки приобретут настоящий «ватрушечный» вкус.

ВАФЛИ (от нем. *Wabe* — соты, ячейки). Особый вид печенья, приготавливаемого из жидкого, льющегося теста, в состав которого входят пшеничная мука, яйца и сливки. Вафли-печенье состоят из нескольких слоев вафельных листов (блинчиков), имеющих строго определенную толщину не более 2 мм,

переложенных различными начинками (фруктовым мармеладом, джемом, медом, пралине, шоколадом и т. д.), которым приданы естественные клеющие вещества (пектины). Именно начинки придают различный вкус вафлям, само же вафельное тесто — безвкусно, нейтрально. Вафли можно сделать только в специальных жаровнях — вафельницах, представляющих собой две толстые металлические пластины, в узкую щель между которыми заливается вафельное тесто.

ВЕДЖВУДОВА ПОСУДА. Столовая посуда, в основном столовые сервизы на 6 или 12 персон, а также чайные сервизы и отдельные чайники, изготовленные в Англии и по своему качеству занимающие промежуточное положение между фарфором и фаянсом. В торговле, в бытовом языке и в гостиничном деле веджвудова посуда часто носит различные названия — английский фарфор, английский фаянс, королевский фаянс, веджвуд, ясперс, флинт-порцелан, базальтовый товар, улучшенный фаянс; это приводит к тому, что *веджвудова посуда* менее известна, чем фаянс, несмотря на то, что ею пользуются очень многие. Названа так по имени изобретателя Джошуа Веджвуда (1730—1795). Отличительная черта веджвудовой посуды — ее прочность и привлекательный внешний вид. Она не столь ломка, как фаянс и фарфор; даже при ударе о металлический предмет (нож, вилку, ложку) она не бьется, если удар был несильным и пришелся вскользь. Яркая, повышенного блеска глазурь (смесь свинца и кремния), прочная и нетускнеющая, придает веджвудовой посуде вид «новенькой», только что купленной. Оба указанных качества весьма ценятся особенно в ресторанном деле, отчего веджвудовой посудой обслуживают обычно не одиночных рядовых посетителей, а мероприятия банкетного характера. Столовые сервизы веджвуда, как правило, имеют тематическую роспись, изображая сцены из английской жизни или пейзажи, что еще более придает этой посуде нарядный, привлекательный вид и является элементом, объединяющим весь сервиз. В цветовом отношении веджвудова посуда может быть сочетанием белого фона с одним из следующих тонов, которыми наносится рисунок, — синего, голубого, серого, зеленоватого, коричневатого, сепии. Наиболее красивый — синий и голубой веджвуд.

ВЕДЖЕМАЙТ (англ. *vegemite*). Австралийская особая приправа в виде темно-коричневой пасты, изобретенная биохимиком Каллистером в 1923 г. и ставшая за последние 50—60 лет национальной приправой жителей Австралии. Выпускается пищевой промышленностью и экспортируется в другие страны.

Является своеобразным заменителем горчицы по характеру употребления, но с иным вкусом. Содержит в качестве основы концентрат пивных дрожжей и порошок сублимированных пряных овощей — лука и сельдерея, а также эссенцию одного из ароматических альдегидов, составляющую секрет изобретателя. Имеет приятный вкус, легко имитирующий ощущение сытности. Веджемайт широко распространен в Австралии и Новой Зеландии как непременная «дежурная» приправа к колбасным, яичным и мучным блюдам, придающая им «австралийский» вкус.

ВЕЛИГОРКА. Гречневая крупа мелкого помола, круглоокатанная, в отличие от натуральной, ребристой ядрицы. Велигорка была искусственно создана в конце XVIII в. как «более красивая» для подачи к великосветскому столу польских магнатов. По вкусу же она сильно уступала ядрице и была лишена ее питательных свойств, так как вместе с оболочкой крупы снимался и содержащийся в ней витамин Р. Интересно, что название этой крупе было дано по имени ее номинального «изобретателя» графа Михаля Виельгорского, который в 1762 г. занял пост великого кухмистера Литовского. Эту должность он просто купил, как почетную, а к кулинарии не имел никакого отношения. Спустя двадцать лет, когда Виельгорский жил уже в Париже как польский эмигрант, в России стала распространяться крупа, носившая его имя, которая долго не имела устойчивого правописания (велегорка и велигорка).

Между прочим, обычай окатывать гречневую крупу существовал в Белоруссии и на Смоленщине и Брянщине с глубокой древности, но применялся лишь изредка — для торжественных случаев. То, что эта крупа получила имя Виельгорского — совершенно случайно, но тем не менее вплоть до 1917 г. она носила это название, которое закрепилось и в кулинарной, и еще более в художественной литературе.

ВЕНСКАЯ КОНДИТЕРСКАЯ ШКОЛА. Направление в кондитерском деле, получившее особенное развитие с 20-х годов XIX в. и распространившееся во всей Европе, особенно в Германии, Польше, Прибалтике и в России, в течение XIX — начале XX в.

Для венской кондитерской школы было характерно применение легкого сдобного дрожжевого теста — слоенного крупным, «пушистым» слоем, а не тонким, хрустящим и суховатым, как во французской кондитерской школе. Другим характерным признаком венского кондитерского мастерства было широкое применение молочных продуктов: молока и сливочного масла

в тесте и взбитых сливок, масла — для приготовления кремов. Сочетание легких, воздушных кремов из сливок с пушистым тестом и с поданным к этим кондитерским изделиям черным кофе также со взбитыми сливками — создало славу венским кондитерам.

Венская кондитерская школа впервые заявила о себе в 1815 г. во время крупнейшего дипломатического события того времени — Венского конгресса, явившегося заключительным аккордом в разгроме наполеоновской Франции. Политическое унижение Франции было довершено своего рода кулинарной победой венских кондитеров, впервые рискнувших предложить сонму монархов и дипломатов всей Европы свою альтернативу французской кондитерской школе. Успех был полным и длительным — на целое столетие, вплоть до Первой мировой войны, венское кондитерское направление стало доминирующим в странах Центральной и Восточной Европы. Отказ от бисквитов, от окрашенных кремов, от помпезных многоэтажных тортов был воспринят буржуазным потребителем как своеобразная демократизация кондитерских вкусов, как вызов французской вычурности и аристократизму, дороговизне кондитерских изделий. Особенно эти демократические черты венского кондитерского мастерства нашли свое отражение в Северной Германии, Польше и Прибалтике, где венская школа в кондитерском деле осталась доминирующей и после Первой мировой войны и в значительной степени сохранила свои позиции и после Второй мировой войны. В целом венские кондитерские изделия менее вредны для здоровья, чем кондитерские изделия других направлений, построенные на повышенном использовании яиц, жиров и сахара (слоеное, песочное, бисквитное, масляное тесто). Однако они требуют несколько больших затрат труда, времени и искусства, но в то же время оказываются более дешевыми по своей стоимости. Непременным условием создания венских кондитерских изделий является наличие 30—40-процентных сливок, легко взбиваемых. Венское кондитерское направление более всего получило развитие в Эстонии, хотя и в несколько измененном виде.

ВЕРГУНЫ. Основное кондитерское изделие украинской национальной кухни. Заимствовано из тюркской кухни в XVI в. и получило украинскую обработку. По-русски носит название «хворост», но приготавливается в более упрощенном виде, без тех правил, которые установлены в украинской кухне. Имеет несколько региональных разновидностей: вергуны киевские, львовские, субботивские, конотопские, волынские и др., отли-

чающихся друг от друга разными пропорциями яиц, масла, молока и сахара.

Вергуны делают из бездрожжевого теста, к которому в качестве разрыхлителя добавляют минимальное количество (полложки или ложку) водки или рома, улетучивающихся в процессе приготовления.

Состав вергунов киевских. 2 1/2 стакана пшеничной муки, 3 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки молока, 3 ст. ложки сахара, половина ст. ложки водки или рома; желательно 10—15 орехов горького миндаля.

Приготовление.

1. Сахар и яйца растереть, добавить масло, молоко, ром и растертые в порошок орехи.

2. В полученную массу медленно добавлять муку, все время растирая. Приготовить крутое тесто. Воды добавлять в крайнем случае не более четверти стакана, да и то постепенно, ложками.

3. Полученное тесто раскатать тонким пластом в 2—3 мм, нарезать полосками в 2—2,5 см шириной (широкую лапшу). Можно нарезать кусочки произвольной формы, но длинные. Полоски скрепить по двое у концов и переплести в нетугую косицу.

4. Приготовить в низкой, широкой кастрюле растопленный кипящий смалец (свиной жир). Его необходимо иметь не менее 1 кг. В кипящий смалец (фритюр) погружать вергуны и обжаривать их не более 1—2 минут, до приобретения золотистого цвета.

Готовые вергуны выкладывать на широкое блюдо и посыпать их, пока они еще влажные, сахарной пудрой.

Едят их как горячими, так и холодными.

Быстрота приготовления вергунов без печки на наплитном огне и возможность в одном и том же жире обжаривать несколько партий вергунов (до двадцати), сохраняя его на следующие сутки, — сделало вергуны массовым, распространенным украинским изделием.

ВЕРМИШЕЛЬ (от ит. *vermicelli* — червячки). Неаполитанское название *спагетти* (см.), не известное или не распространенное в остальной части Италии как чисто местное (областное) и жаргонное. Было занесено в Россию в конце XIX — начале XX вв. русскими писателями и художниками, посещавшими Неаполь. Первоначально в России называли вермишелью лишь то, что в Италии называется *феделини* и *копели д'анжело*, то есть самую тонкую и скрученную вермишель, ибо она больше всего пришлась по вкусу и, главное, по быстроте и несложности приготовления русской интеллигенции, ее основному потребителю до революции. Спагетти же в Россию, а затем и в СССР до 60-х годов не ввозились; в настоящее время под названием «вермишели любительской» фактически выпускаются в продажу изделия, которые можно назвать спагетти отечественного производства, хотя они и толще настоящих спагетти, а главное — значительно короче их.

Кроме этого, в конце XIX — начале XX в. в России под названием флорентийская вермишель или «флорентийский снежок» фигурировали маленькие (сечением 2 мм) засушенные, как дробинки, тестяные шарики или звездочки, которые в Италии называются *стеллини*. Они служили для засыпания в кипящий бульон прямо на столе и быстро распускались без остатка в тарелке за 1 минуту.

В других странах название вермишель для итальянских макаронных изделий вообще не известно и не применяется.

ВЕСЕЛЫЙ СТОЛ. По русскому обычаю так называется вечер у молодых, на другой день после свадьбы, когда никого посторонних уже не бывает и остаются лишь новобрачные и самые близкие к ним (или самые любимые) родные. Этот стол называют еще *пирожным столом*, так как на нем только пироги или сладкие блюда, кофе, чай, поскольку на другой день после свадьбы все сыты, есть никто не хочет, а вот немного закусить пирожками да попить чаю с вареньем или конфетами очень хочется и весьма полезно для «промывки» обильного и жирного свадебного меню.

ВЗВАРЫ РУССКИЕ. Густые, кисловатые подливки — гарниры национальной русской кухни, приготавливаемые на растительной основе. Традиционными для русской кухни являются луковый взвар, капустный, клюквенный, брусничный. Их употребляют в основном ко вторым блюдам из домашней птицы, дичи, а также к жаркому из говядины. Готовят их по одному типу.

Состав лукового взвара. 6 луковиц, 3 ст. ложки уксуса, 2 ст. ложки меда, 2 ст. ложки растительного масла, 1/2 ч. ложки молотого перца.

Приготовление. Лук нашинковать, смочить уксусом, дать постоять 10 минут, затем слегка обжарить (*спассеровать* — см.) на сковородке в масле до мягкости, но не засушивать, подсластить медом, уварить до загустения, поперчить, посолить. Жарить на слабом, небольшом огне. Подавать в качестве гарнира.

ВИ́ВОЛОГА — мясная начинка пирога, который предназначался для торжественных трапез делового характера — либо к сговору о свадьбе, либо к сговору о помолвке и о размерах приданого.

Виволога делалась из смеси всех видов мяса: говядины, телятины, свинины, баранины, курятины, гусятины, иногда и конины, зайчатины, медвежатины. Древнейшее ритуальное блюдо. Этот обычай был принят в тех русских областях, где русское население было смешано с финно-угорским, т. е. на севере и востоке России — в Архангельской, Вологодской, Вятской и Нижегородской губерниях.

ВИЛКА. Составная часть столового прибора, инструмент для еды твердой пищи. Состоит из стержня с зубцами, число которых менялось от одного (XI в.) до четырех (начало XX в.), а ныне установилось, как правило, на трех.

Впервые вилка в виде золотого шильца на ручке из слоновой кости была изготовлена в одном экземпляре для византийской принцессы в начале 70-х годов XI в., то есть тысячу лет тому назад. В Италии, в Венеции вилка стала известна через Византию в XII в. и изготавливалась для дожей, императоров, пап с двумя зубцами в единичных экземплярах, скорее как забава, игрушка. Французские короли впервые стали есть вилкой, а не пальцами лишь в 1379 г. Но попытки вывести вилку за пределы узкого придворного круга не имели успеха вплоть до XVI в., да и в это время она считалась предметом роскоши даже в аристократической среде и была для сатириков и памфлетистов эпохи средневековья одним из главных объектов осмеяния и нападок. Вилка использовалась в политической антифеодальной литературе того времени как чуть ли не один из самых ярких примеров развращенности нравов «власть имущих», «безбожности», «связи с дьяволом» и т. п.

В Россию вилка была впервые завезена Лжедимитрием I из Польши в начале XVII в. в багаже Марины Мнишек и была демонстративно использована во время пиршества в Грановитой палате Кремля по случаю бракосочетания Лжедимитрия с Мариной 9 (19) мая 1606 г. Это вызвало неописуемый взрыв возмущения боярства и духовенства, послужило одним из непосредственных поводов к подготовке заговора Шуйского. Именно простота или, вернее сказать, примитивность аргумента, доказывающего простому народу нерусское происхождение Лжедимитрия (русским инструментом считалась только ложка), сыграла решающую роль в организации восстания против Лжедимитрия, несмотря на то, что он ввел ряд мероприятий, облегчающих положение крестьянства и ослабляющих боярство (например, отменил запрет Юрьева дня). Вилка, что называется, подвела. Недаром и впоследствии в XVIII—XIX вв. в России уронить вилку считалось дурной приметой, кануном несчастья, а в народе неодобрительно отзывались о вилке, о чем свидетельствует пословица: «Ложкою, что неводом, а вилкою — как удою», то есть ничего не сделаешь, не поймаешь.

ВИНЕГРЕТ (от фр. *vinaigre* — уксус; *vinaigré* — то, что сбрызнуто уксусом). Холодное овощное блюдо, подаваемое на закуску и принятое в русской кухне. С середины XIX в. так стали называть в России салаты из отварных овощей, сдобренные уксусом. Во второй половине XIX в. окончательно сложил-

ся состав русских винегретов, которые, тем не менее, до сего времени весьма часто варьируются.

В винегрет входят: свекла, морковь, картофель — отваренные и охлажденные, соленые огурцы и квашеная капуста, лук репчатый и (или) зеленый, — все примерно в равных объемах, только лука чуть-чуть больше, чем других овощей, а моркови чуть-чуть меньше.

В этот овощной винегрет входит также *заправка* — смесь слабого, трехпроцентного уксуса, растительного масла, соли и черного перца. Классический русский винегрет обязательно включает рубленое крутое яйцо, небольшое количество мелкокрошеной сельди (предварительно вымоченной в молоке). Но в этом случае в винегрет не кладется квашеная капуста, а объем картофеля и лука увеличивается. Поскольку в винегретах не существует абсолютно точной пропорции продуктов, то составление их всегда немножко искусство. Основное — не сделать винегрет ни слишком острым, ни безвкусно пресным, а найти «золотую середину». Отваривать овощи для винегрета надо всегда в кожуре, чтобы они были вкуснее, не вываривались; еще лучше — использовать не отварные, а запеченные овощи. Заправку надо приготавливать отдельно, пробовать ее на вкус и лишь затем подливать в овощную массу, следя, чтобы вся заправка впиталась в овощи без остатка, а не плавала на дне тарелки. Смешивать винегреты надо всегда в удобных, просторных, глубоких эмалированных или фарфоровых блюдах или мисках, но не в металлических кастрюлях. Держать винегреты после приготовления, даже в холодильнике, не следует: они быстро теряют вкус. Их надо использовать сразу же после приготовления.

ВИНОГРАДНЫЕ ВИНА. Продукт, получаемый в результате брожения, очистки, выдержки в специальных условиях натурального виноградного сока, иногда с добавлением к нему различных консервирующих и ароматизирующих веществ. Виноградные вина чаще всего используются как готовый продукт в застолье, но в то же время находят и широкое применение в кулинарии, особенно во французской, итальянской, испанской, португальской кухнях, а также в молдавской, румынской, венгерской, болгарской, армянской и грузинской. В кулинарии вино применяется в очень малых дозах, в несколько раз меньших, чем в застолье, и почти всегда — как среда для отваривания или тушения. При этом под влиянием нагрева весь спирт улетучивается, а оставшийся виноградный сок сгущается и своим ароматом способствует улучшению вкуса того или иного блюда. В этом и состоит основная цель кулинарного применения виноградных вин. Так, например, небольшое количество сухого вина, добавленного в воду, где отваривается рыба, не только отбивает неприятный рыбный запах, но и улучшает вкус самой рыбы. Кислое красное вино, влитое в жаркое (1—2 столовые ложки), улучшает вкус блюда и, кроме

того, ускоряет его приготовление. Одна десертная или чайная ложка вина, добавленная на литр компота из сухофруктов за 5—7 минут до конца варки, придает этому блюду аромат, близкий к свежим фруктам, как бы освежает его.

Эти примеры показывают, что кулинарное применение виноградных вин предполагает не только крайне небольшие дозы вина, но и непременно должно учитывать, что вино в данном случае используется лишь как катализатор, что его присутствие в блюде само по себе не должно быть заметно, а может проявляться лишь через изменение или улучшение основного вкуса другого продукта.

Что касается столового употребления вина, то и здесь, как ни парадоксально, о подлинной культуре применения вина за столом известно очень мало, и это малое, кроме того, искажено. Так, например, неоднократно писалось, что вино можно и нужно употреблять в качестве аперитива с водой (разбавлять его), но делать это правильно почти никто не может. В результате — вино разбавленное практически никто не употребляет. Между тем во всех странах традиционного виноградарства и виноделия — Франции, Испании, Португалии, Греции — вино пьют только разбавленным водой. Но не какой-нибудь и не как-нибудь. В этом-то все дело.

Необходимо иметь только дистиллированную или прокипяченную воду. Необходимо соблюдать правило: **вина всегда должно быть м е н ь ш е, ч е м в о д ы**. Если вина больше, чем воды, то такая смесь всегда будет невкусной, каким бы хорошим ни было вино. Лучшие пропорции: две трети воды и треть вина или три четверти воды и четверть вина. Даже при желании разбавить вино водой «один к одному», вина надо брать все равно чуть меньше половины. Еще одно наиважнейшее правило: вначале нужно наливать в сосуд вино, а затем на него лить воду. При попытке сделать иначе — смесь сразу же станет невкусной. Желательно также: красные вина разбавлять только кипятком, а белые виноградные — ледяной кипяченой водой или охлаждать в холодильнике после разбавления. Холодную, некипяченую воду «из-под крана» нельзя применять ни в коем случае: это значит просто испортить продукт. Крайне важно иметь в виду, что разбавленное вино имеет дезинфицирующее и общее гигиеническое значение, особенно если разбавление сделано крутым кипятком (в таком случае полученную смесь надо пить горячей, не давая ей остывать).

Разбавлять лучше всего сухие, полусухие и десертные, сладкие вина. Крепленые же и полусладкие разбавлять водой нельзя — такие смеси будут невкусны и неудобоваримы.

ВИШИ. Минеральная столовая вода, содержащая много естественного углекислого газа и небольшое количество железа. Не имеет никакого выраженного запаха и вкуса, но чрезвычайно мягкая, нежная и очень *питкая*. Идеальная естест-

венная вода для аперитива. Хорошо гармонирует с блюдами французской и других европейских кухонь, чрезвычайно хорошо подходит для разбавления виноградных вин. Названа так по имени месторождения — французского курорта Виши (*Vichy*), откуда ежегодно экспортируется 100—150 миллионов бутылок. Вода виши была известна еще римлянам под именем «Аква калида» (*aqua calidae* — теплая вода), но приобрела свою всемирную известность лишь в основном с середины XIX в. Наряду с виши-аперитивом имеется и лечебная вода виши, которая лишена приятных вкусовых, столовых свойств.

ВКУС. Одно из средств познания действительности. В кулинарном отношении — одно из четырех средств оценки качества кулинарного изделия (цвет, аромат, консистенция, вкус). Вкус — ведущее, главное свойство любого пищевого изделия, по которому определяется его качество. Хотя по сложившейся привычке мы относим вкус к субъективным явлениям (сравните, например, наши пословицы: «О вкусах не спорят», «Каждому — на свой вкус»), но на самом деле вкус в кулинарии вполне объективная категория и имеет четкие границы. Существуют вполне определенные градации вкуса, разбитые на четыре главных направления: горькое, соленое, кислое, сладкое. Между ними — промежуточные категории: кисло-сладкое, кисло-соленое, горько-соленое, горько-кислое. Кроме того, существуют и нюансы вкуса: горьковатое, кисловатое, сладковатое, солоноватое, кисленькое, сладенькое, но не совсем сладкое. Однако установить, что кисловатое, а что солоноватое, люди могут лишь при помощи органолептических методов, то есть своими средствами вкуса и ощущения, то есть в конечном счете — субъективным путем, а не какими-либо приборами. Именно это кажущееся противоречие между тем, что объективно реально существующий вкус пищи устанавливается субъективными методами, что его определение зависит от субъективного решения одного человека, — путает нас и заставляет думать, что вкус сам по себе субъективен. В кулинарии, однако, приняты эталоны вкуса, и его объективная оценка предоставлена специальным людям — дегустаторам и титестерам.

Вкус помогает определить в первую очередь качество пищевого продукта: его свежесть, его зрелость, уровень приготовления, мастерство кулинара. От вкуса зависит и усвояемость пищи. Еще в древности было замечено, что вкусная пища насыщает, а невкусная — нет, несмотря на то, что она может быть обильной. Вкус имеет и физиологическое значе-

ние: вкусная еда, даже если она не полезна, — хорошо усваивается, а невкусная — плохо. Таким образом, вкус — альфа и омега оценки качества пищевого продукта или кулинарного изделия, блюда.

ВКУСНЯ. Русское национальное название яичницы с кусочками белого хлеба, размоченными в молоке и обжаренными на масле. Вкусня была популярным блюдом городского населения России в конце XIX — начале XX в.

ВЛАДИМИРКА. Лучший сорт сладкой, с густым соком, вишни, используемой для кондитерских целей (приготовления варенья, засахаренных вишен, наливок, сиропов и конфет — вишни в шоколаде). Другие сорта вишен пригодны только для компотов и переработки в сок, то есть не для кондитерской, а пищевой и консервной промышленности. Сорт был вывезен в Киев в XII в. из Византии, а в XIII в. перенесен во Владимир-на-Клязьме, после чего и получил свое нынешнее название. Фактически владимирка распространена под своим названием в нечерноземной полосе, в то время как на Украине носит название «украинской» или «киевской» вишни.

ВОДА. Важнейший и незаменимый продукт в большинстве видов кулинарного производства. Используется в таких основных кулинарных процессах, как *варка, тушение, соление, маринование.* Без воды невозможно приготовить тесто и любое мучное изделие (кроме кондитерских), супы, большинство каш и напитков. Вода нужна не только как компонент, но и для технологических и гигиенических целей в кулинарии.

Основное требование, предъявляемое к воде как кулинарному продукту — ее чистота (свежесть) и мягкость (не более 8 мг/экв для супов и 4—6 мг/экв (миллиграмм-эквивалентов) для напитков по шкале мягкости). Особенно чувствительны к нарушению мягкости воды такие продукты, как чай, кофе. Вода для технических и гигиенических целей в кулинарии может иметь любую жесткость, но должна быть без запаха.

ВОДИЧКИ. Русский термин для обозначения натуральных прохладительных напитков, изготавливаемых из ягодных соков (клюквы, морошки, малины, земляники, красной и черной смородины, крыжовника, ежевики, черники) с незначительным добавлением сахара или меда и разводимых кипяченой водой. Для стабилизации водичек как крайне нестойкого, быстро теряющего свой естественный аромат продукта и для фиксации их цвета применялся спирт (в тысячных долях — промилле:

один грамм на литр воды). Водички изготавливались также путем разведения холодной кипяченой водой — *морсов* (см.).

Главными центрами производства водичек в России были города теперешней Тверской области — Ржев, Старица, Торжок.

Водички не выдержали конкуренции дешевых, искусственных фруктовых вод, производство которых началось в XX в. на основе применения синтетических эссенций (ароматических альдегидов).

ВОДКА. (Древнерусский уменьшительный падеж (деминутив) от слова *вода*, образование по типу — репа—репка, душа—душка, вода—водка.) Русское национальное название хлебного вина (спирта), полученного на основе зернового сырья (ржи, пшеницы), передвоенного и затем разведенного мягкой родниковой водой до 40°.

Изобретение производства водки в России беструбным методом («сидение») относится ко второй половине XV в. (между 1446 и 1478 гг.). Оно началось первоначально в монастырях и явилось результатом резких изменений в экономическом положении Московского государства в этот период — переход на трехпольное земледелие, прекращение уплаты дани Орде, что привело к значительному увеличению товарного хлеба, падению цен на хлеб и росту хлебных запасов, излишки которых требовали быстрой обработки.

Примерно в то же самое время происходит создание хлебного спирта и напитков из него в других странах Европы: в Англии джин в 1485 г., в Шотландии виски в 1490—1494 гг., в Германии брантвайн в 1522 г., в Польше горзалка в 1540-х годах, в остальных странах Европы разные «водки» во второй половине XVI в.

Название водка официально стало употребляться лишь в XVIII в., причем применительно к водкам домашнего производства (в помещичьих хозяйствах). До конца XIX в. официально, на казенном языке водка в России называлась «вином».

В период с 1894 г. и до 1902 г. на всей территории России вместо частного производства и продажи водки была введена 4-я государственная монополия (четвертая за всю историю) и введен контроль за качеством водки (установлен впервые за всю историю ее производства стандарт). В этом приняли участие крупнейшие химики России — Д.И. Менделеев и Н.Д. Зелинский; первый ввел смешивание воды и спирта не по объемам, а по весу, доказав, что только при таком смешении сивушные масла, остающиеся после ректификации, оказываются во взвешенном состоянии и могут быть убраны фильтром; второй разработал фильтр из активированного угля, позднее

использованный также в противогазах. С 1894 г. водка официально стала называться водкой.

В 1914 г. в связи с началом Первой мировой войны производство водки в России было запрещено, весь спирт либо денатурировался, либо использовался для медицинских целей.

Советское правительство с первого дня своего существования запретило изготовление и продажу водки. Запрещение это сохранялось до 1928 г. Выделка спирта объявлялась с 1918 г. государственной монополией, и спирт шел лишь на технические и медицинские цели.

С 22.03.1923 г. была допущена продажа наливок крепостью не выше 20°, изготовляемых на государственных заводах. С 03.12.1924 г. допустимая крепость была повышена до 30°. С 1925 г. была объявлена государственная монополия на водку и разрешено ее производство в ограниченных масштабах. Это стало возможным в результате практически полной ликвидации пьянства к 1924 г.

В течение всего предвоенного периода водка производилась в СССР в крайне незначительных количествах, составляющих одну четвертую часть производства до 1914 г. При этом значительная доля водки шла на экспорт в страны, традиционно покупающие русскую водку, например в Германию.

Русская водка была выше по качеству немецкой и польской, поскольку производилась до войны преимущественно из ржаного зерна. В послевоенные годы производство водки расширилось, причем основным сырьем стали свекловица, картофель, кукурузное зерно, а в странах Северной Европы — целлюлоза, что привело к ухудшению качества водки, несмотря на совершенствование методов ее ректификации и фильтрования. В свое время еще Энгельс отмечал разницу между воздействием ржаного и картофельного спирта: первый вызывает добродушное веселье и расположение ко сну, второй же провоцирует на агрессивность и располагает к озлоблению и к дракам.

С 1986 г. было введено резкое ограничение производства и продажи водки, что не привело, однако, к ликвидации пьянства, а вызвало лишь социальную напряженность в обществе. С 7 июля 1992 г. государственная (5-я) монополия на водку в России была вообще отменена, что привело к резкому повышению цен на спирто-водочные изделия. (Однако спустя год монополия государства на производство водки была восстановлена.) Водка — продукт типичный в том отношении, что его возникновение было обусловлено и связано с определенными историческими, общественными условиями. Поэтому и исчезновение водки может произойти только тогда, когда для этого

сложатся, созреют объективно необходимые общественные условия. Регулирование же водочного производства и торговли волевыми, субъективными мерами никогда не будет давать необходимого результата.

ВОЛОГА. Белорусский национальный кулинарный термин, означающий в основном жиры, вносимые в блюдо, или изделия в жидком виде. Роль вологи могут выполнять молоко, сливки, сметана, но чаще всего под этим термином понимают сливочное масло, топленое масло, нутряной топленый жир, топленое сало, конопляное, льняное и подсолнечное масло, а также все другие растительные масла.

ВОРОНОК. Русский керамический или металлический сосуд для хранения напитков. Имел форму высокого кувшина с ручкой, носиком, крышкой и поддоном. Крышка не снималась, а была приделана на шарнирах. Воронок вышел из употребления во второй половине XIX в., когда широко стали распространяться стеклянные графины, казавшиеся в то время верхом красоты.

ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ. Русское бытовое и торговое собирательное название для весьма разнородных кондитерских изделий закавказской, турецкой и среднеазиатской кухни. Сюда входят как разные типы печений, так и в основном все *халвы*, изюмно-ореховые, мармеладно-ореховые и крахмало-сахарные изделия.

С кондитерской точки зрения объединение этих изделий под единым названием неправильно, ибо часть их (пахлавы, шакеры, курабье, кяты) изготавливается обычными кондитерами-пекарями, другая часть (чурчхела, цукаты, рахат-лукум, козинаки, бадамы) — в домашней кухне, в процессе заготовки плодов и орехов на зиму и, наконец, остальные сладости — специалистами-*кандалатчами*. Именно эта последняя часть, наиболее специфическая, требующая для своего изготовления особых помещений, инструментов, оборудования и навыков, — и может быть названа «восточными сладостями», ибо подобного рода кондитерские изделия неизвестны европейской кухне ни по своим принципам, ни по конкретному составу.

К этим собственно восточным сладостям относятся: все виды *халвы* (см.) — тахинная, ореховая, подсолнечная; коскалва, айла, альвица, разные виды *нуги* (см.) (сбитой, литой, тянутой); все сахарные изделия — кристаллический сахар, сахарная «вермишель» — нишалло, аморфный сахар с пряностями (ногул, постный, помадки) и др.

Восточные сладости в их наиболее полном ассортименте всегда производились в Иране, Афганистане и Турции. В меньшей степени они распространены на арабском востоке: Ливане, Сирии, Египте, Ираке, Саудовской Аравии, где главную роль играют вяленые фрукты (финики, инжир).

Основные центры производства восточных сладостей на территории Ближнего Зарубежья — Закавказье (особенно Армения и Азербайджан), Средняя Азия (главным образом Таджикистан) и отчасти Молдавия. В Европе восточные сладости производят лишь в четырех странах: в Югославии (республики Македония, Босния), Болгарии, Греции и Румынии. Болгария считается основным и наилучшим производителем в Европе рахат-лукума, в его турецком варианте. Болгарский рахат-лукум пользуется заслуженной популярностью в России.

ВОЩАНКА. Плотная, навощенная бумага или тонкая специальная клеенка, употребляемая для раскатки масляного, сильно мажущего теста. Накладывается на доску, где намерены раскатывать тесто. Теперь заменяется обычно целлофаном или полиэтиленовой пленкой. Предохраняет доску от впитывания масла, а тесто от потери масла.

ВСМЯТКУ. Русский термин, обозначающий особую стадию варки яиц, при которой наступает неполное свертывание белка (лишь его внешней части) и слабое загустение желтка, который остается жидким. Время варки для яиц всмятку точно определено: 3—3,5 минуты. При варке в течение 4—4,5 минут наступает иное состояние, называемое «в мешочек». По западноевропейской терминологии это состояние яйца называется *восковым*. Начиная с 6 и до 8 минут — яйцо становится крутым, то есть полностью свертывается. Наиболее трудно выдержать варку «в мешочек».

ВСПЛЫВ. Перелив, «убегание» части жидкости какого-либо блюда через края посуды во время приготовления на огне (в печи, духовке, на плите). Всплывы происходят, как правило, вследствие трех причин:

1. Слишком сильного огня (высокой температуры, превышающей нормальную для данного блюда).

2. Превышения нормы и соотношения жидкой части блюда с его другими компонентами (твердыми, вязкими и т. п.).

3. Несоответствия посуды данному блюду (по объему, по материалу, теплопроводности, форме).

Отсюда ясно, что предотвращение всплывов должно сводиться прежде всего к устранению этих причин, т. е. к кулинарно

грамотному приготовлению, к соблюдению строгого соответствия посуды и норм продуктов, а также теплового режима.

Однако, кроме этих обычных профилактических средств, необходимо также постоянное наблюдение за процессом приготовления блюда. Следует учитывать, что всплывы чаще всего происходят, когда пища приготавливается *под крышкой* или когда продукт, составляющий основу блюда, при кипячении в воде дает сильную *пену* (см.), закрывающую поверхность кипящей жидкости и препятствующую выходу паров, отчего пары выбрасывают через край не только жидкость, но и часть основы блюда.

Поэтому снятие пены, особенно при приготовлении супов, тестяных и крупяных отварных блюд является необходимым условием предотвращения всплывов. Необходимо также периодически сдвигать крышку с кипящими жидкостями, чтобы выпускать пары.

Эти действия направлены на сознательное, профилактическое предупреждение всплывов.

Всплывов нельзя допускать потому, что они не только и даже не столько механическая утрата того или иного количества жидкой части блюда, а нарушение общего нормального процесса приготовления. Всплывы ведут в конечном счете к общему браку качества блюда. Если простая домохозяйка при всплывах обычно бывает обеспокоена тем, что что-то «ушло», что-то «убежало» и поэтому рассчитанного заранее блюда не хватит на всех или придется лишний раз убирать испачканную плиту, посуду, то настоящий повар опасается всплывов только потому, что они *наносят вред кулинарному качеству блюда,* портят его или изменяют его вкус, создают «брак», а потому неизбежно заставляют либо заменять, либо исправлять блюдо, т. е. вызывают его дополнительную кулинарную обработку и, соответственно, расходы и потерю времени. Очень часто «замены» при всплывах осуществляются самым примитивным способом, путем *добавления воды,* что *еще более ухудшает качество* блюд.

Всплывы по своим последствиям и потерям качества пищи бывают неоднородны. Относительно безобидны всплывы, происходящие при отваривании тестяных блюд (пельменей, лапши, спагетти, макарон, *вермишели а-ля наж* (см.). Их кулинарное исправление довольно быстро.

Гораздо серьезнее всплывы супов. Они наносят *ущерб вкусу блюда,* особенно если происходят после закладки жиров и пряностей, так как практически *уносят все* эти *компоненты, находящиеся в верхних слоях суповой жидкости.* Кроме того, они лишают бульон нормальной концентрации, превращают его в

«водичку» и в целом сильно обедняют суп. Всплывы тушеных блюд, а также всплывы варенья — губительны в кулинарном отношении. Они резко нарушают принятые пропорции в блюде и часто вообще не могут быть исправлены. Потеря соуса (мясного) в тушеных блюдах и потеря сиропа в вареньях, создавая кулинарную диспропорцию, не только совершенно портят вкус, присущий данному блюду или пищевому изделию, но и ведут к дезорганизации всего кулинарного процесса на кухне, ибо требуют радикальных перемен: снятие с огня, остужение, отцеживание, добавка новых порций утраченных компонентов, их доведение до кипения и соединение с оставшейся после всплыва частью блюда, а затем уже доведение всего блюда до готовности.

Последствиями незамеченных или пропущенных всплывов обычно бывает подгорание блюда, жесткость мяса (при тушении), нарушение нормальной консистенции всех других компонентов, и как общее следствие — резкое ухудшение вкуса и аромата блюда, их несоответствие принятым стандартам.

Всплывы в печи, духовке, при длительном тушении или печении (запекании, томлении) блюд могут носить «невидимый», постепенный характер, но от этого не делаются менее опасными. В таких случаях обычны потери прежде всего жиров (масла) в приготавливаемом блюде, что происходит из-за слишком педантично правильного заполнения посуды продуктами чуть ли не до краев, в то время как гораздо целесообразнее в этих случаях заполнять посуду до 3/4 или даже до 2/3 объема, если выдержка или выпечка блюда, обладающего значительной долей жидкости рассчитана на срок свыше 30 минут. Так, например, даже не только тушеные блюда, но и изделия из «жидких» видов теста (куличи, бисквиты, кексы) выпекаются в посуде, заполненной только на 2/3 ее объема, но никак не более, во избежание «всплывов» теста, ведущих к деформации кондитерских изделий.

Всплывы в узкой высокой посуде происходят быстрее, чем в широкой, хотя бы и низкой.

ВЫДЕЛКА ТЕСТА. Термин, которым обозначается заключительный процесс в приготовлении кондитерского, сдобного теста. Выделкой кондитеры называют внесение в тесто различных разрыхлителей: соды, аммония, кремортартара, пекарского порошка или не связанных органически с тестом добавок (цукатов, орехов, изюма, пряностей, пищевых красителей), а также масла, если оно должно быть внесено уже после окончательного приготовления теста и его следует втирать особыми методами (тесто, в силу упругости, отторгает в таких случаях масло).

Выделка включает ряд специальных приемов и «секретов», обеспечивающих равномерное внесение и распределение в тесте всех указанных разнородных компонентов. Ею обычно занимается или руководит самый квалифицированный кондитер. Так, при внесении искусственных разрыхлителей надо помнить, что при этом и особенно после этого тесто надо как можно менее подвергать давлению, мять. Изюм вносится в измельченном виде и предварительно обвалянный в муке, чтобы он не сбивался в одном месте теста и не опускался бы при выпечке на дно изделия, а «висел» в нем равномерно по всему «телу». Масло втирают, используя *вощанку* (см. выше) и т. д.

ВЫЕМКИ. Металлические, жестяные фигурные полости, при помощи которых вырезаются из теста печенья разной формы или вынимаются из фруктов косточки, сердцевины (у яблок, груш, айвы) или части плода, овоща (например, фигурные кусочки груши, айвы, моркови, свеклы — одинаковых размеров). Выемки облегчают труд кулинара и кондитера, дают широкую возможность разнообразить и в то же время стандартизировать внешний вид пищевых изделий и не требуют особенно длительного навыка пользования ими. Обычно целесообразно иметь как можно более широкий набор как кондитерских, так и овощных выемок, чтобы они могли быть использованы в самых различных кулинарных и кондитерских ситуациях.

ВЫТИ ОБЕДЕННЫЕ или *время еды*. Выть — старое русское слово, обозначающее пору еды. Каждая выть, каждая столовая пора издавна носила свое название, сохранившееся до нашего времени. Первоначально они назывались: перехватка (7 часов утра), полдник (11 часов утра), обед (3 часа дня), паобед (17—18 часов), ужин (20—21 час) и паужин (23 часа). Не все эти выти выполнялись одновременно. С конца XVIII — начала XIX вв. устанавливаются следующие наименования вытей: *завтрак* (от 6 до 8 часов утра), *полдник* (от 10 до 11 часов утра), *обед* (между 14 и 15 часами), *чай* (17—18 часов), ужин (20—21 час). В основном эти выти признаны и поныне в качестве рационального времени еды для больниц, интернатов, санаториев. Полдник ныне чаще называют вторым завтраком, а как напоминание от паужина в санаториях остался кефир перед сном, через полтора-два часа после ужина.

В западноевропейской практике сложились иные выти. Они до сих пор сохраняются отчасти в ресторанной, отчасти в дипломатической практике многих стран.

Так, *завтрак* бывает в 7.30—8 часов, затем *миди* (во Франции) в 12 часов, а в большинстве стран Западной Европы, по

английскому образцу, *ленч* — в 13 часов. Это, собственно, наш обед, хотя по дипломатической терминологии — это завтрак. В 17—18 часов *файв-о-клок* (чай или, по дипломатической терминологии, коктейль) и в 20 часов — *обед*, который фактически сходен с нашим ужином, поскольку в этот «обед» не подают супа. Ужина же на Западе не бывает. Но французская практика предусматривает иногда еще так называемое *супэ (souper)*, то есть вечерний или ночной ужин, который устраивают лишь тогда, когда празднество затягивается далеко за полночь. В этом случае в 23.30 или в 24.00 часа, а то и в час ночи, подают различные закуски и традиционный в таких случаях *луковый суп*, от которого этот ночной ужин и получил свое название, а затем легкое горячее рыбное второе (но часто ограничиваются одним супом). Практически к супэ прибегают крайне редко, буквально два-три, от силы четыре-пять раз в году, в большие праздники.

ВЯДЁРЫ (от литов. *vedarai*). Белорусское и литовское блюдо — жирные свиные кишки, начиненные картофельным пюре пополам с разваренной перловой крупой и сваренные в сильно подсоленной воде, а затем обжаренные в свином сале.

ВЯЛЕНИЕ. Вид кулинарной обработки пищевого продукта и одновременно его консервации, родственный сушке, но отличающийся от нее двумя характерными особенностями: 1) незначительным участием тепла или полным его отсутствием в процессе вяления; 2) медленным, постепенным характером высыхания, причем не полным, не окончательным, а частичным, так что вяленый продукт в отличие от высушенного сохраняет мягкую консистенцию и эластичность, в то время как высушенный продукт ломок, хрупок и тверд. Вяление, как правило, достигается путем сушки на открытом воздухе, в полуоткрытом или насквозь открытом помещении, на сильном ветру, в сильном токе воздуха, так чтобы продукт все время подвергался действию воздушных масс (ветер, сквозняк), при этом температура воздуха по сравнению с его движением играет подчиненную, вспомогательную роль и не должна выходить за определенные пределы, в то время как при сушке никаких температурных пределов практически не устанавливается (определяется лишь время сушки при высокой температуре). Вялению подвергаются, как правило, сочные пищевые продукты, практически не могущие высохнуть, а лишь «способные» довести в результате вяления свой сок до загустения.

Так, например, груши, яблоки, сливы, вишни и т. п. можно только сушить, ибо они тверды и их масса невелика (осо-

бенно в измельченном виде), их влага быстро исчезает, иссыхает. Наоборот, дыню, бананы невозможно полностью высушить — настолько они насыщены соком, но их можно вялить, то есть сгустить этот сахаристый сок. При действии температуры такие насыщенные соком пищевые продукты могут сгнить ранее, чем провялиться, но на сильном ветру их загнивание предотвращается постоянным охлаждением. Аналогичный процесс происходит и при вялении рыбы — пищевого продукта, также имеющего значительные запасы сока. Продукты, предназначенные для завяливания, обычно пластуют, то есть превращают в тонкие плоскости-пласты.

Поскольку естественный ток воздуха всегда интенсивнее в удалении от поверхности земли, то вяление рекомендуется вести как можно выше человеческого роста и располагать пищевой продукт так, чтобы он был обдуваем со всех сторон. С этой целью продукт никогда не кладут на горизонтальную плоскость, а всегда подвешивают в вертикальном положении. Это гарантирует быстрое и качественное завяливание. Вяленые продукты, как не подверженные действию огня и высокой температуре, наиболее полноценны, сохраняют максимум полезных веществ, близки или аналогичны по своей биохимической характеристике свежим пищевым продуктам, а иногда даже превосходят их (например, вяленые фрукты, где происходит ферментация и появляются новые витамины).

ВЯНДЛИНА. Польский и западнобелорусский термин для обозначения комбинации копчено-соленых и колбасных изделий из свинины, нарезанных мелкими кусочками и перемешанных. В вяндлину входят ветчина, корейка, сало, домашняя колбаса (обычно полукопченая), мясная сырокопченая свинина, грудинка.

Пропорции этой комбинации произвольны, зависят от местных условий и традиций, но, как правило, приближаются к тому, что каждый компонент вяндлины берется в равных долях (мясные части в хорошей вяндлине вдвое выше жировых).

Вяндлина используется в *журе* (см.), *крупени*, в вяндличной *моканке* или просто подается (иногда после отваривания или легкого обжаривания) к отварному картофелю, к хлебу, как своего рода мясное ассорти.

Г

ГАБЕРСУП. Одно из дежурных блюд в царской армии и флоте. Упоминается часто в произведениях русской художественной литературы XIX в., описывающих армейский быт в насмешливом тоне (см. у А.С. Новикова-Прибоя, А.С. Серафимовича, С.А. Григорьева), как синоним бурды, что было связано с недозакладкой в него продуктов. На самом деле означает овсяный суп (от нем. *Hafer* — овес) и в неискаженном, хорошо приготовленном виде является национальным супом прусской кухни. Был введен в состав блюд русской армии Павлом I.

ГАДАЗЕЛИЛИ. Блюдо грузинской кухни, приготавливаемое из имеретинского сыра, который разводится в молоке при помощи специальных кулинарных приемов.

Состав. На 2 л молока 500—750 г сыра.

Приготовление. Крупный кусок сыра (половину или четверть головки) заливают горячим молоком и варят на слабом огне, пока он не станет мягким. Затем сыр вынимают, перекладывают в глубокую миску и постепенно, растирая ложкой, поливают отваром из кастрюли, которая продолжает стоять на слабом огне. Растворившуюся часть выливают обратно в кастрюлю с отваром, а оттуда берут новую горячую порцию отвара. Повторяют эту операцию, пока сыр полностью не растворится. При этом, конечно, отвар все более густеет и постепенно превращается благодаря молоку в особую массу — это и есть гадазелили. Тогда ее заправляют сухой мятой, кишнецом (кинзой) и базиликом. Гадазелили — чрезвычайно сытное и питательное блюдо; едят его не с хлебом, а *с гоми* (см.).

ГАЛАКСИИ (от греч. *γαλἄξιος* , лат. *galaxios* — молочный). Праздники в Древней Греции и Древнем Риме в честь богини плодородия Кибелы, во время которых ели молочные блюда и молочные изделия.

ГАЛАКТОПОЗИЯ (греч.). Питье молока с лечебными целями (например, питье по утрам парного (коровьего или козьего) молока, питье вечером горячего молока для укрепления сна, питье кумыса и т. д.).

ГАЛАКТОТРОФИЯ (греч.). Исключительное или преимущественное питание молоком.

ГАЛАМСКОЕ МАСЛО. Вкусная жироподобная *мадель* — клеевидный сок, истекающий из тропических деревьев, растущих в Сенегале и Гамбии. Употребляется во французском кондитерском деле как естественный съедобный и приятный укрепитель для «многоэтажных» тортов.

ГАЛАНТИН (фр. *galantine*). От искаженного «желатин». В ресторанной кухне так обычно называют *заливное* (см.) в прочном, грубом желатинном желе — кусочек рыбы или птицы. Во французской кухне первоначально означало блюдо, напоминающее студень, из фаршированной телячьей головы.

ГАЛЕТА (ит. *galetta* — корабельная). Так первоначально назывались сухие лепешки, употребляемые моряками на кораблях вместо хлеба («морские бисквиты» — по французской терминологии). Впоследствии так стали называть сухари, специально приготавливаемые для морских и сухопутных экспедиций, путешествий и военных походов. Термин *галета* принят во всех странах, кроме Франции, где галетами называют только блинчики из гречневой муки.

ГАЛКИ. Белорусское национальное блюдо, подобие украинских галушек. Приготавливаются либо из гречневой муки, либо из рыбного фарша пополам с мукой. Отсюда появились два как бы различных блюда: гречневые галки со сметаной и рыбные галки с рыбным или грибным бульоном. Гречневые галки после отваривания иногда еще обжаривают на сале, а уже потом поливают сметаной. Рыбные же галки едят только в супе, как первое блюдо.

ГАЛУШКИ. Украинское национальное тестяное блюдо. Приготавливается из того же теста, что и для лапши, но более сдобного, и раскатывается не *сочнем* (см.), а в жгут сечением около 1 см и нарезается наискось ломтиками по 0,5 см толщиной. Основной секрет приготовления галушек состоит в том, что их надо оставить на полчаса-час заветриться или «завянуть», после чего можно отваривать в сильно подсоленном кипятке в течение 20 минут. Отваренные галушки либо слегка обжариваются в свином сале со шкварками, либо заливаются сметаной или растопленным салом. Галушки кладут также в полтавский борщ.

ГАМБРИНУС. Сказочный фламандский персонаж (якобы «король»), которому приписывают изобретение способа варки пива в Западной Европе, родиной которого считается город Брюгге в Бельгии (*Брюгге* в переводе и означает «варка пива»).

ГАНАЖЕВАЯ МАССА. В кондитерском деле так называется основная масса, употребляемая как фундамент для начинки подавляющего большинства шоколадных конфет. К ганажевой массе для изменения вкуса начинки обычно прибавляют лишь какой-нибудь ароматизатор, основа же не меняется. Поэтому все шоколадные конфеты с ганажевой начинкой имеют практически один и тот же вкус, несмотря на их разные названия. Состав ганажевой массы: на 1 кг шоколада — 100 г молока, 1 г спирта и 0,1 г ванилина (то есть 1101,1 г). Шоколад распускается в молоке, и все ингредиенты добавляются, перемешиваются и провариваются.

ГАНСВУРСТ. Шутовское лицо в немецких народных комедиях и фольклоре (*Hans-Wurst* — Ганс-Колбаса), соответствует английскому и голландскому персонажу Пикельхерингу (*Pickle-hering* (англ.) — Соленая Селедка) и русскому Петрушке, также имеющему «кулинарное» прозвище, а вовсе не уменьшительное от имени Петр, как часто неверно думают. Пренебрежительными от слова Петр в русском языке служат — Петруха, Петька, Петряй. Уменьшительное Петрушка — неупотребительно.

ГАРБУЗОК (белорус. — тыква). Так называют национальный белорусский суп из разваренной тыквы или из кабачков. В него непременно кладут кроме этих основных овощей также луковицу, картофелину, морковь и заправляют шкварками.

ГАРДА (белорус. от *гардовица* — разная огородная зелень, и литов. *gardus* — вкусный). Термин, употребляемый в прилегающей к Литве части Белоруссии и в самой Литве (в основном в пограничных с Белоруссией районах) для обозначения смеси мятого вареного картофеля с мелкими кусочками селедки, сдобренной большим количеством зеленого лука и других огородных трав — укропа, зелени петрушки, кервеля (купыря), а также щавеля (или шпината) и крапивы, мелко нарезанных и залитых простоквашей или сметаной. Крапиву, щавель или лебеду перед закладкой бланшируют. Остальные травы закладываются сырыми.

Гарду не следует путать с *лапеней* — весенним салатом из крапивы, сныти, щавеля, лебеды и *бораго* (см.), заправленных сметаной или простоквашей.

ГАРНИР (фран. *garnir* — украсить, наполнить). Во французской и международной ресторанной кухне означает «украшение кушанья» или приправу и чаще всего относится к овощам, уложенным бордюром вокруг основного блюда, или к зеленому листочку петрушки, сельдерея и т. п.

В русской кухне этот же термин употребляется для обозначения всякого дополнения к основному блюду, то есть к рыбе или мясу, — овощей, картофельного пюре, даже каш. В ряде зарубежных кухонь гарниром называют любую меньшую часть блюда по отношению к большей. Так, в азербайджанском плове рис будет основным блюдом, а мясо, фрукты — гарниром, что противоположно нашему бытовому представлению о гарнирах, сложившемуся под влиянием общепитовской терминологии.

ГАРНИРОВАТЬ (фр.) Украшать, отделывать, убирать. Во французский язык пришло из древнегерманского, где имело иной смысл — предупреждать, предостерегать. В кулинарии этот термин означает — придать блюду окончательную внешнюю отделку, красивый внешний вид.

ГАРО. Грузинский соус, в состав которого входят толченые грецкие орехи и мелконарезанные лук, чеснок, кинза, разведенные винным уксусом или гранатовым соком и куриным бульоном, а затем уваренные. Для загустения к теплому соусу добавляют в конце приготовления два-три взбитых яичных желтка и солят по вкусу. Гаро обладает приятным вкусом, нежен, полезен, так как содержит много витаминов.

ГАРСОН. Название слуги, официанта в XIX в. в ресторанах, трактирах в большинстве стран Европы, в том числе и России. Во Франции гарсонами называют всех официантов-мужчин в ресторанах, кондитерских, кафе, бистро, но не в барах, пивных и погребках, где обслуживают бармены и кельнеры.

ГАСТРОМАН (от греч. *γαστρός* — желудок). Чревоугодник, любитель роскошного, хорошего стола.

ГАСТРОНОМ (греч.). Знаток, любитель и ценитель тонких блюд, человек, разбирающийся в тонкостях кулинарного искусства. У нас слово «гастроном» было присвоено в середине 30-х годов продовольственным магазинам высшей и первой категории с разнообразным ассортиментом пищевых «гастрономических» товаров, то есть копченостей, икры, рыбы и мяса, консервов, в отличие от бакалейных и молочных товаров.

ГАСТРОСОФИЯ. Совокупность правил, устанавливающих разумное пользование пищей и напитками без вреда для здоровья. Основатель гастрософии Эуген Вэрст (1797—1855).

ГАТЕЛЕТЫ (от фр. *hâtelet* — копье). Поварское украшение, состоящее из небольших ломтиков отборного кушанья (дичи, птицы, грибов, фруктов), нанизанных на небольшую шпажку, воткнутую вертикально в вершину основного, центрального блюда в центре стола. Иногда из гателетов устраивается пирамида. Употребляются исключительно на банкетах, для праздничных блюд.

ГЕРЛАШ. Блюдо литовской кухни, состоящее из разнообразных тушеных овощей, заправленных салом и сметаной. Название происходит от испорченного слова «ералаш» — смесь, неразбериха. Герлаш считается тем лучше, чем более разнообразен его овощной состав (брюква, репа, капуста, лук, горох, морковь, картофель, укроп, тмин, яблоки, чеснок, свекла, лавровый лист и какая-нибудь крупа — гречневая или рисовая, но очень мало).

ГИЧ (гичка, белорус.). Обозначение в белорусской кухне всей совокупности стеблей и листьев, то есть съедобных надземных частей огородных растений. Термин примерно соответствует слову «зелень» в русском языке, хотя этот русский термин менее точен, чем белорусский. Фактически эквивалент гичу в русской кулинарной терминологии отсутствует.

ГЛАЗУРЬ. Покрытие кондитерских изделий (пряников, печений, иногда пирогов и тортов) плотной, тонкой оболочкой из сахара, подкрашенного пищевым красителем (цедрой), или из смеси сахара и шоколада или яйца (сложная глазурь или *кувертюр*). Обычно покрывают глазурью, макая кисточку в густой сахарный сироп и нанося его на поверхность пряника, который затем подсушивают в духовке. Иногда печенья просто обливают сахарным сиропом, а затем дают им обсохнуть.

ГЛИНТВЕЙН (нем. *Glühwein*; от *glühen* — быть раскаленным насквозь, пылать). Горячий напиток, приготавливаемый обычно в домашних условиях в праздничные дни, когда собирается большая разнородная компания и когда застолье не является основным событием данного дня. Глинтвейн приготавливается из смеси какого-нибудь виноградного вина, фруктового сока, чая, с добавлением изюма, орехов, цукатов и пряностей.

Состав чайного глинтвейна. 1 л крепкого чая (5 ч. ложек сухого чая заварить литром кипятка, поставить настаиваться на 5—6 минут), 1 бутылка (0,5—0,7 л) яблочного, виноградного или

вишневого прозрачного сока (соки с мякотью не годятся; при этом лучше использовать смесь разных соков); 200—250 г (1 стакан) виноградного вина — сухого, но не полусладкого (если глинтвейн делается не для взрослых, то вино не добавляют); 100—200 г сахара, в зависимости от состава сока и вина, а также цедра и сок лимона, изюм, орехи, пряности (бадьян, корица).

Приготовление. В эмалированную посуду налить фруктовые соки, вино, положить сахар, цедру и сок лимона, пряности. Закрыв крышкой, подогреть слегка, не давая закипеть, на слабом огне, чтобы распустился сахар. Влить туда заваренный чай, подогреть до горячего состояния, но не до кипения. (Чай лить в соки, а не наоборот, это важно для формирования правильного вкуса напитка.) Одновременно подготовить изюм (промыть кипятком, накрошить, освободить от косточек), распарить его кипятком, очистить от кожицы орехи. Опустить изюм и орехи в горячий глинтвейн и разливать его по бокалам.

ГЛОСЬ. Кулинарное ресторанное название камбалы в блюдах болгарской, югославской и румынской кухни и в поваренных книгах, изданных в этих странах. Например, филе глося с грибами, глось по-фермерски и т. д. Отсутствие перевода этого термина на русский язык приводит к тому, что его часто путают с *лосиной* (см.) и *лососиной*, к которым глось-камбала никакого отношения не имеет.

ГЛУТОН (фр. *gloutonne*). Грубый обжора. Французский язык имеет массу терминов, обозначающих разное отношение человека к еде. (См. *гурман* и *гурмэ*.)

ГЛЮТАМАТ (*Monosodium glytomat*). Химическое вещество, постоянно употребляемое в китайской кухне ко всем блюдам, где осуществляется жарение, пряжение или тушение. Глютамат вносится на последней стадии жарения; им, как солью, посыпают блюдо на сковородке. (См. также книгу «Поваренное искусство и поварские приклады» раздел «Специи».)

ГЛЯС. Бульон, выкипяченный до совершенной густоты, ставший похожим на блестящий клей. Используется как полуфабрикат для быстрого приготовления соусов.

ГЛЯСЕРОВАТЬ (искаженное — глазировать). Обсыпать кондитерское изделие сахарной пудрой, а затем ставить в духовку на короткое время, чтобы сахар распустился и покрыл поверхность блестящей сухой пленкой.

ГЛЯСОВАТЬ. Покрыть *глясом* (см.) крупный кусок пищевого изделия или блюда, либо намазав и пригладив гляс специальным широким ножом-лопаточкой (шпателем), либо по-

лив глясом сверху так, чтобы он сам, постепенно стекая, покрыл бы, как пелериной, блюдо. Глясование употребляется обычно в ресторанной кухне для украшения блюда.

ГОВЯДИНА. Общее название в русском языке для обозначения мяса крупного рогатого скота: бычьего, коровьего, телячьего и воловьего.

В XVIII—XIX вв. фактически стало использоваться лишь для обозначения обычного коровьевого мяса. Происходит от старославянского слова *говядо* — рогатый скот или бык и литовского *govada* — стадо. В западноевропейской кулинарии общего понятия для говяжьего мяса не существует. Там строго различают *бычье мясо* (в основном используется для мясных блюд именно оно) и *телятину*. Собственно коровье мясо или воловье используется реже, исключительно в бедной или второсортной кухне.

В России же точное половое происхождение мяса в торговле никогда не подчеркивалось — все считалось *говядиной*. Таким образом в русской кухне этот термин превратился в слово, маскирующее фактическое качество мяса. Как особый остался только термин *телятина* — для молодого и явно лучшего по качеству мяса.

ГОГЕЛЬ-МОГЕЛЬ. Взбитые яичные желтки, растертые с сахаром и смешанные с чайной ложкой рома или коньяка, слегка разведенного водой, а затем вновь взбитые на льду. Чаще всего делается без рома, на одной воде с сахаром и служит в таком виде детским домашним сладким блюдом.

ГОЗИНАКИ (груз.). В торговле этот термин пишется неправильно — «козинаки». Ядра орехов, слегка подсушенные для ошелушения мягкой оболочки, а затем сваренные в сахаре. Национальное лакомство грузин и армян.

ГОЛУБЦЫ. Блюдо литовской, польской, белорусской и украинской кухни, в XIV—XV вв. заимствованное и «переделанное» литовскими и украинскими поварами из татарской и турецкой кухни, где оно называлось *долма* (см.). «Ославянивание» этого мусульманского блюда проявилось в том, что виноградные листья были заменены капустными, а баранье мясо — свининой, рис же — в первое время — пшеном. Название же (русское) было дано голубцам значительно позднее: в конце XVIII — начале XIX в. (см. *крепинет*).

Один из секретов приготовления голубцов — это превращение листа капусты в мягкий, эластичный, податливый и легко раскусываемый и прожевываемый субстрат. Для этого необходимо бланшировать листья капусты в кипятке, еще лучше завернуть листья в фольгу и продержать их в духовке минут 5—7.

Эластичность их повысится, прочность сохранится, а вкус значительно улучшится; в то же время капуста не потеряет своего сока как при обычном бланшировании.

ГОМИ. Каша из чумизы, которую в Западной Грузии употребляют вместо хлеба для еды с супами и вторыми мясными блюдами.

ГОРЧИЦА. Одна из самых популярных приправ в международной кулинарии. В русской кухне употребляется исключительно к закускам и другим холодным блюдам либо к жареным колбасным изделиям, сосискам.

Во французской кухне в чистом виде почти не употребляется, но зато входит в состав многих соусов, тушений как добавка в подливки, масло и т. д. В шведской кухне употребляется как приправа к рыбным блюдам: в маринад сельди, для обмазки рыбы перед тушением и жарением, иногда в рыбные и другие бульоны.

Приготовление. Порошок горчицы заварить кипятком, быстро слить лишнюю воду, дать остыть, разбухнуть. Приготовить маринад: слабый винный уксус уварить с пряностями (корицей, перцем, лавровым листом, эстрагоном, сельдереем, луком, чесноком). Отвар сцедить, развести им заваренный горчичный порошок до консистенции густой сметаны и оставить в плотно закрытой посуде на сутки — трое. Горчица будет еще вкуснее, нежнее и ароматнее, если вместо уксуса взять лимонный сок, цедру и, кроме того, добавить к горчичной массе какое-нибудь фруктовое пюре: яблочное, грушевое, айвовое, апельсиновое. Чтобы сделать такое пюре, надо испечь в духовке одно-два яблока и отжать их в соковыжималке. Сырое пюре, а также яблоки тертые и вареные добавлять нельзя: горчица «забродит». Лишь печеные фрукты дают продукты высокого качества и длительной сохранности.

ГОРШКИ. Общее название керамической посуды, употребляемой в кулинарии. В современной кухне горшки нужны для приготовления супов не на плите, а в духовке, а также для тушения мяса и овощей. Мясные блюда в горшках готовятся сравнительно долго, не менее 1—1,5 часа. В горшки заливается только кипяток; холодная вода, молоко и другие жидкости исключаются.

ГОСТЬ. На ресторанном языке — посетитель ресторана, преимущественно постоянный. Случайные посетители носят название клиентов. В кафе, чайных, пивных постоянные посетители называются завсегдатаями. «Гость всегда прав» — это правило является основным руководством для работы хорошего ресторана.

ГОСТЕПРИИМСТВА ЗАКОНЫ. Правила приема гостей, включающие наряду с их устройством на ночлег и предостав-

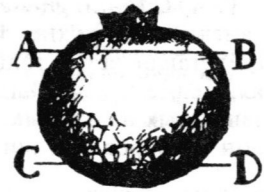
лением жилья и санитарных услуг в значительной степени правила предоставления еды и размещения за столом.

Так, гостю надо прежде всего предложить вымыть руки, снабдив чистым полотенцем, осведомиться о его вкусах, усадить за столом напротив хозяина или рядом с женой хозяина, хозяйкой. Гостю по традиции предоставляется лучший кусок, независимо от его возраста и пола. Обслуживание начинают за столом с гостя. В то же время дурным тоном считается непрерывное «потчевание», «упрашивание» отведать то или иное блюдо. Гость должен чувствовать себя свободно, не скованно за столом, не испытывать мелкой опеки. Иначе подобное гостеприимство превращается в муку или в «демьянову уху».

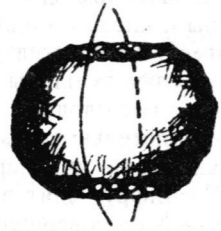
ГРАНАДИН. Особый вид сахара, получаемый из молодых корней гранатового дерева. Обладает приятным ароматом и высокой чистотой, легко кристаллизуется. Употребляется для кондитерских изделий из сахара на Среднем Востоке и для приготовления различных видов халвы.

ГРАНАТ. Плод-ягода, в котором множество семян, окруженных сочной красной съедобной «мякотью» или, вернее, соком в тонкой оболочке. Весь гранат-плод заключен в жесткий кожистый околоплодник красного или желтого цвета, из которого необходимо извлечь семена-плоды, чтобы их съесть.

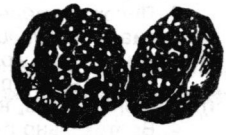
Существует более 140 сортов граната, растущих в Малой и Средней Азии — от Красного моря до Каспийского. Все они делятся на кислые и сладко-кисловатые. Первые используются для приготовления соков и кулинарных приправ («наршараб»), вторые употребляются в свежем виде как десерт к столу. Степень кислоты и сладости зависит от места возделывания. Как правило, туркменские, среднеазиатские гранаты — сладкие, азербайджанские (в Нахичевани, Талышских горах) тоже сладкие, но карабахские, западноазербайджанские, гянджевинские — кислые. Грузинские — все кислые, с розовой, а не красной мякотью и с карминово-белыми зернами.



1. Срезать кожу сверху и снизу: по линиям А—В



2. Надрезать кожуру граната по линии обозначенной пунктиром



Разломить плод руками на две половинки

Удовольствие от еды граната в свежем виде во многом связано с умением правильно его вскрыть и есть.

Гранат вскрывают острым ножом. Вначале срезается верхний слой кожуры с шипком, не задевая зерен.

Затем по окружности всего плода делается надрез кожуры (обозначено пунктирной линией) так, чтобы насквозь прорезать лишь кожистую оболочку, но не задеть зерен.

После этого под шипком и на противоположной стороне вырезают мягкие утолщения кожи, и только после этого гранат разламывается руками на две половинки.

Вскрытый таким образом плод легко и удобно есть, вышелушивая зерна и глотая их вместе с сочной мякотью. Это и удобно, и полезно, т. к. косточки зерен целебны.

ГРАТИНИРОВАТЬ (от фр. *gratin* — прижаренные крошки, пригарки). Означает запечь что-либо слегка сверху, дать чуть-чуть пригореть, принять коричневый цвет. Употребляется чаще всего, когда надо запечь блюдо, смазанное сверху кремом, соусом, сметаной или другим легко запекаемым и быстро плавящимся продуктом (например, хлеб, посыпанный тертым сыром).

ГРАУС (англ. *grouse*). Блюдо из полевой куропатки (серой) в английской кухне. Имеет особое историческое значение. Приготавливается только для лордов. До сих пор в Англии включение в меню блюда «граус» означает, что в числе приглашенных на данный обед присутствует член палаты лордов, один из пэров Англии.

ГРЕЙПФРУТ. Цитрусовый плод, гибрид лимона и апельсина, размером вдвое крупнее апельсинов, с тонким ароматом цедры и кислой, обильно насыщенной соком мякотью. Внешне имеет светло-желтую или светло-зеленую кожуру, причем в обоих случаях плоды обладают одинаковой спелостью. Слишком желтые плоды, т. н. «зрелые» с точки зрения покупателей, в действительности менее сочны, суховаты и менее ценны с точки зрения кулинарного использования.

Грейпфрут едят в отличие от апельсинов, мандаринов и лимонов по совершенно иным правилам.

1. Тщательно вымыть плод в холодной или теплой кипяченой воде с содой, смыв с него всю грязь, до появления четкого тонкого цитрусового аромата от кожуры.

2. Положить подготовленный чистый плод в тарелку или лучше в пиалу (касу), соответствующую его диаметру так, чтобы утолщенная часть кожуры была бы вверху.

3. Срезать кожуру сверху горизонтально острым ножом так, чтобы обнажилась, но не была задета мякоть.

4. Вертикально держа нож над срезанной «крышкой», прорезать в грейпфруте отверстие диаметром 3 см и осторожно вырезать и вынуть «столбик» в центре плода.

5. Чайной ложкой осторожно продавить мякоть в грейпфруте так, чтобы образовался сок, но не выплеснулся из плода.

6. Засыпать в образовавшееся отверстие 2—4 чайные ложки сахарного песка и, постепенно продавливая мякоть грейпфрута, вынимать ложечкой сок в отдельную чашку, а затем просто вылить его из плода, вместе с кусочками мякоти, выскребываемыми ложечкой. После этого сок можно пить, он будет приятно сладок, но не приторен, и ароматен. Без применения сахара сок будет слишком кислым и даже неприятно-горьковатым.

7. Оставшуюся оболочку грейпфрута не следует выбрасывать: она — ценное сырье для приготовления прекрасного цукатного варенья.

8. Оболочку (чем она толще, тем ценнее!) следует немедленно разрезать на крупные куски-полосы шириной не более 1,5—2 см и положить в холодную воду на сутки, так чтобы они разбухли. После этого можно начать приготавливать варенье.

Варенье из грейпфрута.

1. Отварить оболочку в течение 20 минут. Отвар слить, дать стечь воде на решете, затем нарезать полосы оболочки на куски не длиннее 5 см и не шире 2 см.

2. Сварить жидкий сахарный сироп до тонкой нитки (см. *сахар*).

3. Засыпать в сироп при его бурном кипении куски кожуры грейпфрута, добавить щепотку соды (на один грейпфрут). (Количество соды на 4 грейпфрута — 1/2 чайной ложки.)

4. Варить варенье на умеренном огне до толстой нитки. Сразу же после варки, не остужая, переложить в хорошо прогретую чистую стеклянную банку, завязать плотной бумагой, станиолью или закрыть крышкой (только не капроновой и не пластмассовой!) и через 3—4 часа попробовать.

ГРЕНИРОВАННЫЕ НАПИТКИ (от фр. *grainer* — раздробить, раскрошить, сделать крупинками). Так называют напитки, которые столь сильно замораживаются, что в них начинают образовываться маленькие льдинки; или напитки, к которым просто добавляют раскрошенный лед. Например, фруктовые соки с крошеным льдом.

ГРЕНКИ (от фр. *grains* — крошки). Мелкие поджаренные или сильно высушенные хрустящие сухарики для еды с бульоном. Могут быть насыпаны прямо в бульон. Иногда гренками называют специально испеченные мелкие тестяные изделия (см. *профитроли*) или пшеничные и кукурузные хлопья, также используемые для еды с бульонами.

ГРЕЧАНИКИ. Блюдо украинской кухни.

Приготавливаются из гречневой муки, на дрожжах, с молоком и яйцом. Тесто должно подойти дважды в течение двух часов. Из теста формируют узкие длинные батончики, которые нарезают на полоски длиной в 3 см и выпекают в духовке. Подают горячими, смазанными подсолнечным маслом и политыми сметаной.

ГРЕЧНЕВАЯ КРУПА. Имеет несколько сортов и соответствующих им разных названий, в зависимости от внешнего вида и способа применения. 1. *Ядрица* — крупная, спелая крупа (зерно). Применяется для приготовления рассыпчатых каш с яйцами и луком. 2. *Буквица* — название ядрицы в южнорусских, украинских и особенно западноукраинских областях. 3. *Велигорка* — мелкая, целая, иногда слегка окатанная гречневая крупа. Название появилось с конца XVIII в. в Литве, Польше, Белоруссии и в соседних с нею областях России. 4. *Смоленская крупа* — мелкая гречневая крупа, окатанная до величины макового зерна. Применялась для начинок пирогов, для сладких и полусладких каш на молоке. 5. *Продел* — дробленая гречневая крупа или отходы окатывания велигорки и смоленской крупы. Применяется для приготовления вязкой каши-размазни. 6. *Гречневая мука* (мелкий порошковый помол продела) применяется для детского питания в смесях с молоком, сахаром, витаминами. Идет на приготовление блинов как добавка к пшеничной муке.

ГРИЛЬЯЖ (от фр. *griller* — обжигать). Так называются конфеты, приготовленные (отлитые) из расплавленного и слегка обожженного, карамелизированного сахара, смешанного с ореховой крошкой.

ГРОГ (англ. *grog*). Английский напиток. Смесь крепкого горячего чая, сахара и рома.

ГУЛУНГОБ. Таджикский национальный напиток из урюка.

Хороший, отборный урюк тщательно промывают в холодной воде, так чтобы она в конце концов была прозрачной, затем слегка обсушивают и заливают крутым кипятком, после чего дают настояться два-три часа, а иногда и более. Полученный настой пьют, а урюк заливают кипятком вторично. Так повторяют до тех пор, пока урюк не перестанет давать настой.

ГУЛЬБИШНИКИ. Блюдо белорусской кухни.

Состоит из картофельного пюре, в которое добавляются ржаная или пшеничная мука (1 столовая ложка на 1 кг пюре), молоко, сало, яйцо, лук и иногда — творог, сметана, мак. Размеры этих добавок всегда произвольные, по индивидуальному вкусу. Подготовленное пюре смазывают сверху маслом, помещают на сковородку и запекают в печи.

ГУЛЯФНАЯ ВОДА (от арабского «гюль» — роза). Название в русской кулинарии розовой воды, применяемой в качестве небольших добавок к пряникам, в настойки, иногда при варке варенья.

ГУЛЯШ. Венгерское главное национальное блюдо. Представляет собой густой наваристый мясной суп, с добавлением муки, с небольшими кусочками мяса, нарезанными таким образом, что у каждого кусочка имеется небольшая частичка жира. На гуляш обычно идет грудинка или лопатка, завиток (пашина). Слово *гуляш* как название блюда стало использоваться и в других странах, но почти везде неправильно.

Рецепт настоящего венгерского гуляша.

Кусочки говядины обжарить вместе с луком в жире 10—15 минут. При этом лука должна быть одна треть от количества мяса (по весу). Затем все переложить в эмалированную кастрюлю, залить кипятком (1 л на 0,5 кг мяса) и варить на медленном огне около 1 часа. Добавить крупнонарезанный, предварительно обжаренный картофель, по весу равный количеству мяса. Когда картофель будет готов, добавить столовую ложку муки, слегка обжаренной на сливочном масле и разведенной в холодной кипяченой воде, затем положить помидоры, нарезанные ломтиками, мелконарезанный красный сладкий перец и щепотку жгучего перца, посолить и через 10—15 минут подавать на стол.

ГУНГЕР-КУММЕР. Кулинарный праздник в Латвии, ежегодно отмечавшийся в Риге вплоть до Второй мировой войны в течение почти трехсот лет как общегородской, муниципальный праздник. Был установлен в XVII в. в память об ужасном голоде. Состоял в том, что каждая улица выставляла прямо на мостовую столы, куда жители города выносили свои блюда и угощали ими соседей и прохожих. Движение городского транспорта в эти дни в Риге полностью приостанавливалось. Праздник длился с 12 часов дня до 6 вечера.

ГУРАОБ. Узбекская национальная подливка-соус, приготавливаемая из виноградного сока, который сгущается в течение нескольких месяцев в бутылках, выставленных на палящее солнце. На литр виноградного сока в гураоб кладут 50 г соли.

ГУРМАН (фр. *gourmand*). Человек, любящий много, сытно и вкусно поесть, иногда без меры, в общем, бытовой обжора. В русском языке, однако, это понятие еще в начале XIX в. спутали с понятием *гурмэ*.

ГУРМЭ (фр. *gourmet*). Человек, разбирающийся в тонкостях кулинарии, кулинарный эксперт, ценящий вкусные блюда, но вовсе не обжора, не гурман. К сожалению, этот правильный термин у нас почти не известен.

ГУРУЛИ. Грузинское национальное блюдо. Курица по-гурийски.

Приготовление. Курицу опалить, нарезать на четное число кусочков (от 10 до 16), обжарить их в смеси топленого масла и куриного жира в течение 15 минут до образования золотистой корочки, а затем засыпать нарезанным луком, кинзой, орехами (толчеными), петрушкой, сельдереем, перцем, пряностями (имбирем, имеретинским шафраном, красным перцем), залить 1/2 стакана молодого виноградного красного кислого вина или виноградного сока, добавить ложечку уксуса, посолить и тушить в кастрюльке или сотейнике под крышкой полчаса на слабом или умеренном огне.

ГУРЬЕВСКАЯ КАША. Одно из блюд русской кухни, сложившееся не как национальное, а появившееся в качестве выдуманного, «изобретенного» блюда в начале XIX в. «Изобретателем» ее является русский министр финансов первой четверти XIX в. граф Д.А. Гурьев.

Состав гурьевской каши. Манная крупа, молоко и сливки, варенье (несколько сортов), мед, сухофрукты, цукаты, пряности (корица, ваниль, бадьян). Количества произвольные, важно сохранить лишь верные соотношения, пропорции между указанными продуктами.

Приготовление. Манная крупа не варится, а заваривается кипящим молоком и сливками и выдерживается под крышкой в сотейнике 15 минут. Из молока натапливается несколько десятков пенок. Слои манной каши перекладываются пенками и промазываются вареньем, медом, пересыпаются орехами, цукатами, сухофруктами, пряностями. Чем больше слоев у гурьевской каши, чем разнообразнее и сложней ее состав — тем блюдо вкуснее. Таким образом, блюдо позволяет иметь бесчисленное количество вариантов во вкусе, но в целом остается стабильным. Сладкая часть не подавляет, а лишь акцентирует нейтрально-молочную.

ГЮВЕЧ. Блюдо молдавской, румынской и болгарской кухни. Состоит из набора овощей — сладкого перца, баклажан, бамии, зеленого горошка или стручков фасоли, петрушки, лука, помидоров, сладкого, жгучего перца. Этот набор до сих пор остается стабильным и выпускается пищевой промышленностью Болгарии в свежемороженном виде на экспорт. Однако в большинстве случаев за пределами Болгарии потребители не всегда правильно используют эти продукты, разъединяя их или применяя овощи гювеча в супы, то есть не по назначению.

Гювеч надо готовить так: к овощному набору добавить 200—300 г фарша говядины или свинины, который предварительно обжарить на подсолнечном масле. Точно так же следует обжарить баклажаны, перец и лук в гювече. Затем все продукты закладываются в глубокую металлическую кастрюлю слоями, к ним добавляется слой сырого картофеля, нарезанного дольками или соломкой, и все блюдо заливается смесью стакана сметаны с двумя-тремя столовыми ложками подсолнечного масла, солится и ставится на 45 минут или час в духовку.




Д

ДАДЛИ. Тип конфет, в которых фрукты используются в их естественном виде, то есть не в виде фруктовой начинки, пюре, крема, а целиком готовой ягодой или плодом, обычно ничем не маскируемых. Этим дадли отличаются от ягод в шоколаде (вишен, изюма, слив) или в сахаре (клюквы, морошки, черной смородины), где искусственная кондитерская оболочка скрывает естественную форму фруктов и ягод и где ставится задача шоколадным или сахарным покрытием изменить вкус ягоды, фрукта. В дадлях поступают наоборот: используют слегка подвяленный, мягкий, мясистый плод финика, персика, абрикоса, который после удаления косточки начиняют марципаном или ореховой крошкой, смоченной в меду, тертым с сахаром желтком с добавлением коньяка или другим ароматическим наполнителем, составляющим, однако, весьма незначительную добавку по весу и объему.

Дадли — вкусный, полезный, легко приготавливаемый в домашних условиях вид конфет, требующих, однако, немедленной реализации и плохо приспособленных к хранению. Именно это обстоятельство привело к тому, что дадли постепенно исчезли из кондитерского ассортимента промышленных стран и сохраняются главным образом в странах Ближнего и Среднего Востока, Малой Азии, Юго-Восточной Азии, где их изготавливают ремесленным способом рыночные торговцы.

Дадли делают в Закавказье, главным образом в Армении, откуда этот вид кондитерского изделия и был занесен в средние века в Европу (армянами Ливана).

Персиковые дадли — *алани* — до сих пор делают домашним способом в Араратской долине. Классическими дадлями считаются дадли из фиников, начиненные марципаном; именно они получили наибольшее распространение в кондитерском деле стран Западной и Южной Европы.

ДАЛАН. Жир из шейной части лошади (загривка), который в бурятской и калмыцкой кухне коптят, получая лакомое блюдо.

Используется в отличие от *арьбина* (см.) не с прямыми кулинарными целями, а лишь при торжественных жертвоприношениях духам, т. е. как типичное ритуальное блюдо. Далан стал употребляться в ритуальном обряде только в середине XIX в., когда заменил жертвоприношение целым жеребенком.

ДАМЕЗАНАС (испан., фр. *dame-jeanne*; от араб. *damagán*). Оплетенная лозой или другим материалом (веревками, проволокой) бутыль емкостью на 7—10 литров. В дамезанасах до сих пор экспортируют вино страны Южной Европы, в том числе Болгария, Греция и Испания. Качество сухих вин в дамезанасах намного лучше обычного бутылочного разлива, ибо чем больше масса сухого вина, тем лучше оно сохраняется при транспортировке.

ДАРДАНАРИАТ. Термин, обозначающий в Западной Европе все, что связано с фальсификацией хлеба, от обвеса до недозакладки в тесто необходимых продуктов или использование в хлеб недоброкачественного сырья, а также продажу недоброкачественного хлеба. Термин введен средневековыми юристами «в честь» Дарданария, древнеримского спекулянта съестными припасами.

ДАРИОЛЬ. Сливочный крем для начинки или промазки пирожных.

Приготавливается из 250 г обычных сливок, 3 яиц и 50 г сахара с добавлением ванилина или другого ароматизатора и щепотки соли. Сахарная пудра, соль и ванилин смешиваются и тщательно растираются со взбитыми яйцами. После этого к смеси осторожно подливаются сливки при непрерывном помешивании, и затем крем разливается в формочки и выпекается в нежаркой духовке. Дариоль можно наливать и в формочки из недопеченного песочного теста и затем допекать вместе с ним.

ДАСТАРХАН. Узбекский низенький обеденный стол, высота которого 30—35 см. Он предназначен для обеда, когда гости сидят на полу на коврах или на специальных кошмах, натянутых в саду на уровне полуметра-метра от земли между деревьями, как гамаки. Дастархан как легкий, небольшой стол часто делается плетеным, а иногда и складным. Он является постоянным элементом обстановки жилья, а используется только во время еды. В европейской литературе *дастарханом* принято также называть не только сам стол, но и вообще весь обеденный ритуал, принятый в Средней Азии. Поэтому, ког-

да говорят: «За дастарханом там подавалось то-то и то-то», речь идет о всей сумме национального кулинарного репертуара в том или ином районе Среднего Востока.

Особенностью *дастархана* в его значении национального меню является подача сладких блюд и напитков не только в конце стола на десерт, но и в начале перед обедом. Одновременно за дастарханом в течение всего обеда, от начала и до конца, должен быть также зеленый чай, которым дастархан открывается и завершается.

ДАФНИЯ. Древнерусское название лаврового листа, перешедшее в Россию из Византии и применявшееся до начала XVIII в.

ДЕГУСТАЦИЯ (фр. *dégustation*, от лат. *degustare* — опробовать на вкус). Опробование, оценка качества пищи или пищевого продукта при помощи вкуса. Дегустация отличается от других органолептических методов оценки продуктов (на цвет, внешней вид, запах) и применяется не ко всем видам продовольствия и блюд. К сожалению, в последние годы слово «дегустация» зачастую употребляется неправильно, без понимания его истинного значения. Например: «В нашем ресторане Вы можете продегустировать любые блюда». Это неверно хотя бы потому, что ни один обычный посетитель не в состоянии быть дегустатором.

Для осуществления дегустации используются специалисты — люди, имеющие строго проверенный и неизменный эталон вкуса. Поэтому, строго говоря, кроме дегустаторов, никто не может *дегустировать* блюдо или пищевое изделие. Мы можем его лишь попробовать на вкус и съесть. Дегустатор же не съедает пищу, но дает ей тем не менее оценку, которая не подлежит критике или опровержению со стороны недегустаторов, то есть лиц, не обладающих эталоном вкуса. Поэтому и было установлено еще в Древнем Риме правило: «Degustibus non est disputandum», то есть *с дегустатором не спорят о вкусе пищи*. С течением веков это правило превратилось в не совсем и не во всем бесспорную пословицу: «О вкусах не спорят» (но о каких и с кем — при этом забывают).

В наши дни дегустирование или дегустация как метод определения качества продовольствия сохранилось во всей своей полноте и со всеми древними правилами лишь в отношении опробования и оценки виноградных вин. В других сферах пищевого производства дегустаторы пользуются ныне и вспомогательными химическими, биохимическими и физическими методами оценки качества товаров.

ДЕГЛАСИРОВАТЬ. Добавить к тому, что жарилось на жире, для снятия пригорелости или ощущения жирности немного (чайную или десертную ложку!) сухого красного вина в самом конце приготовления. Дегласировать можно несколькими каплями уксуса, сливками, сметаной — в зависимости от рода блюда, но эти дегласировки не дают такого полного эффекта, как натуральное красное вино.

ДЕЖА. Невысокая, широкая, чуть сужающаяся кверху квашня для замеса ржаного теста при выпечке хлебов. Употреблялась в основном на северо-западе России.

ДЕЖЕНЬ. Имеет два значения: ржаной пирог из простого, грубого хлебного теста и пастообразное холодное блюдо из смеси творога, молока, сливок и овсяного толокна.

ДЕИПНОСОФИСТЫ (от греч. *δειπνον* — обед). В Древней Греции так назывались философы и ученые, обсуждавшие все свои научные проблемы только за обеденным столом, во время еды. *Деипнософисты* были противоположностью пифагорейцам, призывавшим к молчанию за столом, и перипатетикам, которые обсуждали все свои научные проблемы до еды, в саду во время прогулки. Ошибочность, ненаучность поведения деипнософистов была осуждена и научным миром, и общественностью Древней Греции, которая поэтому присвоила им имя софистов, то есть коварных философов, лжефилософов. Позднее, в Древнем Риме, в эпоху разложения империи, методы деипнософистов вновь возобладали, а позднее были возрождены в Италии в эпоху Возрождения, где в придворных кругах многочисленных герцогов и князей стало считаться хорошим тоном вести умные беседы за столом. Позднее этот обычай застольных бесед быстро распространился и в других странах Европы. Только в XX в. наука неопровержимо доказала, что разговор во время еды — крайне вреден, и не в смысле чисто механическом, как понимали это прежде (трудно жевать и говорить, можно подавиться), но главным образом в силу нарушения секреторно-физиологических функций организма: отвлечения нервно-психической сферы на побочный процесс в организме и тем самым увеличение стресса.

Как доказано исследованиями русских физиологов Павлова, Быкова, Орбели и их учеников, гастритоподобные заболевания пищеварительного тракта в большей степени вызываются как раз стрессовыми явлениями в период еды и имеют нервно-психическое происхождение, а не являются результатом приема грубой пищи, как считалось прежде. Отсюда по-

кой при еде более важен, чем диета. Словом, следуйте пословице: «Когда я ем — я глух и нем», и вы сохраните здоровый желудок.

ДЕКАНТИРОВАТЬ. Медленно и осторожно отделять жидкость от осадка, путем отливания. Это указание часто содержится в рецептах различных европейских кухонь и встречается в переводных книгах по кулинарии без объяснения.

ДЕКОКТ. Особый вид отвара из овощей, фруктов и трав, при котором пищевое сырье вначале обязательно сильно измельчается, затем заливается холодной водой, доводится до кипения лишь на 1—2 минуты. После чего немедленно процеживается еще в теплом состоянии. По методу декоктов приготавливают некоторые диетические бульоны, где важно не допустить разрушения витаминов.

ДЕЛИБАЛЬ (турец.). В буквальном переводе — «отчаянный мед». Понятие, применяемое в Восточном Средиземноморье, Малой Азии, Черноморье и Закавказье для обозначения особого ядовитого меда, собираемого пчелами в этих районах с цветов лавра и лавровишни.

ДЕЛИКАТЕС (от фр. *délicatesse* — тонкость). Кулинарное понятие, в которое входит группа продуктов и изделий из них, воспринимаемых и поварами, и потребителями как редкие, незаурядные, отличающиеся от обычных, рядовых, «грубых» или распространенных продуктов. В связи с этим понятие «деликатеса» в каждой национальной кухне и в разных районах земного шара, а также в разные исторические периоды различно. Так, ананас — деликатес в России, но рядовой продукт в Латинской Америке; красная рыба — деликатес в Западной Европе, но обычный продукт у народов Восточной Сибири. Чай и картофель — деликатесы XVII в. в Западной Европе, ныне — обычные рядовые продукты. Соевый соус — обычная пища на Дальнем Востоке, деликатес в Европе, Африке, Америке. Цитрусовые — деликатес в дореволюционной России, ныне — массовый пищевой продукт. Таким образом, грань между деликатесами и остальными продуктами всегда условна, подвижна, непостоянна. Есть так называемые сезонные деликатесы. Огурцы, помидоры, клубника зимой в Новый год — дорогие деликатесы, а летом — рядовые, обычные продукты. Таким образом, деликатесность — не кулинарное понятие, а скорее — торговое: ценность и, следовательно, стоимость деликатесов определяется исключительно конъюнк-

турой, редкостью появления, а далеко не всегда пищевой, чисто кулинарной ценностью. Эта специфика деликатесов накладывает отпечаток на их кулинарную обработку: деликатес либо не подвергается никакой обработке, кроме чистки, сохраняется его естественный внешний вид, либо его внешние качества подчеркиваются путем различных искусственных приемов: помещение в центр блюда, окружение броским бордюром из других продуктов, особыми формами *нарезки* (см.), увеличивающими ширину и другие размеры продукта по сравнению с естественными. В связи с тем, что в подаче деликатесов играет большую роль внешнее оформление (например, подать 50 г икры так, чтобы казалось, что подано ее очень много), производством блюд из деликатесов ведают кулинары, проходящие особое обучение и носящие в разных странах разное название: повар *холодного* буфетного или фуршетного *стола* (см.).

ДЕСЕРТ (от фр. *desserrer* — делать ненапряженным, раскованным, легким). Этим французским термином во всем мире принято называть завершающие блюда стола, независимо от того, какими они являются по порядку подачи — третьими или пятыми. Термин вошел во все европейские языки с XVI в. В русском языке «десерт» как термин известен с 1652 г. До этого его заменяло русское слово «заедки», которое стало особенно неудобно в XVIII в. в связи с появлением понятия «*закуски*» (см.). Различать заедки от закусок стало трудно, и потому с середины XVIII в. слово «заедка» окончательно исчезает из русской кулинарной терминологии и с этого времени используется только слово «десерт». Аналогичный процесс происходил и в других европейских языках — английском и немецком, где слово «послестолье» (Nachtisch) — заменяется более точным французским кулинарным понятием «десерт». Смысл десерта — не добавить сытости, а, наоборот, снять ощущение послеобеденной тяжести, не вызывать у человека желания заснуть. Вот почему *десерт* в его точном французском кулинарном понимании — это не просто сладкое блюдо на заедку или в конце всего обеда, а обязательно легкое, освежающее блюдо. Вот почему совершенно неправильно и неразумно именовать *десертом* сладкие тяжелые блюда: пирожные, коржики, пряники, ромовые бабы, кексы, шарлотки, все виды бламанже, хлебные и другие сладкие супы, кисели. Десертом считаются только фрукты, ягоды, их соки, фруктово-ягодные желе, муссы, причем скорее кисленькие, чем сладкие. Любое использование сахара в повышенных количествах из десертных блюд, особенно в современном их понимании, исключается.

Из горячих напитков к десерту по-прежнему относятся чай и кофе, не только «проталкивающие» пищу, но и тонизирующие общее состояние, ускоряющие процесс пищеварения и снимающие ощущение тяжести после обеда.

ДЕСЕРТНЫЕ ВИНА. Условное обозначение вин, не входящих в состав ни столовых, ни крепленых и употребляемых не в процессе еды и не для опьянения, а исключительно с целью наслаждения их вкусом и ароматом. Отсюда десертные вина употребляются только *после стола* или же вообще *вне всякой связи с едой.*

Десертные вина никогда не разбавляются водой, как столовые, и употребляются в значительно меньших количествах, чем легкие сухие.

По международной классификации *десертных вин* не существует. Это чисто бытовое, потребительское, ресторанное обозначение, принятое в России. Виноделие знает только ликерные вина, которые могут и должны использоваться как десертные. Таковы кипрское, мальвазия (Греция, Кипр), мускаты, лакрима кристи (Италия), ликанте, малага (Испания), токай (Венгрия). Франция ликерных вин не производит. В России к десертным винам относятся в первую очередь крымские мускаты, в том числе «Ливадия» — самое тяжелое и самое сладкое в мире вино (27% сахара). Натуральные десертные вина приготавливаются из подвяленного заизюмленного винограда, где сок сгустился естественно, на солнце. Такие вина — продукт высокого качества. Их вкус характеризуется большой полнотой, мягкостью, бархатистостью. Их сладость должна быть гармоничной, благородной и украшенной медовыми, шоколадными, розанистыми, цитроновыми и ореховыми оттенками аромата. Слащавый, неприятно-односторонний сладкий вкус, а тем более приторная, назойливая сладость указывает на плохое качество вина, на его малую экстрактивность, недостаточное брожение или на искусственное подслащивание, ненатуральность.

Чем ценнее десертное вино, тем меньше требуется его выпить, чтобы составить о нем полное представление. В этом и заключается культура употребления вин. Десертные вина, как правило, достаточно употреблять в количестве 100—150 г, не более.

ДЕРЕН. Старинное русское название кизила.

ДИВИЙ МЕД. Народное русское обозначение меда диких пчел и шмелей; большей частью относится к меду пчел, селящихся в расселинах скал, в пещерах, земле, но не к дуплянному (колодному) меду диких пчел.

ДИЕТА НУЛЕВАЯ. Курс полного голодания, предписываемого с целью вызвать шок в системе обмена веществ и побудить организм расходовать собственные запасы питательных веществ. Нулевая диета назначается тучным людям, не страдающим болезнями печени, почек, кроветворных органов и сердечно-сосудистой системы. При нулевой диете пациент должен ничего не есть, но выпивать не менее трех литров жидкости в сутки: чай, кофе, овощные отвары (но не соки), минеральную воду. Их соотношение определяет врач по согласованию с пациентом. Пациент должен проходить нулевую диету в стационаре, под наблюдением врача.

ДИЧЬ. Кулинарное обозначение блюд, приготовленных из разных видов лесных, полевых и водоплавающих животных и птиц. Различают *дичь красную* (лесных и степных животных) и дичь пернатую (птиц).

ДОВГА. Национальный азербайджанский суп, приготовленный из зерновых (горох-нут, рис), зелени (мята, кинза, кырпыгын, лук) и кислого молока (мацони, катык) с яйцом. В этот основной набор могут быть добавлены и другие компоненты, например мясные *фрикадельки* (см.). Особенность довги состоит в том, что кислое молоко в процессе кипячения не свертывается, а приобретает консистенцию, близкую к эластичной эмульсии. Это достигается особыми приемами: 1) длительным непрерывным помешиванием довги в течение всего приготовления, то есть на протяжении часа, и даже после приготовления (10 минут); 2) особым взбиванием яично-молочной смеси; 3) сочетанием крахмалистых (рис) и растительно-пряных (лук, мята) элементов; 4) введением в жидкость довги во время приготовления деревянных палочек (около трех-четырех десятков).

Довга — полезное, вкусное, высокопитательное и хорошо усваиваемое блюдо, требующее, однако, большой затраты ручного труда.

ДОЛМА. Блюдо закавказской и ближневосточной кухни, по типу близкое к голубцам, то есть состоящее из растительной оболочки и мясо-зерновой начинки. Растительной оболочкой долмы могут быть не только листья овощных культур, но и чаще всего фруктовых и ягодных — виноградные листья, листья черной смородины, а также сами фрукты: яблоки, айва, груши, внутренняя часть которых удаляется и заполняется начинкой из риса, лука, пряностей и баранины. Долма может и отвариваться, и запекаться, в зависимости от желания.

«ДОМОСТРОЙ». Сборник наставлений, относящихся к ведению хозяйства, составленный в середине XVI в. по распоряжению Ивана Грозного. В «Домострое» значительную часть занимает раздел «Книги во все год, что в столы есту подают», то есть первая русская поваренная книга, содержащая не рецепты приготовления, а просто список, перечень, применявшихся в ту пору блюд. Она служила как бы напоминанием об ассортименте блюд, употребляющихся в древнерусской кухне с XII по XVI в. Сам же порядок приготовления был широко известен и потому не записывался.

То, что в «Домострое» наряду с кулинарными правилами и перечнем блюд содержались и правила, регулирующие отношения в семье, в хозяйстве средневекового поместья в целом, привело к тому, что именно эти разделы «Домостроя» стали неоднократно упоминаться в исторических исследованиях, посвященных общественным отношениям эпохи русского средневековья, в то время как все остальные главы «Домостроя» (устройство жилища, уход за скотом, хранение и приготовление продуктов, устройство погребов, кладовых и бань) не принимались в расчет. Отсюда само понятие *домострой* оказалось постепенно тесно связано с эмоционально-психологическим режимом в семье, а не с прямым значением этого слова — домашнее строение, домашнее хозяйство, и не с основным содержанием этого древнерусского сборника, где чисто хозяйственным, кулинарным и бытовым вопросам уделено почти 80 процентов места.

ДОРАДЫ (фр.). Крупные, золотистые морские карпы. Парадное блюдо народов Средиземноморья, Малой Азии, а также китайской и индокитайской кухни.

ДОРОЖНОЕ. Набор продовольствия, которое выдавалось на Руси послам до места назначения. Включало следующие чисто русские пищевые изделия: *мед питный* (см.), рыжики соленые, капусту квашеную, пряники битые, огурцы соленые, бруснику моченую, антоновские яблоки кислые, сухую малину, сушеную чернику, пастилу земляничную.

ДОСПЕШНЯ. В XI—XVII вв. так называлось на Руси помещение, где приготавливалось кушанье. Соответствовало французской буфетной комнате. Название происходило от слова доспех, то есть снаряжение. Отсюда шло и выражение «снарядить обед из пяти блюд», или «ядь своего доспеха», то есть еда собственного приготовления. Доспешня была одним из трех кухонных помещений, на которые в те времена де-

лилась кухня: поварня (где стояла печь), доспешня (разделочная) и хлебня (где месили и выдерживали хлеба перед посадкой в печь).

ДОСТАКАН. Первоначальное название стакана в XVIII в. в России. От немецкого «дозе» (порция) и «канне» (кружка), то есть «кружка точной порции». Достакан равнялся первоначально 16 золотникам, то есть около 65—70 г, и позднее стал называться стопкой, а стаканом «стали» три стопки — 210—225 г. Нынешний стакан выпускается в двух вариантах — на 200 и на 250 мл.

ДОЩАН. Русский квасной чан, делавшийся из досок и имевший квадратную (кубическую) форму.

ДРАЖЕ (фр., от греч. *τραγημα* — лакомство). Так назывались первоначально любые осахаренные зерна, известные еще в Древнем Вавилоне, Персии (зерна аниса, кориандра, тмина). В России национальным драже была с конца XVIII в. клюква в сахаре. С XX в. драже стали называть любые круглые, небольшие конфеты, размером от горошины до вишни, независимо от их состава, исключительно исходя из их формы.

ДРАНИКИ. Национальное блюдо белорусской кухни. Оладьи из тертого сырого картофеля с добавлением муки, дрожжей, выпекающиеся на подсолнечном или конопляном масле. К драникам можно добавлять также немного творога или яйцо, чтобы улучшить их вкус и понизить текучесть их теста.

ДРАЧЕНА. Блюдо русской, белорусской и отчасти украинской кухни, приготавливаемое из муки, яиц и молока. Драчена имеет разные рецепты, но общее соотношение продуктов в них сохраняется или лишь слегка варьируется.

Состав. 1 1/2 стакана пшеничной муки, 10 яичных желтков, 5 яичных белков, 1 стакан сливок, 1 ст. ложка сливочного масла, 1/2 ч. ложки соли (без верха), 3 ст. ложки сахарной пудры.

Приготовление. Растереть желтки с сахаром, в смесь постепенно доливать сливки, растирая в эластичную массу. Замесить на этой массе тесто, постепенно добавляя муку. Посолить и взбивать тесто 30 минут. Ввести в тесто взбитые в пену белки и все осторожно перемешать, чтобы тесто не опало. На разогретую глубокую сковородку с маслом вылить тесто и поставить в хорошо разогретую духовку, но на слабый огонь. Выпекать в течение 15—20 минут. Драчена должна вырасти в два — два с половиной раза, стать высокой. Поэтому ее надо ставить на среднюю, а не на верхнюю ступеньку духовки, а еще лучше в духовку с высоким верхом, так как на верхней ступеньке драчена хорошо подходит, а на средней может опасть.

ДРИМИФАГИЯ (от греч. *δριμυς* — острый, едкий и *φαγός* — обжора). Склонность к острым, пряным кушаньям.

ДРОБЛЯ. Старинное русское обозначение мелкой рыбы. То, что сейчас в торговле носит наименование «рыбная мелочь».

ДРЯЗГНУТИ. Старославянское выражение, означающее — «жадно есть». Дрязги — осуждались, и поэтому само слово было перенесено на все негативные понятия, даже далекие от кулинарии. Первоначально же это осуждение «дрязг» выражалось в такой форме: «Яжды, яко человек, предлежащая ти, а не жри, не дрягни, да не возненавиден будешь» (XI в.) — ешь, как человек, то, что перед тобой поставлено, а не жри, не дрязгни — не насыщайся быстро и жадно. Правило это сохраняет свою силу и поныне как одно из основных в гигиене и эстетике питания.

ДРОЖЖИ. Грибковые стимуляторы пищевой активности, употребляемые в пищевой промышленности и в кулинарии при приготовлении напитков, хлебных, мучных и отчасти кондитерских изделий главным образом как разрыхлитель теста с целью увеличения его объема и улучшения качества (пышности, мягкости, усвояемости). До конца XIX в., пока не были изобретены современные стандартные прессованные дрожжи, изготавливались каждый раз заново перед кулинарным действием при помощи *заквасок* (см.). Само слово дрожжи имеет чрезвычайно древнее происхождение в русском языке и является переводом с древнегреческого слова, означающего «беспокойство», «смятение».

В настоящее время прессованные свежие дрожжи выпускают заводы спиртовой промышленности, жидкие пивные дрожжи — пивные заводы, и, кроме того, имеются сухие дрожжи бессрочного употребления, сила которых примерно вдвое слабее свежих прессованных дрожжей.

Поскольку для достижения необходимого эффекта нельзя пойти на применение вдвое большей дозы сухих дрожжей, ибо это вызовет ухудшение вкуса выпеченных изделий (появится запах дрожжей), то прибегают к следующему приему: на сухих дрожжах готовят опару, повышая тем самым подъемную силу дрожжей, а затем вносят эту опару в тесто, что дает тот же эффект при той же дозе сухих дрожжей, что и прессованных. (См. также «Поваренное искусство и поварские приклады» раздел «Специи».)

ДУРШЛАГ. Кухонный инструмент для процеживания и откидывания жидкости при варке риса, вермишели, лапши, макарон и т. п., а также инструмент для приготовления овощных пюре, протирания ягод, фруктов, для киселей. Название

происходит от немецкого — *durch* (через) и *Schlag* (удар), то есть прохождение пищевых продуктов под давлением через перфорированную поверхность с целью их измельчения и отсева.

ДУХИ СУХИЕ. Русское кондитерское обозначение набора пряностей, употребляемых в кондитерском производстве, особенно в пряничном. В сухие духи входят: корица, перец черный, перец душистый, бадьян, гвоздика, анис, имбирь, кориандр, цедра лимонная и померанцевая, аир, мускатный орех, мускатный цвет, ваниль.

ДУХОВКА. Бытовое, разговорное обозначение *духового шкафа* дровяной, газовой и электрической печи. Температурные режимы этих трех видов духовок сильно отличаются друг от друга, что необходимо учитывать при пользовании ими. Духовка дровяной плиты имеет наиболее подвижный, легко регулируемый температурный режим, допускающий достижение сильных перепадов. Однако управлять этим режимом надо умело, быстро, при соответствующем опыте и сноровке. Духовка газовой плиты обладает наиболее стабильным ровным температурным режимом, легко управляется, особенно если снабжена термометром и смотровым окошком. Хлебобулочные, кондитерские изделия выпекаются в газовой духовке сравнительно хорошо. Но изготовление мясных изделий, запекание идет хуже. Особенно неудобно приготовление жаркого, так как при этом приходится располагать блюдо на неудобной по температуре средней или нижней ступеньке. Лучшее же место в газовой духовке — верхняя ступенька.

Электродуховка имеет ряд неудобств, связанных с трудностью регулирования температуры на последней стадии выпечки и со слишком быстрым возрастанием температуры к концу выпечки, когда требуется ее снижение. Поэтому электродуховка неудобна для выпечки хлебных и кондитерских изделий, но хороша для запекания, приготовления супов в горшочках, для жаркого, птицы.

В электродуховке важно в каждом отдельном случае установить порог эффективного накаливания. Для этого, включив духовку, надо поместить на ее среднюю ступеньку лист чистой бумаги и следить, когда он станет коричневым. Время, потребное на это, следует засечь и запомнить. Это и будет порог эффективного накаливания. Эти пять или десять минут надо каждый раз приплюсовывать ко времени, указанному в рецепте для газовой духовки, или же лучше всего ставить блюдо в электродуховку после горения ее в течение этого контрольного времени.

ДЫНЯ. Бахчевая культура, широко применяемая в кулинарии и в кондитерском деле. Дыни употребляются в свежем виде как один из самых лучших видов *десерта* (см.). Кроме

того, дыни вялят, делают из них повидло, дошабы, варенье, цукаты, солят, квасят, маринуют и даже жарят в *кляре* (см.).

Сохраняют дыни либо в сетках, на весу (при лежке их бока подгнивают), либо в больших дощатых ящиках в сухой золе. При варке варенья необходимо сутки выдержать дыню в слабом растворе уксуса, а затем варить в густом сахарном сиропе. Другим способом варки дынного варенья является заливание измельченных кусочков сырой дыни расплавленным сахарным сиропом, повторяющееся несколько раз — вплоть до готовности (осахаривания) дыни.

Цукаты приготавливают из корок дыни, снимая с них лишь самую верхнюю, тонкую кожу и варя предварительно в кипятке мясистые кусочки дынных корок.

Засол дынь лучше всего производить из мелких, твердых, зеленых сортов, беря для рассола 400 г соли на 12 л воды и добавляя в качестве пряных приправ: укроп, лавровый лист, смородиновый лист, эстрагон, чабер и черный перец.

Наконец, такой деликатес, как дыня, жаренная в кляре, приготавливается так: для кляра используют муку, сахар, вино, яйцо, из которых делают сметанообразное, жидкое тесто. В нем обмакивают кусочки дыни, нарезанные брусочками 4×2×2 см, и обжаривают их в подсолнечном масле или во фритюре (свином жире).

Лучшими сортами дынь для еды в свежем виде считаются «лимонно-желтая» с нежной мякотью ванильного вкуса; «бухарка» и «барги» с грушевым вкусом; «гюляби оранжевая», имеющая яйцевидные плоды, зеленовато-желтые с оранжевым оттенком и сеткой, с белой, мягкой мякотью отличного вкуса, напоминающего дюшес; «гюляби-сары» — плоды яйцевидные, темно-оранжевые, с крупной ячеистой сеткой, с прекрасной, сочной мякотью и ванильным вкусом. Из других хороших среднеазиатских сортов следует выделить также «вахармак», «ташлаки», «кзыл-урук», «хандаляк», «шакар-палак», а из ранних, скороспелых, растущих в европейской части России и на Украине — «колхозница 749», «краснодарская Б-17», «крымка одесская 48». Все они имеют мягкую, нежную, достаточно ароматную белую мякоть и некрупные, округлые или слегка грушевидные (у «крымки») плоды.

ДЮШПАРА. Азербайджанские пельмени. Отличаются от обычных «русских пельменей» размерами — вдвое меньше их. Тесто поэтому раскатывается очень тонко — до одного миллиметра толщиной. Начинка из баранины, сдобренной луком, чесноком, мятой, базиликом, перцем и барбарисом, так что она получается очень пряной и наполовину из растений, причем кисленькая. Дюшпара отваривается как и обычные пельмени, но только в два приема: вначале в подсоленном кипятке до полуготовности, а затем в очень крепком и жирном бульоне, вместе с которым ее едят, как суп. Это блюдо — в целом, а не только одни пельмени — и носит название дюшпара или дюшбере.




E

EDE, BIBI, LUDE. Латинская поговорка, девиз эпикурейцев — «Ешь, пей, веселись», по смыслу: «довольствуйся внешними сторонами жизни». Приводится всегда в произведениях классиков для выражения отрицательного иронического отношения к подобному «жизненному правилу». Русский вариант поговорки «Ешь, пей, гуляй» имеет несколько иной смысл: «пользуйся жизнью, не знай печали», без отрицательного оттенка. Поэтому данную пословицу для сохранения ее смысла приводят всегда в подлиннике, на латыни, а не в переводе. Это делается также для того, чтобы не путать ее с другой, чисто русской, но более поздней по времени появления пословицей — «Сыт, пьян и нос в табаке», которая означает: «доволен всем, полностью обеспечен» и которую порой неправильно приводят как перевод вышеупомянутой латинской поговорки.

ЕДА. Собирательное обозначение всех приготовленных для употребления человеком в пищу кушаний; все, что съедобно. В старину также — «едь», «ества», «ядь», «яства». В большинстве индоевропейских языков имеет тот же корень, означающий «корм», «приманка», «кушанье». В отличие от общего понятия «еды» — горячая еда обозначается в украинском и русском языке как «харч», «харчи» — от тюркского — вареное, согретое кушанье.

ЕЖЕГЕЙ. — Вид творога, употребляемого в казахской кухне.

Приготавливается из 2,5 л катыка (или кислого молока, простокваши), 1 л свежего молока, 50 г масла и 1 ч. ложки соли. Пресное молоко нужно вскипятить и в момент закипания и подъема пены влить в него катык или простоквашу, прокипятив эту смесь не более 1—2 минут. Затем процедить сквозь марлю и полученный сгусток с нежнейшим, приятным творогом смешать со сливочным маслом и слегка подсолить.

ЕЛЕЙ. Старинное русское название оливкового масла, употреблявшееся до конца XIX в., объединяло два вида оливкового масла — высший сорт, называемый *прованским*, и низ-

ший сорт — «*деревянное*» масло. В украинском языке название *олий* — стало применяться в XVIII в. для обозначения подсолнечного и всякого другого растительного масла. До начала XIX в. слово «елейный» означало «масляный», в переносном смысле — «нежный, мягкий, вкрадчивый», и затем получило значение «слащавый, приторно сладкий», с отрицательным оттенком.

ЕНДОВА. Низкий ковшеобразный сосуд с одной или двумя ручками (из меди, серебра, дерева) для разливания или коллективного питья кваса, браги, пива за столом большой семьей. Изготовлялась в виде ладьи, утки, гуся, петуха, тело которого представлял собой сосуд, а шея и хвост — ручки или рыльца для наливания. Ендовы были заимствованы в XVI в. у русских рядом народов Поволжья, особенно мордвой, чувашами, марийцами, а также карелами, и сохранились в настоящее время в качестве национальной утвари этих народов, изготавливаемой из липы, березы, дуба, клена и других лиственных пород деревьев.

ЕРМА. Узбекский суп из пшеницы, баранины и лука.

На 0,5 кг баранины берется полтора стакана пшеницы, 4 луковицы и 100 г масла. Ерма — очень питательный, вкусный суп. Особенность ее приготовления состоит в том, что вначале в течение получаса жарят мясо-луковичную часть, которую затем заливают кипятком и варят до готовности. Пшеницу же предварительно толкут в ступе для отделения шелухи, смачивая водой, а затем, промыв, вновь толкут, чтобы сделать мягче. Засыпают подготовленное зерно в кипящий бульон через 5—10 минут после начала его варки. В конце приготовления добавляют красный перец, зеленый лук и солят. Едят ерму либо с простоквашей (катыком), либо со сметаной, но не растворяя их в супе, а прихлебывая отдельно ложкой из другой посуды.

ЕРОФЕИЧ. Русское традиционное название спиртовых настоек на травах и пряностях (без добавления сахара). Произошло от имени цирюльника Ерофеича, вылечившего в 1767—1768 гг. графа Алексея Орлова от тяжелого желудочного заболевания подобными настойками и получившего право производить их на продажу. Известно, что Ерофеич, пробывший ряд лет в составе русской миссии в Пекине, был знаком с тибетской медициной.

Другие версии о происхождении этого названия не имеют исторической достоверности.

ЕРШИ. Вид русской мелкой и чрезвычайно вкусной речной рыбы, традиционно используемой в русских национальных блюдах, в основном в ухе. Из-за чрезвычайной костистости у ершей непосредственно для еды использовалась только

спинка (в кляре, в панировке) или как *тельное* (см.), а остальная часть рыбы шла на получение бульона, на котором затем варили рыбу других сортов, неспособную дать вкусный бульон, но обладающую нежным и, главное, бескостным мясом. Это специфическое использование ершей в ухе породило позднее одну из кулинарных ошибок, будто бы *уху* (см.) вообще надо готовить на основе варки нескольких сортов рыбы.

Другое использование ершей — это приготовление из них так называемого *сущика* в смеси с мелкими окунями. Это использование ершей характерно для русского Севера, Поморья (Архангельская и Мурманская области, северная часть Карелии). Ерши породили один из кулинарных курьезов на рубеже XIX и XX вв. — ершовую уху с шампанским, блюдо, ставшее в кулинарии нарицательным — подобно смеси французского наречия с нижегородским. «Изобретенное» русским пресытившимся и некультурным купечеством, это неестественное блюдо кое-где в художественной литературе начала XX в. (например, у Гиляровского) выдается за «русское» кулинарное творчество, что безусловно неверно.

ЕТ. Национальное название казахского и киргизского блюда из отварной конины и широкой лапши с небольшим количеством наваристого бульона.

ЁРШ. Бытовое название несовместимых или плохоусваиваемых смесей различных крепких напитков. Название само по себе указывает на отрицательную оценку таких смесей с точки зрения классической кулинарии и нормативных понятий вкуса.

Ж

«ЖАВОРОНКИ». Слегка сдобные (на молоке) плюшки из пшеничной муки в форме, напоминающей сидящую птичку. Выпекались как праздничное русское национальное хлебное (не кондитерское!) изделие к первой неделе марта (обычно к 8 марта) в ознаменование «поворота с зимы на весну». В Москве, Московской области и в некоторых других городах центральных областей европейской части России выпускались хлебопекарной промышленностью в первой половине марта вплоть до конца 70-х годов, по традиции.

ЖАЙ. Национальное изделие казахской кухни. Представляет собой вяленые или сырокопченые и подсушенные верхние слои мышц задней части конины вместе с жиром.

ЖАЛ. Подгривное отложение жира у лошади, из которого в казахской кулинарии приготавливают изделие горячего копчения того же наименования.

ЖАРЕНИЕ. Один из девяти основных кулинарных процессов. Жарением называется приготовление любого вида пищевого сырья при помощи нагревания его в маслах или в жирах в металлической посуде. Жарение наиболее распространено в восточных кухнях: среднеазиатских, ближневосточных, арабских, китайской. В русской кухне жарение до XVI в. фактически не применялось. Его заменяло обжигание (гриллирование) и запекание, а также тушение и особенно томление.

ЖАРЕНИНА. Русское блюдо из толченой картошки, смешанной с крутой гречневой кашей и молоком и смазанной сверху яйцом, а затем запеченной на сковороде с маслом или салом.

ЖАРЕНИЦА. Открытый пирог овальной формы с целой рыбой, один из боков которой по время запекания становился обычно коричневым, что и дало повод считать его «жареным». Такие пироги делали в северных областях — Архангельской и Пермской.

ЖАРКО́Е. Русское название блюда из какой-либо части животного, без разделки на куски, запеченной в духовом шкафу или в русской печи. Название связано не с термином «жарение», а с существительным «жар», «жара», поскольку блюдо приготавливается не на плите, а в самой печи, в ее наибольшем жару.

ЖАРОВНЯ. Легкая металлическая плоская коробка разных размеров, от полуметра до аршина (70—75 см) в длину и произвольной ширины, перфорированная (с отверстиями) с боков и снизу и наполненная раскаленными углями. Жаровни использовались для приготовления пищи на рынках, базарах, в густой толпе и устанавливались на высоких ко́злах, треножниках и других легких, переносных подставках. Используются в кухнях восточных и южных народов для жарения пирожков, самсы, лепешек, для приготовления шашлыков.

Разновидности жаровни — мангал (в Азербайджане) и цибати (в Японии).

ЖБАН. Высокая деревянная кружка, слегка суживающаяся кверху, на обручах, литра на полтора — три с крышкой на петлях и с резной, украшенной иногда орнаментом массивной ручкой, с рожком или рыльцем (носиком), а часто и без него (особенно в западнорусских областях). Жбаны употреблялись исключительно для кваса и браги. «Выдувать жбан» или «жбанить» — означало много пить квасного.

ЖБЕНЬ. Толстая ржаная лепешка на пахтанье и простокваше, приготавливаемая вместо хлеба в Псковской и Тверской областях — своего рода «национальный хлеб» этих русских государств-княжеств до присоединения их к Московской Руси. Жбень сохранился кое-где на Псковщине вплоть до середины XIX в.

ЖДАНИКИ. Пироги, испеченные для званых, жданых, хорошо знакомых гостей, с заказной (любимой данными гостями) начинкой. Жданики пеклись обычно по числу гостей — каждому жданик с его любимой начинкой. Позднее жданиками стали называть также наряду с заказными пирогами и пироги-загадки, то есть с неизвестной гостям, но предложенной

хозяином для разгадки начинкой, а также пироги-загадки с запеченными в них небольшими предметами-подарками (броши, серьги, кольца) или с записками, на которых было начертано пожелание или загадка-намек для определенного гостя.

Жданики были распространены в основном в северных районах бывшей Новгородской республики, в Вологодской области, отчасти в Вятской земле и являются отголоском культурных традиций Новгородской Руси, связанных с языческими и скандинавскими обычаями.

ЖЕЛАТИН (от франц *geler* — стынуть, замерзать). Животный клей, представляющий собой экстракт клейких веществ хрящей и мяса (говядины, телятины) и употребляемый в кулинарии для быстрого приготовления студней, заливных, бламанже, желе. Изготавливается и хранится в сухом виде в тонких, прозрачных пластинках или россыпью (худшие сорта).

Применяется следующим образом: растворить нужное количество желатина (одну или две-три ст. ложки) в холодной кипяченой воде, дать ему постоять около часа, время от времени размешивая, и осторожно подогреть на очень слабом огне при непрерывном помешивании до температуры 60—80 °С, а затем процедить раствор через марлю и, добавив тот или иной основной компонент (бульон, сливки, сироп, ягодный сок), остудить в холодильнике. Соотношение желатина, основного продукта, и воды всегда зависит от качества (клеящей силы) желатина. При хорошем качестве достаточно 1 ст. ложки сухого желатина на 1 стакан воды и 1 стакана раствора желатина на $2^1/_2$ стакана бульона или фруктового сока.

ЖЕЛЕ (фр. *gelee* — замерзшее). Десертное блюдо из фруктовых или ягодных соков сахара, приготавливаемое при помощи любого желирующего вещества. Лучшие желе — на рыбьем клею (карлуке) — приготавливались до конца XIX в. В настоящее время все желе приготавливаются на *желатине.*

ЖЕЛОБИТЬ. Термин кондитерского и пирожного производства. Желобить тесто — значит сделать последнюю отделочную операцию: зубчатыми резцами вырезать тесто, главным образом места соединения, ранты. В отношении пирогов с начинкой (толстых, высоких) *желобить* — значит слегка надрезать осторожно края теста вокруг всего пирога ножичком или скальпелем, не прорезая нигде самого теста до начинки. Такой прием способствует лучшему пропеканию толстых пирогов и, как правило, абсолютно предотвращает образование *закала* (см.) в основании пирога. Кроме того, пирог, если он помещен не в форме или противне, а на листе, получает устойчивость и не теряет первоначальной формы в процессе выпечки

(то есть не делается кособоким и не вздувается), а приобретает роскошный, импозантный вид распашного пирога, то есть как бы с вставками светлых мест в общую коричневато-кожистую гамму, что напоминает по внешнему виду средневековые французские вставные буфы на плечах и локтях.

ЖЕЛТОК. Часть яйца, находящая самое разнообразное применение в кулинарии и кондитерском деле. Основное свойство желтка в тесте — делать изделия из него более сыпучими и хрупкими, сухими. *В кремах, соусах, супах* желток повышает эластичность блюд, усиливает их густоту, вязкость. *В творожных и картофельных блюдах* — повышает силу вкуса основных продуктов, «подчеркивает их», усиливает питательность всего блюда, содействует большей связи всех компонентов изделия. *В мясных и рыбных фаршах* желток ускоряет готовность изделий из них. Желток — непременный компонент для обмазывания пирогов перед посадкой в печь, для покрытия поверхности также всех других, не тестяных, но выпекаемых изделий (например, для печеных творожных тортов). Желток может применяться не только в сыром, но и в сваренном, а затем растертом виде в тесте, творожных пастах — в качестве поглощающего излишнюю жидкость компонента. В *клярах* желток применяется для усиления их непроницаемости. Из желтка в основном создаются такие кулинарные изделия, как гогель-могель, яичный ликер, майонез, шешрянч-плов, литовский яичный суп, глазунья.

ЖЕ́МКИ. Вид пряников, обычно более тонких, чем простые пряники, и из менее плотного пряничного теста, вырезанных различными фигурными выемками (отсюда и название: *жемки*, то есть выжатые, отжатые формой). Жемки не покрываются глазурью, остаются обычно белыми, матовыми, а по вкусу напоминают мятные пряники, так как изготавливаются, как правило, из остатков теста мятных пряников, сделанного более жидковатым. Жемки — дешевый, быстро выпекаемый вид «простонародных» пряников, получивших развитие лишь в конце XIX в.

ЖЕНУАЗ (от фр. *génois* — генуэзский). Особый вид кондитерского теста и изделий из него, близкий к бисквитным. Был изобретен кондитерами из Генуи, работавшими в Париже в XVI в. Отличается от бисквита тем, что помимо трех бисквитных компонентов, которые и в женуазе составляют основу (яйца, сахар, мука), в него входят также масло и орехи, растертые до состояния муки. При этом масло добавляется в

женуаз в последнюю очередь, когда все тесто уже готово, и, кроме того, вводится в тесто обязательно в помадообразном виде, то есть слегка согретым, но не расплавленным. Это — основное отличие женуаза от всех других видов теста. Выпекается женуаз, как и бисквит, в форме. А употребляется по-иному: в виде небольших брусочков, как добавка к кремам, желе, мороженому, компотам, шоколадным суфле, а также для отделки тортов поверх крема и к чаю, так как женуазы по вкусу нежнее и ароматнее, а по консистенции — воздушнее, но суше бисквитов. Иногда их специально слегка подсушивают после выпечки на «вольном духу».

ЖЕРУХА. Кресс-салат или садовый хрен, родиной которого является Субарктика. У жерухи или, как ее еще называют в Восточной Сибири, ложечной травы — съедобными являются листья, по виду имеющие форму ложки, а не корень. Они имеют слабый, но приятно освежающий аромат хрена с едва ощутимым жжением. Жеруха — чрезвычайно полезный пищевой продукт, с успехом возделываемый в средней полосе и употребляемый только в сыром виде в салаты. Является хорошим противоцинготным средством.

ЖЖЕНКА. Напиток типа пунша, приготавливаемый из алкоголя, фруктов и жженого сахара (точнее — сахара, добавляемого в основную смесь путем плавления). Этот внешне эффектный, по способу приготовления несложный, неоправданно дорогой и нездоровый напиток получил распространение в Европе в «золотоподкладочной» студенческой среде в начале XIX в. и перекочевал в Россию после Отечественной войны 1812—1814 гг. Разные виды жженки, отличающиеся пропорциями и количеством одних и тех же компонентов, известны под разными собственными названиями, например *карамболи, золотое руно, гаудеамус, буршенгетрэнк, чертов напиток* и др. Через художественную литературу XIX в. жженка получила неумеренно восторженную и не отвечающую ее реальному содержанию рекламу.

ЖИГАР-КЕБАБ. Шашлык, приготовленный из печени либо обычным способом — на шампуре, либо в котелке, под толстым слоем лука (обычно лука кладется столько же, сколько и печени, по весу, то есть 1 кг на 1 кг). Употребляется в среднеазиатской кухне.

ЖИГО (фр. *gigot* — ляжка барана, круп лошади). Жаркое из сочной, мягкой, хорошо упитанной задней части барашка или теленка, приготовленное одним крупным куском.

ЖИР. Кулинарное обозначение для всех видов натурального сала животных или птиц. В кулинарном отношении жиры делятся на нутряной и подкожный. Первый предпочтительнее для всех видов жарения и тушения, так как дает минимальное количество отходов и продуктов горения. Животные жиры всегда смешиваются с растительными или между собой, чтобы дать более приятную по вкусу и более удобную для обжаривания смесь. Как правило, смешанные жиры не чадят. Жиры, как и масла, нуждаются в предварительном перекаливании перед собственно жарением или тушением на них.

ЖИРЫ ТВЕРДЫЕ. Кулинарное обозначение, принятое для искусственных или комбинированных жиров: маргарина, маргогуселина, комбижира и других. Эти виды жиров ведут себя более единообразно в процессе обжаривания и придают единый (стандартный) цвет и общий внешний вид готовому изделию, что чрезвычайно важно при серийном, массовом выпуске кулинарных изделий в общественном питании.

При употреблении твердых жиров необходимо помнить, что их следует предварительно разогреть, довести до кипения, снять пену и только после этого приступать к приготовлению на них. Невыполнение этого правила, привычка поступать с маргарином, как с маслом, то есть добавлять его к поджаренному продукту непосредственно, кусочками, приводит к появлению специфического привкуса у готового продукта.

ЖИРНИК. Русское блюдо из каши и грибов, поджаренных на каком-нибудь животном жире. Грибы в жирнике должны составлять не менее его четверти или трети, причем они вначале отвариваются, а затем обжариваются на жире сравнительно недолго, отчего их масса сохраняется лучше, чем у собственно жареных грибов, сильно «съеживающихся».

ЖИТНЫЙ ХЛЕБ. Общее название для черного (ржаного) и серого (ячменного) хлеба в отличие от белого хлеба (то есть пшеничного, кукурузного и рисового). Термин *житный хлеб* широко употреблялся в кулинарной, художественной литературе, в фольклоре и в бытовом языке вплоть до 20-х годов нашего столетия. Ныне в бытовом языке сохранился лишь в некоторых районах Белоруссии, Тверской и Псковской областей.

ЖИТНЯ. Ржаная каша. Делилась на *черную* (из спелой ржи) и *зеленую* (из недозрелой ржи, зерна в восковой спелости). Зеленая каша была уже в середине XIX в. лакомством, недоступным народу, так как на нее шло почти вдвое-втрое больше зерна, чем на приготовление такого же количества черной житной каши.

ЖУК. Удмуртский национальный суп из субпродуктов.

ЖУЛАН. Старое русское название высшего сорта зеленого чая, с крупными ароматными чаинками.

ЖУР. Польский и западнобелорусский национальный суп из овсяной цежи, то есть из суточного настоя дробленого овсяного зерна (геркулеса) или муки. Жур из цежи, имеющей приятный привкус слабой кислинки, приготавливается обычно с добавлением молодого картофеля. Тотчас же после закипания в жур, уже на столе, добавляют сливки или сметану. Современные диетологи называют жур — супом долголетия.

ЖЮЛЬЕН (фр. *julinne*). В поварском деле этим термином обозначают такую холодную обработку (нарезку) овощей, предназначенных для супов или соусов, которая дает наиболее нежную консистенцию или ускоряет готовность блюда из молодых овощей или из побегов. Практически это означает, что под жюльеном чаще всего подразумевают нарезку соломкой (у корнеплодов) и тонкими колечками у лука и помидоров.

Салаты, составленные из таких тонко нарезанных овощей, носят поэтому название жюльенов, а суп, в который закладывают нарезанные таким образом овощи, тоже называется суп-жюльен.

Иногда в плохих ресторанах жюльеном называют и неовощные блюда, например грибы, запеченные в сметане. Это означает, что грибы перед отвариванием и запеканием были нарезаны (или должны были быть нарезаны) тонкой соломкой.

ЖЮС (от фр. *jus* — сок). Ресторанное название различных подливок французской кухни ко вторым блюдам. Жюсы приготавливаются из бульонов с добавлением крайне небольшого количества муки, масла (жира), пряностей или приправ. По своей консистенции жюсы значительно жиже соусов и не включают никогда яиц или крахмалов.

З

ЗАБЕЛКА. Русское народное название различных молочных приправ к холодным и горячим супам. Забелкой может служить молоко, простокваша, сливки, сметана. Последняя является самым распространенным видом забелки. Забелку делают после приготовления супа, как правило, уже за столом, индивидуально. Забеляют щи, борщи, картофельные супы, рассольники, окрошки. В белорусской кухне забеляют молоком или сливками все крупяные супы, особенно — жур.

ЗАВАРНОЕ, ЗАВАРНОЙ. Определение, дающееся тем мучным изделиям и их полуфабрикатам (тесту), в технологии которых частично или полностью применяется заваривание муки кипятком в начале приготовления.

Заварной хлеб, заварное тесто, заварные бублики (украинские), куличи (где часть теста заваривается кипящим молоком) приобретают особый вкус и, как правило, имеют более плотную, слегка упругую консистенцию теста. Тесто для этих изделий требует большего времени на расстойку, большей закладки дрожжей, больших затрат сил на вымешивание, но зато получается более вкусным, а главное — обладает способностью не черстветь почти вдвое больше времени, чем обычные изделия. (Заварной хлеб не черствеет двое суток, а обычный начинает черстветь после 12—14 часов. Куличи же, заваренные на молоке или кипящих сливках, не черствеют в течение недели.)

ЗАВТРАК. Время приема пищи, одна из *вытей* (см.) (от древнерусского — за утрок, заутренья, то есть еда с раннего утра, спозаранок). В ряде областей завтрак назывался также перехват, а на юге России — *снеданье, ранний кус* (ср. немецкое: *Frühstück* — ранний кусок). Завтрак считался быстрой, скорой, небольшой по объему и количеству закуской — обычно кусок хлеба с салом и луковица, стакан молока или кваса — и приходился вначале на 6—7 часов утра. Ввиду этого в

11—12 часов устраивался так называемый второй завтрак, или полдник.

Начиная с середины XIX в. количество пищи, приходящейся на завтрак, все более возрастает, завтрак начинает включать горячие блюда, а с XIX в. диетологи уже начинают рекомендовать на завтрак относить до 35 процентов всей принимаемой в день пищи.

ЗАГАЛУПИТЬ. Что-либо выдержать, вымочить в квасцах.

ЗАГИБА. Начинка, то есть все, что идет *в загибень* — загнутое, свернутое тесто.

ЗАГИБКА. Тонкая металлическая овальная кондитерская пластинка, служащая для подбирания остатков теста, муки, начинки и других материалов с доски в ступку или в миску.

ЗАГУСТА. Крутая каша из ржаной муки с молоком и маслом. Блюдо, употреблявшееся в северо-западной России и в Белоруссии.

ЗАЕДКИ. До конца XVII — начала XVIII в. так назывался в России десерт. К заедкам относились сахар, пряники, сахарные изделия (леденцы), варенье, засахаренные фрукты, изюм, чернослив, сушеная вишня, винные ягоды, орехи, а также фрукты и некоторые засахаренные овощи, например анжелика (дудник, зоря).

ЗАЙЧАТИНА. Мясо зайца, кролика. До XIX в. не употреблялось в России, а с XI по XVII в. вообще считалось запретным, поганым, то есть языческим. Одновременно являлось «национальным» мясом мордвы, марийцев, удмуртов и чувашей. Ныне кроличье мясо — «национальное» мясо кубинцев.

Зайчатина и крольчатина требуют предварительной обработки — вымачивания в растворе уксуса или в специальном уксусно-растительном маринаде или в молочной сыворотке несколько часов (до 10—12 часов). После чего употребляется для тушения (но не варки или жарения).

ЗАЙЧИК. Русское кулинарно-мясницкое название вырезки — лучшей части в говяжьем филе, идущей на приготовление натуральных бифштексов.

ЗАКАЛ. Сырое непропеченное место в тестяных изделиях, обычно на дне в виде потемневшего, вязкого и уплотненного теста. (Хлеб с закалом, пирог с закалом.)

Для предотвращения закала необходимо употреблять свежие дрожжи, давать изделию слегка подойти на листе до посадки в печь и не применять в пирогах неостывшей, теплой начинки.

ЗАКВАСКА. Кулинарное обозначение различных стимуляторов брожения, применяемых для подготовки пищевых сырых продуктов к дальнейшей кулинарной обработке. Закваски применяются для сквашивания молока с целью получения разнообразных кисломолочных продуктов от простокваши до сыра, для ускорения подъема теста (на хлеб, пироги, хлебобулочные изделия), при производстве напитков (кваса, пива, кумыса) и настоящих киселей (овсяного, ржаного, горохового) и некоторых мучных супов (жур).

В качестве заквасок используются разнообразные органические вещества, содержащие грибки или ферменты. Так, для заквашивания молочных продуктов используют: 1) ферменты, выделяемые третьим отделом желудка (сычугом) теленка или ягненка, — это самая лучшая, самая доброкачественная, но дорогая закваска; 2) грибковые культуры — болгарскую, швейцарскую палочки, грибки кефира, кумыса; эти закваски дают возможность получать ровный, стандартного качества пищевой продукт; 3) готовые сброженные продукты — сметана, катык также могут служить закваскими, но их воздействие как стимуляторов слабое.

Для заквашивания мучных изделий применяют: 1) дрожжи; 2) солод (мальтозу); 3) самозакисающую ржаную закваску из остатков теста в квашне, простоявшей сутки; 4) заболонь (внутреннюю нежную часть) коры некоторых деревьев — ивы, ольхи. В более узком смысле закваска — любое органическое вещество, внесение которого в пищевую среду вызывает процесс брожения. В этом смысле в кулинарной практике к заквaскам относят также винный уксус, сухое кислое виноградное вино, пиво, применяемые для быстрого, но непрочного и кратковременного действия на пищевую среду, отдельное блюдо.

ЗАКВАШИВАНИЕ. Искусственное или самопроизвольное частичное брожение сырых, преимущественно растительных продуктов под действием воды, воздуха и соли. Заквашивание относится к древнейшим видам кулинарного преобразования пищевых продуктов и было известно человеку как кулинарный прием еще задолго до изобретения огня. Таким образом, применение продуктов, содержащих закваску или прошедших процесс частичного заквашивания, является необходимым компонентом в повседневной еде человека, так как наш организм «приучен» к такому виду питания миллионами лет эволюции.

Сквашенные пищевые продукты выполняют роль очистителей, санитаров нашего организма, всех его отделов и пор. Вот почему исключение из рациона квашеных изделий или изделий, содержащих закваску, ведет, как правило, к ухудшению самочувствия, к торможению процессов очистки организмов от шлаков.

ЗАКОЛЕРОВАТЬ. Поварской термин, означающий «придать пищевому изделию красивый внешний вид». Применяется в отношении мучных, мясных изделий или блюд из домашней птицы, имеющих блеклый вид и нуждающихся не в пропекании, а в приобретении внешней блестящей золотисто-коричневой «аппетитной» корочки, то есть красивого цвета, колера.

С этой целью уже готовое изделие на открытом блюде ставится в жарко натопленную, горячую духовку на 5—7 минут, на самую верхнюю ступеньку. За колеруемым блюдом надо наблюдать, ибо легко можно его испортить, либо засушив, либо передержав «золотистый оттенок» до некрасивого темно-коричневого, либо спалив весь верхний слой. Передержка может порой выражаться в минуте или даже в 20—40 секундах лишнего времени.

ЗАКОЛОТА. Термин народной белорусской кухни. Означает любой мучнистый продукт, служащий для загущения блюда. Обычно это отруби, мука, крахмал, картофельное пюре, зерносечка. Заколота вводится либо в супы, либо во вторые блюда, особенно из свинины, как поглотитель жира (жирной подливки).

ЗАКРАСЫ. Термин народной белорусской кухни. Под закрасами понимают широкий и разнообразный круг продуктов, придающих блюдам их основной вкус, запах и питательность. К закрасам, следовательно, относятся мясо, рыба, грибы; одна из любимых национальных белорусских закрас — *вяндлина* (см.). Одним из основных принципов белорусской кухни, как и древнерусской, было то, что в каждом блюде может быть использован лишь один вид закрасы. Это означало, например, что грибы не могут быть введены в мясное или рыбное блюдо, как это имеет место во французской или австрийской кухне. Соблюдение этого принципа и создало особый национальный вкус блюдам белорусской и русской кухни, было одним из их отличительных признаков.

ЗАКУСКА. Столовый термин, означающий: 1) время и вид подачи к столу и 2) характер и форму блюд, подаваемых для еды либо самостоятельно, либо в определенное время в соста-

ве обеда. Закуски во втором значении этого слова могут быть холодные и горячие.

Как понятие этот термин («закуска») получил распространение лишь в XVIII в. и особенно в XIX в. В XVII в. русский язык знал слово «закуска», но в ином значении, и употреблялось оно тогда с предлогом «для» (например, хлеб для закуски мяса, сахар для закуски горького лекарства). С XVIII в. слово «закуска» употребляется с предлогами «к» и «на» («закуска к водке, пиву», «дать рыбки, огурчика на закуску»). В первой трети XVIII в. «закуска» часто заменялась словом «фриштих» и употреблялась в первом значении как синоним «завтрака». А поскольку на завтрак давались холодные блюда или неразогретое, оставшееся с ужина жаркое, то под закуской стали подразумевать с середины XVIII в. все холодные блюда русского стола: *квашения* (огурцы, капусту, грибы), *рыбные соления* (провесную, соленую, вяленую осетровую и лососевую рыбу и икру), *мясные копчения* (ветчину, буженину, полотки из гуся). В XIX в. в состав закуски были включены блюда немецкого, шведского и французского стола — крутые яйца, гусиный и печеночный паштеты, колбасы, сливочное масло, белый хлеб, а из русского стола были добавлены пироги, ранее подававшиеся исключительно в обед, к щам или отдельным блюдам.

В этот закусочный стол были включены и такие блюда русской кухни, которые приходилось подготавливать заранее, но которые могли оставаться и съедаться холодными. Это были студень, заливное. Из французского стола сюда вошли в основном паштеты и холодные соусы, консервированные фрукты и маринованные овощи, пикули. Из немецкого — бутерброды и соленая сельдь с луком.

Таким образом, в целом полный закусочный ассортимент русского стола был разнообразен. В начале XX в. начался процесс насыщения закусочного стола консервами, которые постепенно заняли в нем доминирующее место (к середине XX в.).

Что касается времени подачи закусок, то оно также пережило значительную эволюцию. Вначале закуску (одно-два-три блюда и водку) подавали вне обеда, за два-три часа до него в передней. Затем закуска стала все более придвигаться к обеду, пока в конце XIX — начале XX в. она не совместилась полностью с обеденной подачей, превратившись в первое, а точнее, в ряд первых блюд. На закуску стали подавать 2—3 блюда (рыбное, мясное, овощное). В то же время сам по себе закусочный ассортимент так разросся, что создалась возможность организовывать особый закусочный стол без традиционных для русской кухни супов и вторых горячих блюд, а состоящий из

одних холодных. Так русский закусочный стол постепенно к концу XIX в. стал совпадать с общеевропейским понятием *холодного стола* (см.), продолжая оставаться национальным по своему основному составу.

ЗАЛИВНО́Е. Русско-французское блюдо, явившееся результатом работы французских кулинаров в России, реформировавших и обработавших многие блюда национальной русской кухни. Заливное — это, как правило, отварные рыба, мясо или птица, залитые для сохранности, красоты и обогащения вкуса каким-либо прозрачным и прочно застывшим пищевым бульоном с добавкой в него декоративных кусочков овощей, фруктов, квашений, грибов. Заливное — блюдо холодного стола, закуска. До начала XIX в. заливных как особых блюд не существовало. В России делали разные студни — и мясные, и рыбные, используя в них крошенину, то есть кусочки пищевого материала, обычно ставшие результатом отходов от основных блюд русского стола. Добротные по материалу и вкусу, эти блюда не обладали привлекательным парадным видом, оставались долгое время простонародными блюдами. Французские повара, работавшие в России, использовали и идею заливных, и все русские традиционные пищевые материалы, отсутствовавшие во Франции (красную рыбу, рыбий клей), но обработали студни так, что превратили их в новое блюдо. Они, во-первых, отказались от крошенины. Наоборот, для заливного они стали выбирать самые лучшие, самые вкусные, самые красивые куски рыбы и мяса и нарезать их так, чтобы была явственнее их красивая естественная фактура, то есть мраморность структуры, сетчатость, чтобы сохранялась своеобразная естественная форма, помогающая узнаваемости продукта: будь то осетрина или стерлядь, телячий язык или индюшатина. Затем они занялись созданием исключительно прозрачного и крепкого заливающего раствора, который исполнял бы роль прозрачного стекла, прикрывающего драгоценное изделие, а еще лучше роль увеличительного стекла, помогающего усиливать достоинства изделия.

Русские крошеные студни были мутны, бесцветны и непривлекательны, серы. Французские повара ввели осветление бульонов, их легкое подкрашивание куркумой, шафраном и лимонной цедрой для придания золотистого, слегка зеленоватого или слегка желтоватого оттенка и, снабдив эти бульоны опять-таки исключительно русским желирующим материалом — *рыбьим клеем* (см.), довели заливные до прочного и прозрачного состояния в сочетании с нежнейшей консистенцией. Для повышения вкусовых качеств желе-заливки они ввели в состав

бульона отвары пряностей и яркие добавки овощей и фруктов — моркови, лимона, померанца, лаврового листа.

Вначале заливные были в основном рыбные, затем французы распространили этот принцип на мясо, дичь и птицу. Но последние виды не получили распространения в России. Русским заливным осталось рыбное заливное, преимущественно из ценных пород рыбы.

Как парадное, декоративное кушанье заливные стали подавать на специальных овальных, продолговатых, прямоугольно вытянутых, как бы повторявших по форме целую рыбу блюдах.

ЗАЛО́М. Кулинарное и торговое название одного из видов крупной каспийской сельди, приготавливаемой, как правило, путем холодного копчения, а не соления. Залом имеет размеры от полуметра до аршина (71 см) в длину, а в ширину достигал размеров ладони. Название «залом» произошло от понятия «заломный купец», то есть богатый, денежный, в переносном смысле — дорогостоящий, дорогой. Залом — дорогая, драгоценная рыба. Первоначально же «залом» — время вскрытия рек, начало багрения крупной рыбы.

ЗАЛОМНОЕ ПИВО. Пьяное, плохо очищенное домашнее пиво, приготовленное с добавлением хмеля, но недостаточно выброженное по технологии, примитивное.

ЗАМОЛАЖИВАНИЕ. Действие, приводящее в брожение какую-нибудь жидкость или *затор* (см.) (то есть разведенную жидкостью, водой муку или зерно, мед и т. д.). Замолаживать — значит добавить в затор, внести в жидкость закваску — дрожжи, хмель и размешать их. Замолаживают обычно пиво, брагу, мед. Молоко, тесто — заквашивают.

ЗАПЕКАНИЕ. Один из основных девяти кулинарных процессов (наряду с *варкой, жарением, тушением* — см.). Запекание разделяется на три вида: открытое или обжигание (гриллирование), закрытое и краткое. В свою очередь закрытое запекание может быть под крышкой, герметическое, в фольге и закрытое в естественной оболочке (рыба целиком, в чешуе, не распоротая). Для запекания характерно следующее положение продукта и огня. Огонь (угли) расположен внизу, запекаемый предмет — располагается выше огня, но не в посуде, а в подвешенном состоянии на шампуре, вертеле или на решетке. Если запекаемый предмет находится в посуде, то — только в духовке, и тогда огонь действует не непосредственно, а через жар, тепло, нагрев окружающего воздуха. При кратком запекании продукт уже дол-

жен быть фактически готов (предварительно отварен) и закладывается в открытую посуду тонким слоем (на сковороду, противень) для запекания лишь верхней части, то есть для ее *заколерования* (см.)

ЗАПЕКАНКА. Слово имеет два значения в кулинарной практике.

1. Измельченные или пюреобразные продукты, соединенные в комбинации творог—яйцо, творог—мука, мясо—картофель, мясо—лапша, рыба—картофель, мясо—овощи и запеченные в противне или сковороде по типу краткого *запекания* (см.). Такие запеканки перед посадкой в духовку смазываются сверху маслом и взбитым яйцом для усиления их герметичности и приобретения ими поверхностной корочки.

2. Домашние фруктово-ягодные настойки, соединенные с алкогольными продуктами и поставленные в керамической герметической посуде в печь для длительного (двое-трое суток) выдерживания в умеренном тепле с целью постепенного испарения излишнего алкоголя и выпадения из них вредных сивушных и иных примесей.

ЗАПОРТОК, ЗАПОРТКИ. Формально не тухлые, но испорченные яйца, которые нельзя использовать для кулинарных надобностей, несвежие, затхлые от лежания в непроветриваемом помещении, насиженные или всплывающие в подсоленной воде. Такие яйца использовались для технических целей — приготовления красок, грунтов, замазок, притираний, для мытья волос, но не в пищу.

ЗАПРАВКА. Кулинарный термин, имеющий в русской кухне двоякий смысл.

1. В широком смысле — любое внесение в готовую пищу, блюдо такого компонента, который не обязателен по рецептуре, но дает существенное улучшение вкуса данного блюда. В этом смысле заправкой могут служить масло, сало, сметана, молоко к самым разнообразным блюдам, а также такие соусы, как томатный, сметанный, грибной, подходящие к самому широкому ассортименту продуктов — мясных, мучных, рыбных, овощных. Такого рода заправка и ее количество не регулируется никакими правилами, рецептами и может осуществляться любым человеком в отношении множества блюд, не ведя ни к каким нарушениям и кулинарным ошибкам, ибо она определяется здравым смыслом и здоровым вкусом данного человека.

2. В узком смысле заправкой называют *определенные составы*, сдабривающие пищу, улучшающие ее вкус и подходящие

только к определенным продуктам или блюдам. Эти *заправки* имеют точную рецептуру и адресованы к совершенно конкретным блюдам, чаще всего — к одному блюду. Спутать, изменить, увеличить дозу таких заправок — значит испортить блюдо, сделать его несъедобным. **Примеры настоящих заправок**: *подсолнечное масло с уксусом и солью* — к зеленому салату; *горчица, разведенная с подсолнечным маслом и уксусом* — заправка к сельди с луком и картофелем; *тертый чеснок с солью или хрен* — заправка к студням; *соль, сахар, вода* — заправка для разведения тертого хрена и т. д. Салатные заправки бывают иногда сложными, содержащими множество компонентов — их составление, подбор пропорций зависит часто от конкретного состава салата, его вкуса. Поэтому рецепты заправок чаще всего перечисляют необходимые компоненты, но подбор их соотношения, крепости предоставляют на усмотрение хозяйки, повара, ибо это — дело индивидуального вкуса. Так, например, заправка для холодного мясо-овощного салата должна состоять из уксуса, подсолнечного масла, хрена, соли, сахара, перца, чеснока, сельдерея, томатной пасты, лимонной цедры. Но если в состав данного салата входят бобовые, то хрен следует в такой заправке не употреблять, а заменить его, скажем, порошком мяты или чабера или жареным луком. Разнообразием заправок славятся кулинары Закавказья, где заправки широко применяются для приготовления разных видов лобио, мхали, баклажанов и других овощных блюд.

ЗАСАХАРИВАНИЕ. Утрата вареньем, медом, патокой, сахарными сиропами своих естественных свойств — прозрачности, текучести, пластичности, и появление в них частично или во всей массе кристаллизованного «сахара». При внешнем совпадении признаков пищевое значение засахаривания — неодинаково. В меде — это вовсе не признак ухудшения качества, если засахаривание произошло естественно — через год-полтора хранения меда. Наоборот, хороший, плотный мед должен засахариться, но его консистенция и в засахаренном виде останется нежной, «гладкой». Только появление «сахаринок» как инородных, мешающих частиц говорит о том, что засахаривание меда произошло не естественным путем, а от внесения каких-то примесей: добавление воды, муки, крахмала, пыли, сора.

Засахаривание варенья, его сиропа — всегда результат нарушений в правилах варки. Такое засахаривание сопровождается утратой вареньем своего яркого, чистого цвета (варенье буреет, жухнет). Но и такое варенье доброкачественно с пищевой точки зрения, хотя и делается значительно хуже по вкусу. Засаха-

ривание варенья может быть результатом: неполного снятия пенок в период варки, загущения сиропа (из-за превышения нормы сахара или при переваривании его), неравномерной сваренности ягод или фруктов при достаточно густом сиропе (это бывает, когда нарезка фруктов неровна или ягоды разных размеров).

ЗАСАХАРИВАТЬ. Имеет два основных значения.

1. Покрывать слоем сахара, сахарной пудры для предохранения (кратковременного) от порчи. Ныне чаще говорят о засахаривании в этом смысле — *осахаривать*. Так осахаривают ягоды перед приготовлением варенья (за сутки или несколько часов), так осахаривают черную смородину (смешивают ее с сахаром в разных пропорциях для хранения сырой, без варки), осахаривают пастилу, мармелад, чтобы они не слипались и не портились и т. п.

2. Выдерживать в сахаре или сахарном сиропе для длительного хранения фрукты, ягоды, превращая их в самостоятельные кондитерские изделия: например, засахаренные корки цитрусовых, цукаты, киевское варенье. Этот вид «засахаривания» состоит вовсе не в механическом покрытии сахаром, а связан со сложными операциями.

Так, чтобы сделать засахаренные корки цитрусовых (лимона, апельсина), надо сначала вымочить их, сварить, затем проварить в густом сахарном сиропе, а вынув из него, — высушить (подсушить) в легком токе теплого воздуха от открытой духовки. *Киевское варенье* (см.) — не просто фрукты и ягоды, обвалянные в сахаре, но вначале выдержанные (вымоченные) в спирте, а затем — в густом горячем сахарном сиропе (без кипячения в нем) и, наконец, вынутые из него, обвалянные в сахарном песке и подсушенные в духовке.

ЗАСОЛ. Термин для определения степени, качества и особенностей приготовления засоленных или заквашенных продуктов на основе субъективного органолептического определения аромата и вкуса пищевого изделия. Несмотря на свою неопределенность, термин широко понятен. Поэтому он употребляется не только в неофициальном рыночном жаргоне («домашний засол», «хороший засол», «свой засол», «деревенский засол», «астраханский засол», «кубанский засол»), но и в официальной торговой сети («крепкий засол», «средний засол», «слабый засол»). «Нижегородский засол» — соление в пустых тыквах огурцов (называется также — «засол в тебеньках»).

ЗАСОЛКА. Процесс консервирования (или пресервирования) мяса, рыбы, овощей, грибов, иногда фруктов и ягод (яблок, винограда, арбузов, лимонов). *Для засолки решающую роль играет характер соли.* Она должна быть в идеале крупной, крис-

таллической (прозрачной), то есть каменной. В крайнем случае — выварочной. Но ни в коем случае не йодированной и пудрообразной, мелкой. Второе важное условие засолки: выбор посуды. Идеальна — деревянная (дубовая, березовая, липовая), хуже — еловая. Допустима — керамическая, эмалированная, стеклянная — для небольших количеств грибов, овощей, фруктов, но ни в коем случае не для засолки рыбы. Совершенно недопустима металлическая посуда без покрытия.

Засолка — большое искусство, где многое зависит от конкретного состояния продукта, посуды, времени года. Но в то же время есть правила, общие для хорошей засолки: употреблять крупную соль и следить, чтобы продукт просаливался постепенно и равномерно (и в массе, и по времени!), а для этого закладывать его ровными слоями, просаливать не кое-как, а в промежутках между слоями одинаковыми количествами соли, стараться не доливать ни воды, ни рассола, не убирать слишком много излишнего рассола, уметь вовремя прервать засаливание, хранить продукт равномерно погруженным в рассол (или тузлук — рыбный рассол).

Поскольку для каждого продукта существуют определенные нормы соли, то надо их соблюдать точно, а не солить на авось.

Так, для каждых 10 кг нижепоименованных овощей требуются следующие рассолы:

Название овощей	Соль, г	Вода, л
Огурцы	300—400	5
Помидоры	400—500	8
Зеленые помидоры	250	5
Баклажаны	250—400	5
Арбузы	400—500	5
Перец фаршированный с морковью	700	5 (включая морковь — 4 кг)
Морковь	200—300	5
Капуста	200—250	5 (включая морковь — 500 г)
Капуста кочанами	320	8
Свекла	300	10

Хрен: на 1 кг — 10 ч. ложек соли.
Шпинат: на 1 кг — 2—4 г (четверть ч. ложки!) соли.

ЗАСПИЦА. Жидкая каша с сушеной рыбой, мелочью.

ЗАСПИЦА-ГЛАЗУНЬЯ. Жидкая кашица, к основному зерну которой прибавлен горох, который в разваренной каше выделяется («глядит, как глазами») из общего фона желтыми крапинками.

ЗАСТЫЛЬ. Древнерусское название студня, сохранившееся в употреблении в северных областях России — Архангельской, Вологодской, Вятской, Пермской.

ЗАТОР (от глагола «затирать»). Термин, известный в России с XVI в. и означающий совокупность хлебных (мучных) продуктов, разведенных водой и оставленных для брожения при квасоварении, пивоварении и винокурении. В затор к муке (зерну, отрубям) прибавляют еще мох-ягель, древесную кору или уголь. От существительного «затор» произошли понятия — «заторный» (кислое, забродившее) и «уторный», «уторное» — как противоположность этому понятию, то есть не выбродившее, слабо-кислое. Интересно, что «уторный» — слово, вовсе не имеющее самостоятельного смысла и образованное исключительно по созвучию с «заторный» и непонятное без этого слова.

ЗАУРЕЯ. Лучший сорт русской архангельской сельди, имеющей в засоле красивое, красноватого оттенка мясо.

ЗАЩИПКА. Кулинарный прием, употребляемый для герметизации изделий из теста с начинкой: вареников, пельменей, пирожков, пирогов. К каждому виду изделий применяются свои виды защипки, различие которых вызывается не столько стремлением к внешнему разнообразию и привлекательности пищевого изделия, сколько необходимостью сохранить высокое качество продукта при его варке или выпечке. **Многовековой опыт привел к появлению таких защипок, как катаная, зубчатая, рантиком, кармашком, треугольничком, шнуровая и др**. Все они направлены на то, чтобы начинка ни при каких обстоятельствах не вышла в разрыв. Поэтому вид защипки всегда связан не только с размерами пирога, пирожка, пельменя, но и с видом начинки. Так, например, для вареников с вишнями, которые наиболее подвержены прорыву, употребляют шнуровую или рантовую защипку, а для вареников с творогом — самую простую, ибо сам по себе творог (казеин) уже служит неплохим склеивающим материалом.

ЗАЯЦ ФАЛЬШИВЫЙ. Блюдо немецкой (прусской) кухни, приготовленное из свиного фарша пополам с хлебом, картофелем, луком и яйцом. Форма «фальшивого зайца» бывает разной: в виде рулета, батона, запеканки или котлет-брусков без панировки.

Метод приготовления: запекание в тесте или на блюде, в противне. Происхождение названия: перевод с немецкого, где

слово «фальшивый» употреблено в значении «искусственный», а слово «заяц» использовано как символ дичи. «Фальшивый заяц» — блюдо третьего и четвертого сословия, не имевших права на отстрел и еду дичи, а потому вынужденного заменять ее искусственно создаваемыми блюдами. Блюдо возникло во второй половине XVIII в. и получило распространение во многих странах Восточной Европы, пограничных или близких с Германией — в Польше, Чехии, Финляндии, Прибалтике. Оно до сих пор сохраняется в меню столовых Эстонии и Латвии. В кулинарной терминологии ГДР это блюдо было переименовано в «мясо рубленое».

Состав. 200 г постного мяса (нарубленного намелко сечкой), 200 г жирного мяса (провернутого в мясорубке), 100 г белого хлеба, 1—2 луковицы, 1 яйцо, соль, перец, тмин, ст. ложка муки (вместо хлеба можно полстакана картофельного пюре), 65 г маргарина.

Приготовление. Хлеб и лук провернуть в мясорубке, перемешать с фаршем в общее «тесто», посолить, поперчить, добавить тмин, сформировать «батон», обвалять его в муке с тмином и обжарить в маргарине, затем повернуть на другую сторону и запечь в духовке, поливая маргарином сверху, около 25 минут. Остатки масла в посуде после приготовления слегка подправить мукой и подавать с отварным картофелем. «Фальшивого зайца» можно сразу запекать, не обжаривая, в фольге в течение 40—45 минут.

ЗБОЖИЕ. Древнерусское название зернового хлеба, приготавливаемого не из муки, а из дробленого или цельномятого зерна. По своим питательным качествам такой хлеб неизмеримо ценнее обычного. С начала XIX в. по совету английского врача Грэхэма он стал вырабатываться во многих странах Европы, в том числе и в России, где также носил название «хлеб-грэхэм». До 1957 г. назывался «грэхэм» и в СССР, затем переименован в булочки «здоровье» и буханки «барвихинские» (по имени подмосковного санатория, где первоначально было налажено его применение). Старое русское название было забыто уже в XIX в., хотя Россия была родиной зернового хлеба.

ЗВАНЫЙ ОБЕД. Имеет два значения.

1. Обед или ужин, участники которого приходят по приглашению, рассылаемому заранее, где обозначена цель званого обеда. Имеет строго ограниченный состав участников, но количество приглашенных не регламентируется.

2. Древнерусское значение этого термина: обед у мужа, в старой семье, на другой день после свадьбы, с узким составом участников — или самые близкие родственники, или друзья.

ЗЕЛЬЕ, ЗЕЛЬНОЕ. Древнерусское название пряностей и других растительных острых приправ к кушаньям. Зе́льное или зе́льенное — обычно употребляется вместо прилагательного

«горькое». Отсюда сказочный эпитет «зельено вино» — означает горькое вино или приправленное полынью, наперченное, а вовсе не «зелено-вино», т. е. «зеленое вино», как часто пишут и думают.

ЗЕЛЬТЕРСКАЯ ВОДА. Популярная и распространенная в XIX — начале XX вв. щелочно-углекислая минеральная, газированная вода. До мирового экономического кризиса 1929—1932 гг. поставлялась и в Россию (СССР). Название происходит от деревни Нидерзельтерс, в 5 километрах от города Эмс в Западной Германии, вблизи немецко-голландской границы. В русской и советской художественной литературе часто упоминалась как «сельтерская вода», неизбежный спутник городской бытовой обстановки в начале XX в.

ЗЕЛЬЯНИЦА. Раздел в древнерусских поваренных книгах и перечнях блюд, где речь шла об овощах и других растительных продуктах. Общее название всех овощных блюд.

ЗЕМЛЯНИКА. Русская национальная, самая почитаемая лесная ягода. Была основой для приготовления варенья и левишников — особой сухой пастилы (приготавливалась только в Костроме и ее окрестностях). Из земляники делали также обычную пастилу, сушили ягоду впрок для последующего заваривания как чай, а также готовили сиропы, настойки. Земляникой иногда называют садовую клубнику, но это название неверное, не народное, а агротехническое.

В кулинарном отношении земляника резко отличается от клубники, так как содержит большое количество железа, мало воды и иных жидкостей и не допускает длительного нагрева. Поэтому правила варки варенья из земляники отличаются от правил варки клубничного варенья.

Земляника засыпается сахарной пудрой за несколько часов до варки и варится на умеренном огне до первого появления обильной пены, после съема которой варка сразу же прекращается, а затем через час-полтора возобновляется всего на 10 минут.

ЗЕРНУШКА. Армянский крупяной суп из пшеницы, чечевицы, гороха, бобов и орехов, то есть из разных «зерен». Приготавливается обычно зимой, весьма питателен и богат витаминами и белками.

Состав. 3 ст. ложки пшеницы, 3 ст. ложки чечевицы, полстакана гороха, полстакана бобов, 1 стакан очищенных орехов (грецких или фундука), 4 луковицы, 100 г сливочного масла, пряности — базилик, чабер, мята — всего полстакана мелконарезанной зелени, 1 ст. ложка муки, соль.

Приготовление. Все виды «зерен» замочить по отдельности на 12 часов. Затем слить настой, промыть зерна и залить все, кроме чечевицы, примерно литром воды и отварить полчаса на слабом огне. Отвар слить, добавить чечевицу к полусваренным зернам, долить 2 литра кипятка и продолжать варить 1 час или более, до готовности. Между тем нашинковать лук, обвалять его в муке и обжарить на масле до светло-желтого цвета. Сваренную зернушку заправить жареным луком, мелконарезанными пряными травами, мелкотолчеными орехами, и прокипятить 5 минут, дать постоять под закрытой крышкой столько же.

ЗЕФИР. Вид пастилы, приготавливаемый по французскому способу, то есть путем добавления к основе русской пастилы — ягодно-фруктовому пюре — дополнительного (более высокого) процента яичных белков и сахара, а также путем введения совершенно нового компонента — небольшого количества масла и желтков, которые отсутствуют в русской пастиле. Полученное пастильное (зефирное) тесто отливается в формочки и заваривается в жаре пара, в то время как пастила подсыхает открытой в жаре духовой печи. Все это определяет некоторые изменения вкуса и консистенции зефира по сравнению с пастилой.

Зефиром называют также заварные кремы из манной крупы, приготавливаемые, как и фруктовый зефир, с добавлением сахара, яиц и масла и точно так же завариваемые в специальных формочках на пару. Изделия зефирного типа имеют более плотную консистенцию, слегка тянутся, усваиваются медленно и не соответствуют своему наименованию — *зефир*, то есть легкий, воздушный. Скорее всего имеется в виду общая «утонченность» технологии этих пищевых изделий, а не их консистенция и удельный вес (1 $см^3$ зефира по весу равен 1,5 $см^3$ пастилы).

ЗИРА (ажгон). Пряность, индийский тмин. В рыночной торговле бывает трех видов: *крупная* (кандагарская) из Пакистана и Афганистана, *мелкая* (памирская), со значительной примесью сора, и *молотая*, состав которой может меняться или фальсифицироваться в каждом отдельном случае.

Зира широко употребляется во всех национальных кухнях Средней Азии, Среднего Востока и Аравии как основная составная часть смеси пряностей для плова, а также в других мясных и овощных блюдах.

ЗИТОТЕХНИКА. Искусство пивоварения у древних греков. Отличалось тем, что пиво античных времен варилось из сочетания разнообразных злаков и было крайне слабым, фактичес-

ки лишенным алкоголя. В середине 70-х годов нашего столетия в ряде стран были сделаны попытки возродить зитотехнику в связи с созданием «новых» (а фактически древнейших!) марок безалкогольного пива.

ЗОБ. Древненовгородский собирательный термин для обозначения пищи, продовольствия, харчей в отличие от напитков. «А зобу имал по берковцу жита, пуд ветшины, да полста стерледей, а питей — вина пеннаго три ведра, да квасу дощан» (из приходно-расходной книги Олонецкого погоста XVI века).

ЗРАЗЫ. Блюдо литовской национальной кухни, известное с XIV в. Представляет собой в принципе любое мясо (цельномолотое) с начинкой из овощей и яиц. Было создано под влиянием «восточной» гвардии (татарской и армянской) у литовских князей. Получило распространение также в Белоруссии, на Украине, особенно на Волыни, входившей до XVI в. в состав Литвы. После соединения Литвы с Польшей вошло в состав блюд польской национальной кухни. В настоящее время считается в числе распространенных блюд международной ресторанной кухни, имеет чрезвычайно много вариантов. Название «зразы» — польское (*zrazy*), дано по относительной быстроте приготовления этого блюда.

На литовском зразы называются *riestiniai*, т. е. сделанное из остатков, отходов кулинарного производства, так как в большинстве случаев зразы готовятся из остатков фарша и какой-нибудь начинки. Пригодны, например, лук, яйца, капуста, морковь, картофель, брюква, иногда — любая каша, словом, любой пищевой материал, который может быть на кухне.

Эти качества — быстрота и гибкость состава, возможность широкой замены компонентов — и способствовали распространению зраз как блюда далеко за пределами Литвы.

ЗЫРЕТ (от удмуртск. — «*зыраны́*» — мазать, т. е. мажущееся). Специальная удмуртская и вятская приправа к лепешкам и блинам — вязкая подливка, приготавливаемая из сока и жира жареных потрохов домашних животных (свиней или баранов) с луком и разваренной репой.

Зырет обычно подают не ко всяким блинам, а только к *табаням* (см.).

И

ИБРИК-ШАГИРДИ. Начальник кухни. Так назывался главный повар и смотритель за припасами у султанов и калифов Турции, Багдада, Дамаска и у хедивов Египта. Ныне употребляется как почетное звание многоопытного повара в государствах арабского мира, в основном на Ближнем и Среднем Востоке.

ИВАН-ЧАЙ (*Epilobium angustifolium* — кипрей, копорский чай). Растение, встречающееся в средней полосе России и в Сибири на песчаных буграх. Листья его используются как суррогат чая. В дореволюционной России кипрей считался «чаем для бедняков» и широко использовался в продаже как дешевый заменитель чая в промышленных столичных районах, особенно в Петербурге. Отсюда одно из названий этого суррогата — «копорский чай». (Копорье — местность по южному побережью Финского залива от Петербурга до Нарвы, где на песчаных дюнах расположены целые заросли кипрея). Кипрей — хороший медонос. Кипрейный мед — один из лучших сортов меда, собираемый в основном в Сибири. Молодые побеги кипрея используются также для весенних салатов, обычно в первую неделю роста, так как потом они сильно горчат.

ИВИШЕНЬ (вешенка — современное торговое название; фр. *mousseron*, кит. — *сянгу*). Русское название особого рода грибов, специально разводимых на колодах в лиственных лесах и применяемых из-за их особого аромата в блюдах западноевропейской и южноевропейской кухни, а также в национальных блюдах народов Дальнего Востока (китайцев, корейцев, мяо, японцев). До революции разводились в Молдавии, Закарпатье, на украинской и белорусской Волыни, в некоторых хозяйствах южной Орловщины, в Придонье, употреблялись в национальных блюдах этих областей. Культура ивишенья несложна: осенью на сухих, ранее срубленных или поваленных

буреломом деревьях (дубе, буке, каштане, грабе, ясене, вязе, ильме, клене) делают надрубы топором поперек дерева глубиной от 3 до 5 см и к этим колодам подводят канавки, чтобы к ним подтекала дождевая вода или вода ручьев. Через 1—2 месяца на местах надрубов появляются грибы со шляпкой-зонтом от 6 до 11 см в диаметре. Их собирают и обязательно высушивают на солнце (на воздухе). Сушеные грибы перед использованием замачивают на 40 минут, после чего они разбухают, в три раза увеличиваясь в весе. Первую воду откидывают, затем грибы промывают еще раз и в дальнейшем хранят в холодной воде, меняя ее через 6 часов (хранить так не более двух суток). Ивишень дает блюдам тонкий, чуть сладковатый грибной вкус и запах, хорошо гармонирует с дичью, мясом, хуже — с рыбой.

ИГОТЬ. Русское название полусферической ступки из кости, рога или фаянса (фарфора), в то время как глубокая цилиндрическая ступка из дерева или металла называется ступой. Иготь применяется для растирания в ней, а ступа — для толчения.

ИГРИСТЫЕ ВИНА. Виноградные вина, насыщенные углекислым газом путем вторичного брожения (так называемые шампанские) или при первичном брожении за счет невыбродившего сахара (так называемые шипучие).

Наиболее известным игристым вином в мире является *шампанское*, чье имя идет от провинции Шампань на северо-востоке Франции. Игристые вина, в том числе шампанские, производятся и в других странах, но они известны менее французских, за исключением «Советского шампанского», завоевавшего широкую международную известность еще 90 лет тому назад как «русское шампанское» в основном под марками «Абрау-Дюрсо», «Парадиз», «Новый Свет».

Во времена А.С. Пушкина на крымском заводе шампанских вин наместника Новороссии М.С. Воронцова производилось до 2000 бутылок шампанского в год, но оно буквально бойкотировалось русским дворянством. Даже А.С. Пушкин считал «неблагородным» занятие виноделием и виноторговлей для аристократа и презрительно называл Воронцова «полумилорд-полукупец». Вот почему Россия, имея уже в начале XIX в. свое превосходное шампанское, вынуждена была ввозить из Франции это чрезвычайно дорогое вино. Только за 20 лет, с 1821 по 1841 гг., ввоз шампанского из Франции в Россию возрос с 205 тысяч ведер до 823 тысяч ведер — в 4 раза! Это вынудило правительство увеличить пошлину на ввоз шампанского почти на рубль за бутылку! (При 4—5 рублях стоимости за ее содержимое!) Такая мера не-

сколько сократила ввоз, разорительный для страны, и открыла путь на русский рынок отечественному шампанскому. Однако в течение почти 50 лет оно продавалось в замаскированном виде — во французских бутылках и с французскими этикетками: столь велико было предубеждение покупателей.

Только после того, как шампанское «Новый Свет» тиража 1899 г. получило на выставке в Париже высшую награду «Гран-при», его «псевдоним» был раскрыт для русских покупателей. С 1938 г. был возобновлен и обновлен выпуск «Советского шампанского». В 1940 г. на закрытой оценке в Центральной дегустационной комиссии «Советское шампанское» получило балл выше, чем образцы шампанского, представленные из Франции. В 1941 г. немцы, оккупировавшие Крым, вывезли 2,5 миллиона бутылок нашего шампанского, которое они в годы войны продавали по всей Европе как французское.

Кроме крымского, а затем бессарабского (или молдавского) шампанского в послевоенные годы появились новые его виды — было создано несколько заводов шампанских вин, далеко от мест виноградарства, даже в Ленинграде, Горьком и Ульяновске, и применялись новые методы шампанизации в цистернах. Все это привело к резкому снижению качества этого праздничного вина. В дальнейшем отечественное виноделие, очевидно, будет ориентироваться на производство небольшого количества шампанских и игристых вин высокого качества, изготовленных традиционными (бутылочными) методами.

Наряду с шампанскими винами в нашей стране издавна производятся и другие национальные виды игристых вин — игристые донские, в том числе «Донское», «Раздорское», «Цимлянское» — белое и розовое. Первые бутылки такого вина появились уже в середине XVIII в., а в 70—80-х годах того же столетия на Дону производилось до пятидесяти тысячеведерных бочек «донского игристого». Таким образом, наши отечественные «донские шампанские» имеют почтенный возраст. Из игристых вин, менее известных у нас, отметим еще грузинские шипучие — «Чхавери» и «Атенури», а из иностранных (нефранцузских) — немецкий «Сект» (из мозельского винограда), итальянский «Асти спуманте», испанский «Мускатель», румынский «Цезарею».

США также выпускает свое шампанское из винограда *Пино гри* под маркой «Калифорнийское шампанское». Другими типами игристых вин в США являются «Калифорнийское розовое шампанское», «Калифорнийское бургундское» (иногда называемое «Красным шампанским») и «Калифорнийский игристый мускат». Игристые мускаты выпускаются также в не-

которых странах Южной Европы — Италии, Греции, Югославии, но качество их относительно невысокое.

Игристые вина расцениваются по своей собственной, отличающейся от других виноградных вин «шкале сухости» — самое сухое, сухое, полусухое, полусладкое, сладкое. Самые редкие из них — первое и последнее; их выпускают всего $^1/_{12}$ от общего количества ежегодного тиража шампанских вин.

Игристые вина считаются праздничными. Они не связаны непосредственно с едой; более того, всегда употребляются либо до еды (при провозглашении тостов), либо после десерта, а иногда и вообще вне обеденного стола.

По правилам игристые вина надо выдерживать на льду и подавать во льду. Их приносят на стол в ведерке или в особом сосуде со льдом.

ИЗВЕСТКОВОЕ МОЛОЧКО. Слабый водный раствор извести, хорошо отфильтрованный и применяемый как средство обработки пищевых продуктов (фруктов, овощей, орехов) перед приготовлением из них варений или иных сладостей — цукатов, дадлей, вяленых изделий, конфет.

Обычно известковой водой («молочком») обрабатывают незрелые плоды: незрелый крыжовник, зеленые сливы, арбузные и дынные корки, зеленые помидоры, зеленые баклажаны, недозрелую тыкву, дыню (из всех этих овощей также варят варенье), а также незрелые и зрелые грецкие орехи, а иногда и орехи-лещину.

Известковая вода приготавливается разными способами. Самый распространенный: 0,5 кг негашеной извести залить 5 литрами холодной воды, тщательно размешать и процедить сквозь марлю. Иногда поступают иначе: 1 кг извести разводят в 5 литрах воды, размешивают, дают отстояться, а затем две трети воды сливают для использования (это и есть известковое молочко), отбрасывают осадок. В этом случае нет необходимости процеживать всю известковую воду. Время выдерживания в известковом молочке бывает указано в рецепте. Так, орехи выдерживают сутки, арбуз и дыню — 20 минут, баклажаны — 40 минут. При этом твердые овощи и фрукты накалывают иглой, а после выдерживания промывают в холодной воде. Обработка известковым молочком придает пищевому изделию красивый вид, цвет, приятную консистенцию и не оказывает никаких отрицательных воздействий ни на пищевое изделие, ни на здоровье.

ИЗНУТРИТЬ. Русский кулинарный термин, означающий «очистить от сердцевины», вынуть ее, оставив для пищевого использования лишь оболочку. Употребляется в старых поваренных книгах: «Изнутрив крупную тыкву, начинить ее огурцами и засолить».

ИЗОБОРНЕОЛАЦЕТАТ ($C_{12}H_{20}O_2$). Новое искусственное ароматическое вещество, употребляемое в пищевой промышленности при приготовлении безалкогольных напитков. Представляет собой уксусный эфир изоборнеола — прозрачную бесцветную жидкость с легким хвойным запахом. Хранится в темном прохладном месте в специальных алюминиевых баках. Применяется как ароматическая добавка к российским напиткам «Байкал», «Саяны», «Таежный» и др.

ИЗОБИЛИЯ ЭМБЛЕМА. В античной мифологии и искусстве — фигура зрелой, слегка располневшей женщины, с головой, увенчанной пышным венком из цветов и винограда, которая держит в правой руке рог, наполненный плодами, ягодами и цветами. В эпохи эллинизма и Возрождения эта эмблема была основным украшением столовых зал. Позднее один рог изобилия стал использоваться как вывеска в лавках, торгующих фруктами, а в булочных и кондитерских его заменяли рогом, из которого сыпались различные мелкие хлебобулочные изделия: плюшки, баранки, бублики, слойки, крендели. В XIX — начале XX вв. повсеместным символом булочно-кондитерских становится один огромный крендель. Рог изобилия с фруктами и цветами постепенно исчезает.

ИЗЮБРИНА. Мясо изюбря. Обладает высокими вкусовыми и целебными свойствами. Кроме того, в кулинарном отношении весьма приятный для поваров и хозяек пищевой материал: быстро приготавливается, почти лишен отходов (кости тонки и легки), не содержит излишнего жирового слоя, обладает приятным ароматом и вкусом, почти никогда не подгорает при жарении и неприхотлив к способам приготовления (одинаково легко и хорошо поддается и жарению, и пряжению, и тушению). Изюбрину не рекомендуют только варить и использовать для первых блюд, как и всякую дичь. Мясо имеет темно-коричневый цвет с бордовым отливом.

В зимнее время продается в специализированных магазинах «Дары природы». После покупки, перед приготовлением, полезно обмыть мясо не водой, а молоком или дать полежать в молоке около часа (в случае заветренности).

ИЗЮМ (турец.). Вяленый виноград. Различается вкусом и цветом, в зависимости от сортов винограда. Имеет наибольшее кулинарное применение на Ближнем и Среднем Востоке и в Средиземноморье.

Торговые наименования разных видов изюма меняются очень часто. Поэтому в поваренных книгах, даже изданных 15—20 лет

назад, они отличаются от сегодняшних, а тем более от названий столетней давности. Однако существо изюмных сортов за последние 2500 лет не менялось. Есть четыре основных вида:

1) светлый, мелкий изюм, без косточек из сладких зеленых и белых (серых) сортов винограда. Чаще всего он называется кишмиш (кулинарное название) или сабза (современное торговое название);

2) темный, почти черный или «синий», а чаще темно-бордовый бескосточковый изюм, по старой кулинарной терминологии — коринка, а по современной торговой — бидана или шигани (имеет две основных разновидности: очень сладкий и слабосладкий суховатой консистенции);

3) светло-оливкового цвета, средней величины, обычный изюм с одной косточкой;

4) крупный, мясистый, имеющий длину каждой ягоды до 2,5 см, очень сладкий, приятный на вкус, но обладающий крупными двумя-тремя косточками (получают его из винограда сорта хусайне — «дамских пальчиков» или из гермиана).

Использование этих сортов изюма различно.

Первый и второй используют в хлебобулочных и кондитерских изделиях, второй — в кексах и куличах. Третий вид идет обычно для приготовления компотов, напитков, иногда с учетом того, что он будет вываривaться ради сладости аромата, а сам по себе будет отброшен. Этот вид используется и при приготовлении мясных блюд, и для плова, особенно в сочетании с урюком.

Наконец, четвертый вид — крупный косточковый, имеет весьма разнообразное применение. Освобожденный от косточек и измельченный, он идет на приготовление кондитерских изделий и пудингов, в целом виде — для сдабривания напитков — квасов, морсов, а также с успехом может быть употреблен в компоты, но не для выварки, а как сухофрукт, сохраняющий свой приятный вкус и после варки. Лишь наличие неудобных в процессе еды косточек сдерживает употребление этого вида изюма. Хорош он и для еды без варки.

В торговле изюм различают еще по виду обработки: фабричной и ручной. Фабричный изюм ровнее в стандарте, лучше очищен от примесей, но со значительно ослабленным ароматом. В остальном же характер обработки не имеет существенного значения для кулинарного использования изюма. Во вкусовом отношении бидана, чиляги, шигани, хусайне — лучше, чем сабза и гермиан.

В сдобное тесто изюм лучше использовать в измельченном виде и предварительно обвалять в муке. Тогда изюмины не сконцентрируются в одном месте теста, а распределятся в выпеченном изделии сверху донизу равномерно.

ИКРА. Обработанные и засоленные икринки рыб различных пород. Различают четыре вида пищевого продукта из икры:

1) *черную* икру, то есть икру осетровых (осетра, белуги, севрюги, стерляди);

2) *красную* икру, или икру лососевых, главным образом дальневосточных (кетовую, семужью, чавычовую);

3) *розовую* (икру сигов, ряпушки, минтая);

4) частиковую или *желтую* (щучью, икру судака, воблы, тарани, кефали, лобана).

Существует, кроме того, икра «*белая*» (улиточная).

I. ***Черная*** (или осетровая, белужья, стерляжья) икра всегда подразделялась на несколько разновидностей. Так, уже с конца XVII в. вплоть до XIX в. (до 1861 г.) официально в торговой практике различали зернистую, паюсную, троишную и ястычную икру, причем каждый из основных видов мог делиться еще на торговые сорта: высший, первый, второй, в зависимости от степени свежести и деликатности соления (кроме ястычной, которая всегда была одного сорта).

1. *Зернистой* называется икра, которая сырой, сразу же по вылове рыбы, протирается на грохотке (решете) так, что зерна ее, проходя сквозь отверстия грохотки, строго соответствующие их диаметру, остаются целыми и совершенно чистыми от пленок и жилок *ястыка* (см.). Эти зерна в зернистой икре не связаны друг с другом и сохраняют круглую (шаровидную) форму. После пробойки сквозь грохотку зернистая икра крайне осторожно, слегка (почти неощутимо) подсаливается.

2. *Паюсной* икрой называется икра, которая сразу же по вылове рыбы засаливается в ястыках, а затем раскладывается в лубках (мелких корытцах) и слегка просушивается (обветривается). После этого икру освобождают от ястыков, очищают от всех прожилок и слизи и давят в чанах толкушками, отчего икринки становятся плотными, плоскими и приобретают особый вкус, возникающий из-за сочетания чуть подсохших (ферментированных) икринок с более свежими, пропитанными, насыщенными солоноватым осетровым жиром.

3. *Троишная* (вернее — троичная) икра приготавливалась редко, на специальный заказ, для любителей, в основном в Москву. Для ее получения свежую икру, вынув из рыбы, тут же протирали на грохотке, как и зернистую, но затем не подсаливали, а резко обливали в корыте теплым крепким рассолом, и, осторожно помешав в нем икру, откидывали ее на решето, дав полностью стечь рассолу самотеком, сколько бы это времени ни заняло. Лишь после полного обезвоживания икры ее тщательно, герметично упаковывали в бочонки (по пуду) и тотчас же, на почтовых *тройках*, т. е. как можно быстрее

по тем временам, отправляли в Москву. Отсюда и произошло ее название — троишная.

4. *Ястычная* икра приготавливается наиболее просто: ее засаливают вместе с ястыком, даже не разрывая его, причем солят крутовато и оставляют в тузлуке вплоть до употребления. Когда-то это была икра для бедного люда, просто чтобы «посолиться», наесться с хлебом наскоро, а не для того, чтобы получить удовольствие. На ястычную икру шли худшие или в чем-то бракованные экземпляры рыбы, или же икра из рыбы не первой свежести.

Во вкусовом отношении самой лучшей, самой приятной, вкусной является паюсная икра, хотя в советской торговле она всегда была дешевле, чем зернистая, которая считалась более «красивой», т. е. имела лучший внешний, товарный вид. На самом деле паюсная икра не только самая вкусная, но и самая стойкая в смысле сохранности.

II. ***Красная и розовая*** икра имеет только одну, зернистую разновидность, но солится крепче черной и практически обладает одинаковым стандартом вкуса. (Крупнее по размерам и нежнее лишь икра зубатки.)

III. ***Частиковую*** же икру изготавливают исключительно ястычного типа, т. е. в ястыках. Ее солят сухой солью (12—12,5 процентов соли к весу икры) в течение 8—12 суток в сухих деревянных ларях, затем промывают и укладывают рядами в бочки. Или же солят в сильном растворе соли (тузлуке) 3—4 часа, а затем провяливают 2 недели (кефаль, лобан).

Только щучью икру делают пробойной, то есть икринки освобождают от пленок ястыков и просаливают. Благородная же икра солится всего от 10—15 (красная) до 35—45 минут (черная зернистая).

IV. ***Белая*** икра, строго говоря, не относится к рыбьей, но имеет характерный для икры «рыбий икряной» вкус и одинаковый с зернистой икрой осетров биохимический состав. Это икра виноградных улиток, которые несут два раза в год несколько яиц общим весом 3 грамма (1 десертная ложка). Она представляет собой шарики белого (молочного) цвета, размером чуть больше, чем красные лососевые икринки. Вкус у них напоминает черную икру. Лишь в 1987 г. на эту икру улиток было обращено внимание, до тех пор никто проблемами размножения улиток не интересовался. Экономически и технически было признано невозможным практически наладить производство этой икры из-за слишком мизерного размера выхода «продукта». Однако французский кулинар Жан-Пьер Фаранк, «открывший» улиточную икру, взялся за дело, создав улиточную ферму-теплицу с 50 тыс. улиток, которые дали в

1989 г. продукцию в 300 кг икры. Центром по «добыче» улиточной икры является г. Сен-Сюэгр. Стоимость 100 г улиточной икры — 90—100 долларов.

Применение. Икра любых видов идет ныне практически исключительно на закусочный стол: для бутербродов. Но прежде икру использовали и для горячего стола: к блинам (особенно красную икру), в супе-калье (черную икру), к картофельным блюдам из целого печеного картофеля (черную и красную).

Икру любой частиковой свежевыловленной рыбы каждый может приготовить самостоятельно, превратив в блюдо-деликатес. Для этого надо разорвать *ястык* (см.), выложить икру в глубокую посуду, освободить от пленок, раздавленных икринок, жира и т. п., осторожно протереть икру на волосяном сите, ячейки которого должны быть чуть крупнее икринок. Очищенную икру перемешать с измельченным луком (чем тоньше, тем лучше), солью, перцем до получения однородной смеси (на 200 г икры — 1 луковица, 1 чайная ложка соли). Затем постепенно вливать чайной ложечкой в икру сливки (25 мл), осторожно втирая их в икру, но не повреждая целостности икринок, которые чуть увеличатся в объеме. Посолить крупной солью, дать постоять час, убрать не впитавшиеся кристаллы соли (поэтому удобна именно крупная соль!).

Так приготавливать икру можно у всех рыб, лишь бы икра была свежая и чистая (не замаранная внутренностями и с неразрушенным, прочным ястыком).

ИЛАНГ-ИЛАНГ. Цветы и масло (цветов и плодов-семян) тропического растения семейства аноновых, называемые иногда «орхидейным маслом» или «орхидейными духами», употребляемые в кулинарии и чайном деле для ароматизации готового чая и некоторых сладостей. В Китае лепестки этих цветов вялят или сушат и используют как добавку в компоты (один лепесток на 1 литр жидкости).

ИМБИРЬ. Пряность, которую готовят из корневища тропического травянистого растения. В молотом виде — мучнистый, серовато-желтоватый порошок, жгучий на вкус. Возделывается как огородное растение. Имеет чрезвычайно широкий аспект кулинарного применения.

В русской кухне имбирь известен с XVI в. Он применялся как ароматическая добавка в квас, сбитень, брагу, мед, а также в пряники, куличи, сдобы, варенье, компоты. В западноевропейской кухне используется, кроме того, в пиво, пудинги; в странах Азии, на родине имбиря, его добавляют в блюда из птицы, а свежий имбирь целым корневищем засахаривают и варят из него варенье чоу-чоу (пополам с апельсинными корками). В Индии имбирь добавляют в пшеничную муку, чтобы улучшить ее вкус и предохранить от запаха затхлости, а также широко используют для маринадов.

В тесто имбирь вводят в процессе замешивания: в сладкие блюда (муссы, кисели, компоты, пудинги) — за 2—5 минут до их готовности, в соусы — лишь после тепловой обработки.

ИМЕНИННЫЙ (калач, пир, пирог, стол). Эпитет, широко употребляемый в русской кулинарной терминологии. Он обозначает разные понятия, но всегда связан с торжественным застольем.

ИМЕНИННЫЙ КАЛАЧ. Вдвое больших размеров, чем обычный. Он предназначен для виновника торжества (остальные получают калачи обычного размера).

ИМЕНИННЫЙ ПИРОГ. Рыбный, мясной или сладкий, в честь именинника, обычно крупных размеров, по возможности оригинальной формы (овал, восьмигранник, вытянутый прямоугольник). Он имеет несколько слоев начинки. Несладкий пирог бывает закрытым, сладкий — полузакрытым. На лицевой верхней стороне пишется имя именинника (для закрытых пирогов — наколкой, для полузакрытых — тестяным жгутом, накладываемым на начинку).

ИМЕНИННЫЙ СТОЛ. Так называют обед в честь именинника. От именинного пира он отличается тем, что это не полный обед, а стол — холодный или сладкий, — правда, заранее подготовленный. Холодный именинный стол включает разнообразные закуски, соленья. Из горячих блюд — отварной картофель к закускам, и обязательно — пирог или пироги. Сладкий стол состоит из именинного сладкого пирога с вареньем и всевозможных кондитерских изделий — кексов, печений, сладостей, конфет, варений, орехов. На стол обязательно ставят самовар. Иногда после чайного стола подают фрукты или мороженое, особенно летом.

ИНГИБИТОРЫ (ИНГИБИРУЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА). Собирательное наименование химических веществ и соединений, которые препятствуют или тормозят развитие разного рода бактерий в ходе приготовления пищевых продуктов и тем самым содействуют достижению стандартного формального качества продуктов (их прозрачности, кислотности, цвета). Ингибирующие вещества применяются главным образом при производстве различных напитков, соков. Очень часто их применение приходит в противоречие с фактическим качеством продукта (например, мутный, но свежий яблочный сок лучше, чем красивый, яркий, прозрачный, но насыщенный ин-

гибиторами); однако так называемая покупательская психология и торгово-рекламная целесообразность требуют применения ингибиторов. Поэтому отказ от ингибиторов прямо связан с повышением культуры и знаний покупателей. В капиталистических странах использование ингибиторов торговыми фирмами, производящими продукты, ничем не ограничено, что ведет к появлению на рынках красивых, но вредных пищевых товаров. В России действуют нормы, устанавливающие предел использования таких ингибиторов, как субтилин, тиротроцин, полиорденолы, хлорамфеникол, биомицин, терамицин, сернистый ангидрид и др., причем эти нормы ниже, чем в Болгарии, Венгрии, Польше, Югославии. При использовании консервированных компотов, соков, фруктовых пюре в кулинарии и особенно при их нагревании необходимо учитывать наличие и характер ингибиторов в том или ином продукте и по возможности избегать тепловой обработки таких продуктов, а также не давать консервированные соки, не имеющие гарантии «детского питания», детям до 6 лет.

ИНЖИР. Вяленый плод смоковницы. В русской кулинарии известен под названием «винные ягоды», «фиги», «смоква». Его используют в вяленом виде и в компотах, а кроме того, делают из него — и свежего, и вяленого — превосходное варенье. Очень полезен, целебен.

«ИСТОРИЧЕСКИЕ БЛЮДА». Блюда ресторанной и «высокой» кухни, названные в честь известных исторических лиц или событий. Особенно богата такими блюдами французская кухня, начиная с XVII в. В XVIII и в начале XIX вв. мода называть блюда именами государственных, политических и военных деятелей перешла в Англию, Австрию, Италию, Польшу и Россию.

От «исторических блюд» следует отличать другие именные блюда, названные в честь лиц, реально существовавших, бывших нередко государственными деятелями, писателями или дипломатами, но выступавших в роли «изобретателей» определенных блюд, или лиц, которым было приписано такое изобретательство. Таковы, например, маршал Магон, дипломат маркиз де Бешамель, принцесса де Субиз, граф Строганов, граф Гурьев. Блюда этого рода пишутся всегда с маленькой буквы, чем подчеркивается полное слияние имени первоначального создателя с понятием самого данного блюда: соусы — майонез, бешамель, субиз; мясо беф-строганов, гурьевская каша и т. д.

«Исторические» же блюда пишутся всегда с большой буквы, чем подчеркивается то, что они названы исключительно в честь

данных лиц, из уважения к ним или для их прославления как своеобразных памятников современной им эпохи. Таковы французские бифштекс Шатобриан, пирог Брилья-Саварен, суп Карла Пятого, бараньи котлеты Помпадур, соус Кольбер, пирожки Наполеон и Талейран, крем Мирабо, цыплята Ришелье. В Англии такими «историческими блюдами» являются гарнир Каннинг, зразы и консоме Нельсон, пудинг Ковлей (Каули), суп Джон Булль; в Польше — судак Радзивилл, рис Понятовский, баба Станислав (также в честь Понятовского); в Италии — ризотто Камерани; в Австрии — суп и пирожки Меттерних; в Германии — суп Зоннтаг, гарнир Гуттенберг; в России — различные блюда в честь министров — Киселева, Нессельроде, Баранова, Игнатьева; вельмож — Потемкина, Шувалова, Демидова, Бутурлина; генералов — Багратиона, Тотлебена, Скобелева; писателей — Карамзина, Одоевского (см. *названия блюд*).

Сравнительно мало «исторических блюд», имеющих названия по месту событий. Это — супы Креси, Лондондерри, десерт «Тоффи эппл». Французский суп-пюре Креси из моркови назван в честь поражения французов в битве при Креси 26 августа 1346 г. от английских войск Эдуарда III. Это суп бедняков и больных. Английский суп из говяжьих костей и обрезков хвостов назван в честь трехмесячной осады городка Лондондерри в 1690 г. войсками Якова II в память о последних запасах продовольствия у осажденных. Наконец, глазированные сахаро-молочной помадкой яблоки на палочках, так называемые «Тоффи эппл», напоминают о «пороховом заговоре» в Англии 5 ноября 1605 г., который празднуется ежегодно приготовлением этих десертных маленьких «бомбочек».

К «историческим блюдам» причисляют также иногда и блюда, названные в честь литературных героев, ставших в глазах миллионов читателей во всем мире как бы историческими лицами. Таков суп д'Артаньян из ветчины, телятины и курицы, с клецками из куропатки, сваренных пополам с водой и белым сухим вином сотерн, и заправленный саго и красным перцем. Суп д'Артаньян варят 3 часа!

«Исторические блюда», таким образом, тесно связаны с историей и возникли, как правило, каждое в определенный исторический момент, а не получили свои наименования задним числом. Вот почему нельзя, скажем, в наше время выдумать какое-либо блюдо и прилепить ему какое-либо вымышленное историческое название. Это была бы и фальсификация истории, и профанация кулинарного развития, строго обусловленного историей. В то же время вполне возможно возникновение ныне блюд, имеющих современное историческое значение и название, если только оно вытекает из кулинар-

ной оригинальности блюда и непосредственно связано с тем или иным событием или именем. К сожалению, не всегда такие случаи вовремя используются. Примером может служить, скажем, Крымская конференция 1945 г., на которой состоялась встреча Сталина, Рузвельта и Черчилля. Стол готовили армейские повара, хотя и самой высокой квалификации, но ограниченные в выборе продуктов условиями войны и далекие от канонов французской кухни, принятой в дипломатических кругах того времени. Все внимание было обращено на то, чтобы блюда были вкусны, а не просто соответствовали тем или иным названиям. И при этом была проявлена сметка и кулинарная фантазия. Некоторые блюда поразили участников, запомнились им, что нашло отражение в воспоминаниях. Но никто не догадался зафиксировать рецептуру и назвать наиболее удачные произведения — салаты, супы, жаркое — именем Крымской конференции.

Незаслуженно больше повезло в отношении закрепления своего имени в кулинарной истории первому (и последнему) президенту СССР М.С. Горбачеву. Хотя он и обрек население своей страны на длительное голодное существование, тем не менее американские бизнесмены и политики решили увековечить его имя: в честь него в США был создан в 1990 г. новый соус к холодным салатам, который американские кулинары не без ехидства окрестили «Gorby-lit» (от американского жаргонного слова *light*), что в переводе означает: «легковесный, ловкий Горби» или «ловкач Горби». Впервые эта новинка американского общепита была опробована в Сиэтле на «Играх доброй воли». В кулинарном отношении соус действительно пустой, легковесный. Кроме оригинального названия, в нем, как и во всей американской кулинарии, нет ничего замечательного: он зауряден, рассчитан на непритязательный вкус. Может быть, в этом и состояла основная идея создателей данного «исторического» пищевого изделия? Вполне возможно.

К

КАБА́ЧЕК. Круглый поднос-судок, состоящий из двух дисков, расположенных друг над другом на общем стержне; нижний диск служит поддоном, а верхний имеет несколько круглых отверстий. Употребляется для подачи одновременно разных видов какого-либо напитка или пищевого изделия, например разного вида приправ, разных наливок, разных ликеров, разных видов варенья и т. д., а также для подачи соусов. Кабачек остается на столе или чаще всего располагается на приставном столике в процессе еды так, что каждый может пользоваться поставленными в него изделиями по мере надобности.

КАБАЧОК (кабак, тебека, гарбуз, бухарка). Продолговатая столовая тыква с нежной, быстроваркой мякотью. Употребляется в мясных и овощных супах, для супов-пюре (пополам с крупами), для жарения; очень часто используется для фаршированияя мясо-рисовой смесью. Подается с томатным соком, луковым соусом или со сметаной. В супы кабачки закладываются последними из овощей, за 10 минут до готовности супа. Жарятся на любом жире и масле в течение 5—7 минут.

КАВАРДАК (от тюркского «каурдак» — смесь мелких кусочков мяса и сала). В разных русских областях употребляется для обозначения разнородных смешанных блюд. В Тульской области так называют род окрошки с толчеными черными сухарями, луком; иногда — солянку. В Псковской области — окрошку и всякую безвкусную стряпню. В Поволжье — пшенную жидкую кашицу с рыбой. В Прикаспии, Оренбуржье — завяленную мелкими кусочками красную рыбу. В Тамбовской — брагу из смеси пива, остатков меда, воды. Не удивительно, что в переносном смысле слово *кавардак* употребляется для обозначения всякого беспорядка, неубранности в доме и т. п.

КАВИАР, КАВИЯР, КАВЬЯР. Название рыбьей икры крупных рыб в устье Дуная, на юге Украины и в Молдавии. Отсюда это название перешло в Западную Европу для обозначения главным образом черной икры. Деления же на разные виды икры, связанные с особенностью ее производства, были известны только в России (см. *икра*).

КАДЖЁНОВ КУХНЯ (от фр. *cadeux-jeûn* — т. е. пост, как подарок). Кухня французов, переселившихся в конце XVIII в. в Америку и осевших в Луизиане в изолированном районе.

Кухня каджёнов — своеобразное сочетание французской кухни XVII—XVIII вв. с кухней индейцев и мулатов, с широким использованием растительных продуктов тропической и субтропической зоны и с кулинарными ограничениями религиозного характера.

В 1992 г. уникальные блюда каджёнской кухни демонстрировались в московском ресторане «Савой».

КАЗАН (татарск.). Котел с выпуклым, полусферическим дном, используемый для приготовления мяса, пловов, «жареных» супов (шурпы) и других блюд восточной кухни. Казаны делятся на стационарные (вмазанные в печь или поставленные на камни) и подвесные — казанки. При наплитном приготовлении казаны необходимо ставить на особую подставку — кольцо с треножником. Благодаря форме дна пища в казанах, особенно медных, не подгорает даже при очень сильном огне.

КАЗАРЯТИНА. Кулинарное название мяса диких темно-серых гусей.

КАЗЮЛЬКА. Северорусское (ярославское, костромское, вологодское) название большой творожной ватрушки, величиной с тарелку.

КАЙЛА. Основная часть составных вторых блюд таджикской и узбекской кухни, в частности шимы, монпара, лагмана и др. В узбекской кухне носит название *ваджа*, в пловах — *зирвак*, т. е. основа, начинка.

Кайла состоит из *мяса* (обычно баранины, но иногда из мяса красной или пернатой дичи — косуль, джейранов, куропаток, перепелов), *овощей* определенного набора (лука, свеклы, маргеланской редьки, моркови, капусты, помидоров, пастушьей сумки, реже — картофеля, сладкого перца, скорцонеры, побегов люцерны) и *сухофруктов* (изюма, кураги, урюка, барбариса, иногда яблок).

Каждая из указанных групп продуктов приготавливается отдельно путем обжаривания в перекаленном масле, а затем все они соединяются и доводятся вместе до готовности, образуя кайлу. Готовая кайла заправляется пряностями и пряными травами в горячем состоянии, перед снятием с огня. Состав пряностей колеблется в зависимости от местных условий и обычаев (как правило, пряная заправка состоит из красного и черного перца, зиры, чеснока, укропа, иногда также — куркумы и шафрана).

Полностью приготовленная кайла, обладающая специфическим островатым вкусом и ароматом, обычно соединяется с каким-нибудь готовым пресным, нейтральным, прошедшим тепловую обработку продуктом: отварной лапшой, картофелем, рисом, яйцом, паровым омлетом, которые в таких случаях не подсаливаются.

Различные сочетания кайлы с отварными мучными и яичными изделиями или их комбинациями создают разные по названию блюда среднеазиатских национальных кухонь, отличающиеся друг от друга лишь соотношением кайлы с нейтральной частью и вариациями в самом составе кайлы и нейтральных частей.

При приготовлении овощной части кайлы или ваджи (кайла без сухофруктов) следует иметь в виду, что разные овощи нарезаются по-разному перед обжариванием. Корнеплоды (кроме моркови) и картофель — мелкими кубиками (*сальпиконом* (см.), морковь — соломкой, сладкий перец — кольцами, капуста — квадратиками и соломкой, помидоры — дольками, лук — крупными кубиками, реже кружочками. Все овощи обжариваются вместе в перекаленном масле, начиная с корнеплодов и кончая помидорами (закладываются самыми последними). Мясо также нарезается сальпиконом и в уже доведенном до готовности виде соединяется с овощной частью, после чего к кайле подливается $1\frac{1}{2}$ стакана бульона или кипятка, в котором отваривалась лапша, и кайла тушится на умеренном огне 30 минут.

Только после этого кайла заправляется пряностями.

КАЙМАК (южнорус., кавказ. и среднеазиат.). Густые, толстые, как блины, уваренные пенки, приготавливаемые из жирного топленого молока. Молоко для каймака кипятят на слабом огне в плоской посуде и по мере уплотнения пенок снимают их и наслаивают одну на другую, давая затем возможность в течение суток-двух слегка закиснуть. В результате образуется нечто среднее между сметаной, сладким творогом и сливочным маслом — каймак. Каймак едят с хлебом, подают к чаю, сдобренный медом, или используют в разные горячие блюда — в рисовую и гурьевскую кашу, в кутью, в пудинги — как приятную жирную приправу. Помимо вкусовых особенностей, каймак обладает также и особой микрофлорой, созда-

ющейся в нем в результате кислого брожения, что превращает его не только в приятный, вкусный, питательный, но и в полезный продукт, особенно для тех, кто трудно переносит обычные жиры.

КАКАО (бобы, порошок и напиток, а также масло). Пищевой продукт, оказывающий сильное стимулирующее воздействие на нервную систему. Поэтому не рекомендуется частое и систематическое употребление, особенно для детей. Какао-порошок, приготовленный для напитка, чаще всего уже обработан и соединен с ванилью. **Его следует заваривать обязательно вначале водой**, а уже затем вливать эту заварку в горячее молоко. Обычно же этим правилом пренебрегают и заваривают какао-порошок сразу молоком, или же еще хуже — опускают ложку порошка в горячее молоко. Происходящая при этом коагуляция затрудняет на несколько часов усваивание какао (а также всей еды, принятой вместе с ним в процессе завтрака, обеда).

Какао-масло — весьма ценный компонент для приготовления кондитерских изделий, особенно конфет. Оно позволяет приготавливать многие сладости холодным способом (хороший соединитель), превосходно усваивается, как и всякое растительное масло, полезно и даже целебно.

КАЛАБУХА. (колобуха, калабушка, колеб, колобок). Толстая, круглая лепешка, изготавливаемая в виде хлебного кома, почти шара или разбухающая до формы шара к концу выпечки.

Калабуха (в сказках — колобок) — чисто русское хлебное изделие, возникновение которого было случайным, но вкус и постоянство его формы были обусловлены самим характером колобкового теста. Дело в том, что колобки пекли не всегда, а лишь при отсутствии обычных припасов для хлеба в их обычном количестве. На колобок — единственный! — шли остатки разной муки — все, что было в доме, и все поскребки квашни, которые обычно не изымались, а оставлялись на закваску. Таким образом, доля (процент) *закваски* в колобке всегда превышала обычную долю закваски в нормальном хлебном тесте, а мука бывала не однородной, а смешанной (пшеничной, ржаной, овсяной, ячневой и т. д.). По логике крестьянина, именно этот сборный характер колобкового теста должен был дать не особенно качественное изделие. Однако по законам биохимии именно высокий процент закваски и разнообразный характер муки, имеющей разное сечение помола и свои особенности ферментации, обеспечивал сверхпропекаемость хлеба, создавал чрезвычайно пышный, богатый проходами газа, осо-

бо ноздристый, мягкий, пропеченный и долго не черствеющий хлеб. Крестьянин мог объяснить такое явление лишь чудом либо тем, что его, как голодного человека, обманывали его вкусовые ощущения. И в том и в другом случае это и послужило причиной создания сказочных сюжетов о колобке, восприятия этого простого результата биохимических процессов как некоего сказочного, чудесного явления. С общим же улучшением жизни, с исчезновением ситуаций, когда необходимо было прибегать к изготовлению колобков, и сама по себе причина возникновения сказок о колобке стала совершенно неясной для новых поколений. Вся «чудесность» колобка трансформировалась у сказителей в его внешность — круглую, шарообразную форму, и именно это свойство отразилось в бытующих вариантах мифа-сказки о колобке. Но забывать или не знать истинных причин пышности и «вкусноты» колобочного теста — не следует.

КАЛАЧ. Белый пшеничный русский хлеб — старейший вид белого хлеба в России. Известны только две разновидности калачей: муромский и московский, из которых до наших дней сохранился лишь последний.

Калач долгое время представлялся загадкой на фоне всего остального русского хлебного репертуара, основывавшегося на ржаном сырье и крутом заквашивании. Само происхождение его названия считается спорным. Одни лингвисты склонны видеть основу в слове «коло», «колесо», то есть искаженное «колач» — круглый, кругообразный хлеб. Другие, более правильно, производят это наименование от татарского «калач», то есть буквально — «будь голоден!», выражение, отражающее высокую степень аппетита. Следовательно, «калач» означает «аппетитный», что кажется более верно и по смыслу, и по историческому происхождению. Калачи известны именно с XIV в. как заимствование татарского пресного белого хлеба (лепешек), преобразованного в русской обработке, — пшеничному тесту придавалась ржаная закваска. Отсюда непохожесть, отличие калачного теста и его приготовления от всех других известных русских видов хлеба. Чисто русской выдумкой является и форма, и названия отдельных частей калача. Он имеет главную среднюю часть — *животок с губой*, затем *ручку*, или, правильнее, *дужку* (в древности называлось еще *перевясло*), причем каждая часть отличается нюансами вкуса, так как при разной форме и объеме они выдерживаются в печи одинаковое время и поэтому по-разному пропекаются и «поджариваются». Одно из отличий калачного теста — его способность не черстветь длительное время. В XIX в. калачи замораживали в Москве и везли в Париж, где оттаивали в горячих

полотенцах и подавали как свежеиспеченные даже по прошествии одного-двух месяцев.

Калачу были посвящены многие русские пословицы, что говорит об огромной популярности и престиже этого хлебного изделия. Калач всегда был символом зажиточности и служил эмблемой богатства, достатка. «Кяхтинский чай, московский калач — так полдничает богач». «С калачика — бело личико». «Не рука крестьянскому сыну — калачи есть». «Куда ты лезешь со свиным рылом да в калачный ряд».

Возникновение калача в Муроме (первоначально) как раз и объясняется контактами с татарскими хлебопеками муромчан, а закрепление производства калачей в Муроме — торговым значением этого города в средние века. Однако экономический и политический упадок Владимиро-Суздальской Руси сказался и на том, что калач как один из символов экономического благополучия переместился в Москву и именно здесь получил свое полное развитие, стал известен во всей стране. «В Москве калачи, как огонь, горячи», — говорит пословица. Здесь калач нашел и многочисленного потребителя и отсюда стало возможным вывозить, экспортировать его не только по стране, но и за границу.

Калач до сих пор остается съедобным сувениром столицы. Его сохранение обеспечивается не только традицией, но главное — сохранением в неприкосновенности технологии его производства. Суть калача во вкусе, а не в его форме. Поэтому не только наивными, но и неверными являются попытки некоторых торгующих организаций называть калачом изделия иного типа и придумывать для них несоответствующие названия.

Такой попыткой является выпуск в последние годы хлеба в виде крупной, толстой баранки (круга) с названием «саратовский калач» и других ему подобных «калачей».

КАЛИНА (*Viburnum opulus L.*). Кустарник семейства жимолостных, дающий съедобный плод-костянку шаро-яйцевидной формы, красного цвета, по размеру чуть меньше рябины, в просторечии называемый — «ягодой», имеющей своеобразный сладковато-кисловато-горьковатый вкус, слегка вяжущий.

Калина с древнейших времен считается «русской национальной ягодой», так как растет только на территории десяти великорусских областей и является основным компонентом древнейшего русского национального блюда — *кулаги* (см.). Примечательно, что на территории Украины и Белоруссии вместо калины распространен другой вид жимолостных — *гордовина* (*Viburnum lantana Z.*), плоды которой черного цвета и иного вкуса.

В старину заросли калины были чрезвычайно распространены в русских смешанных лесах, особенно на опушках, но ныне она почти исчезла вследствие хищнического промысла: чтобы долго не собирать калину, ветки ее вместе с гроздьями «ягод» просто ломали и тем самым портили много кустов, прекращавших плодоношение на годы. Вырубка и изреживание лесов в Центральных областях России также нанесли громадный ущерб этому растению, не выносящему близости дорог и индустриальных построек.

В состав плодов калины входит более десятка различных органических кислот, спирты, смолы, сахара́, дубильные вещества. Это придает калине не только многообразное лекарственное значение (в основном противоспазматическое, противосудорожное, ранозаживляющее, противовоспалительное действие), но и диктует, определяет особенности ее кулинарной обработки.

Из калины приготовляют варенье, кулагу, но при этом ныне многие забывают, что ее нельзя, в принципе, нагревать выше 55—60 °С, а тем более доводить до кипения.

Этим объясняется особая технология блюд или изделий из калины.

Так, кулага приготавливается при падающей температуре от 60 °С до 18 °С. «Варенье» же приготавливается тремя способами:

1. **Без нагрева**. Плоды калины тщательно промываются, обсушиваются, а затем, слегка раздавленные пополам с медом или сахаром или их смесью в любой пропорции, — сохраняются в герметически закрытой стеклянной или глиняной посуде при обычной комнатной температуре.

Давить кулагу можно только деревянной или фарфоровой толкушкой (пестом).

2. **Со щадящим нагревом**. Подготовленная калино-сахарная смесь согревается в эмалированной посуде на очень слабом огне до 55 °С дважды с перерывом между прогреваниями на два-три часа. В этом случае необходимо иметь градусник, а не определять температуру на глазок.

3. **С завариванием**. Высушенные плоды калины размалываются в порошок, который смешивается в любой пропорции с сахаром или медом или с тем и другим, и эта смесь слегка заваривается кипятком так, чтобы получилась густая кашка, по консистенции близкая к каше-размазне или к вязкому пюре.

КАЛИНКА. Пирушка на второй день после свадьбы. Не имеет никакого особого кулинарного отличия. Это пирушка молодых с молодежью, чаще всего просто попойка, без еды.

КАЛИННИК. Калиновый пирог, который приготавливается особым образом, отличающимся от других ягодных пирогов. Калину не кладут в начинку, а, предварительно высушив, раз-

малывают в порошок и этот порошок заваривают крутым кипятком в гущу, кашицу в виде пюре. На таком пюре и замешивают из теста калинник, который затем выпекается в виде толстой лепешки, без начинки. Сахара в калинник не кладут, это несладкий пресный пирог с приятным запахом свежей калины. Калинник делают из ржаной муки (рассоложенной), он является одним из самых старинных блюд русской кухни до XVIII в. Сохранился в Калужской и на юге Смоленской области.

КАЛИННИЦА. Современное название сладкого блюда из пареной калины, смешанной и слегка уваренной с медом и сахаром. Употребляется в районах Южного и Среднего Урала, Юго-Западной Сибири, Северо-Восточного Казахстана.

КАЛИТКИ (карельск *kalitt, kalittoa, karjalan piiras*). Карельские пирожки, национальное блюдо карел и вепсов, приготавливаемое из пресного теста или даже из хлебного мякиша, без добавления каких-либо подъемных средств.

Состав. ржаная мука, простокваша, перловая (или рисовая) крупа, картофельное пюре, яйца, сметана, топленое масло.

Приготовление.

1. В 0,5 л (или в стакане) простокваши размешивают ржаную муку (или мякиш черного хлеба) с небольшими добавками пшеничной муки, в плотное тесто, которое раскатывают в блинчики величиной с большое блюдце.

2. Приготавливают начинку — либо замачивая перловку с вечера (на 10 часов) в смеси простокваши с топленым маслом, либо отваривая рис и сдабривая его рубленым крутым яйцом.

3. В блинчики (сканцы) кладут столовую ложку начинки и, собирая в гармошку края сканцев, формируют полуоткрытый пирожок.

4. Пирожки выпекают 10—15 минут в духовке, смазав предварительно подсоленной сметаной со взбитым яйцом (или только с желтком).

5. Горячие калитки смазывают сливочным маслом, а затем, непосредственно перед едой, погружают в глубокую тарелку с горячим молоком, в котором распущено масло.

Калитки с картофелем едят также сухими с ухой.

КАЛЬЯ. Разновидность русского рыбного супа. Отличается от ухи, во-первых, тем, что в калье может использоваться не только пресноводная, но и морская рыба (как самостоятельно, так и в сочетании с речной), а во-вторых, тем, что в калью стараются употреблять преимущественно жирную рыбу, то есть в первую очередь осетровых, белугу, севрюгу, калугу, карпа.

Главная особенность жидкой части кальи состоит в том, что в нее наряду с водой входит огуречный рассол (1/2 от объема воды) и небольшое количество лимонного сока (1—2 столовые ложки). Огуречный рассол добавляется через 7—10 минут варки рыбы в кипящей воде, а лимонный сок — после окончания вар-

ки кальи и снятия ее с огня. Из других обязательных компонентов кальи следует назвать лук (2—4 луковицы на 1,5 л воды), картофель, мелконарезанные соленые огурцы и рис (2—3 столовые ложки на 1 л воды). Рис в калью можно вводить также отварным, после варки рыбы, но перед заливкой лимонным соком. Варится калья недолго — в общей сложности 15—18 минут. Из пряностей необходимы черный перец, петрушка, лук-порей. Иногда делают сложную калью, где наряду с рыбой, отваренной кусками, вводят также галки — клецки из рыбного фарша, муки и взбитого яйца. Калья — приятное, вкусное первое блюдо, к сожалению, выходящее из повседневного употребления.

КАМБАЛА. Рыба прибрежных (мелководных) морских районов, обладающая очень нежным и вкусным мясом. В западноевропейской ресторанной кулинарии фигурирует всегда под именем «сель». Камбала употребляется в основном для жарения в растительном масле. В отварном виде рыба теряет во вкусе.

Для сохранения наилучшего вкуса камбалы необходимо соблюдать правила разделки этой рыбы: обрезать голову и брюшную часть так, чтобы границы обреза приходились по костям, снять верхнюю кожу с обеих сторон камбалы, обрезать круговые плавники так, чтобы обрез оставлял бы совершенно бескостное мясо. Перед обжариванием камбалу необходимо панировать в муке, лучше — в рисовой, смешанной с небольшим количеством соли. Обжаривание ведется по 7—8 минут с каждой стороны до появления золотистой корочки. В качестве добавочной пряности, оттеняющей вкус камбалы, употребляют порошок тимьяна, которым посыпают камбалу во время жарения, как солью.

КАМА. Эстонское национальное комбинированное толокно, смесь муки из предварительно обжаренного зерна ржи, овса, ячменя, гороха, бобов, взятых в равных долях. Это один из древнейших продуктов народов Прибалтики, оставшийся от времен неолита и периода безогневой кухни. Современная кама выпускается пищевой промышленностью Эстонии. Традиционное применение камы — простое механическое смешивание ее со свежим молоком, простоквашей или сливками и превращение в жиденькую кашицу или в плотные бабошки-клецки, которые едят сырыми. К каме можно добавлять также либо соль, либо мед, превращая ее то в закуску, то в сладкое блюдо.

КАМЫ́ (русское — *комы*). Белорусская каша из картофеля, гороха, бобов, разваренных в пюре и тщательно перемешанных, сдобренных салом. Иногда из этой комбинированной каши-пюре делают клецки-комочки и обжаривают их в сале. Такое чисто внешнее оформление дало позднее основание думать, что название блюда происходит от испорченного русско-

го слова «комок», «ком». В действительности «кам» — чрезвычайно древний корень, общий для наименования *смеси различных зерновых* у всех народов Прибалтики. Например, латышское *камс* — смесь гречневой, пшеничной и гороховой муки с простоквашей, эстонское *кама* (см.) — *смесь пяти видов муки.* В то же время «комок» на латышском — «пициня», на литовском — «жемес», на эстонском — «палль», то есть слова с совершенно иными корнями. Все это позволяет думать, что блюдо *камы* в его различных вариантах было заимствовано всеми народами Прибалтики у древнейшего славянского населения Полоцкой Руси — кривичей, первыми в этом регионе перешедших к земледелию.

КАНАПЕ (фр. *canapé*). В первоначальном значении — мягкая скамья, род дивана. Так стали называть бутерброды, приготавливаемые на поджаренном хлебе (черном или белом) с румяной, твердой корочкой (своего рода «жесткая скамья»), на который стали накладывать уже не слой масла (как на обычные бутерброды), а толстый слой какого-нибудь мягкого, съедобного вещества — например, шпрот, сардин, паштета, отварной курицы, рыбы горячего копчения, с дополнением свежих, мягких овощей — ломтика или кружочка огурца, помидора, листика сельдерея, веточки укропа, перышки лука.

Иногда для связи или для увеличения мягкости к канапе добавляют еще и ложечку какого-нибудь соуса — майонеза, бешамеля, сметаны. Так как канапе требуют известной «возни» с ними, то их готовят заранее, причем сразу несколько десятков штук или даже сотен. В этом случае их делают в виде маленьких квадратиков и втыкают в них вертикально небольшие палочки (в виде спички), чтобы можно было брать канапе, не касаясь и не деформируя их мягкую накладку.

КАНДИРОВАНИЕ (от фр. *candisation* — кристаллизация сахара, и от нем. *kandieren* — варить, плавить сахар). В широком смысле — заниматься кондитерским искусством, производить различные операции с варкой сахара и приготовлять в нем кондитерские изделия. В узком смысле «кандировать» — варить варенье или еще уже — опустить в кипящий сахар и обварить в нем до получения необходимого цвета и вкуса тот или иной пищевой продукт: полуфабрикат — фрукты, тесто.

КАНЕЛОНЫ (от фр. *cannelure* — желобок, бороздка). Ребристые формы из тонкой жести для отливания в них желе, заливных, плотных киселей, для выпечки некоторых видов печений из полужидкого теста (например, орехового бисквита).

КАПЕРСЫ (капорцы, каперцы). Почки вечнозеленого средиземноморского кустарника Capparis spinosa, которые специально маринуют и только в таком виде используют как острую приправу к супам-кальям, солянкам, ко вторым (мясным) блюдам из почек, к рассольникам с почками, в салаты.

КАПЛУН (фр. *chapon*). Холощеный, специально откормленный петух. Употреблялся до начала XX века в европейской кухне, в основном во французской, которая ввела еще в средние века различие между четырьмя родами куриного мяса: курица, цыпленок, *пулярка* (см.) и каплун, которые отличались вкусом и, главное, — предназначались для разных блюд и способов приготовления. Каплуна всегда делали целиком, в основном запекали как парадное блюдо. Цыплят жарили и отваривали, курицу отваривали на бульон и тушили (кусочками), пулярку жарили целиком или половинками.

В настоящее время при бройлерном производстве домашней птицы прежние методы подготовки птицы утратили свое значение, но старая терминология все же сохранилась в ресторанном языке как указание на характер приготовления. Так, на расфасованной заводским способом импортной домашней птице можно иногда прочитать пометку: «пулярка» (poularde), «цыпленок» poulet), «каплун» (chapon), «курица» (poule). Это лишь указание на разный характер содержания птицы и ее приготовления.

КАПУСТА. Одно из древнейших культурных огородных растений, многообразно используемое в кулинарии. Наиболее распространенное во всем мире использование капусты для отваривания в супах — не самое правильное. Отваренная капуста теряет много полезных веществ.

Наилучшее использование капусты — для квашения, причем квасить капусту лучше всего рубленую, а не шинкованную. При квашении капусту надо сильно утрамбовывать в посуде и засаливать из расчета 4 процента соли от веса капусты. Выдержка забродившей капусты не менее двух-трех недель (до полного исчезновения запаха газов). Капусту по-русски заквашивают с морковью, яблоками и клюквой или брусникой. По-южному — со свеклой и красным перцем, по-западноевропейски (по-французски) — квасят наскоро бланшированную капусту, добавляя не только 3 процента соли, но и 4—5 процентов сахара и 1/2 стакана сухого вина на каждые 10 кг капусты. Одновременно в такую капусту до заквашивания вводят примерно 1/4 или 1/3 от ее веса — яблок, слив, свежего кизила. Настоящая капуста-провансаль становится готовой к употреблению уже к исходу 5-го дня (вместо 20—24 дней при обычном заквашивании).

Капусту используют также в *голубцы* (см.), для завертывания фарша. При этом крайне важно сделать так, чтобы капустный лист был мягким, эластичным. Это важно и для улучшения вку-

са всего голубца, и для завертывания фарша и его сохранения (твердый лист — ломок, и это может приводить к вываливанию или вытеканию фарша). Капусту надо подготовить таким образом, чтобы разнятые ее листья не менее 1—2 часов полежали бы в холодной воде, а затем были бы бланшированы: ошпарены или проварены в подсоленном кипятке 1—2 минуты.

В финской кухне капусту варят в молоке с добавлением сахара, превращая во вкусную кашу.

Наконец, в китайской кухне капусту, как правило, обжаривают во фритюре — полминуты-минуту, иногда даже бланшируя предварительно весь кочан и затем обсушивая его.

В качестве приправы к капусте употребляют лук, подсолнечное масло, перец, но только не сметану. Цветная капуста, наоборот, исключительно хороша сырой, бланшированной «бутонами» и с приправой из смеси зеленого (порошкового) сыра со сметаной. (О тушеной капусте, употребляемой как традиционное блюдо русской кухни, и о начинке см. ниже.)

КАПУСТНИКИ. Название запеканок и пирогов со свежей, чуть тушеной или слегка пассерованной капустой. При тушении капусту не следует доводить до изменения цвета (порыжения), надо лишь добиваться ее мягкости и прекращать тушить при появлении специфического приятного капустного аромата. Добавлять в тушеную капусту можно лук, тмин, немного очень тонко измельченной моркови. После охлаждения и добавки рубленых яиц или грибов такая тушеная капуста может служить превосходной начинкой для пирогов, пирожков, а также основой для приготовления запеканок. Для этого ее достаточно уложить на противне, сверху смазать взбитым яйцом и слегка припудрить мукой.

КАРАВАЙ. Название, получившее распространение в русском кулинарном обиходе, но относимое очень часто к совершенно разным изделиям. Так, караваем называют большую краюху хлеба домашней выпечки, каравайчиками зовут также круглые или продолговатые пирожки и булочки без начинки, наконец, в некоторых областях так называют толстые лепешки, в других же — ватрушки крупных размеров или — сдобные полусладкие булочки. Причина такого разнобоя заключается в том, что слово «каравай» — не русское, оно означает — тмин, вернее, индийский тмин — ажгон, зиру, и отсюда все хлебобулочные изделия, где применялся тмин, вначале получали наименование «каравайных». Однако в силу того, что русскому народу свойственно оценивать все изделия в первую очередь по форме, а не по содержанию, слово «каравай» было отнесено к круглой (полусферической) форме, и

все изделия подобной формы, особенно в провинции, в XIX в. стало модным называть караваями.

Таким образом, произошло примерно то же самое, что некогда произошло с иностранным словом «фирма»: среди людей недалеких и малообразованных так называют любую иностранную штучку — от сумочки до джинсов, иногда совершенно не подозревая, что это слово означает деловое учреждение.

КАРА-КУРЧИНЦЫ. Небольшое племя на восточном побережье озера Лоб-нор (МНР) — единственная на Земле группа людей, открытая в XIX в., которая *не знала хлеба* или ему подобных заменителей, как все другие народы, и обладала своей особой системой питания. Кара-курчинцы не ели также и бараньего мяса, как окружающее их монгольское население. Употребляли в пищу лишь мясо пеликанов и выпи — речных птиц, питающихся исключительно рыбой и земноводными, — непригодное в пищу с точки зрения всех других народов и современной медицины. Вторым компонентом питания кара-курчинцев были поджаренные корни кендыря (Trachomitum Woodson) — травянистого растения семейства кутровых, для которых характерно наличие млечного сока и которые также считаются медициной абсолютно несъедобными для человека и даже ядовитыми (из-за строфанта). Из молодых побегов тростника, особенно метелок его в восковой спелости, кара-курчинцы вываривали густую массу, сладковатую на вкус. Таким образом, вся их пища состояла из *неплотного*, малокровного, лимфато-разреженного субстрата животного происхождения и такого же *неплотного* растительного сырья. Что же касается химического состава их пищи, то она состояла из легко усваиваемых белков и легких крахмалов. Таким образом, система питания была вполне стройная, ибо, как это было доказано только в начале 80-х годов нашего века, хлеба требует только жировое, основательное белковое и кисло-растительное питание.

Пример кара-курчинцев имеет принципиальное значение. Он говорит о том, что питание человека может быть каким угодно, но только не хаотическим, что разделение продуктов на вредные и полезные чрезвычайно условно; гораздо важнее их взаимосвязь, их гармония в биохимическом смысле, а также сила привычки к определенному питанию или определенным продуктам. Кара-курчинцы не могли есть хлеб, который им давали европейцы — они его тотчас же выплевывали, а тот, кто съедал, отравлялся. Вместе с тем это был чрезвычайно выносливый, крепкий народ, физически хорошо сложенный и развитый. И это понятно: их система питания была естест-

венной, тесно связана, отрегулирована с окружающей их природой, вытекала логически из нее. Отсюда еще один важный вывод: все так называемые «научные», а фактически надуманные, вымышленные системы питания, предлагаемые для разных целей (похудения, набора веса и т. п.), — являются шарлатанскими, нереальными и неприемлемыми.

КАРАМЕЛЬ. Жженый сахар (фр. *caramele*, от испанского *caramelo*, заимствованного в свою очередь из арабского и означающего «черный мед»). Карамель ныне — международное название одного из видов конфет, для приготовления которых в основном используется плавленый сахар. Карамельной пробой называют такую стадию плавления сахара, когда он начинает буреть и приобретает слегка горьковатый вкус. Такой карамельный сахар используют для подкрашивания и придания особого запаха различным напиткам, кондитерским изделиям. Карамельные конфеты всегда изготавливаются по одному принципу: начинка любого состава обволакивается плотным «панцирем» расплавленного сахара-леденца в стадии, предшествующей карамелизации. Таким образом, в карамельных конфетах не всегда и не обязательно присутствует собственно карамелизованный сахар.

КАРАСИ. Традиционное рыбное блюдо русской кухни.

Особенностью приготовления является то, что оно имеет две стадии. Вначале караси, даже самые мелкие, после чистки и потрошения панируются в муке и обжариваются на любом растительном масле до полного уплотнения панировки (иногда с мелких карасей *не снимается чешуя*), а затем вся подготовленная рыба перекладывается в глубокую сковороду, засыпается мелкорезаным репчатым луком, заливается сметаной и тушится под крышкой еще четверть часа, обычно в духовом шкафу. В результате мелкие рыбные кости становятся мягкими, и блюдо не причиняет поэтому никаких неудобств.

КАРБОВАНИЕ (от нем. *kerben* — делать насечки, и польск. *karbowac* — делать нарезки или надрезать, насекать). Кулинарный прием, широко используемый в западноевропейской профессиональной кухне, особенно ресторанной, при приготовлении блюд из мяса.

Карбование состоит в том, что кусок мяса, предназначенный для натурального шницеля, антрекота или ромштекса, т. е. для зажаривания целиком на сковороде, надрезается частыми, но неглубокими надрезами, несколько наискосок к поверхности куска с одной или с обеих сторон. В эти надрезы могут быть втерты пряности (сеченый лук, чеснок, молотый перец и т. п.).

Само применение карбования делается в основном с целью смягчить консистенцию мяса, ускорить его приготовле-

ние, придать ему какой-либо дополнительный оттенок вкуса, повысить его кулинарные качества.

Карбование применяется обычно вместо отбивания мяса или наряду с отбиванием (слабым). Карбование помогает сохранить лучше в неприкосновенности внешний вид цельного мясного куска, не деформируя его, как это бывает при отбивании, и одновременно добиваясь того же кулинарного эффекта, т. е. смягчения консистенции мяса. Применяется обычно к жесткому мясу (старому, малоупитанному), но может использоваться и вне зависимости от качества мяса, просто как улучшающий пищу прием.

Карбование противоположных сторон мясного куска ведется обычно в противоположных направлениях, т. е. если сверху наклон надреза идет справа налево, то снизу он должен идти слева направо.

Улучшение консистенции наступает в результате нарушения связи волокон и прожилок на поверхности мяса. Поэтому чем чаще и глубже нанесены на мясо карбы (надрезы), тем мягче будет его консистенция в готовом виде. Однако карбы по глубине не должны превышать 2—2,5 миллиметров с каждой стороны, т. е. быть действительно «царапинами», а не разрезами.

КАРБОНАД (фр. *carbonnade*, от лат. *carbo* — уголь). Так называют приготовленную особым образом свинину для сравнительно длительного хранения. Название произошло от того, что в прошлом тушение паром или сухим теплым воздухом, требующееся для приготовления карбонада, могло производиться только при помощи угля, на спокойном угольном жару. Другим непременным условием для приготовления карбонада является наличие скороваркого вида мяса. Поэтому карбонад можно приготавливать либо из свиной вырезки, либо из телятины, либо из свиного мяса. Во всех случаях мясо предварительно зачищается от пленок, но слой жира обязательно сохраняется. Затем создается плотная панировка мукой, иногда покрытие редкой тканью вместе с мукой или покрытие эмульсией, в составе которой имеются соль, пряности (перец), селитра, пищевые красители. Для лучшего проваривания карбонадам придается форма узкого продолговатого цилиндра или бруска, соответствующего размерам и сечению естественной вырезки, если карбонад приготавливается из других частей туши (в таких случаях в торговле карбонад называют «шейкой»).

КАРКАДЭ (*Hibiscus Z., Tea karkade*, носит также ряд других названий: гибискус, бакум, африканская мальва, суданская роза, «напиток фараонов».) Растение семейства мальво-

вых, подсемейства гибисковых. Распространено в тропиках, в верховьях Голубого и Белого Нила. Используются лепестки цветов каркадэ, обладающие запахом, вкусом и способностью экстрагироваться.

Каркадэ культивируется с середины XX в. также во Флориде (США), в оазисах Сирии и на Ближнем Востоке в наиболее влажных районах (приморских).

Каркадэ был известен в Европе с XVIII в., но не получил применения вплоть до 60-х годов XX в.

Лепестки цветов каркадэ у всех видов красные, но разных оттенков — алые, пурпурные, шарлаховые, бордовые или оранжевые с темно-вишневыми пятнами.

В высушенном виде они плотные, жесткие, темно-красные, розоватые по краям.

Напиток каркадэ поступает в продажу в бумажных пакетах или в картонных коробочках по 100 г.

Заваривание, указанное фирмами по аналогии с чаем, не обеспечивает правильного экстрагирования лепестков. Поэтому ряд фирм советует кипятить каркадэ, что также неправильно, ибо, давая красивый цвет настоя, кипячение лишает каркадэ полезных свойств.

Правильный способ заварки.

10 лепестков (целых) или 2 ч. ложки (дробленых) заваривают крутым кипятком в фарфоровой чашке (пиале), которая в течение 10 минут должна стоять на конфорке газовой плиты с зажженной духовкой. Получаемый настой красивого, глубокого вишневого цвета с сахаром напоминает по вкусу вишневый сок. Заварку можно производить только один раз — лепестки каркадэ полностью отдают свой сок.

КАРНЕПУРЕ (от ит. *carne* — мясо, и фр. *purée* — измельченное, пюрированное). Итальянская запеканка из мяса, макарон, овощей и хлебного мякиша, разведенного молоком.

КАРЛУК. См. *рыбий клей.*

КАРП. Прудовая рыба, имеющая нежное, неплотное мясо, часто сохраняющее запах тины. Поэтому наилучшим видом приготовления карпа является тушение или запекание в духовке на сковороде под крышкой вместе с картофелем, луком, морковью и пряностями (лавровый лист, перец, укроп). Такой вид приготовления лишает мясо карпа водянистости и побочных запахов.

КАРТОФЕЛЬ. С кулинарной точки зрения продукт, дающий возможность универсального применения и имеющий множество способов приготовления. Отваривается в воде, на пару, жарится на всех видах масла и жиров, тушится и запекается во всех

средах и видах посуды и даже кандируется в сахаре. Каждый новый вид обработки сообщает картофелю новый вкус, что создает возможность чрезвычайного разнообразия картофельных блюд. На вкус картофеля и его изменение помимо обработки влияет также форма его разделки: запекание и отваривание в мундире (кожуре) и целиком в чищеном виде, в форме бляшек, брусков, соломки, в виде пюре и сыротертом виде. Одно из основных качественных показателей картофеля — степень содержания крахмала: чем выше она, тем рассыпчатее сорт, тем вкуснее он. Поэтому картофель не следует мочить (мыть) задолго до приготовления, держать долго очищенным в воде, так как это ведет к вымыванию крахмала. Основное требование к блюдам из картофеля — чтобы они подавались горячими, сразу по приготовлении, иначе картофель твердеет.

Единственное ограничение при приготовлении картофеля: его нельзя совмещать с кислой средой, кислыми продуктами, так как при этом он твердеет, задерживает варку всего блюда и теряет все свои положительные качества. Точно так же нельзя оставлять и вторично разогревать блюда из картофеля. Чтобы задержать отвердение картофельного пюре при остывании, следует сдабривать его не только горячим молоком, но и яйцами, маслом (подсолнечным или оливковым), наряду со сливочным. Это способствует сохранению и вкуса, и консистенции пюре.

КАСТРЮЛЯ (фр. *casserole*, от *casse* — яма, черпак). Кухонный прибор для варки, первоначально только из меди, введенный впервые во французской кухне в XVII в. По-немецки это слово первоначально переводилось как «сковорода для тушения». Кастрюля не употреблялась для супов вплоть до конца XIX в. (до появления эмалированной посуды). В России впервые была введена на флоте морским уставом 1720 г. Классический набор кастрюль — двенадцать входящих один в другой цилиндров диаметром от 12,5 до 25 см (т. е. от 5 до 10 дюймов).

КАСТЭРД (англ. *custard*). Яичный чай, или чай, который заваривается молоком с добавкой сырых взбитых яиц.

Состав. 1/2 стакана кипятка, 1 л молока, 3—4 желтка, 2—3 ст. ложки сахара, 1—2 ст. ложки чая.

Приготовление. Вскипятить молоко; желтки растереть, взбить с сахаром в однородную массу. Заварить чай 1/2 стакана кипятка, выдержать 2—3 минуты, долить кипящим молоком, сильно размешать чай в чайнике ложкой, дать постоять 5 минут и быстро влить желтки, непрерывно размешивая их, чтобы они не свернулись, в течение 1—2 минут. Затем разлить кастэрд в чашки, подавать на десерт. (Можно добавить: сливки к молоку, ванилин, 10 г сливочного масла.)

КАТЫК. Кислое молоко, заквашенное культурой болгарской палочки. В отличие от простокваши (сырокваши) заквашивается после кипячения и последующего остуживания до 30—24 °С, но не ниже, катыком предыдущего дня изготовления в количестве 100—150 г на литр молока. Катык (он же — мацун, мацони, йогурт) широко употребляется и в чистом виде, и как приправа в национальных кухнях Средней Азии, Закавказья, Татарии, Башкирии.

КАЧ. Суп из заболони молодой осины (внутренняя сочная и нежная часть коры) с примесью лука, хрена, исландского мха и репы или редьки, а также клецек из ржаной муки. Был распространен в северовосточных районах европейской части России, особенно в бассейне Вычегды, Верхней Камы, Вишеры и Печоры, а также в Зауралье. При правильном приготовлении обладает тонким ароматным запахом свежих овощей и приятным кисловатым вкусом, служит прекрасным противоцинготным средством в условиях Крайнего Севера. Неверны и поверхностны мнения, встречающиеся в художественной литературе, что «суп из осиновой коры» — признак крайней бедности местного населения при царизме. Название «кач» означает по-мансийски — «сила» (в некоторых диалектах также — «рука», «зелень», «растущий»). Наблюдая, как бобры, олени и зубры, поедая кору молодых осин, быстро жиреют, манси стали также использовать ее в пищу. По современным данным, заболонь молодой осины содержит высокий процент протеинов, аминокислот и энзимов, каталазу и пироксидазу, усиливающих обмен веществ в организме.

КАЧЕМАС. Дальневосточное (охотское, камчатское) название вяленой жирной рыбы, так называемой провесной, то есть остающейся после вяления эластичной, мягкой, нежной в отличие от насухо вяленой, называемой юкола.

КАШТАНЫ. Крупные семена каштанового дерева, содержащие очень высокий процент крахмала в сочетании с растительным маслом. В кулинарии они употребляются в национальных кухнях народов Южной Европы, Малой Азии, а также Закавказья. В пищу идут съедобные каштаны, а не конские, распространенные как декоративное дерево в среднеевропейской полосе.

Приготовление каштанов довольно сложно. Вначале их надо перекалить в скорлупе на листе в духовке, затем обварить кипятком, очистить от скорлупы и отварить в молоке, как картофель, но на очень медленном огне. При отваривании в воде скорлупу не надо снимать, а сделать в ней сверху лишь крес-

тообразный надрез, затем отварить 5—7 минут после закипания воды, слить воду, снять скорлупу и доваривать в небольшом количестве кипятка на медленном огне около получаса. Но и после этого каштаны лучше доваривать в молоке, до полной мягкости.

КВАС. Один из древнейших русских напитков. Впервые упоминается в летописи с 1056 г. (спустя 170 лет после упоминания меда). Вплоть до конца XIX в. приготавливался как слабоалкогольный напиток (2—3°) на ржаном солоде, с добавлением ароматических и пряных трав (мяты, чабреца, душицы) или ягодных и фруктовых соков (малины, брусники, яблок, груш). С переходом на фабричное производство технология была значительно изменена, что повлекло и изменение в сырье. Квас стали изготавливать из готового печеного хлеба, его остатков, из сухарей, из остатков теста и муки на хлебозаводах и т. д. В качестве солода ныне употребляют мальтозу (сироп) заводского производства. В результате производство кваса, шедшее прежде несколько суток, ныне ускорено до 5—6 часов. Для домашнего приготовления кваса используют квасной концентрат, сберегающий труд и время хозяек.

КВАЦАРАХИ. Соус из слив ткемали грузинского промышленного изготовления и рецептуры, концентрированный, в отличие от домашнего соуса-ткемали.

Очень высокого качества; выпускается в бутылках по 325 мл и 0,5 л.

КВИСЫ (происхождение неизв.). Русский профессиональный термин поварского жаргона, встречающийся в кулинарных книгах XIX в. Употреблялся для обозначения голеней птицы с тазовой костью, т. е. той части тушки, которая в 90-х годах XX в. получила в торговле название «окорочка», или «ножки Буша».

Термин «окорочка» никогда ранее не применялся в русском языке в приложении к птице и является калькой с английского. Повара в России, особенно ресторанные, употребляли термин «квисы».

КГОМОЛКА. Белорусское обозначение целого круга или головки сыра. Появилось в XVI в.

КЕКС (англ. *cakes*). Английское название различных сдобных кондитерских изделий, имеющих рассеянную начинку в виде вкраплений в тесто изюма, цукатов или орехов. Кексы — «родственники» русского кулича по своему составу, но не по технологии. Кексы ближе к бисквитам — по характеру приго-

товления, пропорциям муки, яиц и выпечке, а также по форме (в виде бруска, а не цилиндра). Кексы выпекаются в толстостенной чугунной посуде (форме) или в огнеупорной глиняной, в отличие от куличей; их структура рыхлее куличной. Тесто кексов большей частью жидковатое, текучее. Форма смазывается всегда маслом и, кроме того, выкладывается изнутри промасленной бумагой (пергаментом).

Приведу пример настоящего английского кекса, носящего название «Тысячелетний», указывающее на его древность, традиционность и способность долго сохраняться, не черствея.

Состав. 200 г сливочного масла (в крайнем случае — маргарина), 200 г сахара, 4 яйца, 250 г муки пшеничной высшего сорта, 50 г цукатов, 30 г миндаля — ошкуренного, рубленого (замена его изюмом или другими орехами возможна, но нежелательна), ваниль, половина ч. ложки углекислого аммония (карбонат аммония).

Приготовление. Масло распустить, стереть добела и взбить с сахаром-пудрой, а затем по одному втирать взбитые яйца, после чего постепенно подмешать муку и в последнюю очередь ввести аммоний, ваниль и цукаты. Миндаль рубленый посыпается поверх теста или втыкается целиком. Можно добавить в тесто вишни, оставшиеся от настойки, или тертые грецкие орехи. Выпекается в любой форме один час.

И еще один рецепт староанглийского национального кекса.

Состав. 250 г масла, 250 г сахара, 5 яиц, 375 г муки, 75 г сладкого миндаля, 250 г изюма, 100 г цукатов. Тертая цедра половины лимона и его сок.

Приготовление. Распущенное масло стереть с сахаром добела, по одному добавлять и стирать желтки яйца, предварительно взбив их отдельно (на это затратить минимум полчаса), затем добавлять муку, рубленые миндалины, промытый рубленый изюм, мелконарезанные цукаты (лучше разные — апельсиновые, лимонные, айвовые, арбузные, персиковые), сок лимона, цедру и в самом конце — взбитые отдельно в пену белки. Никаких средств подъема теста в этот очень старинный кекс не добавляется, но выпечка его в форме идет на среднем огне ровно 1 час 15 минут. Спустя час надо следить по верхней корке, чтобы кекс зарумянился ровно, не подгорел. В крайнем случае, если время не истекло, прикрыть влажным листком белой бумаги и менять его.

КИВИ (англ. *kiwi*). Европейское торговое и кулинарное наименование дальневосточного плодового растения, т. н. «китайского крыжовника», принадлежащего к плющеподобным, лиановым и обладающего плодами величиной с крупную сливу, покрытыми тускло-коричневой кожицей, поросшей мельчайшими волосиками (щетинками); издали киви можно принять за мелкую картошку.

Возделывается главным образом в Китае и других странах Дальнего Востока, а также акклиматизировано в Европе (Франция, Италия, другие страны Средиземноморья) и в Но-

вой Зеландии. Именно Новая Зеландия и является основным поставщиком товарного киви в мире, в том числе и в нашу страну. Популярность киви в Европе объясняется тем, что это «зимний фрукт». Его ввоз из Новой Зеландии начинается с ноября и продолжается до апреля—мая, так что самый «бесфруктовый» период года заполняется свежими фруктами, причем фруктами не позднего хранения (как, например, яблоки), а свежими, поступающими «с ветки» и обладающими сочной, вкусной мякотью ярко-зеленого цвета. Сок киви тоже зеленый и дает основу для изумрудного по цвету ликера «Киви».

С 1992 г. киви впервые стали ввозиться в Россию и поступили на рынки (в магазины) Москвы, Петербурга и Киева (а также других столиц стран Ближнего Зарубежья). Поскольку с этим продуктом наш потребитель совершенно незнаком, а киви весьма дорогостоящи, при покупке следует обращать внимание на то, чтобы фрукты были доброкачественны.

Это значит: они должны быть сухими, шершавыми, ровно окрашенными в светло-коричневый цвет, без пятен, не выглядеть помятыми, влажными или слишком темными; быть не только упругими, но и способными при легком надавливании восстанавливать свою форму, как резиновые; иметь сильный приятный аромат (быть не перезрелыми). Киви, не обладающие ароматом, — испорчены.

Самое лучшее — покупать немножко недозрелые киви, с зеленоватой кожицей. Тогда они легко дозревают при комнатной температуре за сутки-двое. Хранить зеленые киви можно не более двух дней и только в овощном отделении холодильника. В этом случае их можно употреблять, заранее вынув из холодильника за один час до подачи к столу.

Употребляют киви так: на одном конце фрукта делают крестообразный надрез острым ножом на глубину 2 мм, затем отворачивают (снимают) кожицу, как перчатку, и берут мякоть чайной ложечкой, как яйцо всмятку. Киви нарезают дольками во фруктовые салаты, в торты (в качестве накладки сверху), употребляют в компоты, в маседуаны, в виде добавок в мороженое — то есть как изысканный десерт, понемногу. Киви, таким образом, является акцентирующей, яркой, ароматной добавкой, служит в качестве фруктово-кондитерской приправы (вроде кокосового ореха), а не как основной продукт.

КИСЕЛЬ. В кулинарии этот термин имеет два значения:

1) Русский кисель — кисловатое, полузаквашенное студенистое блюдо из различной муки — ржаной, овсяной, пшеничной (реже) и гороховой. Приготовление основано на вымывании из муки клеящих, крахмалистых частей, их разбухании и слабом заквашивании при длительном выстаивании в условиях умеренного тепла с последующим завариванием в плотную студенистую массу, разрезаемую на порции ножом. Такой несладкий, кисловатый или кислый кисель (ржаной, овсяный)

едят с *сытой*, то есть с разведенным теплой кипяченой водой медом. Гороховый же кисель едят с мясным бульоном или мясной подливкой.

2) Ягодно-фруктовые кисели — сладкие блюда западноевропейской кухни, приготавливаемые на основе соков или отваров ягод и фруктов с прибавлением к ним сахара (или меда) и завариванием картофельного (или кукурузного) крахмала. Такие сладкие кисели используются как третьи блюда, а также в качестве подливок к другим видам десерта. Консистенция этих сладких киселей непостоянна: она целиком зависит от вкуса изготовителя и может легко варьироваться в зависимости от доли внесенного крахмала. В западноевропейской практике приняты густые кисели (1 столовая ложка крахмала на 1 стакан воды). В русской же кухне приняты кисели средней густоты (2 чайные ложки на 1 стакан). В Прибалтике приготавливают жидкие кисели на базе компотов, вместе с фруктами и ягодами. Такие кисели носят название *фруктовой каши*. Кисели из красных, кислых сортов ягод — клюквенный, красносмородиновый, черничный — по-русски едят с молоком. Густые кисели, к сожалению, малоизвестные у нас, требуют, во-первых, чистых натуральных соков (а не фруктовых отваров) и, во-вторых, повышенной доли сахара, чтобы компенсировать пресный вкус крахмала. Их можно делать многослойными, заливая поверх остуженного слоя новые, изготовленные из других сортов ягод или фруктов. Такой кисель и по виду, и по вкусу гораздо привлекательнее обычного, но его надо подавать нарезанным на пласты или в прозрачной посуде.

КИШМИШ. См. *изюм*.

КЛАЙОНЫ (фр. *clayon*). Плетенки из ивовых прутьев. В отличие от корзин они неглубоки — широкие и длинные, имеющие крышки и оплетенные так неплотно, что между прутьями сохраняются зазоры (0,5—1,5 см). Употребляются для сушки овощей в подвешенном состоянии — либо на открытом воздухе, либо под навесами.

КЛАРЕТ (фр. *clairette*). Общее название красных бордоских вин в Западной Европе, а также вин бордоского типа, производимых в других странах. Например, немецкий кларет, австралийский кларет и т. д. В Испании «кларетом» называют все красные столовые вина, без различия типа.

КЛЁК. Одно из белорусских названий огуречного рассола.

КЛЁЦКИ (от нем. *Klößchen* — комочек). Мучные изделия, употребляемые либо для засыпки в супы, либо как гарниры ко вторым мясным блюдам. Бывают и сладкие клецки, добавляемые в кисели, компоты или к сладким соусам в качестве десертных блюд.

Для всех видов клецек требуется:

1) мука или мелкая крупа любых зерновых, а также пюре овощей, содержащих крахмал (например, картофеля, батата, арроута и др.), или хлеб;

2) яйцо;

3) небольшое количество жирной жидкости: молока, сливок, растопленного масла;

4) в качестве необязательных сменных добавок — пряности, соль, сахар (в зависимости от назначения клецек).

Приготовление клецек состоит из двух операций: смешивания всех компонентов и отваривания небольших порций клецечного теста в кипящей подсоленной воде.

Размеры клецек не должны превышать 1/2 чайной ложки, так как они сильно разваривaются и увеличиваются в объеме. Варка клецек идет в кастрюле, до всплытия. Клецки снимаются и складываются или в сухую посуду, слегка смазанную маслом либо жиром, чтобы они там не слиплись, или в дуршлаг, чтобы с них сошла лишняя жидкость. Обсушенные и смазанные маслом, клецки добавляются в готовые кушанья.

Вариантов состава клецек очень много, вкус — крайне разнообразен. Клецки — национальное блюдо белорусской, литовской, польской кухонь. Клецки из готового белого хлеба, размоченного в молоке, называются *кнелями* и употребляются в основном в чешской и словацкой кухнях.

КЛОПС (от нем. *klopfen* — отбивать, стучать). Мясное блюдо. Приготавливается из кусков мяса размером в 4—5 см, без панировки, но обязательно слегка отбитых (отсюда и название блюда). Это мясо обжаривается и тушится с луком. В качестве подливки употребляется либо мясной сок, либо сметана. Гарнируется обычно картофелем и свежими овощами (помидорами, огурцами).

КЛОШ (фр. *cloche* — колокол). Чугунная или глиняная посуда для запекания овощей, мяса. Она имеет толстое дно, форму невысокого широкого цилиндра (иногда слегка расширяющегося кверху) и плотно прилегающую крышку. Обычная форма клошей — полусфера или срезанная часть шара, отсюда и название этой посуды.

КЛЮКВА. Болотная ягода. Важный компонент блюд русской кухни, особенно древнерусской и северорусской. Клюква использовалась как приправа, создающая ароматический

и вкусовой колорит — в квашениях, солениях и мочениях, в морсах, водичках, медах и в киселях, соусах в качестве приправы к мясу и дичи; позднее клюква нашла применение и в конфетном производстве. В настоящее время применяется большей частью в вареньях (как добавка и в чистом виде), а также в киселях и в виде пюре, протертого с сахаром.

КЛЫНДА. Белорусская каша из льняного семени, прошедшего специальную обработку по освобождению от лузги (обдирка) и смачиванию в кипятке с последующей сушкой. Клында — древнее белорусское национальное кушанье. В современном белорусском языке *клындой* часто называют жир, сало, что связано с употреблением сала для сдабривания настоящей клынды и с полной утратой представления об этом исчезнувшем национальном блюде.

КЛЯР (фр. *claire* — жидкий). Точнее, кляры — обволакивающие полужидкие продукты, эластичные панировки, применяемые для покрытия рыбы, овощей, фруктов, птицы, мяса, грибов с целью более быстрого обжаривания.

Состав кляров варьируется, но почти всегда в них входит мука, яйцо, вода, а также кое-какие добавки — соль, пряности, масло, молоко. Искусство приготовления кляров состоит в правильной дозировке соотношения воды, муки и яиц и особенно в том, как смешиваются эти компоненты. Важен порядок соединения, а также раздельное взбивание белка и желтка. Высокое качество кляров достигается лишь практикой.

КОВРИГА. Круглый хлеб ручной формовки (коврига ржаного хлеба, коврига пшеничного хлеба). В некоторых областях России ковригой иногда называют круглый толстый ломоть хлеба, отрезанный «во всю ковригу», то есть по диаметру.

КОВРИЖКА. Крупный, даже скорее гигантский «пряник», то есть изделие из пряничного теста размером до 1—1,5 м в длину и до 1 м в ширину, иногда составленное из двух половинок. Высота коврижки 6—10 см, при условии, что она состоит из двух наложенных друг на друга половинок с промазкой между ними повидлом, вареньем.

Вес коврижек иногда достигает одного пуда и более. Помимо обычных компонентов пряничного теста в тесто коврижки иногда добавляют орехи (миндаль), изюм или цукаты. Как и все пряники, коврижка обязательно глазируется сахарной белой или розовой глазурью сверху.

Крупные размеры коврижек обеспечивают легкость ее транспортировки (по сравнению с рассыпными пряниками), прекрасную сохранность в свежем незачерствевшем виде длительное время и удобство отпуска покупателю в любых угодных для него разновесах и количествах. Главными центрами производства коврижек в России были Городец (на Волге) и Москва.

КОВРИЖНЫЙ СТОЛ. Угощение в доме невесты в то время, когда она, жених и друзья, а также основной состав приглашенных на свадьбу уезжают для совершения свадебного обряда (то есть на венчание или в ЗАГС). Коврижный стол устраивают родители невесты для той категории родных и знакомых, которые по какой-либо причине не могут быть приглашены на свадьбу или не хотят присутствовать на ней.

Название «коврижный», то есть хлебный, отражает не состав пищи за этим видом застолья, а более низкий ранг коврижного стола по сравнению со свадебным столом. Иногда, правда, бывает, что за коврижным столом собирается *большинство* и *лучший состав* приглашенных, а за свадебным остается меньшинство. Это обычно случается, когда родня невесты находится в оппозиции к холостому окружению жениха и не желает, чтобы оно «сопровождало» его и после женитьбы.

КОЖА, КОЖИЦА, КОЖУРА. Название внешних уплотненных оболочек животных и растительных продуктов, отношение к которым в кулинарии разных народов далеко не однозначно. Например, свиная кожа от сала, шпига используется как самостоятельный продукт и блюдо в китайской, кампучийской кухнях, а кожа домашней птицы (кур, индеек) и дичи (фазанов, куропаток) выбрасывается как вредная во всех национальных кухнях Ближнего и Среднего Востока. Кожица овощей, как правило, отвергается всеми кухнями, причем во французской кожица снимается с фруктов, в то время как во всех других странах фрукты отваривают целиком.

Таким образом, общих правил нет, но следует иметь в виду, что в коже (кожице, кожуре) концентрируются не только полезные, но и многие вредные вещества, например: металлы и их окислы, большинство фосфоросодержащих соединений, главная часть которых откладывается, правда, в костях, а также другие специфические соединения (соли, эфиры), попадающие в животные и растительные организмы из внешней среды.

КОКУРОК или **КОКРОК**. Пшеничные хлебцы, долго не черствеющие, которые брали с собой бурлаки на Волге, отправляясь в путь. В восточных областях России (Заволжье)

так называли также пирожки из пресного теста с картошкой. На Урале *кокурочка* — пышка, а на Дону *кокурма* — ватрушка.

КОЛЬЕРЕТКА (от фр. *collerette* — воротничок). Дополнительная этикетка, наклеиваемая не на цилиндрическую основную часть бутылок, а на их горлышко или, вернее, «плечики» и содержащая какое-либо уточнение или пояснение относительно качества напитка (вина, водки, коньяка, ликера и т. д.), например, «Выдержанный», «Марочное», «Экстра» и т. п.

Наличие кольеретки уже само по себе свидетельствует о более высоком классе продукта, ибо таких наклеек нет на ординарных напитках. На экспортных товарах всегда есть кольеретки, содержащие дополнительную рекламную информацию. В то же время безалкогольные напитки и пиво иногда снабжаются только одними кольеретками, без основной этикетки: так поступают с серийными фруктовыми водами, приготовленными на *эссенциях* (см.), где достаточно одно лишь наименование: «Апельсиновая», «Яблочная», «Грушевая» и т. д., что означает одновременно и название напитка, и основную эссенцию, идущую на его производство. То же самое относится и ко всем категориям светлого пива, выпускаемого по единой технологии. На кольеретках в таких случаях пишут: «Жигулевское» (Москва), «Жигулевское» (Петербург), «Рижское» (Рига), «Рижское» (Таллинн), «Рижское» (Москва), то есть обозначается лишь сорт и место производства, без указания на сам продукт, поскольку кольеретка серийных, массовых, ординарных напитков не обязана включать всю ту информацию, которая присуща основным *этикеткам* (см.).

КОЛЬРАБИ. Вид овощного растения, родственного капусте, у которого кочерыжка составляет основную массу, а листья фактически отсутствуют. Кольраби чрезвычайно полезный продукт. Употребляют ее в супы как капусту, но в мелко нарезанном виде соломкой. Сырую кольраби применяют в тертом виде (только на мелкой терке) как салат, без иных добавок.

КОМПОТ. Жидкое фруктовое десертное блюдо: смесь разного состава отваренных в подслащенной воде (жидком *сиропе* — см.) фруктов (свежих или сухих). Компоты бывают трех видов: *маседуаны* (см.), собственно компоты и узвары. В маседуанах отварные свежие фрукты и частично неотваренные кусочки свежих цитрусовых или ананасов смешиваются с небольшой частью отдельно приготовленного из других фруктов и остуженного густого сиропа, например, вишневого или клю-

квенного. Узвары — это компоты, где гуща сухофруктов и сахар преобладают, а воды очень мало, и она уваривается в ароматный сироп, но все варится недолго и на крайне медленном огне.

КОНСОМЕ (фр. *consommé*). Крепкий, сильно уваренный бульон из мяса или дичи, иногда «двойной», то есть мясной бульон, сваренный на костном бульоне. Применялся в прошлом главным образом во французской и русской ресторанной кухне. В современной же кухне консоме считаются вредными, так как содействуют накоплению холестерина в организме. В современном ресторанном понимании консоме — крепкий и сильно посоленный бульон с пирожком.

КОНЬЯК (фр. *Cognac*). Виноградный натуральный спирт, полученный методом дистилляции и многолетней выдержки. Строго говоря, название «коньяк» присвоено только коньякам французского происхождения. Коньяки, получаемые в других странах, могут называться так только в пределах собственной страны, а при экспорте за границу обязаны переименовываться в бренди. Все коньяки, и французские, и иностранные, различаются по месту своего происхождения, то есть по областям или районам, где возделывается коньячный виноград. Отсюда и наши названия коньяков — армянский, грузинский, молдавский. Другое важное отличие, по которому оцениваются коньяки, это количество лет выдержки. Коньяки до двух лет выдержки называются во Франции *арманьяками*, и в этом случае время выдержки не указывается. Выдержка от 3 до 5 лет обозначается на этикетке соответствующим числом звездочек.

По международным правилам для всех старых коньяков приняты буквенные латинские обозначения:

10—12 лет выдержки — V.O.
12—17 лет выдержки — V.S.O.
20—25 лет выдержки — V.S.O.P.
35—40 лет выдержки — V.V.S.O.P.

Эти инициалы расшифровываются так:

V — very (очень)
S — superior (чрезвычайно)
O — old (старый)
P — pale (светлый, седой как лунь).

В России в 30—90-е годы были приняты свои буквенные обозначения для коньяков, производимых на территории СССР:

КВ — выдержанный, т. е. 6—7 лет
КС — старый, т. е. 10 лет
ОС — очень старый, т. е. свыше 13 лет.

Кроме того, коньяки (бренди), обладавшие собственными названиями и не имевшие на этикетках буквенных обозначений, должны были иметь гарантированную выдержку:

«Лезгинка» — 6—7 лет

«Юбилейный Дагестана» — 8 лет.

Крепость коньяков обратно пропорциональна срокам их выдержки. Так, арманьяки имеют крепость 51—52°, пятилетний коньяк — 43—45°, а тридцатилетний — 37°. Сорокалетние уникальные коньяки имеют порой крепость 32—33°, зато обладают сильным ароматом. Иногда на импортных французских коньяках, на этикетках, имеется слово *bois* (лес) с определениями — премьер-буа, дёзьем-буа, фен-буа, бон-буа и т. д. Это означает, что виноградники были разведены на месте вырубленных буковых лесов, что служит указанием на особое качество аромата данного коньяка. Особым видом коньяка является также коньяк фирмы «Хеннеси» с пометкой — «возвращено из Англии». Эти коньяки специально «катали» на пароходах через Ла-Манш и обратно, чтобы они лучше плескались в бочках и смывали бы с них дубовый аромат. Такие коньяки относятся к наивысшей категории.

КОРНЕТЫ (от фр. *cornet* — воронка). См. *шприц кондитерский.*

КОССОЛЕТТИ (от ит. *casella* — домик, и *cassotto* — будка). Блюдо французской парадной кухни, представляющее собой фарш ракообразных (крабов, лангустов, омаров), запеченный в «домике», а точнее — в «сундучке» из приготовленного особым образом вермишелевого теста. Вермишель, которая идет на это «тесто», сохраняет свою фактуру и после варки и обжаривания, и «сундучок», или «хижина», становится похожим на сделанное из прутиков изделие. Коссолетти требуют очень длительного приготовления и фактически вышли из употребления за последние 50—60 лет. Это один из ярких примеров отмирания ряда вкусных, но трудоемких блюд XVIII—XIX вв., из-за снижения уровня поварской квалификации во всех странах Европы в XX в.

КОТЛЕТЫ (фр. *côtelette*, от *côtelé* — ребристый). Первоначально «котлетой» называли лишь натуральный кусок мяса, отрезанный вместе в реберной костью. Распространение получили в основном «свиные отбивные котлеты». С конца XIX и особенно с начала XX в. котлетами в России все чаще стали называть изделия из молотого мяса, из фаршей, которые в немецкой кухне назывались «мясными кнелями», а в

старой русской — «битками» и приготавливались из рубленого мяса.

Во французской кухне натуральные отбивные котлеты до сих пор носят название *côte*, то есть ребро, а то, что мы называем котлетами из молотого мяса, — *фрикаделями* (см.), они имеют форму небольших шариков. На Востоке такие круглые котлеты издавна назывались «кюфтой», в странах Балкан котлеты носят наименование «кифтелуце».

КОФЕ (от арабского «кахва»). Зерна кофейного дерева, богатые ароматическими веществами и алкалоидами, в основном кофеином. Родина кофе — Южная Аравия (Йемен) и Эфиопия. Там и поныне — лучшие сорта кофе (*мокко* — искаженное Мекка; *арабика*). Дикорастущие леса кофейного дерева распространены в Африке, на Мадагаскаре. Однако основные поставщики кофе на мировой рынок — страны Южной Америки (Бразилия и Колумбия дают 60 процентов кофе на мировой рынок), куда кофе был завезен и культивирован европейцами. Эти сорта кофе по своим биохимическим показателям хуже настоящего африканского и арабского кофе. Лучший кофе из Латинской Америки поставляет Коста-Рика, на втором месте по качеству — колумбийский, а самый массовый, среднего или даже худшего качества — бразильский.

Оценка кофе как пищевого продукта претерпела за его многовековую историю ряд изменений. В странах арабского Востока, в Передней Азии кофе всегда оценивался положительно как стимулирующий, сильный, но *безвредный* напиток. В Европе кофе чрезвычайно ценился до XVIII в., когда в основном определились кофейно-потребительские зоны: Южная и Северная Европа, Польша, Австрия, Германия, — в противоположность чайным: Англия, Россия. В конце XVIII и особенно в XIX вв. против кофе и чая были выдвинуты резкие возражения как якобы вредных напитков. Эти возражения были начисто лишены научных аргументов, и причиной их была конкурентная политическая и экономическая борьба. В XX в. были сделаны попытки объективной научной оценки чая и кофе путем наблюдения за потребляющими эти продукты людьми. Это привело к полной реабилитации чая уже к 20—30-м годам как в высшей степени полезного, безвредного напитка и к усилению сомнений относительно кофе как значительно более возбуждающего нервную систему, и в первую очередь головной мозг, по сравнению с чаем. Сравнение химического состава обоих продуктов подтверждало, казалось, этот вывод: кофеин как алкалоид был гораздо сильнее теина чая. Однако все эти выводы были глубоко неверными, ибо делались ме-

ханически (путем сравнения равных весовых количеств чая и кофе в чистом виде в лаборатории) или субъективно (путем опроса потребляющих чай и кофе людей), но совершенно без учета основных факторов: исследования самого напитка с точки зрения его правильной заварки. То есть с точки зрения того, что же *фактически* выходит в кофейный раствор в каждом отдельном случае. Мои многолетние наблюдения за качеством кофейного раствора в разных странах, в разных сочетаниях и у разных людей показали, что существует порой гигантская разница между кофейной заваркой одного и того же количества кофе в случае изменения условий заварки. Следовательно, вопрос о том, полезен или вреден кофе, зависит исключительно от того, как произведена заварка, то есть что фактически экстрагируется из кофе в каждом отдельном случае. При этом обнаружилась известная аналогия с чаем: усиление режима заварки, попытки выжать из кофе больше экстрагируемых веществ, усилить нагрев — вызывают выход в раствор нежелательных фракций алкалоидов с той только разницей, что кофе гораздо чувствительнее к нагреву, чем чай, и что доза вредных алкалоидов при неправильной заварке кофе гораздо больше, чем при неправильной заварке чая, причем если в чае имеется сигнал об этом в виде неприятной горечи, то кофе такого вкусового сигнала не дает, в результате чего ошибочная заварка не воспринимается субъективно как таковая.

Другим фактором, ведущим к усилению отрицательного воздействия кофе на организм, является европейская привычка употреблять его с молоком, причем всегда разбавляя кофе молоком или даже кипятя их вместе; в этом случае происходит такая коагуляция, которая в целом затрудняет пищеварение. Поскольку распространение питья кофе с молоком и сливками относится лишь к концу XVIII — началу XIX в. и было «изобретено» в Вене, понятно, отчего отрицательные явления, связанные с потреблением кофе, были зафиксированы именно в этот исторический период.

На Востоке же никогда и никто не употреблял кофе с молоком за весь тысячелетний период его применения как напитка. И там поэтому на крепкий кофе жалоб не бывает.

Что же требуется для правильного заваривания кофе? Во-первых, как и для чая — **мягкая вода**, свободная от солей и иных примесей. Во-вторых, очень плавный нагрев и очень краткий, практически измеряемый долями секунды момент вскипания, но не завершения этого закипания. Практически это достигается только при наличии специального оборудования для кипячения кофе: **турки** — сосуда с толстым дном, конусообразной формы, изготовленной из настоящего металла (меди или серебра, но не из сплавов), и жаровни, т. е. поставленного на огонь плиты металлического (железного) ящика, наполненного речным песком

с мелкой галькой, куда и помещаются турки. Песок в жаровне раскаляется заранее, за несколько часов. Это оборудование обеспечивает бесконтактное с огнем, но быстрое и сильное прогревание сосудов и находящегося в них кофе. Само заваривание должно происходить в следующем порядке. В турку заливается кипяток или холодная вода, насыпается молотый кофе и кладется небольшое количество сахара, призванного также затормозить процесс вскипания и одновременно сделать его заметным. Малейшее появление на поверхности пены, а вернее, взбухание, незначительное посерение поверхности кофе в турке — является сигналом готовности кофе: он практически не успевает зримо проявить свое кипение и кипит лишь внутри сосуда. Такой кофе — абсолютно безвреден для сердечной деятельности (до 6—8 чашек в день) и мягко-стимулирующе действует на нервную деятельность. Как и чай, правильно заваренный кофе — сильное противоядное средство (антидот) от большинства ядов, особенно современных — угарного и углекислого газа, сероводорода, бензиновых, керосиновых и нефтяных (мазутовых) паров.

Пример кофе говорит о том, что необходимо отрешиться от распространенного за последние десятилетия механического, «суеверного» представления о вредности или полезности продуктов, взятых изолированно в их «спокойном» состоянии. Все зависит от кулинарной обработки этих продуктов, от нашего с ними культурного, правильного или же безграмотного, нарушающего исторически проверенные традиции обращения. Кофе родился на Востоке, и поэтому иное приготовление его, кроме восточного, просто абсурдно. Оно не только не дает нужного эффекта, но часто приводит к прямо противоположному (отрицательному) результату. Но при чем же здесь сам кофе?

«КРАСНАЯ РЫБА». Традиционное русское бытовое и кулинарное обозначение всей совокупности осетровых и лососевых рыб, прошедших ту или иную кулинарную обработку (соление, копчение, вяление, отваривание). Красная рыба делится в торгово-кулинарном отношении на три класса: осетровых, лососевых и белых лососевых (или розовых).

К первому классу относятся все осетровые, обитающие в бессейнах Каспийского, Черного морей (белуга, севрюга, русский осетр, осетр дунайский, бестер, стерлядь, шип, осетры сибирский и амурский).

Ко второму классу — балтийские и беломорские лососи (лох, семга, лосось финляндский, кумжа) и все лососевые тихоокеанского бассейна (кета, горбуша, чавыча, нерка, сима).

К третьему классу — белых или бело-розовых лососей — относятся нельма, белорыбица, таймень, кижуч, из которых самая нежная — каспийская белорыбица, а самая грубая по свойствам мяса — кижуч.

Сиги, омуль и муксун, как правило, до XX в. в число красной рыбы не включались, хотя по своим вкусовым свойствам близки ей, а биологически относятся к тому же семейству лососевых. Однако биологические и кулинарные критерии не совпадают.

Обработка осетровой и лососевой красной рыбы дает различные в кулинарно-гастрономическом отношении продукты: *рыбу горячего копчения* (севрюгу, осетрину), считающуюся наиболее ценным гастрономическим продуктом, *рыбу холодного копчения* (балык, тешу, т.е. соответственно спинку и брюшко осетровых рыб), а также *бок белужий и осетровый*, имеющий как холоднокопченую, так и горячекопченую разновидности.

Лососевая красная рыба дает наиболее ценные гастрономические продукты, когда она подвергается *солению* или холодному копчению. Нежнейшее мясо при слабой солке крупной солью дают лосось балтийский (лох), семга беломорская, печорская и особенно нельма и белорыбица. Продукты холодного копчения, более грубые по консистенции, получаются из кеты, горбуши, чавычи, нерки. Горячему копчению из числа лососевых практически подвергается только горбуша, что связано главным образом с невозможностью сохранить поступающие на переработку огромные партии рыбы в течение краткого периода путины, если не прибегать к такому быстрому способу ее презервации, как горячее копчение.

Красная рыба во всех своих видах традиционной обработки (горячее, холодное копчение, вяление) дает готовый продукт к холодному, закусочному столу.

Вместе с тем из красной рыбы в отварном виде (из свежих и мороженых фабрикатов) получают самые изысканные виды ухи, особенно из осетровых рыб. Из лососевых же правильнее в кулинарном отношении варить не уху, а рыбный суп, т. е. добавлять обязательно в рыбный бульон не только лук, морковь, картофель и перец, но и другие овощи и пряности (петрушку, сельдерей, укроп, лавровый лист), а также обязательно хотя бы одну-две столовые ложки крупы (рисовой, перловой, овсяной), ибо при варке лососевые рыбы способны придавать бульону не совсем приятный запах и вкус, если они обветрены, и этот неудобный вкусовой акцент может быть поглощен только при введении в бульон мучных или зерновых компонентов (круп, клецек, вермишели).

КРАХМАЛ (от нем. *Kraftmehl* — крепкая, сильная мука). Мучнистое, сильное клеющее вещество ряда растений. В кулинарном и кондитерском деле применяют чаще всего картофельный, пшеничный и кукурузный крахмал, причем пос-

ледний наиболее нежный. Крахмал идет для загущения киселей, фруктовых каш (кисель, в котором сок заваривается вместе с фруктами), а также как добавка в лапшу (треть или четверть по отношению к пшеничной муке), в кондитерские изделия — печенье, торты, рахат-лукум. В соединении с другой мукой крахмал повышает хрупкость и жесткость изделий. В составе киселей усиливает их вязкость и безвкусность. Поэтому чем выше доля крахмала, тем больше должно быть употреблено пряностей, сахара, тем выше должно быть качество и концентрация фруктового сока, чтобы компенсировать отрицательное действие крахмала на вкус. В китайской, корейской и японской кухне крахмал вводится в горячие мясные, рыбные или овощные жареные блюда в конце приготовления для ускорения жарения и искусственного увеличения ломкости и «хрустящего эффекта» жареной пищи.

КРЕМ. Термин, применяемый для обозначения разных по составу кулинарных и кондитерских изделий. 1. Начинка в шоколадных конфетах, состоящая из шоколада, масла и сливок. 2. Покрытие тортов и пирожных (сливочным кремом). 3. Прослойка и наполнитель слоеных тортов и пирожных, трубочек, сдоб (яичный заварной крем). 4. Густые взбитые сливки для кофе по-венски и венских сдоб. 5. Десертные блюда (фруктовые, фруктово-яичные и фруктово-масляные кремы). 6. Кулинарные кремы из мяса и дичи (отварное провернутое филе, взбитое со сливками), употребляемое для оформления, отделки и придания акцента вкуса супам или вторым блюдам.

КРЕНДЕЛЬ (нем. *Krengel* от *kringeln* — сгибать, скручивать). Хлебные и мучные кондитерские изделия из сдобного теста, различных размеров, вкуса и консистенции, но обладающие характерной изогнутой формой, напоминающей восьмерку или сдвоенный венок. Крендельками могут называться и мелкие печенья, если они обладают той же формой.

КРЕПИНЕТ (фр. *crépinette*, от *crépir* — выскабливать). Голуби или перепелки, зажаренные целыми тушками на рашпоре или гратаре (решетках) над углями (не выше 10 см над слоем углей). Иногда крепинетом называют и ложножареных «голубей», то есть мясной фарш, завернутый в сальник и также приготовленный на рашпоре. Отсюда впоследствии всякий фарш, обернутый в листья капусты, получил на русском языке наименование «голубцов», то есть изделий, похожих по методу приготовления на «голубей».

КРИСТОФЛЕ. Любое сухое или столовое красное вино (например, кахетинское), вскипяченное с пряностями и сахаром, а затем остуженное на льду.

На 0,5 л вина — 100 г сахара, щепотка корицы, два-три бутона гвоздики, 3—4 горошка черного перца, кардамона.

КРОКЕТЫ (фр. *croquette*, от *croquer* — хрустеть, грызть). Изделия из молотого мыса, рыбы, картофеля или круп величиной с грецкий орех, сливу, голубиное яйцо, обжаренные в перекаленном масле и панированные чаще всего в муке. Наиболее распространенным видом крокетов являются комбинированные мясо-крупяные или рыбно-картофельные. Крокеты могут быть и чисто мясные или картофельные. Во всех случаях крокеты подаются либо с гарниром, либо в специально приготовленном для них соусе, хорошо сочетающемся с их составом: грибном, томатном, мясном и т. д. Соус этот обычно загущают мучной подболткой или приготавливают как заварной крем. Крокеты могут быть изготовлены как сладкое блюдо: рисовые крокеты во фруктовом креме или соусе.

КРОМЕСКИ (фр. *cromesquis*). Блюдо южнофранцузской кухни.

Суть его приготовления состоит в том, что основной продукт (например, рыба, ливер, овощи) измельчается на небольшие равные кусочки, которые отвариваются и обжариваются, затем соединяются с каким-либо дополняющим продуктом — рыба с грибами, овощи с яйцом — и вместе завариваются с густым соусом (яичным, сметанным, масляным) в плотную массу, которая при остуживании способна застывать. Из этой массы делаются шарики или кубики, которые панируются, снова обжариваются и подаются как закуска к супам, в основном к бульонам.

КРУЖОК ТЕЛЬНОЙ. Русское национальное блюдо из комбинации филе разных рыб, чаще всего парами, например: судак и щука, ерши и окуни. Цель такого кулинарного приема: сделать блюдо вкуснее путем прибавления к менее вкусному мясу — более вкусного.

Так в указанных выше комбинациях, обычно берут две щуки на одного судака или десяток ершей на одного крупного окуня.

Филе очищается от костей, как *тельное* (см.), и в рубленом виде равномерно перемешивается с луком.

Приготовление аналогично *тельному*.

Было распространено в XVII в., позднее постепенно забыто.

КРУПЕНИК. Запеканка из крупы, чаще всего гречневой или манной, смешанной с творожно-яичной смесью и смазанной сверху маслом. В качестве подливки к крупенику используют мясной соус или сметану.

КРУПНИК (белорусское *крупеня*). Блюдо польской и белорусской кухни, крупяной суп особого приготовления.

Белорусскую крупеню делают на мясном бульоне из ячневой крупы, которую разваривают в жидкую кашицу, заправляют салом и маслом, уваривают до консистенции киселя, а затем заправляют отдельно сваренными овощами с густым овощным отваром, а также творогом и свежей зеленью петрушки. **Польский крупник** приготавливают из перловой крупы, сваренной на овощном бульоне, а затем уваренной также до состояния кашицы. Эту кашицу вливают при непрерывном помешивании в смесь из 5—6 желтков и стакана сметаны и слегка подогревают ее, добавив до полстакана мелко нарезанного зеленого лука и петрушки. Сметанно-яичная смесь должна быть очень тщательно взбита.

КРУСТАДЫ. Особые хлебцы-закуски к супам, которые приготавливаются из продуктов, подходящих к данному супу, с добавкой хлебного мякиша. Крустады употреблялись большей частью к бульонам, с целью повысить их сытность. К бульонам крустады необходимы, хлеб не может их заменить. Наиболее распространены были крустады из хлеба, картофеля и риса. Приготовление крустадов не подчинялось никакой общей схеме, каждый вид крустадов готовился по-своему. Так, крустады к борщу готовили из хлеба и теста, которое замешивали на молоке, яйцах и рубленом луке. В это тесто обмакивали размоченный в молоке хлеб и быстро обжаривали в подсолнечном масле или сале. Картофельные крустады делали из картофельного пюре, смешанного с замоченным в молоке хлебом и яйцом, и из такого плотного теста-конгломерата нарезали пластинки, которые также обжаривали в масле. Наконец, рисовые крустады делали из хорошо сваренной, сухой рисовой каши, которую растирали в плотное тесто и формировали из него (с добавкой сала) крустады, даже не обжаривая, а лишь дав застыть.

Крустады, приготовленные более сложно, с добавкой рыбы, грибов, лука, петрушки и пряностей, могут служить совершенно самостоятельным блюдом — сытным и вкусным, несмотря на простоту продуктов, входящих в их состав. Крустады — прекрасный пример того, как обработка, а не сырье обогащает, варьирует и даже порой способна создать заново вкус обычного продукта: картофеля, риса, рыбы, хлеба. Не случайно крустады оказались забыты, потому что с ними много возни при ручном труде. Но на крупных предприятиях общественного питания, при использовании механизмов на взбивание и приготовление пюре, крустады легко могут быть приготовлены при минимальном количестве времени. Как вкусное, дешевое и «новое» блюдо они достойны возрождения, особенно сложные крустады.

КРУТОНЫ (от фр. *croûton* — горбушка). Десертные блюда, комбинированные из хлеба и сладких фруктов (засахаренных или сваренных в сиропе), в которых хлеб служит одновременно и основанием (фундаментом, на который кладут часть персика, абрикоса или лимонного цуката, *цитроната* (см.), и компонентом, оттеняющим вкус и усиливающим сытность блюда. Кроме того, крутоны — эффектны, красиво смотрятся, зрительно «увеличивают» размеры кушанья, что также небезразлично, когда имеется небольшое количество редких фруктов, а надо разделить их на несколько человек. Так, например, достаточно всего три персика, чтобы накормить десертным блюдом 6 или даже 12 человек. Персик разрезается пополам или на 4 части, и каждая долька кладется на основание из хлеба, повторяющее ее конфигурацию. Для этого белый, сдобный или даже черный хлеб хорошего качества, например бородинский, замачивается в подслащенном молоке со взбитым яйцом, слегка обжаривается, посыпается сахарной пудрой или смазывается яичным кремом, а затем поверх накладывается отваренная, маринованная, взятая из варенья или свежая долька абрикоса или персика. Достаточно одного ананаса, чтобы сделать 8—12 крутонов — по числу долек.

КСЕНЬ. Древнерусское (до XVIII в.) название блюд из рыбьей печени. (Ксени белужьи преснопросольные, ксени осетровые сухие.)

КУБЕБА. Вид перца, растущего в Индонезии и Южной Индии и отличающегося наряду с обычным для всех перцев жгучестью, особым тонким ароматом и охлаждающим эффектом наподобие мяты. Кубеба используется, как и другие перцы, в качестве приправы в блюда национальных кухонь Юго-Восточной Азии, а также во французской кухне. Однако основное использование в Европе кубеба нашла в ликеро-водочной промышленности. Кубебой ароматизируют различные водки, из наших водок — перцовку, куда кубеба входит наряду с красным и черным перцем.

КУВЕРТ (фр. *couvert* — покрытый чем-либо). Ресторанный термин для обозначения полного столового прибора (ножи, ложки, вилки, тарелки, бокалы, салфетка) на накрытом столе. «Накрыть стол на 12 кувертов» означает — приготовить полностью накрытый стол на 12 персон.

КУГЕЛЬ. Национальное еврейское блюдо: лапша с гусиным жиром, залитая взбитыми яйцами.

КУКУССУ. Национальное блюдо алжирских арабов, приготавливаемое из кукурузной муки, как и мамалыга, но затем обжариваемое на бараньем сале и разводимое куриным бульоном с добавлением зелени пряных овощей: лука, петрушки, сельдерея, а также пряностей — чабера, перца, куркумы.

КУЛАГА. Русское национальное сладкое блюдо. Существует в двух вариантах: настоящая кулага с калиной и кулага ягодная по-белорусски.

Настоящая кулага приготавливается из ржаного солода, ржаной муки и калины, без всяких добавок сладких пищевых продуктов: сахара, меда. Солод разводят кипятком, дают настояться 1 час, затем закладывают вдвое большее количество ржаной муки, замешивают тесто и дают ему остыть до теплоты парного молока (28—25 °С), после чего заквашивают ржаной хлебной коркой и после закисания теста ставят в протопленную печь (русскую) на несколько часов — обычно с вечера до утра (то есть на 8—10 часов). При этом посуду плотно закрывают и замазывают тестом для полной герметизации. Кулага создается в процессе сдержанного брожения без доступа воздуха со слабым негреванием. В результате образуются особые ферменты, богатые витаминами группы B_2, B_6, B_{12} и B_{15}, которые и создают в сумме с токоферлами, возникающими в процессе дрожжевого брожения, и с активными витаминами калины (С и Р) поразительный эффект «вселечащего» продукта. Недаром кулага применялась для пользования от любых болезней — простудных, нервных, сердечных, почечных, желчекаменных, печеночных, неизменно давая отличный эффект. Одновременно кулага обладала исключительным, сдержанно сладковато-кисловатым приятным вкусом. Но и вкус, и лечащий эффект были результатом совершенно особых условий приготовления, а не состава сырья.

Кулага белорусская приготавливается намного быстрее и проще, без солода, в результате смешания 100 г ржаной муки с лесными ягодами (любыми, причем в смеси — земляника, черника, брусника) и небольшим количеством сахара или меда (стакан сахара или 1—2 столовые ложки меда). Затем смесь выдерживается в печи или просто нагревается, после чего остужается. Кулага белорусская очень вкусна из-за своего ягодного состава, но не обладает действием настоящей кулаги и далека от ее вкуса.

КУЛЕБЯКА. Вид закрытого мясного, рыбного или грибного пирога, наиболее почитаемого в русской кухне.

Термин происходит от глагола *кулебячить*, т. е. валять что-либо руками, мять, гнуть, сгибать, складывать, лепить тесто. Таким образом, этот глагол полностью охватывает все процессы, которые происходят при выделке кулебячного теста, требующего особых усилий и особой тщательности, без которых изделие не будет высококачественным. Часто встречающееся

в популярных изданиях объяснение, что кулебяка — это испорченное немецкое *Kohlgebäck*, т. е. капустная выпечка, — абсолютная чушь, искусственно выдуманная басня, противоречащая не только хронологии, но и кулинарной логике. Кулебяки вовсе не капустные пироги, а в первую очередь — сложные, и во-вторых, преимущественно мясные и рыбные, грибные.

Кулебяка чаще всего имеет форму батона — длинного, узкого и высокого пирога. Такая форма была придана кулебяке с XVIII в., так как гарантировала наилучшее пропечение многослойных кулебяк; она удобна для нарезки, особенно при массовом изготовлении и торговле, когда каждому обеспечивается равноценный кусок кулебяки. Поэтому кулебяка такой формы принята в основном в ресторанах, в то время как домашние кулебяки могут иметь любую форму и размеры.

Тесто кулебяки — дрожжевое, сдобное, на опаре (минимум 40 г дрожжей на 1 кг теста) — должно быть после выпечки не толстым, но достаточно прочным, чтобы сдерживать большой слой (или слои) начинки. Поэтому надо избегать замешивать тесто на молоке. Чтобы получить настоящее русское кулебячное тесто, надо обязательно класть в него почечное говяжье сало с небольшим количеством подсолнечного масла и вливать для замеса не одну только воду, но и мясной бульон. Кроме того, между слоями начинки кулебяка должна иметь блинчики-прокладки, выпеченные заранее и вложенные в кулебяку до ее выпечки. Начинка кулебяк всегда сложная и строится на базе какого-либо одного главного пищевого сырья — мяса, рыбы, грибов, капусты, к которому подстраиваются все другие компоненты начинки: рис, крутые яйца, лук, *визига*.

Наиболее распространенные начинки кулебяк: мясо и рис с рублеными яйцами и луком; капуста свежая, жаренная с крутыми яйцами, луком и грибами; каша гречневая с луком и красной рыбой; рыба и рис с визигой и луком.

КУЛЕШ 1. Редкая мучная каша с салом. Белорусское национальное блюдо. 2. Пшенная кашица со шкварками и луком. Украинское и южнорусское блюдо.

КУЛИС (фр. *coulis* — крепкий бульон). Вид приправы, употребляемый к первым и вторым блюдам. Приготавливается из небольшого количества высококачественных мясных или рыбных продуктов и в концентрированном виде добавляется в небольшом количестве для аромата к блюдам за 5—7 минут до их полной готовности.

Так, например, рыбный кулис приготавливают из небольших кусочков ценных пород рыбы, которые вместе с пряными овощами (луком, петрушкой), маслом и небольшим количеством

рыбного бульона разваривают в сотейнике до состояния густой соусообразной массы. Для усиления аромата к этому рыбному кулису прибавляют все, что хорошо сочетается с рыбой: грибы, морковь, перец, лавровый лист.

В результате получается ароматная подливка, не имеющая в то же время характера соуса, то есть не наполненная клеющими и загущающими продуктами — мукой, яйцами. Поэтому в отличие от соуса кулис не виден, когда им сдабривают блюдо: хороший кулис должен как бы «войти», раствориться в блюде, передав ему свои ароматические и вкусовые качества. Так, концентрированный рыбный кулис вливают за 5 минут в кастрюлю с уже полуготовой отварной рыбой и прогревают на очень слабом огне: рыба доходит за это время до полной готовности, а кулис впитывается в нее. Таким образом, можно придать сому вкус осетрины, если кулис делался из осетрины, обычному отварному мясу придать вкус дичи, если его проварить (прогреть) с кулисом из дичи, и т. д. Кулисы применяются в основном в ресторанной кухне и во время крупных, массовых парадных обедов на несколько сотен и даже тысяч человек, когда надо придать аромат и вкус редких продуктов большому количеству рядового сырья, сделав это так, чтобы потребитель имел полную иллюзию того, что он ел именно чистое высококачественное блюдо без всяких маскирующих приправ, вроде соусов. Кулис, таким образом, является своего рода противоположностью соусу, который «выпирает», существует как ярко видимая, подчеркнутая приправа к кушанью, в то время как кулис осуществляет такую маскировку и приправу скрытно, за кулисами. Отсюда и название этой высококачественной приправы.

КУМПЯК. Сырой, неприготовленный окорок, предназначенный для изготовления ветчины или буженины. Название употребляется в Белоруссии и у русских уроженцев Литвы и Латвии. Связано с литовским словом «кумпис» — окорок.

КУНДЮМЫ (кундумы, кундюбки). Вид пельменей, но наполненных не мясом, а грибами и отличающихся технологией изготовления. Кундюмы не отваривают после лепки, а обжаривают до образования легкой корочки, а затем, сложив в глиняный горшок и залив грибным густым отваром и сметаной, — тушат в закрытом виде в печи или в духовке 20—25 минут. Бывают кундюмы с яичной или растительной начинкой (щавель, рубленые крутые яйца, рис). Могут после жарения вместо тушения просто отвариваться в растительных и грибных бульонах.

Кундюмы — замена пельменей в постном, монашеском столе. «Изобретение» православных церковных кулинаров. «Ответ» церкви на языческие пельмени в XVI—XVII вв.

КУПАТЫ. Особый вид пресервированных сырых колбас, нуждающихся в кулинарной обработке. Изготавливаются в Закавказье, поступают в торговую сеть и общественное питание. Приготовление купат состоит в отваривании их в кипятке (до всплытия или в течение не более 3—4 минут), а затем в обжаривании на сковороде в масле. Обжаривать купаты без предварительного проваривания не рекомендуется. После проваривания купаты следует проткнуть вилкой, выпустить излишнюю жидкость и газы, снять пленку и обжарить в масле с луком и овощами.

КУРНИК. Пирог с курицей или индюшатиной. Распространен был в Южной России, особенно среди донского и кубанского казачества. Применялся как свадебный пирог и на территории остальных областей России. Курник бывает обычно круглой формы (в отличие от всех других несладких пирогов). Начинка (рубленое отварное куриное мясо) обжаривается вместе с рассыпчатым рисом, луком и мелкосеченными яйцами. Добавляется перец, петрушка, лавровый лист. Пирог делается глухим, полностью закрытым сверху, часто двух- или трехслойным. Тесто употребляется дрожжевое сдобное, но часто бывает и слоеное содовое. Выпекается курник без формы при дрожжевом тесте и с формой при недрожжевом.

КУРЫ. Домашняя птица, широко используемая для приготовления закусок, первых и вторых блюд и имеющая ряд кулинарных категорий. (См. *каплун, пулярка, цыплята.*)

Общей особенностью приготовления куриных блюд является их относительная легкость, особенно при наличии легковарких сортов куриного мяса (бройлеры, пулярки). Обычным, рядовым видом приготовления считается простое отваривание, дающее и бульон, и мясо для вторых блюд.

Нежелание варьировать куриные блюда, возиться с ними, когда легко можно получить и первое, и второе при минимальной затрате времени и при полном отсутствии кулинарных навыков, приводит обычно к тому, что все куриные блюда не только выходят «на одно лицо» по форме своей обработки, но и имеют один и тот же специфический «куриный» запах, который быстро приедается и делается даже непереносимым.

Однако основная причина «куриного» запаха у блюд из курицы — это плохая, неряшливая обработка сырья, тушки птицы,

поэтому надо обращать особенное внимание на предварительную подготовку.

Во-первых, необходимо производить опаливание, какой бы обработанной ни казалась купленная курица. Опаливать лучше на газовой плите или спиртовке.

Во-вторых, нужно находить в тушке птицы и тщательно вырезать те места, которые концентрируют «куриный» запах — это: гортань, зобный мешок (кожа от него), надзобные, горловые железы и кожа, петушиные шулята и особенно наколенные кожные покровы, суставы и хрящи, которые следует непременно удалять.

В-третьих, надо обязательно вводить в куриный бульон пряности — в первую очередь лавровый лист, лук, петрушку, а также такие овощи, как морковь и картофель, которые способствуют ликвидации специфического запаха и вкуса.

При жарении куриного мяса следует использовать фольгу, обильно осыпанную солью, лучше всего крупной.

Кроме того, целесообразно раздельное приготовление частей курицы, т. е. использование ее костей, крылышек и кожи исключительно для супов, а мясных частей тела — ножных ледвей и грудки — для жареных блюд.

КУС-КУС (фр. *couscous*). Национальное блюдо берберов и арабов стран Магриба (Северной Африки) и Сахары, распространенное также у ряда африканских народов южнее Сахары. Кус-кус состоит из манной крупы и пшеничной муки, то есть по своему составу из одинаковых продуктов, и приготавливается следующим образом: на специальной доске, имеющей небольшую вогнутость и напоминающей плоское корыто, напыляется мука, на которую высевается ситом манная крупа и разбрызгивается очень немного воды, почти незаметно для глаза. Затем обеими руками делаются вращательные движения по поверхности доски до тех пор, пока манные крупинки не превратятся в катышки наподобие дробинок, причем в процессе приготовления несколько раз напыляется мука и разбрызгивается вода из пульверизатора. Каждая партия дробинок ссыпается в кастрюлю и вновь приготавливается следующая партия на той же доске. Когда необходимое количество крупинок готово, они отвариваются на пару, в салфетке, и подаются с разными острыми приправами, чаще всего с перцем, карри, томатным или иным соусом.

КУТЬЯ́. Восточнославянское обрядовое (новогоднее) блюдо, состоящее из зерновой основы (риса или овса, полбы, целой, недробленой пшеницы) и сладкой добавки (меда, цукатов, изюма, засахаренных вишен (на Украине). Обе части кутьи приготавливаются отдельно: зерновые отвариваются в рассыпчатую, сухую кашу, обильно сдабриваются маслом (сливочным), иногда небольшим количеством сливок. Затем вводится

сладкая часть: мед, изюм, чуть распаренный в горячей воде и обсушенный, пряности. После соединения всех компонентов кутью прогревают в течение 10 минут в глиняном горшке.

КЫРЛЫК (*Polygonum tataricum Gærtn.*). Татарская гречиха, или татарка, — мелкая, полудикая разновидность культурных сортов русской гречихи; татарка иногда занимает компактные массивы в Южной Сибири, на Алтае, как дикое растение, но чаще сопутствует посевам ржи как сорняк.

Кулинарные качества татарки проявляются следующим образом: кырлычная каша, т. е. каша из дикого или культурного зерна татарки, по питательности, усвояемости и вкусу ничем не отличается от гречневой обычной каши. Она лишь имеет несколько иной аромат, привкус, отнюдь не неприятный, но непривычный вначале.

Как и чистое гречневое зерно европейских форм гречихи, татарка дает плотную и влажную муку, совершенно не способную образовывать подъемное тесто. Поэтому татарку в еще меньшей степени, чем обычную гречиху, используют в тестяных и булочных изделиях. Так, например, муку татарки следует избегать добавлять в блины, в которые идет по рецептуре обычная гречневая мука.

Поскольку татарка растет часто вместе с рожью, то в ржаную муку иногда попадает примесь кырлычной муки, что резко отрицательно влияет на всхожесть ржаного теста, приготовленного из такой муки. Хлеб (черный) из такой муки с примесью кырлыка невкусен, клейковат, образует закал, а иногда может быть и вовсе не пригоден для еды.

КЮФТА. Кулинарное изделие ряда восточных кухонь (турецкой, среднеазиатской, иранской), приготавливаемое по типу *крокетов* (см.) французской кухни, но большей величины — с небольшое яблоко.

В отличие от крокетов кюфту отваривают, а не обжаривают, и к тому же она обязательно содержит какой-нибудь сушеный плод (сливу, алычу, абрикос), вокруг которого и обволакивают фарш (комбинацию из отварного риса, сырого бараньего фарша и лука). Кюфту подают с различными растительными острыми, пряными соусами и приправами или вместе с бульоном, в котором ее отваривают.

КЯТА (гата). Армянское национальное кондитерское изделие в виде больших слоеных лепешек, имеющих десяток разновидностей, в зависимости от района, в котором живут армяне. Так различают кяту ереванскую, карабахскую и др. Все

они отличаются друг от друга только внешним оформлением (защипом, рисунком поверхности), расположением оболочки и начинки и соотношением основных компонентов (муки, сахара, масла, яиц), но сохраняют единый состав продуктов, обладают одинаковым вкусом и различаются только некоторыми особенностями аромата (ваниль, корица, кардамон) и консистенции.

Главная особенность кяты как изделия в том, что ее оболочка и ее начинка приготавливаются из одних и тех же продуктов, но оболочка превращается в тесто, а начинка представляет собой простое соединение сухой муки и сахарной пудры, перетертых с маслом без добавления жидкости (воды, молока).

Приведу рецепт карабахской кяты.

Состав. *Опара*. 250 г воды, 250 г муки, 10 г дрожжей. *Тесто*. 750 г муки, 300 г сахара, 200 г масла, 5 яиц.

Начинка. 600 г муки, 300 г сахара, 350 г масла, 7 г соли, 0,1 г ванильного сахара.

Приготовление.

1. Поставить опару на 2 часа выдержки.
2. Замесить тесто, соединить с опарой, выбить его 10 минут, оставить на полчаса.
3. Приготовить начинку, тщательно растирая все компоненты.
4. Тесто раскатать в блин, насыпать в середину начинку толщиной в 0,5 см, перекрыть ее краями «блина», раскатать до 0,3 см, положить на противень швом вниз.
5. Выпекать 30 минут: 15 минут на умеренном и 15 минут на слабом огне.

Л

ЛАБАНДА (белорус.). Варенье из черники с небольшим добавлением ржаной или овсяной муки, подмешиваемой уже после готовности варенья, непосредственно после окончания его варки, когда оно еще не успело остыть. Относится к древней полесской кухне.

ЛАБАРДАН или **ЛАБЕРДАН** (от искаж. голландск. *Kabeljau*). Название, которым голландские рыботорговцы обозначали крупные экземпляры исландской трески от 10 до 40 кг и длиной от 1 до 1,5 м. Крупные размеры таких рыбин диктовали особенности их обработки и хранения. Во-первых, сразу после вылова их помещали на несколько дней в крепкий соляной раствор, а затем слегка обсушивали, сильно прессовали и упаковывали в бочки крупными, ровными кусками.

Блюда, приготовленные из такой трески в ресторанной кухне европейских стран в XIX в., получали название «кабельяу», а в России — лабардан.

Перед приготовлением лабардан обязательно отмачивался от соли. В связи с развитием в XX в. производства свежемороженого филе из трески, а также сушеной трески (стокфиш), необходимость в выпуске лабардана отпала. Поэтому современные блюда из трески не только именуются иначе на своих национальных языках в каждой стране, но и технология их приготовления резко изменилась. Напоминанием о существовании лабардана является тем не менее бессмысленное отмачивание... мороженой трески, лишенной соли. В результате из рыбы уходит в воду жир, белок, рыбий сок — т. е. самые полезные вещества.

ЛАВРАК (греч. — прожорливый). Балканское название вторых блюд из щуки, вошедшее в международную кулинарную литературу и в меню, а также в художественную литературу. «Нам подали тушеного лаврака, сильно наперченного и начи-

ненного какой-то зеленью» — так переведено название блюда, звучащее по-русски как «щука тушеная с овощами». Встретив в ресторанах Болгарии в числе русских блюд «суп из лаврака по-казацки», наши соотечественники и не подозревают, что следует читать: «уха щучья донская».

ЛАГМАН. Блюдо среднеазиатской кухни, по-видимому китайского происхождения. Имеет узбекскую, таджикскую и дунганскую разновидности, отличающиеся незначительными вариациями.

Лагман состоит из мясо-овощной (основной) части — ваджи (*кайлы* — см.) и лапши. Последняя в лагмане играет роль главного отличительного признака. В дунганском (так называемом настоящем лагмане) применяется только тянутая, а не резаная или катаная лапша. Использование в лагмане макарон, вермишели и т. п. изделий промышленного производства позволяет лишь внешне имитировать это блюдо, но совершенно изменяет его характер.

Ваджу (кайлу) и лапшу готовят раздельно, а затем соединяют в блюдо. Лагман подают в глубоких касах, а не в тарелках, располагая слои поочередно: слой лапши, слой ваджи, сверху заливают *катыком* и посыпают укропом и кинзой.

Примерный состав продуктов для лагмана.

Для *лапши*: 0,5 кг муки, 1 яйцо, 150 мл воды, 1/2 ч. ложки соли.

Для *ваджи*: 0,5 кг баранины, 200 г растительного масла, 2 картофелины (крупные), 2 моркови, 1 редька, 1 свекла, 1 стручок сладкого перца, 100 г капусты, 4 луковицы, 4 помидора, 1 головка чеснока, 1 стакан зелени кинзы, по половине ч. ложки черного и красного перца.

(О приготовлении ваджи (кайлы) см. *кайла*.)

ЛАЗАНКИ (от ит. *lasagne* — широкая лапша, и польск. *lazanki*). Изделие итальянской кухни, изготавливаемое из того же теста, что и лапша, но нарезаемое крупными прямоугольниками, причем фабричные лазанки обычно гофрируются и похожи поэтому на шиферную кровлю. Отваривается как лапша, но затем запекается в духовке с различными добавками (мясной фарш, сыр, творог, крутое яйцо, жареный лук), наподобие запеканок. Сдабривается после готовности маслом или сметаной, в зависимости от состава и личного вкуса. От запеканок лазанки отличает то, что начинки в них расположены не слоями, а перемешаны «хаотически», но в то же время равномерно. При указании этого блюда в меню всегда должно упоминаться на втором месте содержание начинки: лазанки с сыром, лазанки с луком и т. д.

ЛАМАНЦЫ. Название двух разных изделий западнославянской кухни.

1. **Ламанцы сладкие**. Приготавливаются из пресного теста (мука, вода, растительное масло), которое раскатывается, как лапша, но не разделывается, а подсушивается целым листом в духовке. Разлом листа (сочня) в сухом виде облегчается линиями, намеченными по тесту чертой или накалыванием (разметка идет на крупные квадраты размером в стандартное печенье). Жесткие после сушки квадраты ламанцев помещают (вертикально!) в жидкую смесь меда, сахара, мака (или толченых орехов) на 5—7 минут, не допуская их намокания. Смесь должна быть горячей, ее разводят обычно кипятком. Ламанцы подают к столу теплыми. В холодном виде они много теряют.

2. **Ламанцы соленые**. Приготавливаются по тому же типу, как и предыдущие, но с существенными различиями. Состав теста иной (мука, пиво, сливочное масло, соль, тмин). Сочень раскатывают до 2 мм толщиной, нарезают ромбами и густо накалывают. Выпекают в духовке в течение 5—7 минут на умеренном огне. Ламанцы соленые подают к пиву, бульонам, пивным супам польской, литовской, чешской и словацкой кухонь.

ЛАНГЕТ (от фр. *languette* — язычок). Тонкий и не особенно широкий (языкообразный) ломоть мяса, который отбивается слегка и после панировки — обжаривается. Гарнируется любым гарниром, в зависимости от вкуса. Блюдо ресторанной кухни. Получило распространение в XX в. как одно из наиболее легких по изготовлению и поддающихся стандартизации блюд. В советской кухне лангеты были известны как готовое блюдо и полуфабрикат с середины 50-х годов.

ЛАНСПИК. Поварской термин для обозначения выпаренного до состояния желе бульона (мясного, куриного, рыбного), остающегося при этом прозрачным и ароматным, сохраняющим полный вкус продукта, из которого он приготовлен. При приготовлении ланспика используются, кроме бульона, овощи (морковь, лук, петрушка, сельдерей), *пряности* (перец, лавровый лист), соль, уксус, гольё (соответствующее бульону), желатин, оттяжки (взбитые яичные белки). Ланспик готовят исключительно в *открытой* посуде, чтобы бульон не превратился при выпаривании в клей, и при *закрытой* кухне, чтобы избежать тяги воздуха, вызывающей помутнение бульона при концентрации. Эти особенности приготовления, а также резкое изменение в технологии блюд за последние полвека потеснили из массовой практики ланспик, прежде любимый «инструмент» поваров для исправления кулинарных ошибок. Но в ресторанной кухне ланспик все еще сохраняется. Им исправляются: потеря свежести супов после их многократного подогревания, утрата аромата первых и вторых блюд, внешние изъяны

при оформлении эффектных жарких, и что особенно важно — с его помощью совершенно устраняются пригорелости. Ланспик хранят как консервы, в герметически закрытой посуде, в холодильнике и используют для быстрого применения.

ЛАПЕНЯ (белорус.). Зеленый холодный суп или густой зеленый салат из отваренной и охлажденной зелени. Лапеню традиционно едят весной, когда появляются первые молодые побеги лесных и полевых трав: крапивы, сныти, лебеды, щавеля, борщевика. Их берут в равных частях, мелко шинкуют, бланшируют или слегка отваривают, после чего приправляют сметаной или простоквашей и едят как первое холодное блюдо.

В Польше и Литве лапени делают несколько проще: из молодой свекольной ботвы, щавеля и лебеды. Заправляют сметаной, а иногда и яйцом.

ЛАПОНИК. Белорусское название разливной ложки, половника.

ЛАПША. Мучное распространенное блюдо из обычной муки и пресного теста (в отличие от сходных по составу и употреблению вермишели, макарон, спагетти, приготавливаемых из муки твердых пшениц). Лапша входит в национальные блюда всех народов, населяющих земли от Балкан до Японии. Быстрота, легкость приготовления, хорошая сохранность в сухом состоянии, возможность использования в самых разнообразных блюдах и пищевых сочетаниях обеспечили лапше прочное и длительное существование в течение тысячелетий.

Главное технологическое отличие лапши то, что она приготавливается из катаного теста, уплощенного. Тянутая лапша очень редка, и она принципиально близка уплощенной. Отсюда главное достоинство лапши — тонкость раскатки или растяжки. Только это свойство и качество отражается на консистенции и вкусе блюда. Наоборот, тонкость нарезки — несущественна, особенно при очень грубой раскатке.

ЛАСКОСЕРДСТВО. Древнерусское название десертных блюд, лакомств, что означает «приятные сердцу», «милые душе». Этот термин сохранялся с X по XIV в. С XV в. стал чаще употребляться другой термин — «заедки» (до конца XVII в.). В 1652 г. был введен впервые термин «десерт», получивший полное признание и распространение лишь в XIX в. В XVIII в. наряду с ним употреблялся также термин «постолье» (т. е. после стола, в конце обеда), так как сладости, лакомства, чай,

а позднее и кофе, было принято «вкушать» не там, где проходил обед, а в другом — гостином помещении, там, где гостя угощали, так сказать, на еще более повышенном уровне.

«ЛАСТОЧКИНО ГНЕЗДО». Продукт (а точнее — полуфабрикат), принадлежащий к «таинственным», «загадочным», «экзотическим» изделиям китайской кухни. О виде, вкусе и применении «ласточкиного гнезда» существует масса неверных и противоречивых сведений. О его составе обычно не сообщается ничего определенного. Даже в кулинарных книгах «ласточкиным гнездом» порой называют блюдо, в то время как это — вид продукта, который может входить составной частью в разные блюда, служить добавкой к ним. «Ласточкино гнездо» принадлежит к разряду блюд из морепродуктов, наравне с морским гребешком, трепангом, каракатицей, медузой. На голых скалах некоторых островов Южно-Китайского моря, где нет ни травинки, ни глины, ни песка, один из видов ласточек — саланганы — использует в качестве «строительного материала» молодь тонких, длинных, как проволока, морских рыб, типа сайры, у которой нет еще костей, гирлянды морских икринок на морской капусте и других съедобных водорослях, которые, соединенные птичьей слюной, высушиваются до состояния камня под палящим солнцем и морским ветром. Этот идеальный (без костей, полезный) рыбно-растительный продукт, слегка очищенный со всех сторон, и представляет собой полуфабрикат, не портящийся годами. Куски «ласточкина гнезда», залитые кипятком и выдержанные 5 часов (воду меняют), способны увеличиваться в объеме в 8—12 раз (в зависимости от процентного соотношения рыбы и водорослей). Для дезинфекции, очистки от камешков и других примесей «ласточкино гнездо» обрабатывают еще окисью бария $Ba(OH)_2$, дающей щелочную реакцию. Затем несколько раз промывают в холодной и теплой воде. Его добавляют в куриный бульон, в котлеты (фрикадели) из куриного мяса или придают овощам и другим гарнирам. Внешний вид «ласточкина гнезда» напоминает половину пиалы диаметром 6 см. Цвет — беловато-желтоватый, полупрозрачный (высший сорт), серый, красновато-серый и черный.

«Ласточкино гнездо» считается высшим по стоимости пищевым продуктом: фунт его ценится в 500 гонконгских долларов!

ЛАФИТ. Французское красное вино бордоского типа из округа Медок, получившее распространение в России в последней трети XIX в. как один из основных видов импортного вина. Виноградники Лафит в 1868 г. были куплены Ротшильдами, обусловившими свой заем царскому правительству обя-

занностью России импортировать лафит, причем в довольно значительных количествах. Это обстоятельство способствовало тому, что слово «лафит» через прессу и главным образом через виноторговую сеть стало известно в самых широких народных кругах и в конце концов превратилось в синоним всякого заграничного дорогого вина.

ЛАФИТНИК. Название, которое простой люд дал во второй половине XIX в. округлым винным рюмкам в отличие от граненых конусообразных водочных, делавшихся из толстого стекла, с тяжелыми, устойчивыми ножками. Название дано по имени распространенного «барского» красного вина — лафита. Лафитник — термин, который не обозначает меру объема. Его смысл — в указании на функциональность прибора, из которого пили вино. Смысл наименования был, однако, вскоре утерян. Уже с конца XIX и в начале XX в. лафитником называли всякую рюмку (независимо от формы) из тонкого, дорогого по понятиям того времени стекла, а тем более рюмки, снабженные украшениями.

В XX в. лафитник — это уже всякая дорогая рюмка, в том числе и хрустальная; в настоящее время это название употребляется редко людьми старшего поколения для обозначения любых рюмок небольших, «аккуратных» размеров, на низкой ножке. На самом же деле лафитник, если уж употреблять это название, имеющееся лишь в русском языке (но не указанное ни в словаре В. Даля, ни в советском академическом (4-томном), ни в этимологическом словаре М. Фасмера), — это рюмка средних размеров, из тонкого стекла, тюльпанообразной формы. Именно такие рюмки предназначены для красных вин.

ЛЕБЕДА. Как пищевое растение известна с глубокой древности. До XIX в. специально разводилась в садах, ею засевались большие участки наряду со злаковыми посевами. Еще древнегреческий врач Гален подметил, что лебеда способна «питать, придавать сытость» наравне с животными продуктами. Позднее было открыто значительное содержание в лебеде протеина. Лебеда не имеет ни запаха, ни вкуса, что делает ее идеальным компонентом любых пищевых сочетаний, которые она не изменяет.

Основное применение *лебеды* и сходной с ней *мари* (которую, кроме ботаников, никто от лебеды не отличает) — подмесь ее в ржаную и пшеничную муку, что, кстати, придает хлебу повышенную питательность, лучшую пропекаемость и сохранность. В настоящее время это главное применение лебеды забыто совершенно, как и использование семян лебеды

для получения каш. Лебедовую кашу — лебедянь — едят с молоком и яйцом, по вкусу она близка к гречневой. В России основным районом производства лебедовой крупы была Нижегородская губерния и прилегающие к ней области Среднего Поволжья.

В связи с тем, что лебеда как однолетняя культура сравнительно быстро утрачивает элитные свойства, особенно если не вести правильных севооборотов и не удобрять землю, южноевропейские (французские) сорта лебеды и мари, завозимые в Россию в XVIII в. в помещичьи имения, одичали спустя век. К тому же применение лебеды натолкнулось на предубеждения темных людей, которые не отличали садовой лебеды и мари от дикой. Все это, при отсутствии отечественной селекционной работы, привело к полной утрате культуры зерновой лебеды в России.

Между тем именно лебеда, не подверженная воздействию засухи, была на протяжении столетий буквально спасительницей многих народов Европы от голода в периоды неурожаев. Об этом свидетельствуют названия лебеды на французском и английском, где она сравнивается с Орлеанской Девой по своему значению и носит имена Прекрасная Дева (по-французски) и Добрый Генрих (по-английски). Кстати, и на русском языке лебеда также названа в честь спасительницы — Царевны Лебедь, известной всем по сказке о царе Салтане. Но эта связь была утрачена в народном сознании уже в начале XVII столетия, когда после шведско-польской интервенции и Смутного времени многое было потеряно в русской национальной жизни. Только весьма распространенная фамилия Лебедев — в первоначальном своем произношении — Лебедёв или Лебедов, говорит о былом широком применении лебеды как пищевого сырья.

Свежая лебеда (листья растения) идет в салаты, супы, гарниры как зеленая овощная масса, подобно капусте. Но к лебеде обязательно нужны сильные ароматичные пряные добавки: перец, чеснок, лук, петрушка.

Что касается дикой лебеды, имеющей зеленый цвет, в отличие от садовой и мари (белого, т. е. светло-зеленоватого, красноватого и бордового цвета), то ее можно употреблять лишь весной и в начале лета, пока она молода, до цветения. При этом надо обращать внимание, чтобы тыльная сторона листьев имела белый мучнистый налет. Сорта лебеды дикой без налета — бывают горьки или даже ядовиты.

В международной и русской вегетарианской кухне известно и такое блюдо, как котлеты из... лебеды.

Его рецепт: 200 г мелкосеченых листьев белой лебеды, 50 г лука, 30 г овсяной крупы или геркулеса, 10—15 г жиров (масла

или сала), перец, чеснок — для сдабривания, сухари и яйцо — на панировку. Из этих продуктов выходит «лебедовая порция» — две котлеты по 150 г. Идеальная пища для слишком тучных!

ЛЕДЕНЕЦ. Русское название кристаллического и плавленого сахара, а также конфет из него, обычно подкрашенных пищевым красителем в яркие цвета. Название дано за прозрачность, подобную льду. Мелкие леденцы, импортировавшиеся из Франции в металлических коробках и сдобренные различными ароматическими эссенциями, а потому не похожие по вкусу на русские леденцы (подкрашиваемые карамелью и сдобренные обычно имбирем), стали называться по месту производства — графства Монпансье — монпансье или монпасье. С 20-х годов леденцы стали выпускаться в виде прямоугольных пластинок и получили название прозрачных конфет. В Средней Азии основным видом леденца был виноградный кристаллический сахар, называемый «новот», — он представлял собой разнообразные по весу и размерам октаэдрические кристаллы, иногда их колонии весом до 2—3 кг.

Популярными видами отечественных леденцов являются: «Театральные», «Прозрачные», «Мятные», «Барбарис». Не исчез кое-где и кустарный рыночный леденец: петушки, рыбки, собачки, звездочки на палочках.

ЛЕМИШКА. Украинское мучное блюдо из гречневой муки с салом, типа запеканки.

ЛЕНИВЫЕ. Эпитет, придаваемый в русской кухне ряду не связанных между собой блюд, которые отличает лишь быстрое приготовление по сравнению с другими блюдами того же типа. Так, например, *ленивые щи* — щи из свежей, молодой капусты, заправленные сметаной, приготавливаются быстрее обычных в несколько раз (при готовом бульоне — за четверть часа); вареники ленивые не разделываются каждый в отдельности, а большой сочень творога закатывается в трубку и из полученной длинной «колбасы» нарезаются быстро вареники — кусочки по 2—3 см, которые отвариваются за 8—12 минут в горячей воде. При такой технологии все приготовление занимает также не более 20 минут. «Ленивые» блюда требуют при всей их несложности как раз быстроты при однообразных операциях — в этом случае выигрыш во времени получается особенно заметным. Так что название это не совсем отвечает действительному положению: эти блюда следует определять как «быстрые», а того, кто их делает, называть никак не ленивым, а... энергичным.

ЛЕПЕШКА (от глагола «лепить», а также от *лепень* — древнерус. — лепесток, лоскут). Название разных видов хлебных изделий дискообразной или блиноподобной формы по их внешнему виду (утолщенный блин разного диаметра, от 5 до 25 см). Лепешка — основная форма хлебных изделий в Средней Азии, где насчитывается около полусотни видов разных лепешек, являющихся национальным хлебом казахов, узбеков, туркмен и таджиков, киргизов. Лепешки имеют самый разнообразный состав и технологию, могут быть пресными, дрожжевыми, сдобными, печеными, жареными. Поэтому слову «лепешка» всегда должно сопутствовать определение: без него «лепешка» теряет кулинарный смысл. В Пермской области поныне даже сладкий кремовый торт, если он круглый, называют лепешкой, в то время как торт прямоугольной формы из того же самого бисквита называют «торт» или «пирог».

ЛЕЩ. Рыба, отличающаяся повышенной костистостью и резко выраженной уплощенной формой. Эти качества определяют особенности кулинарной обработки: крупных лещей разрезают со спины, вынимают хребет и крупные реберные кости, не повреждая кожу, а затем фаршируют овощами, зеленью и кашами и запекают или зажаривают. Средних лещей лучше всего запекать, не потроша и не очищая от чешуи, а лишь обсыпав солью. Мелких лещей и подлещиков, особенно костистых, лучше всего превращать в фарш, срезав плавники и выпотрошив, но также не очищая от чешуи, а срезав мясо с крупных костей вместе с кожей. При тепловой обработке такого фарша чешуйки превращаются в клейкую массу, которая облепляет мельчайшие косточки и тем самым обезвреживает их при попадании в пищевод.

ЛИ (фр. *lit* — постель). Термин французской и большинства западноевропейских кухонь, вошедший в XVIII в. и в практику русского кондитерского дела. Буквально означает «постель». Краткое указание в рецептах: сделать «ли», приготовить «ли» — дается тогда, когда надо уложить тесто или начинки слоями или сделать иной вид укладки, подобно тому, как застилается постель, — перемежая толстые и тонкие слои. Так, например, в то время как для читателя-неспециалиста необходимо долго и не всегда с уверенностью, что он поймет, объяснять, каким образом следует постепенно, накладывая один слой на другой, наглухо, укладывать основу и начинку для пахлавы-аришты и как подвертывать их вплотную к краям формы, — для кондитера-профессионала из любой страны достаточно лишь указать, что пахлава-аришта приготавли-

вается способом «ли», и дать пропись количества продуктов. Объяснения порядка приготовления и всех приемов при таком указании излишни. Тот, кто знает значение термина «ли», правильно произведет все операции, с ним связанные, ибо понимает их смысл: любым знакомым и доступным способом сделать из многих компонентов ровные, плотно наложенные слои, наглухо закрытые, хорошо подвернутые, красиво окантованные, заправленные, как парадная постель.

ЛИВЕР (англ. *liver* — печенка). Внутренности домашних животных и птицы, идущие на приготовление. В состав *ливера* входят: почки, печень, сердце, легкие, желудок, сетка, вымя. Иногда ливер неверно называют *субпродуктом* (см.). Этот современный термин, однако, гораздо шире, чем *ливер*, и имеет совершенно иной, некулинарный смысл (продукты, от которых освобождается туша после ее заводской разделки). Пищевая и кулинарная ценность частей ливера неодинакова. *Печень* — самый ценный продукт — идет на приготовление паштетов, консервов, используется для приготовления вторых блюд, в основном жареных. *Почки* идут в супы, солянки, вторые блюда (отвариваются и тушатся). *Сердце, желудок* (сычуг, книжка), *вымя* приготавливаются путем длительной, иногда многочасовой варки, идут на приготовление рубцов, *фляков* (см.), оболянки — вторых блюд, в состав которых входят мука, овощи. *Сетка* (брыжейка) используется в русской и белорусской кухне как обертка для приготовления томленых блюд, в состав которых входят на 50 процентов каши (перепеча, няня и др.).

Ливер в целом, но без его наиболее ценных частей — печени, почек, сетки или при незначительном их количестве — идет на приготовление дешевых паштетов и ливерных колбас.

Ливер по своему пищевому качеству может расцениваться нисколько не ниже, а иногда даже и выше мяса, но он требует более тщательного и умелого, а главное — более дифференцированного приготовления. К тому же пищевая ценность разных частей ливера «действует» избирательно: его насыщенность витамином D делает ливер очень полезным пищевым продуктом для детей, но вредным для престарелых.

ЛИЖА. Деревянная лопатка для посадки хлебов в печь. Название применяется в Белоруссии и западных районах Смоленской области.

ЛИИРОВАТЬ (иногда легировать, что неверно; от фр. *lier* — связывать). Загустить. Указание, которое чаще всего дается в рецептах при приготовлении супов, соусов, муссов и некоторых

полужидких вторых блюд, например, «кифтелуце» (тефтели по-молдавски), чахохбили. Лиировать можно также и в процессе приготовления отдельные полуфабрикаты, например, фарш, пюре. В подавляющем большинстве случаев лиирование производится при помощи муки, яиц, крахмалов и других обволакивающих пищевых материалов, придающих какому-либо известному блюду, например, картофельному пюре — новую консистенцию, вкус и даже цвет.

Лиирующие материалы никогда не должны превышать пяти процентов массы (веса) того или иного блюда, в обычный рецепт которого они не входят. В русской кухне частным видом лиирования служит *подпыл*, то есть подсыпка муки в жидковатое тесто. В случаях, если тесто при подходе оказывается слишком разреженным или в процессе приготовления прилипает к рукам, хотя все указанное количество продуктов в него заложено правильно, его следует «подпылить», то есть посыпать тонким слоем муки доску и прокрутить на нем тесто два-три раза, повторяя подпыл. Всыпать недостающую муку ложкой в одно место нельзя: это не будет подпылом или лиированием.

Примером лиирования супов может служить введение яичного желтка в суповые бульоны в грузинской кухне. При этом нельзя влить взбитые желтки прямо в суп, а следует вначале отлить часть супа (только бульона) в отдельную чашку, развести в ней постепенно яйца, а уже затем влить лиированную смесь в остальной суп. При этом достигается не только равномерность распределения яичной эмульсии по всей массе супа, но и не происходит свертывания, заваривания яйца в горячем супе. После лиирования жидкость уже нельзя кипятить.

ЛИКЁРЫ (от фр. *liqueur* — жидкость). Крепкие алкогольные напитки с высоким содержанием спирта и сахара, приготовленные на основе спиртов с добавлением вытяжек из пряно-ароматических, фруктовых и ягодных растений (т. е. натуральных соков), а также таких ярко выраженных вкусовых продуктов, как какао, кофе, мед. Ликеры подразделяются на *крепкие* (содержание спирта — от 43° до 56°, сахара — от 30% до 60%) и *десертные* (содержание спирта от 20° до 36°, сахара — от 15% до 30%, иногда и до 60%).

Название современных ликеров обычно связано с основным сырьем, придающим им вкус, аромат или цвет: «Апельсиновый», «Ванильный», «Зверобой». Старинные ликеры называются по месту приготовления: «Шартрез», «Вана Таллинн».

Первые ликеры были созданы во Франции. Например, «Бенедиктин» в г. Фекам на побережье Ла-Манша монахом дон

Бернардо Винцелли в XVI в. (поэтому часто встречаются разноречивые сведения о родине ликеров: создал монах-итальянец, но во французском монастыре). Другой всемирно известный французский ликер — «Шартрез» (1605 г.), рецепт его до сих пор содержится в строгом секрете. Поэтому все иные «шартрезы», изготавливаемые в других странах, в том числе румынский «Бонифак», не повторяют французский ликер, а лишь воспроизводят его цвет и крепость («повторения» «Шартреза» включают в себя свыше десятка пряностей, но не могут воссоздать точный состав, число и вес пряностей, входящих в рецепт оригинала).

В кулинарно-церемониальном отношении ликеры являются напитками, употребляемыми либо для составления коктейлей, либо — после стола, за кофейным столом. И в том и в другом случаях — в небольших количествах. Это своего рода добавки, приправы. Помимо применения в качестве напитков ликеры широко используются и в кондитерском деле (как ароматические добавки к конфетам, тортам, тесту кексов, в кремы), и также в кулинарии (при приготовлении соусов (сладких), бубертов, муссов, компотов, киселей, гурьевских каш, мороженого, желе, бламанже, кремов, используемых для сладких омлетов, соложеников, в различное сдобное тесто).

В этих случаях доза ликера обычно — 1 чайная ложка на 3—4 порции сладкого блюда или на 1 кг теста (1 л киселя, компота, крема).

ЛИМОНАД. Название большой группы прохладительных напитков, имеющих разное сырье, но приблизительно сходный аромат и вкус лимона. Лимонад — первая по времени изготовления промышленным, массовым путем фруктовая вода. Большинство лимонадов приготавливаются при помощи ароматической лимонной эссенции и лимонной кислоты, с добавлением небольшого количества сахара и незначительного процента красителя (чаще всего — моркови); вода — газируется.

Натуральные лимонады (домашние) приготавливаются из лимонной цедры, настоенной на спирту, натурального лимонного сока, кипяченой воды, небольшого количества куркумы или шафрана как красителя и сахара. Натуральные лимонады выдерживаются не менее суток на льду (в холодильнике), но не газируются.

ЛИМПОПО. Русское искаженное название хлебного супа (от финского «лейпакейто»), ставшего модным в конце XIX в. в Петербурге и распространенного в России проживавшими там финнами.

В России в это блюдо были внесены некоторые изменения: вместо воды чаще использовалось пиво, вместо сахара — мед, а само блюдо из первого (или третьего), каким оно было в шведской, финской и прибалтийских кухнях, превратилось в... напиток (использовалась лишь жидкость, а гуща выбрасывалась!). Мода на «лимпопо» продержалась около десятка лет главным образом благодаря «звучному» названию, особенно в годы англо-бурской войны 1899—1901 гг., и сошла на нет из-за исчезновения основного сырья — кисло-сладкого хлеба (ныне близкие к нему сорта хлеба выпускаются только в Эстонии и в Петрозаводске (хлеб карельский). Однако можно использовать и бородинский хлеб. В ряде дореволюционных поваренных книг «лимпопо» указывается как экзотический напиток. Это неверно — авторов вводит в заблуждение название и неверное использование этого блюда: жидкость от супа, а не весь суп целиком, что было вызвано неумелым приготовлением (заливались непросушенные, зачерствевшие сухари, которые не размокали).

Приведу настоящий рецепт этого блюда.

Состав. Хлеб бородинский — 1/2—1 буханка, пиво — 1—1,5 л, сахар — 1 1/2 стакана, лимон — 1—2 шт.

Приготовление. Хлеб подготовить за сутки: нарезать тонкими ломтями, высушить осторожно в духовке на слабом огне, не допуская подгорания, и сухари стереть в порошок. Подготовить жидкую часть: с лимонов стереть цедру, отжать сок, не допуская попадания косточек, залить пивом, распустить в этой жидкости сахар-песок и дать настояться несколько часов, до суток. Залить сухари жидкостью и выдержать до полного размокания сухарей и превращения блюда в однородную массу.

Соотношение между сухарями и сахаром: на один стакан сухарей — полстакана сахара.

То же блюдо можно приготовить, используя вместо пива воду (кипяток). Для лучшего размокания сухарей кипяток можно использовать и в пивном варианте.

ЛОЖКА. Самый главный и самый распространенный инструмент столового прибора у европейцев, что говорит о большом удельном весе жидких и полужидких блюд среди народов Европы. Первые ложки из обожженной глины человечества появились в эпоху неолита, примерно в третьем тысячелетии до н. э. В античное время, с середины первого тысячелетия до н. э., ложки приняли почти современную форму и изготовлялись из рога, бронзы, золота и серебра. В Северной и Восточной Европе получили распространение деревянные ложки. Первые серебряные ложки на Руси были изготовлены в 998 г. Владимиром Святославичем своей дружине по ее требованию. В то время как Европа, а точнее, ее северовос-

точная часть была родиной ложки (горячая жидкая пища была необходима в условиях суровой зимы и дождливой осени), азиатские народы не знали этого столового инструмента вплоть до своего знакомства с европейцами. В Китае палочки сохранялись вплоть до XX в. как основная принадлежность еды. Ложки же (фарфоровые) появились при дворе богдыхана лишь в XVII в.

ЛОСИНА. Мясо лося. Отличается высокой плотностью и чрезмерной сухостью, вместе с тем обладает прекрасным вкусом и ценными пищевыми достоинствами (высокое содержание белков, витаминов). Поэтому приготовление лосины ведется по особой технологии: крупными кусками, не менее 1 кг; применяется шпигование и обвертывание свиным салом, а затем томление в жаростойкой, толстостенной посуде, непосредственно в печи или в духовке в течение 2—2,5 часа (в зависимости от объема куска).

ЛОЩИЧЬЕ. Русское обозначение группы растительного пищевого сырья в отличие от овощей и фруктов. В лощичье входили, во-первых, все стручковые — бобы, горох, фасоль, маш; во-вторых, семечки подсолнуха, тыквы; в-третьих, орехи: лещина (лесные русские), кедровые, клещевина, фундук, обладающие относительно тонкой кожурой. Все эти продукты следовало перед приготовлением лущить, вышелушивать и использовать для пищи только ядро. Этот признак и послужил основанием для выделения указанных продуктов древними русскими кулинарами в особую категорию — лощичье, то есть лущеные.

ЛУИЗИН ТОРТ (торт королевы Луизы, нем. — *Luisen-torte*). Немецкое национальное кондитерское изделие в XIX в. и в начале XX в., названное в честь королевы Пруссии, проявившей патриотизм в борьбе с Наполеоном.

Приготавливается из сахарного теста с маслом, миндального теста и меренговой массы, которые последовательно составляют три коржа — три этажа торта.

Сверху торт покрывается кремом и декорируется цукатами и мармеладом. Все это обливается глазурью, приготовленной из сахара и вишневой водки (Kirschwasser), и украшается куполом из *меренги* (см.).

ЛУК. Пряный овощ, одна из основных приправ во всех кухнях мира. Без лука практически нельзя приготовить правильно ни одного блюда, за исключением сладких. Все супы,

все рыбные, мясные, овощные, грибные и яичные горячие блюда используют лук. Большинство холодных блюд, закусок включают лук как дополнительный элемент. В связи с таким универсальным использованием лук издревле отбирался, дифференцировался и проходил селекционную обработку. В результате ныне имеются очень острые сорта лука — для горячих мясных блюд и супов, умеренно острые — для сдабривания рыбных и овощных блюд, сладкие — для закусочного стола, салатов и некоторые специальные виды — для сушки (мангир), маринования (алтайский лук).

Различна и форма использования лука в разных блюдах: в супах лук отваривается целиком, луковицей; в соусах и крепких бульонах — измельчается и разваривается без остатка; в салатах — нарезается колечком; для обжаривания в сложных мясо-овощных блюдах — нарезается крупными кубиками и т. д. Лук может выступать и как основа для долмы (самая широкая оболочка начиняется), и запекаться с медом, давая своеобразное лакомство. Следовательно, наряду с солью и сахаром лук является одним из трех «китов», без которых нельзя приступать к приготовлению практически ни одного блюда.

ЛЬЕЗОН (от фр. *liaison* — связь, соединение). Введение в полуфабрикат блюда связывающего, «склеивающего» пищевого продукта особым приемом.

Льезонирующими продуктами обычно являются белок яичный или взбитое яйцо целиком, желатин, трагант, гуммиарабик, агар-агар, крахмалы. Их введение в блюдо в процессе приготовления связано с определенным приемом, отдельным для разных продуктов. Так, яичный белок (или яйцо целиком) взбивается до состояния «твердой пены» и затем осторожно вмешивается небольшими порциями в массу основного пищевого продукта. Желирующие вещества (желатин, гуммиарабик и др.) вначале растворяются в холодной воде, затем процеживаются, смешиваются с основным пищевым продуктом и осторожно подогреваются на медленном огне до температуры 40—50 °С, а затем остужаются.

Крахмалы растворяются в небольшом количестве холодной воды, а затем вливаются при помешивании в кипящий основной пищевой продукт на 1—2 минуты до загустения.

Все эти различные операции охватываются одним словом: сделать льезон, льезонировать, с указанием материалов.

Например, такой рецепт — 6 антоновских яблок, 2 яичных белка, 5 столовых ложек сахара (с верхом). Яблоки испечь, отжать пюре, растереть с сахаром, льезонировать белками.

ЛЮЛЯ-КЕБАБ (дословно: шашлык из молотого мяса). Фарш, приготовленный, как шашлык, на открытом огне. Известен многим народам от Балкан до Ирана под разными наименованиями (люля-кебаб — тюркский термин).

Чтобы фарш мог прочно держаться на решетке или металлических прутьях, он приготавливается так, что половину его составляют сало и лук, при этом используется только баранина и бараний жир. Никакие иные связывающие компоненты, например яйца, — не допускаются.

При приготовлении происходит частичная, а иногда и полная потеря — выплавление — жира, высокой температурой которого и достигается быстрая готовность блюда. Фарш для люля-кебаба приготавливают в специальной мясорубке с трубкой или с приставкой-трубкой, из которой выходят «колбаски» длиной 20—25 см. После приготовления они сокращаются примерно вдвое. Все иные «люля-кебабы», имитирующие только внешний вид этого блюда, но приготовленные из другого сырья и другим способом (на сковородке), не являются таковым (люля-кебабом) ни по структуре, ни по вкусу.

ЛЮТ (от фр. *lut* — замазка). Герметизация посуды, в которой приготавливается блюдо при помощи пищевых материалов, не дающих побочных запахов и не отражающихся на вкусе блюда. Чаще всего используется для этого тесто.

Лют делают при приготовлении томленых блюд в духовке (например, раков по-белорусски, старинных полусупов русской кухни — *тавранчуков*) и при дистилляции, а также применяют в так называемых «обратных супах», жидкость в которых создается к концу приготовления (уха по-горски).

Чтобы сделать лют, используют некрашеную хлопчатобумажную или льняную материю, закрывают ею посуду (обычно горловину горшка), завязывают и обмазывают поверх нее слоем теста. Лют при дистилляции состоит в обмазывании тестом всех стыков, щелей и зазоров в посуде и аппаратуре.

ЛЯГУШКИ. Блюдо относительно широко распространенное как в Европе (Франция, Бельгия, Дания, Болгария, Югославия, Греция, Румыния), так и особенно в Юго-Восточной Азии (Китай, Сингапур, Малайзия, Бирма, Таиланд, Камбоджа, Лаос и др.) и не являющееся ни экзотическим, ни противным. Однако оно ныне довольно дорого. Используются только «ножки», «бедрышки» зеленых лягушек. Технология приготовления несложна: полуфабрикат выдерживается в подкисленной лимоном холодной воде со льдом в течение 2—4 часов, затем панируется в различных панировках: кляре, су-

харях, яичном белке, рисовой муке — в зависимости от принятых в той или иной стране обычаев. Обжаривание ведется в растительных маслах — оливковом, подсолнечном, ореховом, кунжутном.

Гарнируются лягушки теми же овощами, что и рыбные блюда: картофель, лук, помидоры и т. д.

Во Франции, Болгарии и Румынии лягушек подают с соусами.

В последнее время лягушки нашли применение... у альпинистов. Их можно сушить, они прекрасно сохраняются в сухом виде долгое время, очень легки и при размачивании в снегу увеличиваются в объеме в три-четыре раза. Приготовление на спиртовке занимает три — пять минут. Все эти показатели удобны для альпинистов и других путешественников.

М

МАДЕРА. Под этим названием известно несколько совершенно различных вин. Настоящая мадера — тонкое натуральное десертное вино из отборных и собранных по мере созревания виноградных ягод португальского острова Мадейра. Первые 5—6 лет вино выдерживается в бочках в условиях климата острова. Сохраняемая затем в течение 25—40 лет в бутылках, мадера выделяет на стенки плотный, напоминающий известковую корку осадок, а сама приобретает необычайную чистоту, тончайший аромат и вкус. Такая мадера изготавливалась с середины XV в., была известна Шекспиру и воспета им. С конца XVIII в. она уже не поступала в продажу: мадеру поставляли только португальским королям, а те в качестве ценных подарков посылали ее другим монархам.

Особенностью производства мадеры было то, что она выдерживалась в согреваемых, а не прохладных, подземных складах, и, кроме того, с XVIII в. для ускорения ее созревания был применен метод «путешествия»: перевозки мадеры на парусниках по маршруту Мадейра — Филиппины — Португалия. Постепенно сложилось несколько видов настоящей мадейрской мадеры: сухая мадера — серсиаль, светло-золотистого цвета; красная мадера — буаль, «долгопутешествующая»; ликерообразная, оранжеватая мадера — мэлмси, из заизюмленных ягод. Все три вида натуральной мадеры перестали производиться уже в середине XIX в. (1857 г.). А когда их восстановили, производство натурального вина высокого качества оказалось нерентабельным.

Однако громкая слава мадеры, распространявшаяся несколько веков, и легенды о ней привели к широкой фальсификации этого вина в разных странах с начала XIX в. Все искусственные псевдомадеры представляют собой крепленые вина, иногда крайне вредные из-за содержания в них различных красителей. В XIX в. и в первой половине XX в. поддельная мадера фабриковалась в Испании, Франции и особенно в Германии и Польше. В дореволюционной России «мадеру» из картофель-

ного спирта в смеси с ягодным соком производили в городе Кашине, наклеивая на бутылки закупленные в Испании этикетки. Такая «мадера» высмеяна А. Островским в «Бесприданнице».

После Второй мировой войны «мадерный бум» в Европе поутих, а центром по производству поддельной мадеры стал Нью-Йорк. По сути дела, в наше время термин «мадера» должен служить предостережением, ибо под ним фигурируют порою самые вредные подделки, представляющие собой, как правило, грубокрепленые вина с большим содержанием сахара.

В 30-х годах в нашей стране был возобновлен опыт производства виноградных вин типа мадеры с использованием отечественного сырья и традиционной «мадерной» технологии. Наиболее удачные имитации десертной мадеры получены в Крыму и в Армении, где «мадеризация» виноградного вина ведется в специально застекленных, согреваемых солнцем камерах.

Ныне мадера выпускается небольшими тиражами и, по климатическим причинам, не каждый год. Она приготавливается экспериментальным заводом института «Магарач» и винокомбинатом «Массандра». Эталоном марки советской мадеры считается выпуск 1937 г. — он был самым удачным по качеству. В 1995—1996 гг. завод «Магарач», чтобы облегчить свое финансовое положение, произвел эксклюзивную продажу части коллекционного фонда «Мадера» за рубеж, а также привез по относительно низкой цене в Москву марочные (2 и 3 летней выдержки) сорта массандровской мадеры выпуска 90-х годов, сократив свои перспективные резервы ради выживания коллектива. Разумеется, в таких условиях подлинная экспериментальная работа практически приостановлена. Современная мадера «Массандры», по сути дела, превратилась в крепленое ординарное вино типа портвейна.

«Царская мадера». Насмешливое народное наименование водки в XVIII—XIX вв. Этот термин — прямой намек на устраиваемые Петром I так называемые «ассамблеи», где, по мысли царя, должны были сближаться сословия дворян и купцов и где опоздавших заставляли выпивать огромные кубки крепленых вин — в частности, уже тогда сильно фальсифицированной мадеры, вызывавшей быстрое опьянение, а иногда и смерть. В связи с тем, что строительные рабочие в столице получали каждый день бесплатную чарку плохой по качеству водки, ее прозвали «царской мадерой», то есть «мадерой» для простого народа, изготовленной в царском кабаке (сивухой).

Таким образом, в России термин «мадера» бытовал в двух значениях: в переводной художественной литературе он был синонимом наилучшего, наиболее благородного, высокого

вина, в отечественной же, особенно у писателей Н. Успенского, Ф. Достоевского, В. Крестовского, Н. Лескова, А. Чехова, М. Горького, В. Вересаева — употреблялся в народном русском значении как синоним плохого, крепкого, но внешне «приличного» (для дам полусвета) алкогольного напитка.

Уже в 60-х годах XIX в. В. Даль оказался в большом затруднении, не зная, в каком значении помещать слово «мадера» в свой словарь, и в конце концов снял из-за его двусмысленности в народном языке, оставив лишь в своем неизданном словаре «Русские заветные пословицы и поговорки» в негативном значении «царской мадеры» (сивухи).

МАЗАГРАН. Прохладительно-тонизирующий напиток, популярный в Европе в XIX в. Приготавливался домашним способом из натурального подслащенного кофе, на три четверти разбавленного кипяченой холодной водой со льдом. Напиток можно слегка подкислить лимоном. Иногда для аромата добавляли несколько капель коньяка. В XX в. мазагран вытеснили американские массовые тонизирующие напитки заводского типа: кока-кола и ее производные.

МАЗУРЕК. Украинское печенье, распространенное главным образом в Правобережной части Украины. Это упрощенная модификация *папошника* — украинского кулича.

В основе рецепта — стойкое соотношение объемов: желтков, сливок, сахара, масла, дрожжей (3:3:1:1:1). Мука добавляется произвольно, после того, как все продукты перемешают. В последнюю очередь добавляется масло. Тесто должно получиться крутым. Оно раскатывается тонко сразу после первого подхода, накалывается вилкой. Смазывается яйцом и маслом и выпекается на листе в духовке. Затем в теплом виде его ломают на куски или нарезают. Сверху посыпают корицей, цедрой, сахарной пудрой, цукатами или смазывают вареньем.

МАЗУРКА. Польское песочное печенье с ореховыми или фруктовыми наполнителями. Традиционная мазурка — сливовая или яблочная. Но современная мазурка делается чаще из апельсинов с лимонами и считается вкуснее. Вот ее рецепт.

Тесто. 200 г масла, 100 г сахарной пудры, 300 г муки, 3 желтка, ваниль. ***Фруктовая масса***. 0,5 кг апельсинов, 2 лимона (у цитрусовых используются сок и цедра), 0,5 кг сахара, 50—100 г миндаля, полстакана (тонкостенного) воды.

Особенность приготовления теста. Желтки варить отдельно от белков в дуршлаге, опущенном в горячую воду, затем растереть. Масло рубится сечкой в муке, высыпанной на доску. Замешанное тесто выстаивается до получаса на холоде.

Выпекают на листе, который обкладывают тестом в виде открытой коробки, предварительно смазав по краям взбитым белком. В выпеченную остывшую готовую форму выкладывают от-

дельно фруктовую массу (которая варится в кастрюле с сахаром до загущения) и поверх нее посыпают рубленый миндаль. После этого мазурку можно разрезать на отдельные пирожные. Для мазурки используется практически любое варенье и сладости (шоколад, молочный крем). Начинка в мазурке зависит от вкуса и кулинарной фантазии, в этом, кстати, особенность и причина длительной (вековой) жизни польского блюда.

МАИС. Название кукурузы и изделий из нее в России вплоть до 20-х гг. XX в.

МАЙОНЕЗ (фр. *mayonnaise*). Кулинарный термин, имеющий на русском языке два основных значения. Первое — холодная закуска из отварной рыбы (красной) или птицы (индейки, кур), залитой загущенным бульоном, в котором варили мясо или рыбу с пряностями, пряными отварными и маринованными овощами, но без применения желирующих веществ и с добавлением растительного масла, а также ароматического уксуса или лимонного сока. Такой майонез после своего составления выдерживают 4—8 часов в холодном месте.

Второе значение — соус, состоящий из взбитых яичных желтков, лимонного сока и растительного масла. Майонез «изобретен» на острове Мальорка в конце XVIII в.

МАЙОРАН. Пряное растение (кустарник) лесов Прибалтики, Белоруссии, Западной Украины, Смоленской и Брянской областей. Используются засушенные листочки молодых растений. Майоран обладает чрезвычайно приятным ароматом, хорошо сочетается с мясными блюдами. Его часто применяют при изготовлении колбас и потому в народе называют иногда «колбасной травкой».

МАК (семена). Используется в кондитерском производстве.

Способ применения несложен, но требует навыка. Сначала мак промывают теплой водой, затем дважды ошпаривают крутым кипятком: первый раз мгновенно сливают воду, второй раз держат около минуты, чтобы мак слегка распарился. Долго задерживать кипяток нельзя, так как в этом случае теряется масло — значит, мак станет безвкусным. Потом из мака хорошо отжимают воду, слегка растирают (давят) в ступке и перемешивают с сахаром или небольшим количеством сиропа от варенья, чтобы придать ему вязкость. Иначе мак осыплется с кондитерского изделия или превратится в «песочную» безвкусную массу.

МАКАРОНЫ (ит. *maccheroni*). Изделия из муки твердых пшениц, иногда с добавлением яиц, имеющие форму трубок. (Изделия шнурообразной формы носят название «*спагетти*» или «*вермишель*» (см.) — в зависимости от их длины, то есть в

переводе с итальянского — «веревки» или «червяки».) Макароны были изобретены в Венеции и на местном диалекте означают «выдолбленные». Это национальное, самое дешевое и самое распространенное кушанье в Италии, которое готовят на тысячи ладов, главным образом с томатным соусом и сыром пармезаном. Макаронами в Италии называются только самые тонкие трубки. Трубки потолще имеют название «мецца цита» и самые толстые макароны — «цита».

Макароны дали международное имя всем вообще макаронным изделиям, которые в Италии делятся на несколько групп и имеют каждое самостоятельное название, но в остальном мире в совокупности относятся к макаронным изделиям и в большинстве своем (кроме трех-четырех) даже неизвестны по своим наименованиям.

Вот названия 30 видов всех макаронных изделий:

1. Тортеллини. 2. Семини де мело. 3. Орекиетте. 4. Фарфалетте. 5. Люмаке. 6. Капелли д'Анжело. 7. Пенне. 8. Паппарделле. 9. Феделини. 10. *Спагетти* (см.). 11. Феттучине. 12. Тальятелле. 13. Аннеллини. 14. Конкилье. 15. Каппеллетти. 16. Диталини. 17. Фузилли. 18. Ротелле. 19. Феттучине верде. 20. Пенне регате. 21. Стеллине. 22. Фарфалле. 23. *Равиоли* (см.). 24. *Ригатони* (см.). 25. Каннеллони. 26. Маникотти. 27. *Макарони*. 28. Мецца цита. 29. Цита. 30. *Лазаньи* (*лазанки* — см.).

Итальянцы едят все эти виды изделий, а не одни только макароны, но именно в силу сходства этой мучной пищи итальянцев прозвали макаронниками.

МАКРЕЛЬ. Европейское торговое название скумбрии. Макрель обладает чрезвычайно нежным и вкусным мясом, готовить которое желательно сразу после улова. Самая вкусная макрель — поджаренная в плотной панировке, лучше всего яичной или тестяной.

МАКРОН (от греч. *μάκαρ* — блаженный). Вид пирожного, которое по сходству названия часто путают с макаронами, а по внешнему виду с бисквитами. Этот род пирожного был известен еще в средние века в Византии. Макрон делается из сахарного теста с миндальным верхом, покрытым белковой глазурью, и имеет вид маленьких ватрушек темно-желтого или светло-коричневого цвета. Пекут его в Греции, на Кипре, в Ливане, Северном Тунисе, Египте — там, где сохраняются традиции древней средиземноморской культуры.

МАЛАГА. Лучшее натуральное десертное вино Испании, производимое в Восточной Андалузии и издавна вывозимое через порт Малагу, от которого и получило свое название.

Фактически под названием «малага» бытуют (существуют) три различных вида вина из андалузского винограда: 1) «Маэстро ди Малага» — своеобразная смесь старого выдержанного вина с молодым, только что приготовленным из свежего сбора, что дает необычное сочетание выдержанности, благородного аромата и вкуса со свежестью натурального сока; 2) темная малага — «Вино де Колор» из красного винограда; 3) «Лагрима» или «Лакрима-малага» — наилучший вид малаги, вино типа токая из винограда *мускатель*.

Как и все знаменитые вина, малага уже с середины XIX в. стала предметом подделки как в самой Испании, так и в Германии. Испания, например, до 1906 г. закупала русскую водку для крепления малаги, вывозимой из страны, в том числе и в Россию. Только на месте производства, в Андалузии, а также во Франции, малагу можно встретить в некрепленом, натуральном виде. В России малага была популярна среди литературной богемы начала века (таких поэтов, как Фофанов и Есенин звали «ходячей малагой»). После Второй мировой войны производство малаги значительно сократилось в связи с падением спроса на таком традиционном для испанских вин рынке, как Великобритания, а также вследствие конкуренции французских и итальянских вин. Общее производство малаги составляет 75—100 тыс. гектолитров в год, из них вин высшей категории не более 5%.

МАЛЬВАЗИЯ (*Malvasia*). Греческое натуральное вино с островов Эгейского моря. Русские летописи отмечают ее как первое заморское вино. Привезена в XI в. и до XIII в. оставалась на Руси единственным виноградным вином. Лучшую мальвазию изготовляли на острове Крит, и она была, по-видимому, одним из самых древних вин в мире. В XV в. критскую лозу перевезли на Мадейру — так было положено начало новому сорту вин.

МАЛЬТОЗА. Солодовый экстракт промышленного изготовления. Употребляется для ускоренного приготовления кваса, домашнего пива. Может служить в качестве вкусовой добавки в тесто при выпечке хлеба.

МАМАЛЫГА. Национальное молдавское блюдо — каша из кукурузной муки. Приготавливается особым способом в чугунке с помощью специальной палки-мешалки. По вкусу, консистенции и внешнему виду отличается от всех остальных каш. Режется вощеной ниткой или специальным деревянным ножом.

МАННАЯ КРУПА. Пшеничная мука крупного помола. Является основой для каш и бубертов. Применяется как мука для выпечки пирожных, а также для клецек, галушек, начинок, пудингов, киселей и изделий типа лапши или для непосредственной засыпки в супы.

Применение манной крупы в нашем домашнем хозяйстве ограничивается лишь традиционной варкой детских и диетических каш. Огромные кулинарные возможности этого продукта практически не используются.

Мало известны у нас и *буберты* (см.): такое блюдо, когда манная крупа не варится, а заливается кипящим молоком и герметически закрывается в посуде на полчаса для распаривания. Объем ее увеличивается обычно в 3—5 раз. Добавляя в буберты такие разнообразные продукты, как мясной бульон, яйца, лимонный сок, можно получать различные кушанья: изысканный десерт, второе блюдо к обеду или завтрак.

МАНТЫ. Род пельменей, приготавливаемых народами Средней Азии. Манты в три-четыре раза крупнее обычных пельменей. Фарш готовится из мелкорубленого (а не провернутого) бараньего мяса с большим количеством жареного лука. В начинку может входить наряду с бараниной и луком предварительно отваренный горох или свежая весенняя зелень — ростки люцерны, крапива, пастушья сумка, — заранее ошпаренная и обжаренная в растительном масле. Тесто, состоящее только из муки и воды без добавления яиц, раскатывается менее тонко, чем для принятых у нас пельменей.

Все эти особенности создают у мантов особый вкус. Отваривают манты не в воде, а на пару, в *манты-каскане* — особом многоярусном цилиндре, где вода находится только на дне.

Однако нередко за манты выдают крупные по размеру пельмени, приготовленные обычным способом.

МАРАСКИН (фр. *marasquin*, от ит. *maraschino*). Плоды карликовой кустарниковой вишни, растущей в Далмации (побережье Адриатического моря в Югославии). Плоды почти не имеют мякоти, а лишь кожицу, обтягивающую косточку, и обладают особым запахом, напоминающим тонкую смесь аромата вишни и горького миндаля одновременно. Они используются для ароматизации различных кондитерских изделий, а также широко применяются в ликеро-водочной промышленности. Известный ликер «Мараскин» — бесцветный, прозрачный — представляет собой подслащенный спирт, настоянный на мараскине, который сообщает этому напитку неповторимый тончайший, нежный аромат и создает иллюзию свежести. Су-

ществует много имитаций мараскинового аромата на основе синтетических веществ, особенно распространенных в пищевой промышленности США, ФРГ. Настоящий мараскин применяется лишь в изделиях югославского производства.

МАРГАРИН. Заменитель сливочного (коровьего) масла, в котором наряду с животным присутствуют и растительные жиры. Это сочетание создает ряд преимуществ: при жарении и выпечке маргарин не расслаивается на составные части; изделия, приготовленные на маргарине, получаются более красивыми.

МАРГО (фр. *Margaux*). Название, употребляемое как часть обозначения различных вин провинции Медок во Франции (коммуны Марго). Известно по крайней мере двенадцать вин с этим названием (Шато-Марго, Марго-Руж, Марго-Лакомб, Марго-Феррье). Все эти вина бордоского типа (красные), за исключением одного, Марго-Павийон-Бланш, изготавливаемого с 1924 г. В русской художественной и мемуарной литературе «Марго» упоминается весьма часто в связи с тем, что оно импортировалось в Россию как относительно дешевое, но хорошее натуральное вино.

МАРГОГУСЕЛИН. Комбинированный жир типа маргарина, где наряду с животными и растительными жирами использовался также жир домашней птицы — гусей, уток, кур. Вырабатывался в основном в 30-х годах, обладал специфическим запахом гусиного жира.

МАРЕШАЛЬ (от фр. *maréchal* — маршальский). Название, даваемое различным мясным блюдам, в которых используется лишь лучшая (сочная, нежная) часть мяса какого-либо животного или птицы. Так, например, марешаль из кур означает, что в блюде используются только грудки (филе).

Марешали готовились сложно: филе слегка отбивалось, фаршировалось, панировалось крепкой панировкой (обязательно с яйцом) и обжаривалось осторожно и быстро во фритюре. Марешали подавались в густых (грибных, раковых, крабовых) соусах, с гарниром из молодых, нежных, слегка отваренных овощей. Получалось высокопитательное, очень вкусное, нежное по консистенции блюдо, которое мог есть даже маршал (синоним престарелого, пресыщенного и лишенного зубов человека). Блюда типа «марешаль» были созданы во Франции в эпоху Людовика XIV, а в Россию перекочевали после 1814 г., когда русская армия одержала победу над Наполеоном.

МАРИНАД И МАРИНОВАНИЕ (от лат. *marinus* — морской). Способ подготовки при приготовлении блюда, при котором используется крепкий рассол — маринад. Первые маринады, появившиеся еще в Древнем Риме, представляли собой простую морскую воду, в которой вымачивались мясо, рыба, дичь — для смягчения или придания иного оттенка вкуса. Использование морской воды как первого естественного маринада известно почти у всех «морских» народов. В Скандинавии и Финляндии до сих пор некоторые сорта морской рыбы не только вымачивают, но и отваривают в той воде, в которой эта рыба жила. Постепенно маринады усложнялись и приобретали различный характер, в зависимости от вида сырья: мяса, дичи, рыбы, грибов, овощей или фруктов. В странах Южной Европы, где было развито виноделие, в маринадах вместо соли начали использовать уксус — продукт, получавшийся при скисании вина. Так появилось маринование овощей и фруктов, целью которого стало консервирование продукта на длительный срок. Система разнообразных и сложных маринадов была разработана почти во всех национальных кухнях, особенно во французской и во всех восточных, где наряду с солью и уксусом в маринадах стали огромную роль играть пряности: перец, лук, чеснок, гвоздика, корица, бадьян.

В настоящее время существуют сотни рецептов различных маринадов, которые делятся на две большие категории. К первой категории относятся маринады, используемые при подготовке продуктов перед тепловой обработкой мяса, птицы и дичи. Ко второй — маринады для рыбы, овощей, грибов.

МАРМЕЛАД. В точном переводе с французского — тщательно приготовленное блюдо цвета яблок. Распространенное теперь во всех европейских языках, название это имеет, однако, древнегреческое происхождение: создано оно на основе двух слов: «мемелеменос» — старательно, тщательно, и «мелопс» — имеющий цвет яблока, «яблокоцветный». Действительно, первые мармелады, с которыми познакомились в Малой Азии европейцы в эпоху крестовых походов, и французские мармелады в период расцвета кондитерского искусства в XVIII в. приготавливались из яблок и айвы. Истинное же греческое название мармелада — «пелтэ», означающее «легкий щит», «щиточек», — так и осталось неизвестным западноевропейцам (ибо описывало не состав, а лишь внешний вид этого кондитерского изделия). Греки выпаривали, сгущали яблочный и айвовый сок в мелких небольших металлических блюдцах прямо на солнце. Их «мармеладины» буроватого цвета внеш-

не напоминали легкие, тонкие пластины щитов, обтянутых по традиции дубленой бычьей кожей.

Таким образом, историческая родина мармелада — Ближний Восток и Восточное Средиземноморье, где испокон веков для сохранения обильного урожая фруктов было принято уваривать сок или фрукты целиком до максимального сгущения (плотная уваренная масса получалась в тридцать—пятьдесят раз меньшего объема, чем исходный продукт).

В каждой стране существовали свои приемы уваривания, которые зависели от многих причин: сорта фруктов или ягод, использования их частей (сока, мякоти), посуды, времени варки, специальных добавок. От многочисленных способов уваривания произошли разные кондитерские изделия: бекмес, пелтя, кремы, варенья, повидла, цукаты. Западная Европа до крестовых походов не знала никаких видов варенья, потому что была не знакома с сахаром. Лишь с XVI в., когда в Европу хлынул поток дешевого американского сахара, началось приготовление западноевропейских фруктовых кондитерских изделий. Так, в англоязычных странах появились джемы, а в романоязычных — конфитюры. Во Франции разработали более тонкий вид приготовления «непачкающегося, твердого, конфетообразного варенья», получившего у них название «мармелад» и приготавливаемого в различных вариантах — с покрытием, без глазури, желированного, пата уплотненного, тягучего...

Французские кондитеры заметили, что не все фрукты, а только некоторые, например, айва, яблоки, абрикосы, способны давать при уваривании массу, застывающую до твердого, немаркого состояния, в корне отличающуюся от варенья, что объясняется содержанием в них вяжущего вещества — пектина. Эти фрукты и были выделены для приготовления основы мармелада. Все остальные фруктовые соки или части фруктов добавлялись в эту основу в небольших количествах, поскольку они лишены способности давать мармелад. Когда же в XIX в. научились создавать искусственные пектины или получать пектин из других источников, то диапазон приготовления мармеладов увеличился. Однако настоящий, хороший мармелад по-прежнему можно получить лишь из айвы, яблок и абрикосов, к основе которых обычно для ароматизации или изменения цвета единственным путем добавляются сливы, вишни, смородина и другие ягоды и фрукты. Французские кондитеры добавляли в созданный ими мармелад три вида естественных усилителей желирования или «желителей»: отвар хрящей и мяса молодых (молочных) телят, то есть собственно желатин; рыбий клей, вырабатываемый из вещества,

выстилающего внутреннюю поверхность плавательного пузыря осетровых рыб; растительные желители — агар-агар, трагенты, камеди. В XX в. в состав мармеладов начинают вторгаться более дешевые желители, вроде костного желатина, крахмала, а для усиления «красивого» цвета стали применяться яркие искусственные красители. Естественно, все это привело к изменению консистенции и вкуса мармелада, превратило его из дорогого кондитерского изделия на столе богатых сословий в самую дешевую, самую доступную и широко распространенную сладость. Чтобы понять, почему так произошло, достаточно сказать, что применение рыбьего клея вместо крахмала в составе, например, рахат-лукума, увеличит его стоимость чуть ли не в 300 раз!

Справедливости ради надо подчеркнуть, что рыбий клей оправдывает свою цену. Он дает мармелад прочный, крепкий, хорошо держащий любую самую замысловатую форму, выдерживающий очень высокую комнатную и наружную температуру. Рыбий клей не обладает привкусом и дает возможность проявиться самому тонкому аромату естественных фруктов, отчего такой мармелад благоухает летним садом.

Однако самые изысканные мармелады Франции были бы попросту невозможны без русского рыбьего клея. Россия, будучи хозяйкой Каспия и впадающих в него Волги и Урала, издавна снабжала весь остальной мир осетровым рыбьим клеем.

Несколько слов надо сказать и о применении мармелада. Это не только сладкое блюдо. На металлургических предприятиях ряда стран в горячих и химических цехах рабочие употребляют вовсе не молоко, а мармелад как проверенное историческим опытом средство очистки организма. Высокая желирующая способность пектинов, их свойство собирать, как губка, и обволакивать все вредные химические вещества позволяют употреблять мармелад как мощное питательное и одновременно дезинфицирующее средство.

К сожалению, у нас все еще недооценивают мармелад с этой стороны, продолжая считать его лишь сладостью для малых детей. Необходимо наладить выпуск не только обычных, но и предназначенных для лечебных целей сортов мармелада — с повышенным содержанием, например, трагантов (для рабочих химико-металлургических предприятий). Это даст возможность использовать дешевое массовое профилактическое средство максимально эффективно. И, кроме того, нацелит промышленность на переработку не только ягод и фруктов: мармелад для лечебных целей можно получить также из овощей, переваривая их с желатином и пектинами, полученными из чая. Об этом стоит серьезно подумать.

МАРЦИПАНЫ (нем. *Marzipan*, от ит. *marzzapane* — мартовский пасхальный хлебец). Эластичная смесь сахарной пудры с тертыми, порошкообразными орехами, обычно миндалем. Эта смесь, где сахар составляет от одной трети до двух пятых, дает настоящую, классическую марципанную массу, настолько хорошо формируемую без всяких склеивающих добавок, что из нее можно штамповать конфеты. Такие марципанные конфеты могут глазироваться (сахарной, лимонной, шоколадной глазурью) или оставаться без глазировки, что лучше, так как не искажает нежный вкус истинного марципана. Марципан был изобретен во Франции, но самое широкое распространение получил в Германии (в XVIII—XIX вв.) и Австрии. К сожалению, наша кондитерская промышленность не выпускает эти своеобразные сладости. Одна из главнейших причин этого — незнание рецептуры настоящих марципанов, применение неправильных пропорций и смешение иногда различного орехового сырья (фундука, миндаля, грецкого ореха) при промышленном приготовлении марципанных изделий. Между тем фундук, грецкие или кедровые орехи обладают иным по сравнению с миндалем содержанием масла, и поэтому, несмотря на высокие питательные качества, не могут дать особой самосклеивающейся марципанной смеси и при нагревании либо распадаются, либо пригорают.

Наши дети читают сказки Андерсена, Гауфа, Гофмана, братьев Гримм, где упоминание о марципанах как бы символизирует детское счастье. И, наверное, родители не всегда могут объяснить им, что же это такое. Между тем сделать марципаны проще простого. И это как раз естественное и полезное для детей сладкое: чистые орехи и немного высококачественной сахарной пудры.

Вот рецепт для домашнего приготовления.

Состав. 0,5 кг очищенных ядер сладкого миндаля, 15 штук горького миндаля, около 200 г фруктового сахара (желательно финского), 1 ст. ложка воды.

Приготовление. Миндаль ошпарить, снять кожицу, высушить при открытой дверце духовки на очень легком огне несколько минут (не допуская не только подгорания, но и пожелтения орехов), затем смолоть в кофемолке как можно тоньше. Сахар также смолоть в пудру и просеять через мелкое сито. Сахар и миндаль тщательно перемешать, лучше миксером, в однородную массу. Выложить ее в фарфоровую чашку и пульверизатором разбрызгать в эту смесь всего ложку воды (холодной, кипяченой). Делать это лучше вдвоем: один разбрызгивает, другой переворачивает массу, непрерывно, равномерно.

В полученную массу можно добавить 50 г промытого и мелконасеченного изюма, перемешать и все пропустить четыре-пять раз через мясорубку.

После этого марципанная масса помещается в толстостенную металлическую посуду и подогревается на очень слабом огне (с добавлением небольшого количества просеянного пудрообразного фруктового сахара — от 20 до 50 г).

МАСЕДУАН (фр. *macédoine* — по-македонски, т. е. всякая всячина, пестрота). Блюдо из свежих и слегка отваренных фруктов, пропитанных ароматическими сиропами, содержащими ликер или коньяк, и мороженого — пломбира. Часто фрукты, сильно охлажденные заранее, заливались специальным желе.

Маседуаны были изобретены во Франции и получили распространение как десертное блюдо в кухне богатых сословий Европы XVIII—XIX вв.

Существуют сотни рецептов маседуанов, использующих различные сочетания ягод и фруктов, однако на основе строгих правил их составления. Сочетаются лишь фрукты и ягоды одного сезона. Поэтому бывают маседуаны летние, осенние и зимние (таково деление, принятое в России), а в странах южных — еще и весенние. У нас подобный маседуан возможен в Закавказье, в его состав могут входить типичные весенние ягоды и фрукты этого края: черешня, белый и красный тут, алыча, горная ежевика. Русский летний маседуан — это земляника, малина, вишня, белая смородина, груши; осенне-зимний — яблоки, груши, персики, абрикосы, виноград, апельсины, ананасы.

Приготовление маседуанов имеет свои особенности. Фрукты и ягоды очищаются от кожи и косточек и нарезаются одинаковыми кубиками, величиной с ту ягоду данного маседуана, которая является самой мелкой. Так, для маседуана с малиной или земляникой груши и яблоки нарезаются на кубики размером с ягоду. Все плотные, твердые фрукты варятся слегка в густом сахарном сиропе; нежные ягоды и такие насыщенные соком фрукты, как ананас и виноград, остаются свежими.

Маседуаны желировались естественными специфическими веществами, дающими крепкое, но нежное по консистенции желе: рыбьим клеем и клеем из свиной кожи. Предварительно фрукты и ягоды заливались густым сахарным сиропом, ароматизировались пряностями (ванилью, корицей). Слои зажелированных фруктов чередовались с фруктами, залитыми сиропом или пломбиром, и таким образом маседуаном наполнялась высокая цилиндрическая форма. После замораживания форма снималась, и блюдо либо разрезали, либо делили ложкой на порции. Появление маседуана на столе в конце обеда всегда оказывалось сюрпризом.

МАСКИРОВАТЬ (кулинарный термин). Покрывать готовое блюдо еще каким-нибудь продуктом. Рыба или птица, покрытые соусом или желе и сохраняющие свою форму и вид, считаются маскированными, так же как и засыпанные жареным картофелем или грибами, «спрятанные» под шапкой гарнира.

Интересно, что настоящая маскировка — изменение внешнего вида блюда до неузнаваемости или придание мясному блюду внешнего вида рыбы (или рыбе — вида дичи) — не относится к маскировке, а считается украшением. Когда в старых поваренных книгах значится «рыбу порезать на крупные куски, отварить и замаскировать» (и не прибавлено ни слова разъяснения), то следует из отваренных кусков составить рыбу, а затем залить ее равномерно очень густым, почти как крем, луково-грибным, наиболее подходящим для рыбы, соусом. Если же добавлено «и украсить», то это значит, что по бокам рыбы надо положить по веточке сельдерея или петрушки, в пасть вложить тонкий остроконечный ломтик моркови, а глаза увеличить за счет круглячков из масла, в центр которых воткнуть по горошине черного перца.

МАСЛИНЫ. Соление, приправа из плодов оливкового дерева. Различают два вида.

1. Собственно маслины (так называемые греческие) — соленые зрелые плоды, слегка заквашенные. Этот род маслин принят в странах Средиземноморья и в Малой Азии.

2. Зеленые маслины, или *оливки* (см.), приготавливаются из неспелых плодов крепким засаливанием с уксусом, содержащим брожение. Такая приправа (оливки или зейтун) популярна в странах Среднего Востока и Закавказья.

Как маслины, так и оливки используются либо как острая закуска, либо как приправа для усиления остроты таких блюд, как калья (вид ухи), солянки (жидкие, суповые и густые).

Маслины — обязательная принадлежность национальной кухни ряда южных стран. В условиях жаркого и влажного климата они выполняют функцию своеобразного биохимического регулятора для усвоения соли и жиров.

МАСЛА ПИЩЕВЫЕ. Жиры, жировые вещества, используемые в кулинарии либо в сыром, натуральном виде, либо как среда для приготовления других основных пищевых продуктов (мяса, рыбы, грибов, овощей, теста, фруктов). Пищевые масла делятся на три категории: животные, растительные и синтетические или комбинированные — животно-растительные. К животным маслам относятся: сливочное коровье масло, топленое русское масло, топленый нутряной свиной жир, верблюжье и ячье масло. К растительным принадлежат: оливковое, подсолнечное, ореховое, рапсовое, горчичное, хлопковое, кунжутное, соевое. Комбинированные масла — это маргарин, комбижир, маргогуселин, лярд. Каждая из этих групп масел обла-

дает своими кулинарными свойствами, определяющими сферу их использования.

Как правило, натуральные животные масла употребляются в сыром виде для добавок в готовые мучные или крахмалистые блюда и изделия, для бутербродов, а растительные — для сдабривания салатов, маринованных или соленых грибных и овощных изделий, винегретов непосредственно перед их подачей на стол. Смысл этого не только в повышении пищевой и питательной ценности блюда в целом, но и в создании вкусовой гармонии: добавка масла в острое или сухое пищевое изделие или блюдо улучшает его вкус за счет создания вкусовой и отчасти ароматической гаммы.

Растительные и животные масла применяются главным образом для жарения. Масло — единственная среда, в которой может быть осуществлен этот вид кулинарной обработки. **Все пищевые масла, в том числе и твердые, применяются для жарения только в перекаленном виде.** Вот почему и топленое нутряное свиное сало, при помощи которого приготавливается фритюр, относится не к салу, а к пищевым маслам — по принципу применения этого продукта. Лишь при перекаливании устраняются все отрицательные последствия пригорания, в которых обычно по незнанию обвиняют процесс жарения. Жарить на перекаленном масле столь же гигиенично и безвредно, как и варить в чистой воде.

МАТЕЛОТ (или «а-ля мателот»; фр. *matelote* — матроска). Рыбное блюдо французской кухни, получившее международное распространение и ставшее общересторанным европейским блюдом в разных вариантах. Мателот — буквально означает «по-матроссски» и состоит из отварной любой (чаще морской) рыбы (отваренной, как правило, целиком или нарезанной крупными кусками), залитой (наполовину замаскированной) густым соусом. Во Франции мателот приготавливают с большим количеством лука-шалота под соусом из белого или красного вина; в Голландии — под соусом из муки, сливок и сыра; в странах Средиземноморья — под острым соусом на яичной основе, с использованием лимонного сока, черного перца, маслин, каперсов, томата, лаврового листа; в Польше — под соусом из сливочного масла, рубленого крутого яйца, укропа. Для мателота используют рыбу, имеющую вкусное белое мясо, на плотной осевой кости: палтуса, солнце-рыбу, нототению, судака, треску, пикшу и другие. Особенности разделки, приготовления и подачи таковы: голову и тонкую часть хвоста не используют в блюде, но в их отваре тушат. Мателот приготавливают в рыбном котле, время варки не более 15—20 минут.

МАЦА (правильнее *маццах*, то есть пресное, не кислое, не сладкое). Название особого вида хлеба из пресного, плотно раскатанного в лист толщиной до 2—3 мм теста, выпекаемого на особой жаровне: по типу вафлей, без масла, между двух раскаленных металлических поверхностей. В отличие от лаваша — другого вида ближневосточного хлеба — маца представляет собой в готовом виде плотную ломкую пластину совершенно белого, мучного цвета.

МАЦОНИ, МАЦУН. Грузинское и армянское наименование болгарского кислого молока или катыка. Мацони в Закавказье широко употребляют как обязательный компонент при приготовлении разного рода блюд: добавляют в тесто для хачапури, заливают им горячие мясные, куриные и овощные блюда, приготовляют из холодного мацони в смеси с водой прекрасный жаждоутоляющий напиток.

«МЕДИЦИНСКИЕ СИРОПЫ». Условное профессиональное название кондитерских сиропов, получаемых в кондитерском деле не из традиционных продуктов (ягод, фруктов), а из «аптечного» сырья — трав, цветов, околоплодников. Термин применялся русскими кондитерами и связан с хранением отдельных секретов производства фирменных кондитерских товаров частными кондитерскими фабриками и магазинами.

Цель «медицинских сиропов» — получение полуфабриката, обладающего естественным цветом редкого оттенка или с запахом, не свойственным основному пищевому сырью, из которого вырабатывается изделие. Это создает неожиданный эффект, придает изделию характер сюрприза. Например, запах свежего мака у тонкого сдобного печенья, не имеющего маковых зерен, или цвет пурпура у теста, голубой или васильковый цвет сахарной пудры, используемых в пирожных, тортах. «Медицинские сиропы» получали из лепестков жасмина, васильков, одуванчиков, цветов лопуха (дающих пурпурный цвет), душистого горошка, ярких хризантем, пустых маковых коробочек...

Затем на этих сиропах, обладающих и запахом, и цветом, варили плоды или даже овощи, имеющие развитую мякоть, но лишенную аромата, и делали удивительные по запаху и форме или цвету цукаты из... моркови, репы, свеклы, редьки, арбузных корок, зеленых, не развившихся слив без косточек, молодых лесных орехов без ядер и других нетрадиционных для кондитерских целей растений. Догадаться, из какого сырья сделаны эти изделия, было невозможно, особенно когда они были измельчены, в виде начинок. Их выдава-

ли за заморские экзотические товары, но это был сравнительно невинный «обман», так как сами по себе эти растения были натуральными и оказывались полезными.

Технология получения «медицинских сиропов» была крайне проста. Прежде всего сырье высушивалось (цветы, травы, кожура и прочее). Затем заливалось кипятком и настаивалось от нескольких часов (двух-трех, если необходимо было выгнать аромат) до двух суток (для получения интенсивного цвета). Настой сливался, процеживался, осветлялся взбитыми, холодными, как лед, белками, отчего его цвет приобретал яркость и прозрачность, потом смешивался с сахаром и варился до нужной консистенции. Лишь после такой подготовки им заливали фрукты, ягоды или подготовленные овощи и орехи (обычно выдержанные в известковом растворе) и варили, как варенье.

МЕДОВУХА. Жаргонное слово, появившееся примерно в последние 30—40 лет и означающее дрожжевую, квасную или фруктовую бражку с добавлением меда. В русском нормативном языке такого слова не существует. В Сибири этим словом иногда называют медвяную росу, вызывающую заболевание пчел.

МЕЛАНЖ (фр. *mélange* — смесь). Механическая смесь яичных белков и желтков, без соблюдения их точного соотношения, иногда замороженная и хранимая в брикетах. Используется в крупном кондитерском производстве (на фабриках) при приготовлении печенья, бисквитов и различного сдобного теста, расходуется в весовых единицах, в связи с чем рецептура кондитерских изделий с меланжем отличается от обычных домашних рецептов тех же самых изделий (например, бисквитов), где яичные компоненты измеряются в штуках. Меланж приготавливается из боя яиц на птицефабриках и доставляется на кондитерские фабрики в больших емкостях (цистернах), хранится в холодильниках. Замечено, что заправка теста меланжем значительно повышает стандартность изделий, улучшает их внешний вид (дает ровный цвет, отсутствие деформации) после выпечки. Это связано с низкой температурой меланжевой массы, положительно влияющей на сдобные мучные изделия с применением искусственных разрыхлителей (соды, аммония, бензойной кислоты, пекарского порошка).

МЕЛИ-МЕЛИ. Базарное, торговое и бытовое название густого сиропа, сваренного из айвового, реже дынного сока с сахаром и напоминающего внешним видом (по цвету, консистенции) мед. Термин употреблялся в основном до Второй мировой войны в странах Восточного Средиземноморья, Малой Азии, на Ближнем Востоке, Балканах и в Закавказье, то есть на территории стран, образовавшихся из бывшей Оттоманской империи или граничивших с нею.

МЕЛИС (дат. *melis*). Кондитерское название сахарного песка с очень малым сечением кристаллов, не имеющего желтизны, применяемого, как правило, в кондитерском деле.

МЕЛИССА. Пряная трава, лимонная мята. Название дано ботаниками по имени нимфы из древнегреческой мифологии, научившей людей пчеловодству. Обладает нерезким ароматом мяты, смешанным с сильным лимонным запахом, очень нежного «тембра», без примеси кислинки, и приятным духом меда, как бы слегка пробивающимся сквозь два доминирующих аромата. *Употребляется исключительно в кулинарии*, а не в кондитерском деле, где мелиссе соответствуют разные виды *цедр* (ближе всего к ней цедра грейпфрута и цедрата), но где ее нежный аромат исчезает при высоких температурах (свыше 110°С). Мелиссу используют в основном в десертных блюдах как приятную ароматическую добавку во фруктовые и ягодные желе, муссы, кисели, компоты, а также сладкие каши, буберты, в подливки к соложеникам и другим типам сладких омлетов, к некоторым сладкомолочным блюдам (где цедра неприменима из-за наличия кислоты, а мелисса «безопасна» из-за полного отсутствия таковой).

Мелиссу можно добавлять также в некоторые первые блюда, приготавливаемые из молодой летней зелени: в борщи и борщки, свекольники, хлодники, окрошки, ботвиньи, зеленые супы из щавеля и шпината, в которых мелисса либо облагораживает резкость кислых компонентов, либо усиливает аромат (например, в безвкусном зеленом супе из шпината).

МЕНСА ГРАТУИТЕ (от лат. *mensa* — стол, и *gratuito* — безвозмездно, даром). Даровые хлеба. Термин, применявшийся для обозначения акта раздачи бесплатного хлеба в Древнем Риме из государственных хлебопекарен, а в эпоху средних веков разными государствами в случае чрезвычайных стихийных бедствий или исключительных торжеств.

В истории России известны три случая применения менса гратуите. В 1601 г. во время великого голода Борис Годунов впервые прибегнул к этой мере. В 1606 г. — 5 мая — Лжедмитрий I вторично использовал этот акт после своей коронации в Москве с целью оставить неизгладимый след в народе об этом событии. И, наконец, в 1704—1705 гг. Петр I ввел менса гратуите для строительных рабочих, строивших новую столицу — Петербург. Они ежедневно получали бесплатный хлеб в 4 часа утра в количестве полутора фунта на человека (613 граммов). Такое ограничение было связано с трудностями подвоза зерна из Центральной России.

МЕНСАЛЬ (от лат. *mensalis* — столовый). Столовая скатерть. Общее для всех западноевропейских стран латинское название торжественного покрывала для обеденного стола вплоть до второй половины XVII в., когда для понятия «столовая скатерть» появились наименования в каждой стране на своих национальных языках и произошли изменения во внешнем виде скатерти. Менсаль введена была впервые, по-видимому, не ранее второй половины XII в., а в странах Восточной Европы даже не ранее начала XIV в. До этого столы во время трапезы не покрывались, в отличие от церковных «столов» — «престолов», «алтаря». Введение столовых скатертей было чрезвычайно медленным процессом и сопровождалось регламентацией строгих различий в материале, из которого могли изготавливаться покрытия для культовых и столовых целей. Для всех нетрапезных тканевых покрытий можно было использовать такие материалы, как алтабас, аксамит, бархат, атлас, шелк, тафту, парчовые ткани. Для столовых же скатертей вначале применяли только сукно, затем льняное полотно — голландское, русское. Сначала дозволялась однотонная и одноцветная ткань гладкой фактуры. Позднее, в конце XVII в., появился узор. Его наносили лишь при помощи особенного переплетения нитей (льняная браная скатерть), но ни в коем случае не набойкой или вышивкой иного цвета. В то же время менсаль могла иметь бахрому по краям, но ни в коем случае не оставаться неокрашенной. Преимущественные цвета были — темно-зеленый, красный, темно-синий, палевый, желтый, охряной, малиновый. Поскольку посуда в средние века была либо оловянной, серебряной, золотой, либо деревянной, то выбор цвета менсали всегда определялся характером посуды, так, чтобы она контрастировала резко на ярком поле. Золотая посуда прекрасно сияла на красной, малиновой, зеленой, особенно темно-синей менсали, серебряная — на желтой, малиновой, палевой.

МЕНЮ (фр. *menu*). Программа застолья. Имеет ныне два основных значения.

1. Перечень блюд каждого конкретного завтрака, обеда, ужина, меняющийся ежедневно и составляемый на день, неделю, месяц и даже на год, в зависимости от вкусов и возможностей составителя.

2. Общий список блюд, приготовляемых стабильно в данном ресторане или кафе, остающийся длительное время неизменным для данного заведения, а также непременно отличающийся от меню других заведений.

Термин «меню» французского происхождения. Слово «меню» означает нечто маленькое, небольшое, изящное, тонкое, неж-

ное — самостоятельного значения, таким образом, не имеет. Но оно фигурировало в двух фразах, которыми обозначались самые первые «меню»: в записках, передаваемых на кухню из королевской канцелярии Людовика XIV с заказами на завтрашний завтрак или обед и называемых «Меню нот пур ля табль», то есть «Записка по поводу стола», и в красиво написанных на плотной бумаге карточках, подаваемых королю перед обедом, которые озаглавливались так: «Ля Карт де меню плэзир» — «Список утонченных удовольствий». Таким образом, это слово, само по себе к кулинарии не относящееся, оказалось единственно общим в обоих прообразах меню. Поэтому в других странах, особенно в России, где французские термины просто «схватывали» на слух и применяли, не доискиваясь их смысла, «схватили» прежде всего это самое маленькое и удобное для произношения слово.

В самой Франции слово «меню» в нашем значении совершенно неизвестно и поныне. Там в ресторане просят «карту», причем отдельно «карту обеда» и «карту вин». У нас слово меню используют главным образом в первом значении как основном. Меню должно обладать целым рядом определенных качеств, и составление его является искусством. Из него должен быть ясно виден порядок подачи блюд и пищевой состав данного застолья. В хороших меню названия блюд должны быть официально общепринятыми в данной стране или регионе, но не вульгарные, не областные. При применении оригинальных национальных названий должен даваться не их перевод или транскрипция, а объяснение фактического состава таких блюд. Например:

«Ариса (пшеничная каша с крошеным куриным мясом)».

«Борщ (сборный овощной суп с мясом на свекольной основе, кислой гаммы)».

В поваренных книгах обычно публикуются рекомендательные меню (как недельные, так и годовые). Они имеют различный характер и цель. Одни облегчают составление ежедневного меню хозяйкам, чтобы им не ломать голову над тем, как можно использовать «одинаковые» продукты по-разному в кулинарном отношении. Однако такие меню предполагают известную подготовленность того, кто ими пользуется, ибо они лишь называют блюда, не объясняя, как их сделать. Поэтому практическая ценность таких меню весьма невелика.

Другие меню — годовые — нацелены на то, чтобы дать образцы сезонного использования продуктов, создать рациональный стол на целый год. К сожалению, у немногих хватает выдержки, внутренней дисциплины и настойчивости выполнить последовательно и неукоснительно такие идеальные программы питания в течение годового цикла.

Даже предприятия общественного питания не выполняют подобных программ главным образом из-за недостаточной общеобразовательной и теоретической профессиональной подготовки персонала. Ссылки на отсутствие необходимого пищевого сырья в данном случае являются всегда лишь стандартной отговоркой, которую нельзя принимать всерьез. Нет плохих продуктов, гласит древняя мудрость, но есть плохие повара.

Третий вид рекомендательных меню — меню торжественных или званых обедов, хотя и используется крайне редко в повседневной практике, но наиболее эффективен (так как эти рекомендации чаще всего выполняются фактически). Это объясняется как продуманностью таких меню, так и легкостью их корректирования в зависимости от конкретной ситуации: из их обильного перечня легко можно изъять или заменить то или иное блюдо, причем общая программа, ее стройность не будет при этом нарушена.

Задача всякого хорошего, квалифицированного меню — создать такой гармоничный стол, в котором максимум разнообразия сочетался бы с легкостью усвоения, неприедаемостью и небольшим количеством блюд. Это достигается, как правило, выполнением двух условий: ни один продукт не должен повторяться в течение обеда в разных подачах, а тяжелые блюда должны сменяться легкими, и наоборот.

Вот несколько примеров таких меню обеда из четырех блюд.

№1. Щи постные с грибами из свежей капусты, со сметаной.

Баранина тушеная с картофелем, луком и чесноком.

Узвар из сухих груш, изюма и свежего лимона с сухим бисквитом.

Чай с лимоном.

№2. Припущенная рыба с луком, помидорами и укропом.

Цыпленок жареный с гарниром из стручковой фасоли с мацони.

Яблоки печеные с сахаром.

Чашечка кофе с печеньем.

№3. Минестроне из корнеплодов (отварные репа, морковь, свекла с картофелем в загущенном отваре с лимоном, черным перцем и сметаной).

Котлеты говяжьи жареные с гарниром из лука и свежей жареной капусты.

Каша гурьевская горячая с кисельной подливкой.

Мороженое с вареньем.

Как видно из этих примеров, в меню чередуется (без всяких повторов, даже в гарнире) не только сам состав продуктов у блюд, но и выдерживается всюду ароматическо-вкусовое чередование, контраст. Так, в первом меню после нейтрального, нежного, свежего по вкусу и аромату первого блюда, от которого остается неудовлетворенное чувство голода, следует сытное, жирное, очень пряное блюдо, которое, однако, также не вызывает прямого насыщения и тяжести, а нуждается в «успо-

коении». Поэтому за ним следует густой, очень сладкий, с крайне небольшим количеством жидкости, но с большим количеством фруктов украинский компот-узвар. Фрукты «смывают» жир после тушеной баранины, сильно сладкая жидкость узвара, приготавливаемого всегда с медом, забивает, заглаживает дух лука и чеснока. Сладкое и обильное десертное блюдо создает приятную сытость, но вызывает сильную жажду. Поэтому обед завершает чай.

На сочетаниях и контрастах построены и два других обеденных меню, проанализировать и приготовить которые я предоставляю самим читателям. Обращаю внимание на то, что наименования блюд в указанных меню расширенные, они включают содержание рецептов, дают направление, по которому должен идти повар. Именно этим качеством и должны отличаться рекомендательные меню от ресторанных, носящих обычно назывной или же рекламный характер. Вот как выглядит то же самое меню в ресторанном изложении и терминологии.

№1. Щи ленивые. Жаркое по-восточному. Компот по-украински. Чай.

№2. Рыба отварная в собственном соку. Цыпленок по-кавказски. Яблоки-карамель. Кофе.

№3. Салат-винегрет из корнеплодов. Котлеты мясные. Каша манная с изюмом. Мороженое.

Прочитаешь такое меню, и сделается очень невкусно и... грустно. Но главное, не только читать грустно, но и приготовят его также «сокращенно», не расшифровывая правильно, как оно и написано. Меню — это ноты. И «сыграть» их может далеко не одинаковым образом одаренный или бездарный исполнитель.

Следовательно, меню требует более внимательного отношения и того, кто его составляет, и того, кто им пользуется.

Ресторанные меню, как уже упоминалось выше, построены по иному принципу, чем домашние или поварские, в которых приемы пищи — завтраки, обеды, ужины — представляют собой основные единицы.

В ресторанных меню блюда разбиты и по роду подачи (первые, вторые, третьи) и главным образом по роду пищевого сырья (рыбные, мясные, овощные, грибные, мучные, и прочие). Напитки, особенно вина, выделены отдельно, ибо имеют свою особую карту.

Главной особенностью ресторанных меню является то, что они дают только официальные кулинарные названия и, как правило, специально избегают всяких разъяснений. В ресторанах международного типа господствует до сих пор французская кулинарная терминология. Эскалоп, беф, филе, пюре, фрикас-

се, желе, мусс, соус, крем, антрекот, крутон, гратин, гриль — эти слова встречаются в любом самом ординарном меню ординарного ресторана.

В национальных ресторанах также выдерживается своя, порой столь же загадочная для непосвященного терминология — сациви, лаваш, чанахи, — которая отчасти рассчитана на то, чтобы хотя бы слегка озадачить новичков, но в целом направлена на создание правильного представления о характере национальной кухни.

Основная особенность меню хороших ресторанов в том, что фирменные блюда выносятся на титульный лист меню, а если его нет, то ставятся первыми по списку, независимо от того, являются ли они мясными или рыбными, горячими или холодными, сладкими или кислыми. Поэтому их не следует искать в разделах внутри меню.

Меню — существенный памятник истории кухни. Это единственное, что остается в веках как от самой деятельности поваров, так и от представлений о характере еды в разные эпохи и в разных социальных слоях общества разных стран. Поэтому меню являются объектом исследования и даже коллекционирования как отдельными этнографами, историками и социологами, так и государственными архивами, не говоря уже о кулинарах, которые учатся по классическим меню так же, как музыканты-исполнители и певцы — по нотам великих композиторов.

МЕРЕНГИ (фр. *meringues* — взбитые сливки). Кондитерское изделие, напоминающее по составу пирожное безе и приготавливаемое без муки: из белков и сахара, с использованием в качестве начинки-прослойки взбитых сливок или варенья.

В XVIII—XIX вв. меренги были самым распространенным домашним пирожным, так как приготавливались легко, за пару минут, если не считать взбивания белков. Сегодня же они почти исчезли из домашнего обихода, хотя возможностей для их быстрого и легкого приготовления стало больше: куриные яйца перестали быть только летним сезонным продуктом, появились миксеры, превращающие взбивание в двухминутную операцию. Но меренги никто не делает, что объясняется не только отсутствием навыков у нынешних поколений, но еще и крайне примитивным вкусом этих изделий, представляющих собой, по сути, «сладкую сладость». Существует бесчисленное число рецептов меренгов, где используются разные соотношения двух компонентов: яичных белков и сахара. Однако качество их зависит не столько от соотношения, сколько от методов смешивания.

Приводим два рецепта меренгов — применявшийся в России в XIX в. и современный, западноевропейский. Они дают разные по вкусу и внешнему виду изделия из одного и того же сырья.

1. ***Состав***. 6 белков, 4 ст. ложки мелкого сахарного песка.

Приготовление. Белки взбить густо, непрерывно подсыпая после создания пены сахар. Готовое «тесто» ложкой сформовать на фольге или пергаменте, положенном на лист, в вогнутые полусферы (четное число, размером каждая в половинку яблока средней величины) и немедленно выпечь в духовке до едва заметного пожелтения (3—4 минуты). Промазать «половинки» вареньем, «склеить» и тотчас же подавать.

2. ***Состав***. 3 белка, 150 г сахарной пудры.

Приготовление. Взбить белки, поставив их на лед, до «твердой» пены. Добавить 3 чайные ложки сахара и взбить в миксере еще 5 минут. Остальной сахар вмешать постепенно маленькими подсыпками ручным способом, легко, без нажима, переворачивая белочную пену. Кондитерским шприцем выдавить массу на смазанный сливочным маслом лист в виде колец, кренделей, палочек. Выпечь при очень слабом огне (не выше 100 °С). Вынув горячие меренги из духовки, тотчас же посыпать заранее подготовленными тертыми орехами.

В кондитерском деле меренги не имеют самостоятельного значения, но употребляются как накладки на пирожные, торты, которым они придают нарядный внешний вид.

МЕТРДОТЕЛЬ (фр. *maître d'hôtel*). Домоправитель, дворецкий, гофмейстер, оберкельнер, старший официант, распорядитель столового зала — таковы различные определения этой профессии, говорящие об изменении ее содержания на протяжении истории и о многообразии ее конкретного исполнения. Первоначально этот термин употреблялся во Франции для обозначения хозяев постоялых дворов при почтовых станциях, где в основном не останавливались надолго, а отдыхали и обедали проезжие. Прием все новых и новых гостей, рассаживание их в большом зале за общим столом (табльдотом), выяснение их желаний, принятие заказов, распоряжения о них прислуге на кухне, особая забота о знатных путешественниках и обслуживание их лично, консультации при выборе марки вина, а также расчет — все эти обязанности лежали на первых метрдотелях, имевших в своем распоряжении штат прислуги для выполнения разных поручений. Важным и существенным было то, что метрдотель все время находился вместе с гостями в зале, будучи готовым всегда к услугам, и вместе с тем постоянно держал под контролем свою «команду», корректируя и убыстряя выполнение ею своих обязанностей. Обе эти функции метрдотеля сохранились как существенные черты профессии и поныне, хотя задачи его стали намного проще.

Современный метрдотель по существу — начальник штата официантов. В его обязанности входит: встретить гостей (посетителей) непосредственно у входа в обеденный зал, проводить их на место, учитывая при этом состав и количество гостей, их общественное положение, пол и даже время, которым они располагают. Зная, например, что посетители спешат в театр, метрдотель должен либо посадить их к официанту, работающему особенно быстро и четко, либо дать особое указание любому своему подчиненному обслужить данных гостей быстро. Одновременно метрдотель обязан постоянно наблюдать, что происходит в залах, время от времени проходя между столиками или наблюдая со своего места за «полем битвы».

Метрдотель должен обладать совершенно определенными профессиональными качествами, обусловливающими возможность занимать данную должность. Отличное здоровье, высокая степень физической силы, представительный, безупречный внешний вид, вызывающий симпатию у посетителей (причем последнее качество особенно важно) — основные требования к «претенденту». Ему надо быть выдержанным, внимательным, обаятельным, хорошо разбираться в людях с первого взгляда, быть не только профессионально грамотным, но и культурным в общеобразовательном смысле, иметь большой опыт работы в ресторанах на разных должностях, пользоваться непререкаемым авторитетом среди подчиненных и уметь быстро принимать решения в нестандартных ситуациях. Все это объясняет, почему на должностях метрдотелей крупных ресторанов можно встретить людей, ранее бывших спортсменами, артистами или офицерами. Особенно часты в роли метрдотелей в Западной Европе и США бывшие чемпионы по боксу, бегу, теннису, а также летчики, вышедшие на пенсию. Метрдотель должен знать и чувствовать ритм притока посетителей как сезонный, так и дневной, чтобы поддерживать работу в спокойном, ненапряженном ритме не за счет закрытия дверей заведения, а за счет умелого, сознательного регулирования работы своей «команды». От работы метрдотеля во многом зависит лицо ресторана. Он — второй после шеф-повара «главный человек» заведения.

МЁД. Натуральный продукт сложного состава, особой структуры и богатой ароматическо-вкусовой гаммы. Основной источник сладости у человека до XVI в., наложивший отпечаток на все меню сладкого стола в Европе вплоть до середины XVII в., то есть до появления и применения сахара.

Принципиально отличен от сахара по структуре, составу, температурам плавления и кипения и способности образовы-

вать сиропы, кристаллизоваться и вступать в соединения с другими пищевыми продуктами.

Использовался преимущественно в мучных кондитерских изделиях типа пряников, коврижек, пумперникелей и тому подобных, а также в смесях с фруктово-ягодными соками для создания напитков (см. *медовуха, меды питные*).

Как сладость употреблялся широко в натуральном виде, а также в виде добавок (без варки) в готовые крупяные блюда, например, каши, в основном ритуальные: кутью, коливо, а также в гурьевскую и другие сладкие каши (манную, розовую из саго).

На Среднем и Ближнем Востоке используется для заливки готовых кондитерских изделий в горячем виде, подобно соусу (например для заливки пахлавы) или для варки в нем теста (тейглах).

После появления сахара как массовой сладости с конца XVIII в. употребление меда в кулинарных и кондитерских целях резко сократилось. Ныне практически не употребляется даже в традиционных изделиях, требующих меда (пряники), из-за дороговизны.

МЁДЫ ПИТНЫЕ. Крепкие алкогольные напитки, основным сырьем для которых является мед. Изготовлялись почти всеми древнейшими народами Европы: пиктами и валлийцами в Британии и Шотландии, древними германцами и скандинавами, древними греками и литовцами времен Гедимина, славянами, мордвой. Почти у всех них эти напитки носили сходное название: от греческого «меду» — опьяняющее. У славян — «мед», у германцев — «меет», у норвежцев и шведов — «мьод». Это интернациональное название напитка-меда не совпадало с национальными названиями натурального пчелиного меда. Однако технология приготовления медовых напитков была различной у разных народов. На Руси мед впервые отмечен летописью в 880 г. (ставленый), затем другой тип меда (хмельной) — в 920 г. и третий (вареный) — в 996 г. Прекращение массового изготовления крепких медовых напитков наступило в первой половине XVI в. Мед был вытеснен водкой. В XVII в. меды фактически исчезают, утрачиваются даже рецепты их приготовления, поскольку они почти не регистрировались, а передавались в устной традиции. «Основной удар» по традиции нанесли войны XVIII в., массовые перемещения населения в Петровскую эпоху и широкое производство водки.

Существовало три типа медовых напитков.

Мед ставленый, состоявший из двух третей (и более) меда и одной трети натурального сока ягод (в основном малины, брусники или вишни), без малейшей примеси воды. Указанная смесь подвергалась естественному брожению в открытых

чанах или бочках большого объема — порядка 120—140 ведер, а затем многократно переливалась и выдерживалась в засмоленных бочонках, зарываемых в землю на 15—20 и даже 35—40 лет. Фактически весь процесс напоминал приготовление вина. Наиболее кратким сроком для созревания меда таким способом считался срок в 5—8 лет. Но такой мед расценивался как «плохой», «сырой», «молодой».

Уже в X в., то есть 1000 лет тому назад, ставленый мед был слишком «медленно зреющим» продуктом, и ему стали искать замену в более быстро приготавливаемом и относительно более дешевом и более крепком *хмельном меде*. Для ускорения в медово-ягодное сусло добавлялся сразу же, до начала брожения, так называемый *оксимель*, то есть заранее приготовленный медовой уксус, а также побочная растительная добавка — хмель. В остальном процесс оставался таким же, как и у ставленого меда, но готовый продукт получался уже на третий год. Пятилетний хмельной мед считался средним по качеству, а 10-летний — превосходным. Но для массовых целей уже в конце XI в. стали употреблять *вареный мед*, который изготовлялся по технологии, близкой не к вину, а к пиву, и был готов уже через две-три недели или даже в течение одной недели. Этот тип меда требовал меньше сырья, давал гораздо меньше отходов, но открывал путь к широкой фальсификации напитка путем внесения в варящийся мед различных добавок, усиливающих опьянение: не только хмеля, но и бузины, табака, белладонны и других дурманящих растений.

В Мордовии, в Рязанской земле приготовляли четвертый вид меда — напиток *пуре*, где использовался не только мед, но и перга, и который сочетал «пивную» технологию с «винной», с «подкормкой» меда, с переливами и даже с выморозкой его. Пуре становилось готовым через год. Для всех видов питных медов были характерны все же огромные потери сырья: выход готовой продукции составлял от трех пятых до половины от веса заложенного меда и требовал больших объемов разовой закладки, порядка сотен килограммов, в силу особенностей процессов варки и брожения, проходящих «правильно» лишь при использовании больших масс продуктов. Вот почему уже в XV в. медоварение резко сократилось, в XVI в. оно как промысел сходит на нет, а в XVII в. производится редко, эпизодически, только для «домашних» целей.

Все так называемые «меды», «медки» и пресловутые «медовухи», появившиеся в последние 200—250 лет, никакого отношения к русским питным классическим медам средневековья не имеют. Все они являются *механическим разведением относительно небольших количеств меда в воде* (то есть сытой) с добавлением

к этой смеси (сыте) алкоголя в виде картофельного спирта. *Питные же меды не содержат ни воды, ни алкоголя*, полученного как продукт осахаривания крахмала, и, следовательно, свободны от сивушных масел, тяжелых спиртов, кислот и других побочных веществ, не говоря уже о своих совершенно иных ароматическо-вкусовых показателях. Воспроизвести питные меды сегодня нельзя, не повторив *всех характерных процессов их многолетней выдержки.* Практически необходимо минимум 10—15 лет, чтобы создать мед типа X века. Рецептура же этих медов ныне восстановлена.

МИКАДНО-ВАФЕЛЬНОЕ ТЕСТО. Вид кондитерского теста, используемого для приготовления вафельных пирожных с кремом, преимущественно трубчатой формы. Микадно-вафельное тесто дает эластичные, «мягкие», не столь ломкие и твердые изделия, какие получаются из обычного вафельного теста. В качестве жидкости в нем применяются либо сметана, либо виноградное вино. (Остальные компоненты остаются неизменны.) Так получается два вида микадного теста, используемого в соответствии с характером наполнителя: либо с молочно-сливочными кремами, либо с вареньем, мармеладом.

Рецепт пирожного из микадного теста.

Состав. 250 г муки, 10 желтков, 5 белков, 250 г сахара, 100 г сметаны, 100 г сливочного масла.

Приготовление. Яйца растереть добела с сахаром, добавить сметану, распущенное теплое масло, вымесить и вливать эту смесь в муку небольшими порциями, чтобы не образовались комки. Полученное жидкое тесто вылить ложками на специальные чугунные щипцы или пресс, зажать его между плитами пресса и выпекать по 3—4 минуты с каждой стороны. Полученную горячую вафлю снять и накрутить на деревянную палочку сечением в 1,5—2 см. Застывшую вафлю-трубку через полминуты снять и начинить любым горячим кремом, чтобы он прочно прилип к стенкам вафли, а не вываливался из нее. Наполнители бывают сливочные, шоколадные, пралине, фруктовые. Вафли можно не свертывать, а располагать горизонтально-многослойно с разнообразной начинкой между ними.

МИЛТА. Белорусское и литовское кушанье: у белоруссов — овсяная мука, толокно, смешанное с простоквашей или просто слегка заквашенное, а у литовцев — гречневая мука, смешанная с простоквашей.

МИМОЗЫ. Особый вид «карликовых» клецек для декоративного оформления парадных супов. Мимозы готовят из смеси сырых и сваренных вкрутую яичных желтков. Из хорошо формующейся желточной массы лепят руками мелкие шарики, величиной с горошину, смазывают их при помощи мягкой широкой кисточки взбитым до пены белком и засыпают в горячий

бульон прямо на столе в момент подачи, обычно в большую супницу. Мимозы приобретают ярко-желтый цвет, особенно хорошо контрастирующий с ярко-зеленым цветом зелени в супе и с ярко-красными овощами. Для этого бульон засыпают большим количеством крупнорубленого укропа, сельдерея, петрушки и нарезанного узкими полосками красного сладкого перца, предварительно бланшированного.

МИНДАЛЬ (от греч. *ἀμηγδᾶλος*). Вид орехов, наиболее часто применяемых в кондитерских изделиях и дающих универсальную ореховую массу, способную соединяться с любым тестом. Другие виды орехов — грецкие, фундук — используются лишь в некоторых разновидностях теста: первые из-за слишком большого количества масла (применяются только во внутренних начинках), вторые — из-за подверженности подсушиванию и сгоранию.

Миндаль — основное сырье для получения марципанов и орехового печенья, гозинаки. Обработка миндаля состоит всегда в трех операциях: ошпаривание кипятком, снятие кожицы, подсушивание и измельчение. Неочищенный миндаль в кондитерском деле не используется. Миндаль подразделяется на сладкий и горький. Первый дает ореховую основную массу, второй используется для вкусового акцента.

Обычная пропорция: на 100 г ореховой массы сладкого миндаля — 1—2 зернышка горького миндаля. Без горького миндаля ореховый вкус массы не будет заметен в изделии после выпечки и оно намного утратит свою кулинарную вкусовую привлекательность, несмотря на затрату даже больших количеств сладкого миндаля.

МИНЕСТРОНЕ (от ит. *minestra* — суп; *minestrone* — густой суп, minestrina — легкий суп). Итальянские овощные супы, характерные для Северной Италии (Лигурии), загущенные лапшевидными тестяными изделиями (обычно широкой, иногда предварительно обжаренной до варки лапшой — лазаньей) и особой пикантной заправкой. Такой заправкой могут быть — томатная паста, сметана, тертый сыр, сухие пряности (смесь), свежие зеленые пряные травы. Масса заправки всегда значительна — до одного стакана на две-три тарелки минестроне, а масса жидкости супа невелика — тоже не более стакана, причем эта жидкость густая, наваристая. Все это придает минестроне характер «жидкого второго блюда», или «гущи», с ярко выраженным, сильным собственным вкусом. Наименование этих «супов» всегда связано с заправкой, например, минестроне коль помодоро (с томатной пастой), минестроне верде (с зелеными травами), минестроне коль пармезано (с сыром) и т. п.

МИНОГА. Рыба змеевидной формы, не имеющая чешуи, костей и внутренностей (кишок, плавательного пузыря, желчи), в результате чего ее кулинарная обработка сводится лишь к удалению головы, а главное, к тщательному отмытию ее поверхности от слизи, содержащей сильные ядовитые вещества. Поэтому миногу всегда только *жарят,* ибо этот способ обработки дает гарантию полного уничтожения в *раскаленном масле* (сжигания) ядовитой слизи (в то время как *варка* может привести к внедрению слизи в тело миноги и к полной порче продукта).

Минога — самая жирная рыба в мире (34 процента общего веса и свыше 50 процентов объема этой рыбы). Это обстоятельство также влияет на кулинарную обработку миног. Во-первых, миноги должны обрабатываться только абсолютно свежими, тотчас же выловленными — иначе жир почти моментально прогоркает, и рыба фактически портится.

Кроме того, жир может испортиться и после обжаривания миноги, поэтому ее полная кулинарная обработка непременно предусматривает: выдержку в маринаде или обработку маринадом после жарения, а также заливание (покрытие) слоем желе, чтобы защитить от воздуха поверхность. Поэтому пищевая промышленность выпускает (и может выпускать) только один вид блюда из этой рыбы: жареные миноги, залитые желированным маринадом.

Миноги водятся в Волге, реках Прибалтики, впадающих в Балтийское море, Амуре и его притоках. При домашнем приготовлении миног рекомендуется применять только указанную технологию: жарение, маринование, желирование — во избежание отравления.

МИНСА (от лат. *mensa* — стол). Термин, обозначающий полностью накрытый стол, не только засервированный, но и со стоящими на нем кушаньями, то есть полностью подготовленный к трапезе. Понятие минса связано целиком с эпохой средневековья и отчасти эпохой Возрождения. Уже с начала Нового времени, особенно после французской революции, *накрытым* столом считается засервированный посудой и столовыми приборами стол, кушанья к которому подаются лишь тогда, когда все обедающие сидят уже за ним. Этот обычай родился в ресторанах, где публика была незнакомой друг другу.

Минсы же применяются и теперь в особых случаях, когда надо избежать присутствия обслуживающего персонала. Таким образом накрывались столы во время Тегеранской и Крымской конференций. В некоторых случаях применяется также *антиминс* — второй стол со всеми кушаньями и необ-

ходимыми до конца обеда блюдами, за который либо пересаживаются после закусок и первого, чтобы съесть второе и третье кушанье, заранее выставленное, либо берут с него блюда на свой стол.

МИНСПАЙ (англ. *mince pies; mince* — крошеное, фарш; *pie* — пирог). Блюдо английской кухни, известное в других странах Европы как «рубленые пирожки», «маленькие паштеты», «английские паштеты», которые совершенно не могут передать сущности этого английского национального кулинарного изделия. Минспай приготавливается в Англии на Новый год наряду с *плум-пудингом* и *ростбифом* (см.), составляя вместе с ними традиционную рождественскую и новогоднюю триаду парадного застолья.

Минспай получил распространение с середины XIX в. и в международной ресторанной кухне, но за пределами Великобритании, Канады и Новой Зеландии приготавливается неправильно. Из его состава обычно исключается бараний нутряной жир (сало), который ресторанная кухня не всегда имеет в своем распоряжении и не считает совместимым с такими компонентами минспаев, как сахар, изюм, фрукты. Однако в результате замены бараньего жира маргарином или сливочным маслом вкус минспаев не просто резко ухудшается, но и становится другим, и вся прелесть и национальное своеобразие этого гастрономического изделия пропадает. Особенно потрудились над «исправлением» минспаев в ресторанах Германии и России, в результате чего это блюдо, завезенное узким кругом англоманов, совершенно не привилось и исчезло из ресторанных меню этих стран.

Состав и приготовление минспая. Свежие фрукты (яблоки, груши, сливы, пару долек апельсина и грейпфрута) нарезать мелкими кубиками или посечь, смешать с изюмом, также мелкорубленым, с бараньим салом, крутыми яичными желтками, посыпать сахаром и пряностями — гвоздикой, корицей, цедрой, перцем, сбрызнуть коньяком, завернуть в масляное тесто (200 г муки на 100 г масла), но оставить сверху небольшое отверстие для выхода пара, и выпечь в духовке.

МИРАБЕЛЬ. Западноевропейское и старое русское название раннеспелой желтой кислой сливы, известной ныне под названием алыча или ткемаль. Используется в кондитерской промышленности для приготовления варений, джемов, мармеладов, желе, обладающих тонким, приятным кисловатым вкусом. В кулинарии мирабель применяется при приготовлении закавказских соусов вторых и первых блюд и входит в состав специальной пастилообразной заправки (тклапи), компотов, киселей, супов.

МИРОТОН (фр. *miroton*). Блюдо французской кухни, внешне имитирующее по составу плов (мелко нарезанное мясо и рис), но являющееся по методу приготовления и кулинарной логике абсолютно французским. Оно было создано еще в XVII в., когда французские дипломаты в Стамбуле восхищались в своих письмах и депешах турецким пловом, но не могли сообщить ничего вразумительного о секретах его приготовления. Они писали, что блюдо состоит из тающего во рту нежного мяса с рисом, что оно очень жирное, но легко усваивается и обладает очень интенсивной желтой окраской. На основе этих описаний французские придворные повара и создали миротон. Туда решили поместить самое нежное говяжье мясо или телятину, вначале отваренные, а затем слегка обжаренные в... сливочном масле, чтобы мягкость мяса была гарантирована. Для увеличения жирности рис для миротона варили в молоке, отдельно от мяса; для получения золотистой или желтой окраски смешивали рис после варки в молоке с крутыми желтками, не зная, что турки использовали для окраски куркуму или шафран, дающие плову не только неподражаемо красивый цвет, но и тонкий аромат.

В результате миротон оказался дорогим, трудоемким, но не особенно вкусным блюдом, вернее — заурядным по вкусу.

Попав с французскими поварами в Россию миротон был быстро преобразован на русский лад: измельченную отварную телятину стали обжаривать на свином сале, смешивать с грибами, жареной картошкой, заправлять желтками, сметаной и луком и запекать всю эту смесь на сковородке. Такой «французско-нижегородский» миротон был гораздо вкуснее. В Германии, Польше и Прибалтике переработали миротон по-своему: мелкие кусочки говяжьего мяса отбивали, панировали в желтке, варили с кусочками белого хлеба, замоченного в молоке и залитого яйцом или только желтками, — все это сдабривали большим количеством лука и слегка тушили. Немецкий миротон стал похожим на прусские клопсы (что также было вкуснее французского варианта).

Сложилось несколько видов миротона, но ни один из них не приближался к своему прообразу — плову, а еще более отдалялся от него. В самой Франции миротон был забыт, как только там научились готовить настоящий турецкий плов (в 70-х годах XIX в., после возвращения из Египта большой группы инженеров и мастеров, строивших Суэцкий канал и проживших в Оттоманской империи несколько лет).

Таким образом, в истории кулинарии миротон остался классическим примером того, как опасно приготавливать на-

циональные блюда, руководствуясь только описанием их состава, но не имея представления об особенностях их технологии. Из такого приготовления, как правило, ничего не выйдет. А если и выйдет, то получится... миротон!

МИСКА. Сосуд для еды, но главным образом для приготовления пищи, для смеси салатов, винегретов, теста и т. д. Имеет вид глубокого блюда (первоначально обязательно имела ручки). Упоминается в русских книгах уже в XVII в., но фактически была известна еще ранее. Слово «миска» очень древнее, от глагола «мешать», «размешивать». Первоначально писалось «мешка», т. е. место, где мешают.

МИСЛА. Напиток из сока явора (клена ложноплатанового), приготавливаемый в Канаде и примыкающих к канадской границе штатах США. Явор растет на Черноморском побережье Кавказа и в Имеретии, а также в нескольких областях Западной Украины (Прикарпатье). Сок его в пищевой промышленности у нас не используется.

МИТИТЕЙ. Молдавское национальное блюдо из баранины, напоминающее собой по внешнему виду люля-кебаб. Отличительные особенности технологии — выдержка мясной массы для мититеев (фарша из баранины) до суток в холоде, но так, чтобы не происходило промерзания фарша. Причем к фаршу добавляется немного соды, что придает мясу иной вкус и своеобразную упругость. Для приготовления фарша используется специальная трубка-приставка к мясорубке, «выдавливающая» готовую колбаску — мититей, которую не приходится формировать руками, как люля-кебабы, а остается лишь загриллировать в течение 5—7 минут на гратаре (решетке), смазанном подсолнечным маслом. Настоящие молдавские мититеи должны быть длиной не менее 25 см. Они сервируются с квашеными перцами и баклажанами, помидорами и сельдереем, а также обильно поливаются чесночным соусом — муждеем.

МИХИ-МИХИ. Старое название прохладительных напитков, предлагаемых мелкими разносчиками на улицах крупных испанских городов. В разных частях Испании состав михи-михи различен, но преимущественно они состоят из холодной ключевой воды, смешанной с небольшим количеством апельсинового сока или соков других цитрусовых, с добавкой цедры, местного красного вина и мизерных долей сахара.

МНЁВЫЕ (пироги, уха, сковрады; от древнерус. *мень* — налим). Термин древнерусской кухни, встречающийся в летописях и трапезных книгах монастырей вплоть до XVIII в. Применяется к ухе и пирогам, приготовленным из печени налима, или для обозначения ее, запеченной в сметане на сковороде («сковрады мневые»). Сами блюда (как и термин) бытовали только в Новгородской и Тверской Руси и были почти неизвестны южнее Волоколамска.

МНИХИ. Блюдо немецкой кухни, попавшее из Прибалтики в Польшу и западные губернии России и получившее здесь новое название и некоторое изменение в полуфабрикатах. В Пруссии и Прибалтике носило название «бедный рыцарь», а в Польше и России — «мнихи», т. е. «монахи», намекая на тевтонских и ливонских рыцарей, принадлежавших к ордену меченосцев. Некогда наводившие страх на население Прибалтики и Польши, тевтонские рыцари-монахи к XVII в., а особенно в XVIII в. представляли собой жалкие, обедневшие группки, вынужденные стать приживалками прусских, польских или курляндских магнатов. И питались они буквально объедками со стола помещичьего класса новых государств, возникших на месте Тевтонского ордена.

Поэтому самое примитивное и дешевое блюдо — хлеб, размоченный в молоке и слегка поджаренный, — окрестили в Прибалтике «бедным рыцарем». Это же «блюдо» в России приготавливалось из мелких «сушек», которые обваривали кипятком так, чтобы они немного разбухли (но не размокли), а затем, чуть посолив, обжаривали в сале или масле. Оно-то и получило название «мнихов» и имело даже успех в конце XIX в. среди бедных интеллигентов, которые внесли в него небольшие поправки: размачивали сушки в дешевом вине, посыпали сахаром, корицей и обжаривали в сливочном масле. Такой дешевый и быстро приготавливаемый «десерт» подавали на вечеринках, к чаю. В 20-х годах нашего столетия мнихи делали в железнодорожных, так называемых «головных буфетах», дешевых столовых для студентов. Но уже в начале 30-х годов они исчезли из меню, а в 40—50-х их уже просто не знало новое поколение.

МОГА. Восточносибирское (забайкальское) собирательное название сушеных грибов. Первоначально (в XVII—XIX вв.) так называли только китайские сушеные грибы (муэр, иньер, куомо, сянгу, а также шампиньоны), но затем это наименование было перенесено на сушеные грибы вообще, в том числе и на русские (белые), что, разумеется, неверно. Могу привозили вместе с чаем китайские купцы на ярмарку в Кяхту, и она пользовалась огромной популярностью у местных жителей, но в отличие от чая не попадала в европейскую часть России, раску-

палась на месте. «Хоть кусочек пирога из моги попробуешь, то всю жисть пироги из моги поминать будешь», — говорили забайкальцы. Особенностью приготовления моги, в отличие от русских сушеных грибов, было то, что могу необходимо было вначале размачивать в холодной воде около часа, а затем уже варить. В результате размачивания мога способна увеличиваться в весе от трех (куомо) до десяти (муэр) раз! Разные компоненты в составе настоящей китайской моги имели неодинаковое значение. Например, грибы куомо обладали сильным ароматом, грибы сянгу, не имевшие запаха, ценились за мясистость. Соединенные в составе моги разные грибы создавали гармоничное целое. Поэтому подбор моги требовал умения, и не у всех продавцов мога была одинаковая. Вот почему на забайкальские и иркутские ярмарки привозили порой огромные количества этого продукта, что открывало большие возможности его выбора.

МОККО (от искаженного *Мекка*). Наименование лучшего сорта кофе, поступавшего в прошлом на мировые рынки через Аравию. Ныне известен под торговым названием *арабика* и *йеменский*.

Мокко также называют шоколад, к которому подмешан для запаха порошок кофе любого сорта.

МОКК-ТЕРТЕЛЬСУП (англ. *mock turtle soup*). Западноевропейское ресторанное название супа, фигурирующего в меню под видом «черепашьего», но приготавливаемого из обычной говядины (телятины).

МОЛЕВО. Собирательное название, под которым в Восточной Сибири объединяют все жидкие горячие блюда — то же, что в европейской части России называют хлёбовом. Молевом может быть суп, жидкая каша, кисель и т. п.

МОЛОДЁЖНЯ. В XV—XVII вв. название помещения для производства солода в России, то же, что впоследствии — солодильня или солодовня.

МОЛОДЕЦ. Лицо, ведавшее в Новгородской и Псковской республиках, а также в Тверском княжестве сбором пошлины с производителей пива в XV—XVI вв. Он же определял и качество пива, если оно шло на продажу. (Удивительно, что во время футбольных и хоккейных соревнований на стадионах громче всех кричат «Молодцы!» именно те мужчины, которые после матча собираются у пивных палаток, хотя они наверняка не знают происхождения слова «молодец».)

МОЛОДИВО. Мясо новорожденного или недавно рожденного домашнего или дикого животного (ягненка, теленка, козленка, поросенка, лосенка), которое у всех народов мира строго запрещено было употреблять в пищу. Считается необходимым, чтобы тот или иной звереныш бросил грудь матери, только тогда он считается «взрослым», достигшим «убойного возраста». Обычный срок — три месяца, то есть 12 недель. До середины XVIII в. у русских вообще было запрещено есть телятину. Однако уже в конце XIX — начале XX в. церковью было разрешено привозить на продажу в обеих столицах даже мясо шестинедельных телят, что шло навстречу желаниям богатой интеллигенции и чиновничества. При этом начисто забывалось, что существующий со времен язычества *народный* запрет на молодиво носил не моральный, а *кулинарный* характер: мясо слишком молодого животного не только невкусно, водянисто, но и содержит ряд ядовитых веществ, накопленных в период эмбрионального развития и «вымывающихся» после кормления детенышей молоком.

МОЛОЗИВО. Молоко коровы, овцы, козы, кобылицы в течение месяца после отела. В молозиве содержится больше альбумина, чем в обычном молоке, оно имеет явно солоноватый вкус и моментально свертывается при попытках кипячения. У большинства народов молозиво запрещено употреблять не только из-за его отличия от молока по вкусу, но и из-за того, что оно должно идти в пищу новорожденных животных. Только после того, как жеребенок или теленок отсосет молозиво, разрешалось подкормить его хлебом или отварной картошкой. У туркмен, которые испокон веков забивают новорожденных ягнят на каракуль, при их тысячеголовых стадах остается, естественно, огромное количество неиспользованного молозива. Оно отдается, и на основе его производят местные мягкие и кувшинные сыры со сроком созревания 1—1,5 месяца.

МОЛОКО ТВЕРСКОЕ. Принятое в Московском государстве, а затем оставшееся в Московской области название *варенца* в XIII—XVIII вв.

МОЛОЧНО-ФРУКТОВЫЕ НАПИТКИ (или молочные коктейли). Быстроприготавливаемые с помощью миксера холодные напитки, содержащие молоко и фруктовый (или овощной) сок, а также добавки меда, сахара, пряностей, улучшающие общий вкус напитка.

Для молочно-фруктовых напитков используют, как правило, сок некислых фруктов (айвы, груши, манго), апельсиновый сок

промышленного производства, а также свекольный и морковный. Молочная часть может состоять не только из цельного молока, но и из пахты, кефира, ацидофилина, катыка, сливок. В силу своей крайней нестойкости молочно-фруктовые напитки употребляются сразу же по изготовлении, поэтому они перспективны при продаже за стойкой общественного питания. С диетической точки зрения они являются превосходным аперитивом, хорошим, полезным напитком для детей, легко усваиваются.

К молочным коктейлям относят также смеси молока с медом, яичным желтком и сахаром, с коньяком, ликерами или небольшими количествами густого сладкого десертного вина. Такие молочные коктейли в основном предназначены для взрослых. Они приготавливаются также с помощью миксера, соотношение смесей может варьироваться как угодно, но так, чтобы молочная часть всегда составляла 80—85 процентов.

МОНДАМИН. Кукурузный крахмал особо тонкой структуры — как пыль.

МОНПАНСЬЕ (фр. *Montpensier*). Мелкие разноцветные леденцы (красные, зеленые, желтые, фиолетовые), обладающие выраженным ароматом (в прошлом из-за примеси пряностей, ныне — соответствующих эссенций: грушевой, малиновой, вишневой, лимонной). Французское название этого типа леденцов принято было в России для отличия от русского крупного крашеного фигурного леденца («петушок» на палочке) и леденцовых конфет — прямоугольной или цилиндрической формы (прозрачные, барбарис, театральные, мятные). Название происходит от личного имени герцогини Монпансье, известной по романам Дюма как Гранд Мадемуазель. Поскольку термин «монпансье» прочно удержался в России за мелкими леденцами, то совершенно бессмысленно употреблять появившееся в последние годы торговое название — «монпансье леденцовое». Монпансье уже значит — мелкий леденец, продаваемый в прочной фабричной герметичной упаковке.

МОНТЭРОВАТЬ (фр. *monter* — подниматься, всходить, расти). То есть «сделать горкой» — французский кулинарный термин, означающий — добавить к соусу кусок холодного (замерзшего) масла непосредственно перед тем, как снять его с огня. Благодаря этому приему соус «подымается», делается воздушным.

МОРЕЛЬ. В русской торговле XIX в. под этим названием фигурировали два совершенно различных фруктовых продукта: 1) круглый, мелкий, красновато-темно-желтый абрикос,

очень сладкий и раннеспелый; 2) крупная мясистая французская вишня. В обоих случаях название не ботаническое, а торговое и поваренное. Встречается постоянно в старых поваренных книгах без уточнения, какой из двух плодов имеется в виду. Определяется по характеру рецепта в целом.

МОРКОВНИК. Название морковных пирогов разного вида, встречающихся на территории сегодняшней России и за ее пределами. Обычный морковный пирог (русский) — узкий, продолговатой формы, закрытый, содержит в качестве начинки жаренную в масле и крепко посоленную морковь с луком. Восточносибирские морковники тоже продолговатые, но не узкие, иногда полуоткрытые, отличаются также начинкой: вместо лука в них употребляется сарана, черемша (колба), а морковь долго предварительно уваривается не в масле, а со сметаной, превращаясь в пюре. Это придает совсем иной вкус сибирским морковникам, которые к тому же делаются не из пшеничной, а из смеси ржаной и пшеничной муки (в соотношении 3:1). Наконец, в Прибалтике имеют распространение сладкие морковники как кондитерское изделие. Для их приготовления морковь предварительно натирается на терке, смешивается с сахарным песком и яичными желтками, а спустя часдва после выстойки — с пшеничной мукой до консистенции теста, после этого выпекается либо в виде небольших булочек, либо в виде длинных полос-батонов.

МОРОШКА. Болотная ягода, растущая на огромном пространстве от Белоруссии до Кольского полуострова. На сокращение ее ареала в западных областях Белоруссии и России повлияла мелиорация обширных районов. Имеет наряду с основным ботаническим названием ряд местных — глажа, каменица, моклака. Обладает приятным, нежным вкусом и тонким ароматом, идет на приготовление морсов, желе, мочений, квашений и ликеров. Лапландская морошка (она же мамура, хохлянка, княженика) дает чрезвычайно ароматный сок, используемый в Финляндии для производства всемирно известного ликера «Рубус камеморус» и мармелада-желе.

МОРС. Ягодный сок, как правило, разбавленный водой и слегка подслащенный. Один из древнейших русских национальных напитков, впервые упоминаемый в «Домострое» (XV—XVI вв.). Название византийского происхождения: от «мурса» — «вода с медом», искаженное латинское «мульса». Чаще всего морс приготавливается из клюквы, но также и из таких ягод, как вишня, брусника, красная смородина, малина, ежевика,

черемуха, терн, то есть либо слишком костистых, либо собираемых в больших количествах и требующих быстрой переработки.

Для приготовления морса ягоды берут по объему или весу в два-три раза меньше, чем воды, и варят в течение 2—4 часов, в зависимости от объема. Затем сутки отстаивают, сливают, процеживают, а гущу отжимают; к полученному соку добавляют сахар или мед, иногда пряности, вновь нагревают до кипения, причем пену тщательно снимают. Полученный напиток герметически закрывают и хранят на холоде, лучше всего в леднике, так как в тепле или при комнатной температуре он может забродить.

МОРТАДЕЛЛА. Итальянская колбаса, приготавливаемая из свинины и говядины в пропорции 1:1 или 1:2. Основное место производства — Неаполь. Мортаделла служит основным наполнителем для неаполитанской пиццы.

МОТАЛ. Армянский овечий или козий сыр бурдючного типа, созревающий в козьих бурдюках от трех до четырех месяцев. Созревание идет с добавлением стеблей и листьев горного тимьяна, придающего моталу аромат. Сыр мотал производится в небольших количествах (до недавнего времени — непосредственно в колхозах); это жирный, рассыпчатый (крошащийся) сыр, не имеющий определенной формы, без внешней корки и искусственного покрытия, представляющий собой бесформенные глыбы по 20—25 килограммов.

Мотал едят, завертывая его кусочки в лаваш и заедая зеленым луком, чесноком и базиликом. Запивают сухим, терпким красным вином кахетинского типа — норашен, арени, арташат, гарни.

МОЧАНКА. Белорусское национальное блюдо из обжаренных свежих свиных ребер, которые затем тушатся в глиняном горшочке с подливкой из молока, масла и муки. Мочанку едят с блинами.

МОЧЕНИЕ. Один из методов консервирования ягод и фруктов, применявшийся издревле в России. Мочению подвергают бруснику, клюкву, морошку, яблоки (из яблок мочат только антоновку) и лучшие, зрелые и неповрежденные, непобитые, непомятые плоды и ягоды.

Вначале их перебирают, хорошо чистят, моют (яблоки чистят щеткой или промывают в содовой воде). Чтобы ягоды и плоды не забродили, в мочение добавляют не сахар, а лакрицу, сообщающую сладость и одновременно препятствующую развитию микрофлоры, плесени. На каждые 10 кг яблок закладывают 200 г корня лакрицы, который кипятят дважды, каждый раз в

6 литрах воды, так, чтобы получить 12 литров лакричной воды. В лакричный кипяток, пока он еще не остыл, добавляют гвоздику и корицу, которые не подвергают кипячению. Охлажденным лакрично-пряным раствором заливают яблоки (или ягоду) в бочках, перекладывая слои яблок соломой, предварительно промытой и ошпаренной кипятком. Сверху также покрывают слоем соломы и ставят бочку (бак) на холод, в ледник, погреб. Сверху закрывают крышкой, плотно прижимаемой гнетом (грузом, камнем); хороший эффект дает груз из мешка, наполненного промытым и прокаленным речным песком. Приготовленные таким образом моченые яблоки могут сохраняться вплоть до нового урожая.

«МРАВЭЛ ЖАМИЭР». Старинная грузинская традиционная застольная песнь. Запевается в кульминационный момент застолья по указанию тамады лучшим запевалой данного общества или самим тамадой. (Общий смысл ее — «Многая лета!»)

МСТО. Древнерусский термин, аналог современного понятия «коктейль», означает сбитень, соединение двух или нескольких жидкостей, взбитых друг с другом. Наличие этого термина лишний раз доказывает чрезвычайное богатство русского языка, имеющего термины для обозначения любых понятий. Кстати, река Мста, впадающая в Ильмень-озеро, означает «взбитая, пенистая». Она получила это название из-за многочисленных порогов и высокого падения от истоков до среднего течения, делающего ее воду пенистой.

МТЁВЫЙ. Прилагательное, означающее «вяленый или сушеный продукт, сохраняемый в подвешенном состоянии в связках». Чаще всего — «рыба мтёвая». Термин употреблялся в русской кухне XV—XVII вв. в противоположность понятию «просольный», то есть пищевой продукт, засоленный и хранимый в бочках или в иной закрытой таре, в уплотненном состоянии. Например: «10 щук мтёвых, да просольных 8 щук».

МУЖУЖИ. Грузинский холодец из свинины. Особенностью мужужи является то, что блюдо приготавливается из двух видов компонентов (с одной стороны, из свиных ножек и хвостов, а с другой — из нежирного мяса поросенка), которые обрабатываются несколько отличными друг от друга способами, после чего соединяются в одно блюдо уже в сваренном состоянии. Обе части мужужи слегка маринуются винным уксусом, настоенным на эстрагоне и базилике. Уксус должен составлять десятую часть от объема отвара, которым заливается готовое мужужи. Блюдо подается холодным спустя сутки после приготовления с зеленым луком и другой пряной зеленью.

МУКА. Размолотое зерно злаковых или бобовых растений. Изготавливается, как правило, пшеничная, ржаная, ячменная (ячневая), гречневая, рисовая, кукурузная, овсяная, гороховая и соевая мука. В старину делали также полбяную и лебедовую муку из семян соответствующих растений.

Поскольку размол может производиться таким образом, что зазор между жерновами либо увеличивается, либо уменьшается, а дырочки различных сит, через которые просеивается после помола мука, также имеют различные сечения, то величина отдельных крупинок муки у разных сортов, на которые ее делят после помола, различна. Эти различия в тонкости помола влияют как на чисто физические, видимые качества муки (тоньше, мягче, белее), так и на ее кулинарные свойства (вкус, пропекаемость). До революции на небольших частных мельницах вырабатывалась мука так называемого разового помола, состоявшая из всех частей того зерна, которое поступало на размол. Такая мука обладала, как правило, высокими пищевыми и кулинарными качествами, хотя и зависела целиком от случайных свойств конкретного зерна. На современных технически высокоразвитых мукомольных заводах производится только сортовой размол муки, которая делится на крупчатку, высший, первый и второй сорт, а также обойную муку (из которой удалены оболочки и зародыш) и отруби. Практически такое деление касается только пшеничной муки, самой распространенной ныне. Мука остальных злаков делится на два-три сорта (так, ржаная подразделяется на обойную, обдирную и сеяную), а мука бобовых не сортируется.

Чем тоньше размол (помол) муки, тем мука (по мнению мукомолов) считается дороже, лучше, выше сортом (это правило не относится к крупчатке). Такие мукомольные критерии выработаны, однако, не на основании кулинарных показателей, а чисто экономических (муки более тонкого размола и, следовательно, более белой идет на один и тот же объем больше по весу, то есть мешок высокосортной муки будет тяжелее мешка низкосортной и должен быть поэтому дороже стоимостью).

На протяжении всей истории мукомольной промышленности ее деятели стремились к достижению более тонкого размола, к получению более белой муки. Однако с точки зрения кулинарных и пищевых, диетологических свойств, слишком тонко размолотая мука хуже, чем мука крупного помола. Из муки более крупного помола хлеб и хлебобулочные изделия пропекаются гораздо лучше, мука же тонких помолов требует больше дрожжей на единицу веса, быстрее слеживается, быстрее впитывает влагу, а следовательно, скорее портится, не говоря уже о том, что искусственное, механическое отделение муки из периферийных

частей зерна от муки из его внутренних частей противоречит современным представлениям о пищевой и диетической ценности продукта.

Недаром крупчатка — мука, имеющая большое сечение крупинок, включающая в себя как периферийные, так и внутренние фракции зерна, — неизменно, на протяжении многих веков признается лучшей как среди мукомолов, так и среди кулинаров и потребителей.

Таким образом, вопрос о помоле муки имеет не только кулинарное, но и экономическое и здравоохранительное значение. Мука более тонкого помола требует и больше энергии (электричества, нефти, газа), и больше усилий по ее хранению (а следовательно, и больших затрат), хуже усваивается и менее полезна. Вот почему необходимо не увеличивать тонкость помола муки, а установить такие ее стандарты, которые соответствуют историческому опыту и кулинарной целесообразности. Поскольку речь идет о миллиардах тонн, вопрос этот приобретает серьезное государственное значение, он тесно связан с экономией средств в процессе мукомольного производства.

Хорошая мука должна иметь не белый, а кремовый оттенок слоновой кости, обладать свежим, приятным запахом свежесмолотого зерна и скрипеть при сжимании ее между указательным и большим пальцами, а не оставлять на них след или клеиться к ним, а также не формоваться при нажиме.

Наряду с пшеничной мукой в кулинарном процессе часто используют и другие виды муки, особенно при приготовлении национальных блюд. Так, из кукурузной муки приготавливают итальянскую поленту и молдавскую мамалыгу, из смеси пшеничной с гречневой — настоящие русские блины, из смеси ржаной с пшеничной — карельские пироги (калитки), из ячменной и ячменно-пшеничной — латышские хлебцы (мешуплазенитис) и т. д. Кроме того, гречневая мука в чистом виде идет на приготовление украинских лемишек, а также используется в качестве небольших добавок в кондитерские изделия (в печенье). Овсяная мука идет на приготовление белорусских и польских супов (жура), а в смеси с пшеничной — на приготовление печенья. *Рисовая* мука используется в блюдах японской, китайской, вьетнамской, таиландской, кампучийской и лаосской кухни, а также является прекрасным средством *для панировки рыбы*, особенно морской, независимо от того, к какой национальной кухне данное рыбное блюдо относится. *Дело в том, что рисовая мука благодаря своему сечению крупинок и большой клеящей способности не осыпается во время жарения с рыбы и не создает тем самым возможности для пригорания, что наблюдается обычно при панировке продуктов другими видами муки.*

Мука картофельная не является мукой в собственном смысле этого слова — это крахмал, приготавливаемый, как и другие крахмалы, способом отмучивания, а не путем размола (о ее употреблении см. *крахмал*). Крахмал также можно соединять (купажировать) с различными видами муки для изготовления кулинарных изделий. Например, при смеси картофельной муки с пшеничной получают фабрикат для изготовления теста для так называемой таронской лапши, употребляемой в армянской кухне.

Муку перед любым приготовлением необходимо просеивать: это делает ее суше, улучшает пропекаемость. Таким образом, разумно и со знанием используя различные виды муки и их купажи (смеси), можно не только разнообразить ассортимент и вкус приготавливаемых блюд, но и облегчить, ускорить, а также улучшить само качество приготовления.

МУЛИ-ЛЕГЮМ (от фр. *moulin* — мельница, и *legume* — овощи). Кухонное приспособление (ручная или электрическая машинка) для быстрого пюрирования фруктов и овощей.

МУЛЬ (фр. *moule* — форма). Формочки из тонкой жести или толстой фольги для отливки в них желе, плотных киселей, бланманже, муссов.

Указание в поваренных книгах «отлить в муль» означает разлить по формочкам только что приготовленный горячий кисель, желе и т. п.

МУСАКА. Турецкое блюдо, распространившееся и прививщееся среди балканских народов, входивших в Турецкую (Оттоманскую) империю, — болгар, молдаван, валахов, македонцев и других.

Состоит из кусочков баранины, слегка отбитых (или из бараньего фарша, смешанного с сырым яйцом), которые закладываются в огнеупорный сосуд (посуду) между рядами различных овощей: лука, картофеля, баклажанов, помидоров, кабачков, — заливаемых смесью растительного масла, бараньего жира и сметаны и обильно сдабриваемых пряностями (чесноком, петрушкой, укропом, сельдереем, базиликом, перцем). Мусака запекается в духовке в течение часа, обладает исключительно приятным вкусом, ароматом и хорошей усвояемостью.

МУСКАТ. Сорт винограда и сорт вин, изготавливаемых из этого винограда (принадлежит к типу десертных вин). Родина производства мускат — французские Пиренеи (Руссильон). Отсюда технология производства этого вина распространилась

по всему Средиземноморью, а затем перешла и к странам Черноморского бассейна (Болгария, Россия). Лучшие мускаты продолжает давать Южная Франция. На высоком уровне стоит производство муската в Греции (самосский мускат) и на Кипре, для которого это один из главных национальных видов вина.

Из отечественных мускатов известны еще с довоенных 30-х годов — массандровские, созданные главным виноделом завода А.А. Егоровым, как, например, марочный «Мускат белый» и знаменитый «Красный Камень», а из послевоенных — кубанская марка — «Мускат янтарный», первая партия которого была произведена в 1966 г. в совхозе «Геленджик» под руководством главного винодела А.Н. Стася. Это марочное вино считается наилучшим среди всех десертных вин Краснодарского края. В том же совхозе выпускают ординарные десертные вина — «Мускат белый кубанский», «Мускат белый» и «Мускат розовый» (из них первый отличается более высоким качеством). Мускатные вина пьют при температуре 20—32 °С, когда ароматические и вкусовые свойства напитка раскрываются наиболее полно.

МУСКАТЕЛЬ. Название невысоких по качеству вин, имитирующих некоторые вкусовые и ароматические качества настоящих мускатных вин. Иногда мускателем называют также шипучие вина с мускатным ароматом, достигаемым при помощи искусственной эссенции.

МУСКАТНЫЙ ОРЕХ. Пряность, получаемая путем специальной обработки орехов мускатного дерева и представляющая собой очищенное ядро этого ореха, которое сравнительно легко превращается в порошок на обычной терке. Мускатный орех поступает в продажу обычно не молотый, а в виде целого ядра, ибо так лучше сохраняется его аромат.

Основные производители мускатного ореха — Индонезия, Малайзия, острова Индийского океана — Тимор, Реюньон и другие.

Применяется мускатный орех в кондитерской и ликерной промышленности, а также в кулинарии при приготовлении соусов к мясу, домашней птице, в ливерных начинках, фаршах, в сладких блюдах. Дозировка крайне невелика, обычно при домашнем приготовлении — на кончике ножа. В сладкие блюда мускатный орех вносится после тепловой обработки.

МУСКАТНЫЙ ЦВЕТ или **МАЦИС**. Пряность, получаемая из околоплодника мускатного ореха (ариллуса). По вкусу, аромату и цвету отличается от мускатного ореха. Применяется

главным образом в кондитерской промышленности и при изготовлении десертных блюд и печений. Поступает в продажу в порошке, который имеет нежно-желто-оранжеватый оттенок и отличается от цвета тертого мускатного ореха, напоминающего цвет кофе с молоком.

МУСС (от фр. *mousse* — пена). Сладкое десертное блюдо, приготавливаемое из какого-либо *ароматического основания* (фруктового или ягодного сока, пюре, виноградного вина, шоколада, кофе, какао и т. д.), дающего вкус и название тому или иному муссу, и из *вспомогательных пищевых веществ, способствующих пенообразованию и фиксации пенистого состояния* мусса (желатина, агар-агара, яичных белков), а также из *сахара* (сахарина, меда, патоки), сообщающего блюду сладкий вкус или усиливающего его.

Наряду с этими тремя основными компонентами в муссе могут присутствовать и другие, дающие, как правило, дополнительный ароматический или вкусовой акцент или усиливающие вкусовые качества мусса. К ним относятся: молоко, яичные желтки, сливки, сливочное масло, различные пряности, коньяк, ром, варенье.

Технология приготовления муссов постоянно менялась в течение веков, что было связано как с изменением применяемых фиксаторов пенообразования (рыбий клей, агар-агар, животный желатин, яичный белок), так и с использованием их сочетаний, а также вследствие того, что менялась техника получения пенистого состояния (от ручных сбивалок, серебряных веничков до современных электромиксеров). Кроме того, на порядок приготовления муссов влияет иногда и характер основного сырья — фруктового пюре, ягодного сока, вина или плиточного шоколада.

По всем этим причинам технология приготовления муссов в поваренных книгах, изданных в разное время, излагается различно. Более того, иногда под названием «мусс» рекомендуют приготавливать такое изделие, где место яичных белков и желатина занимает «заменитель» в виде манной крупы, которая, как известно, способна хорошо разбухать и обладает крахмало-клеящими свойствами, что позволяет приблизительно имитировать муссообразное состояние блюда. Хотя такие блюда и съедобны, их никак нельзя считать муссами — ни по своему составу, ни по вкусу, ни по технологии.

Настоящие муссы, так как они были созданы в XVII в. французскими придворными поварами, в сущности, исключают любое искусственное закрепление пенообразного состояния, в том числе — применение желатина, обычно всегда ис-

пользуемого во фруктово-ягодных муссах, что делает их похожими на взбитое желе, близкое по вкусу к другим желированным блюдам. Настоящий французский мусс использует только естественную пену яичных белков, фиксируемую при помощи замораживания, а если и использует желатин, то лишь в сочетании с белками и притом в чрезвычайно малых дозах, вдвое меньших по сравнению с желе.

Приведу ниже пример классического французского шоколадного мусса, удобного тем, что его изготовление не зависит от времени года (как ягодных) и в то же время обходится без желатина, что также упрощает приготовление. Вместе с тем в нем сохраняются все классические операции приготовления мусса. Французский шоколадный мусс — дорогой, вкусный и изысканный десерт, который может с успехом украсить новогодний и любой парадный стол.

Состав (в расчете на 8 порций). 4 яйца (желтки и белки берутся отдельно!), 100 г сахарной пудры, 200 г коньяка (рома, столичной водки), 175 г шоколада (плиточного, лучше плотных сортов), 3 ст. ложки горячей воды (кипятка), соль на кончике ножа.

Приготовление.

1. Желтки и сахарную пудру взбить в пенистую массу веничком, влить алкоголь, поставить сосуд в горячую водяную баню и непрерывно продолжать взбивать до тех пор, пока все содержимое не обратится в пенистую массу (примерно через 10 минут), затем сразу же переставить сосуд с пеной на лед (или снег) и продолжать взбивать, чтобы не дать массе осесть, и довести ее до охлаждения во взбитом состоянии. Полученную массу №1 держать на холоде.

2. Распустить в чашке с горячей водой ложку растворимого кофе, накрошить туда шоколад, растереть его в гладкую массу и поставить в водяную баню, полностью растопить, все время помешивая, и затем остудить. Это будет масса №2.

3. Масло растереть до мягкости, добавить туда постепенно ложками шоколадную массу № 2, хорошо перемешать. Это будет масса № 3.

4. Полученную массу № 3 вмешать постепенно, продолжая взбивать, в массу № 1, в результате чего из всех продуктов получится единая масса «А», которую надо держать в посуде, стоящей в ведре со снегом.

5. Яичные белки взбить с солью в миксере в массу «Б».

6. Массу «Б» брать ложками и осторожно вмешивать в массу «А», после каждой порции взбивая и поддерживая ее пенистое, кремовидное состояние.

7. Закончив соединение обеих масс, поставить взбитый крем-мусс на 6 часов в холодильник, обязательно плотно прикрыв крышкой.

Подавать в больших стеклянных бокалах.

Обычный, рядовой мусс из фруктово-ягодной основы, изготовленный с помощью желатинного фиксатора, получил распространение в нашей стране через немецкую кухню и на-

зывался одно время более правильно — *взбитое желе*. Это блюдо приготавливается так:

1. Сварить жидкий сахарный сироп.
2. Распустить в нем размоченный заранее в холодной воде желатин.
3. Присоединить ягодный (или фруктовый) сок (или пюре) и какую-нибудь пряность (ваниль, цедру, корицу), а также доложить сахар по вкусу.
4. Процедить полученную жидкость.
5. Переставить ее на лед (снег) и взбивать веничком до тех пор, пока вся жидкость не превратится в пенистую массу, которая не будет спадать с веничка или ложки.
6. Разлить полученную массу в муль (формочки), поставить в холодильник на несколько часов для застывания.

При подаче, чтобы усилить или разнообразить вкусовую гамму муссов, их гарнируют либо взбитыми сливками, либо каким-нибудь фруктово-ягодным соусом, более ярким и резким по вкусу, чем сам мусс.

МУССЕК (англ. *Moussec*). Фирменное название английского игристого вина, приготавливаемого из яблочного сока или привозных виноматериалов. Качество невысокое.

МУСТ (от лат. *mustus* — молодой, новый, свежий). Техническое наименование свежего виноградного сока, полученного после первичного отжима на винодельческих заводах и не успевшего забродить, а также не обработанного еще сернистым ангидридом (пищевым закрепителем) или другим консервантом.

Муст имеет приятный, естественный, полный вкус свежих ягод, но мутный, розовато-сероватый, непривлекательный непрозрачный внешний вид. На винодельческих заводах муст используется дегустаторами вина для запивания (смыва) винных проб.

МУФФИН (правильнее — маффин, англ. *muffin* — пышка). Блюдо английской национальной кухни — «оладьеподобные» чайные булочки (пышки), традиционно подаваемые в респектабельных английских семьях зимой к утреннему чаю горячими, со сливочным маслом.

Состав. 250 г пшеничной муки, 100 г масла, 100 мл молока (полстакана), 50 г сахара, 30 г дрожжей, 2 яйца.

Приготовление.

1. Смешать сухие компоненты (муку, сахар).
2. Согреть молоко до 30—35 °С, развести в нем дрожжи, затем масло, взбить яйца, и все «мокрые» компоненты соединить.
3. Соединить «сухую» и «мокрую» части в тесто, взбить его, чтобы оно стало гладким и эластичным, поставить на час до подхода.
4. Тесто разделить в маленькие, смазанные маслом формочки, наполнив их до половины, смазать сверху маслом и выпечь в течение 15 минут, после чего сразу же подавать к столу.

МХАЛИ. Грузинское блюдо, своеобразный салат, приготавливаемый из какого-нибудь основного овоща, составляющего около 90 процентов всей массы блюда, и из одинаковой, почти неизменной для всех видов мхали заправки. В качестве основных овощей для мхали используют обычно свеклу, капусту, шпинат, сладкий перец. По ним и называют мхали — свекольное, капустное, шпинатное и т. д. В состав заправки обязательно входят грецкие орехи (толченые, растертые в порошок), винный уксус (или сок незрелого винограда, граната), чеснок, кинза, красный перец, зелень петрушки, соль. Иногда добавляют еще хмели-сунели, укроп, а также лук, в зависимости от характера основного овоща.

Отличие мхали от обычных салатов состоит в том, что овощи, входящие в него как основные, обязательно подвергаются тепловой обработке, в то время как овощи, входящие в заправку, остаются свежими.

Тепловая обработка состоит чаще всего в отваривании или, точнее, в припускании в малой воде (шпинат, капуста, сладкий перец), иногда же основные овощи пекут (свекла) или бланшируют (зеленый лук, бамия), после чего измельчают и перемешивают с заправкой.

Сочетание отварных или печеных овощей со свежей пряной зеленью и орехами создает особый, оригинальный вкус, отличающий мхали от других овощных блюд.

МЫЛЬЦЫ. Застуженный гороховый кисель смоленского изготовления. Им торговали как готовым блюдом на рынках, в местах скопления народа.

МЫТЕНИЦА. Болгарское кушанье, используемое и самостоятельно, и как приправа. Состоит из болгарского кислого молока (йогурта) с толченым чесноком и красным перцем, выдержанного в течение нескольких часов или одних суток. Употребляется с мясными и овощными блюдами.

МЮНСТЕР. Один из древнейших в Европе видов сыра, законченный тип которого был создан еще в VII в.! Производился первоначально в Вогезах (горная система в Эльзас-Лотарингии). Мюнстер относится к мягким сырам, он имеет в качестве оболочки мягкую, белую микрофлору; внешне выглядит, как плоский цилиндр весом от 125 г до 1 кг, жирность 45—50 процентов, изготавливается из коровьего молока.

Мюнстер запивают либо вином типа «траминер» (Молдавия, Закарпатье), либо сухим красным терпким вином.

МЮСЛИ. Дробленые или сплющенные пшеничные зерна (хлопья), перемешанные с сухофруктами (изюм, инжир, чернослив) и орехами. Мюсли подаются в Англии на завтрак с молоком и сахаром к чаю.

В 60-х годах применение мюсли в пищу получило широкое распространение в других европейских странах, став одним из излюбленных наборов в питании «сухоядцев» (приверженцев безогневой кухни).

МЮСОСТ (норвеж. *Mysost*). Норвежский национальный сыр, предмет гордости норвежцев. Известен с IX—X вв. Еще викинги брали его с собой в больших количествах во время своих морских походов в другие страны как прекрасно концентрированный, стойкий, не подверженный порче пищевой продукт. Мюсост вырабатывается из смеси сывороток коровьего и козьего молока и принадлежит к типу полутвердых сыров, его консистенция напоминает чеддер; цвет мюсоста — характерный, не имеющийся у других видов сыра — темно-бежевый, а вкус своеобразный: пряно-сладковатый. Мюсост в отличие от других сыров не имеет никаких повторений или аналогий в мировом сыроделии. Это чисто норвежское изобретение. По норвежскому рецепту (и лицензии!) мюсост вырабатывается также в Швеции и Исландии — выпускается в виде «караваев» на 1,5 кг, жирность низкая — от 10 до 33 процентов, благодаря чему обладает высокой степенью сохранности. Мюсост, сделанный из чистой козьей сыворотки или козьего молока, носит название «Гьетост» и распространен в Восточной и Северной Норвегии.

МЯТА. Пряное растение, встречается в диком и садовом виде и используется в кулинарии, кондитерском деле и в ликеро-водочном производстве. В кондитерской и ликерной промышленности применяют мятное масло, получаемое из перечной (немецкой) мяты, и используют его главным образом в ликерах и пряниках. В кулинарии используются только кудрявая (английская) и яблочная мята, которые не дают горечи при нагревании. Мяту в порошке применяют для добавки к мясным фаршам, а в виде свежей зелени — в мясные и кисломолочные супы и в салаты. Особенно широко использует мяту азербайджанская кухня.

Н

НАБЛЮДНИК. Забайкальское и восточносибирское обозначение нахлебника, квартиранта, снимающего у хозяев койку, угол или комнату вместе с хозяйскими харчами (столом).

НАВАГА. Небольшая рыба (25—30 см) из семейства тресковых, ловлей которой веками традиционно занимаются в Архангельской области. Название — саамского происхождения, принято с XVI в., когда навага впервые появилась на русском столе. Ловят рыбу с декабря по февраль. Лучшая навага — мезе́нская, то есть отловленная в устье реки Мезе́ни. Она имеет стандартные размеры и вес, нежную с приятным запахом мякоть. Навага всегда отправлялась мороженной (мерзлой) прямо с места лова в столичные города вплоть до середины 30-х годов XX в. на санях, что гарантировало неразмораживаемость рыбы до попадания ее на разделочный стол. Размороженная навага утрачивает свою кондицию и вкус.

Навагой также иногда называют крупную рыбу, обитающую на Дальнем Востоке. В кулинарном отношении эта дальневосточная навага не имеет ничего общего с мезенской.

Навагу используют в основном для жарения. Ее разделывают мороженой, покрытой пушистым инеем, что служит признаком хорошего качества. Голову, как и у всякой морской рыбы, отсекают; панируют только в муке или в муке со взбитым яйцом. Панировку смешивают с крупной солью. Гарнируют картофелем и жареным луком. Жарят на растительном масле или на смеси свиного жира с подсолнечным маслом.

В старину московская кухня использовала также маринованную навагу как холодную закуску. Для этого обжаренную навагу заливали маринадом на два-три дня, после чего ели с горчицей.

НАВАР (более ранняя форма — *навара*). Русское обозначение бульона (с XVI до XVIII в.); позднее — отвар, то есть результат выварки мяса, рыбы или овощей. Отсюда наварис-

тый — хорошо укипевший, упревший, загустевший, то есть более концентрированный, потерявший в процессе кипения часть воды.

НАДРЕЗАТЬ КРАЙ. Кондитерский термин, означающий: сделать ножичком аккуратные, неглубокие надрезы на стенках сырых, еще не посаженных в печь сладких пирогов или тортов из слоеного, песочного или миндального теста, подверженных крошению при разрезании в готовом, испеченном виде. Надрезы делаются с той целью, чтобы гости за столом, следуя этим едва заметным наметкам, без труда смогли бы правильно и красиво, не обделяя никого, нарезать пирог или торт на порции. Для того чтобы *надрезать край*, кондитер всегда должен заранее знать число приглашенных гостей, а в случае, если это невозможно, делать как можно большее число таких надрезов.

НАДРЕЗКА. См. *карбование*.

НАЖ (от фр. *a la nage* — вплавь). Термин, обозначающий отваривание какого-либо изделия (например, пельменей, вареников, лапши) в бульоне или ином отваре, который после этого не будет использован для еды. Указание сделать блюдо *а-ля наж* всегда означает, что повар может вводить в отвар повышенные дозы соли, уксуса, вина и пряностей, чтобы главное внимание обратить на создание вкуса готового отварного блюда, не заботясь о вкусе бульона, т. н. кур-бульона, который в таком случае выбрасывается.

Методом наж отваривают лангустов, омаров, раков, креветок, а из тестяных — вареники, манты (имеющие более грубое тесто), но не отваривают дюшпару, равиоли, хинкал, которые едят часто с бульоном.

НАЗВАНИЕ БЛЮД. Разделяют на несколько категорий. Первая — это древнейшие (необъяснимые), происхождение которых забыто, или слова, которыми они названы, не могут быть объяснены аналогами современного языка. К таким названиям относятся — щи, уха, каша, хлеб, кулага и др. Менее древними являются названия блюд, которые говорят либо об их содержании, либо о форме, способе приготовления, назначении в застолье или посуде, в которой эти блюда традиционно приготавливаются (эти названия можно объяснить на основе современного языка). Таковы: пирог, кисель, вареники, окрошка, пельмени, шашлык, пастила и др. Все названия такого типа возникли стихийно во всех странах Европы до XVI в. включительно.

С XVII в. французская кухня впервые вводит новые, искусственные, а не народные названия блюд, где содержится указание на сырье (говядина, баранина, рыба, крабы, овощи), а также на конкретную часть или качество этого сырья (у мяса — грудинка, вырезка, ссек, окорок; у растений — молодые, зеленые, свежие) и на способ приготовления (отварное, жареное, запеченное, тушеное). По этому типу с XVII, а особенно с XVIII в. создаются названия блюд во всех европейских странах, которые первоначально либо сохраняются в их французском «обличии», либо буквально переводятся (калькируются) на соответствующий язык. Примерами таких названий являются: суп-пюре из молодого гороха с рисом; суп из сига с перловыми крупами; соте́ из телячьей печенки; филе баранье на хребтовых костях; телячья грудинка, фаршированная черносливом; отварная говядина-кострец с овощами; желе вишневое с вином токайским и т. п.

Одновременно, начиная с XVII в., во Франции и в других странах Европы (в России с XIX в.) распространяется мода давать названия блюдам по фамилии их создателя (мнимого, вымышленного, легендарного или действительного) или по имени того лица, которое их впервые заказало или особенно любило.

В России такие «именные» блюда имели двоякое происхождение: они либо создавались самими вельможами, отдававшими весь свой досуг кулинарному творчеству (например, граф Гурьев, князь Одоевский, барон Нессельроде), либо выдумывались безвестными крепостными поварами в честь именитых в свое время лиц, у которых они служили: в честь графов Шуваловых, премьер-министра Киселева, историка Карамзина и др. Небольшое число именных блюд было создано выдающимися придворными поварами Эмбером (маседуан, рассольник) и Радецким (булка, паштет, котлеты, суп). Царским повелением фамилии авторов разрешено было официально закрепить за этими блюдами, когда их уже утвердила молва.

Наконец, в XIX в. с открытием в России «ресторацій» некоторые блюда, приготавливавшиеся в этих заведениях, постепенно, стихийно получили названия владельцев: котлеты Пожарского, фрикасе Талон, «русский салат» Оливье и т. д. «Русского колорита» в этих названиях было крайне мало.

В самом конце XIX — начале XX в. в мелких ресторанчиках, трактирах, харчевнях в целях рекламы, а также вследствие плохой осведомленности о подлинных названиях тех или иных яств европейской или восточной кухонь, заимствованным блюдам стали давать в качестве «приставки» к их названию и наименование той или иной страны, города или народа. Так появились баранина по-турецки, суп-пюре по-

гамбургски, плов по-бухарски, цыплята по-провансальски, биточки по-казацки, борщ по-литовски и т. п., которые имели мало общего с фактическим составом и способом приготовления в духе той или иной национальной кухни, но были в целом вкусными блюдами.

Эта тенденция давать квазинациональные наименования сохранялась в поваренных книгах XIX — начале XX в., и поэтому к блюдам с подобными названиями следует относиться крайне скептически: их состав, вкус и качество нередко зависели исключительно от места, где их приготавливали, а их рецептура сильно видоизменялась в каждой поваренной книге.

После октябрьской революции 1917 г. повсеместно и в быту и в столовых (частных и общественных) до начала 30-х годов стали возвращаться к простым, национальным названиям блюд или же называть их как можно проще, исходя из фактического состава (суп перловый, лапша куриная, жаркое из баранины, судак отварной, каша рисовая, сосиски с горошком, клюквенный кисель, вишневый компот), то есть в основном обходиться существительным и прилагательным. Это отвечало и общей атмосфере скромной деловитости, характерной для довоенного времени.

После Второй мировой войны в ряде ресторанов под видом «новых», а точнее «фирменных» блюд стали появляться надуманные названия, характерным признаком которых было всегда использование какого-либо «громкого» имени. При этом «новое» название нисколько не связывалось с фактическим содержанием блюда, а давалось, как правило, в связи с каким-нибудь случайным признаком. Так, например, бифштекс из вырезки, зажаренный не в духовке, а на сковороде (то есть неправильно), стали именовать «мясо по-суворовски», хотя Суворов такого блюда не употреблял, а название было дано потому, что ресторан находился на Суворовском бульваре. Подобные названия только искажали представление о том или ином блюде.

История названия блюд свидетельствует, что вначале рождалось то или иное блюдо, а затем ему приписывалось и, в конце концов, за ним закреплялось то или иное название.

Названия блюд, созданные многовековым развитием каждого народа, должны оставаться национальными, неизменными и строго соответствовать традиционному своему содержанию и связанной с ним технологии.

НАЗВИНЫ. Званый пир в XI—XVII вв. в Псковской, Новгородской и Тверской Руси. Название частично сохранилось в указанных областях вплоть до конца XIX в.

НАЗУК. Армянское национальное изделие. Приготавливается как сладкое, так и соленое из слоеного теста с масляно-мучной начинкой.

НАКАТИТЬ. Термин русской кухни. Означает залить что-либо водой или молоком, бульоном так, чтобы жидкость покрывала продукты, предназначенные для дальнейшей тепловой обработки. Термин употребляется в поваренных книгах XVIII—XIX и начала XX вв., например, «фасоль перебрать, промыть и накатить».

НАКАШНИК. Глиняная покрышка в форме блюда на горшок, в котором ставилась каша в печь, с целью ее лучшего распаривания.

НАКВАСНИК. Рядно (грубый, вдвое сшитый редкий холст или мешковина). Применялось для покрытия кадок с квасом, чтобы квас одновременно дышал и не был бы доступен пыли и так называемым диким дрожжам, способствующим порче кваса и его быстрому скисанию.

НАКВАШЕННИК. Тяжелый, из дюймовых досок деревянный круг с ручкой сверху, которым накрывают квашню с тестом, чтобы оно не убежало. Название сохранилось в Восточной Сибири и на Дальнем Востоке, особенно среди потомков местных приамурских казаков.

НАКИПЬ. Все то, что остается в процессе варки жидкостей на стенках посуды, то есть грязь, сор, а также растворенные в воде минеральные соли и другие вещества. Накипь, образующаяся на поверхности жидкости во время варки в ней овощей, фруктов, грибов, мяса, рыбы, круп, называется *пеной* (см.) до тех пор, пока она не уваривается и не густеет (темнеет), превращаясь в темные кольца, то есть собственно накипь на стенках посуды.

Такая накипь является как бы концентрацией явного или скрытого сора, присутствующего в продуктах, недостаточно тщательно очищенных и промытых. Она быстро растворяется и может ухудшить вкус блюда. Удалять накипь надо чистой тряпочкой, смоченной в холодной воде.

Накипь от кипяченой воды на стенках чайников, кастрюль, котлов, самоваров состоит из растворенных в сырой воде минеральных солей.

НАКРЕНУТЬ ТЕСТО. Русский народный термин, означающий «испортить тесто» тем, что, не давая ему спокойно и хорошенько закиснуть, часто приоткрывать крышку квашни или

кастрюли и смотреть, не подошло ли оно. Выражение: «Ну вот, накренула тесто!» употребляется всегда с оттенком осуждения нерадивой или нетерпеливой хозяйки. Как правило, «накренутое тесто» плохо пропекается, дает *закал* (см.), чем и обнаруживается нетерпеливость или суматошный, непоседливый нрав хозяйки.

НАКРЁПОК. Западнорусское, в основном тверское и псковское, обозначение русских пирогов с кашей, поверх которой кладут тонкие ломтики соленой красной рыбы. Название происходит от этой особой (и особенно вкусной) начинки, называемой накрёпка, то есть наглухо закреплённая, как бы стянутая рыбными пластами начинка из рассыпчатой каши. От названия указанных пирогов происходит и существительное накрёпа, то есть обжора, любитель вкусных пирогов.

НАЛЕСНИКИ (от польск. *nalesnik* — налешник, блинчик). Блюдо, широко распространенное в ресторанном и общественном питании (столовые дома отдыха) и проникшее в Россию из польской кухни во второй половине XIX в. В международных меню неправильно указывается как блюдо русской кухни. Часто искажается как по названию, так и по приготовлению. Неверные названия (налисники, налистники, налишники) происходят от непонимания смысла первоначального польского названия: *налешник* — это то, что наливают на сковороду, то есть жидкое, хорошо льющееся тесто, превращающееся в тонкий блинчик.

Настоящие польские *налешники* делают только с творожной начинкой, которую наносят на блин после того, как одна сторона его уже обжарилась и он перевернут на противоположную, еще сырую сторону. Пока эта сырая сторона обжаривается, готовая поверхность блинчика смазывается слегка сырым яйцом и тотчас же покрывается **тонким** слоем творога, после чего готовый блинчик-налешник сворачивается в трубку как рулет. При подаче на стол налешники нарезаются так, что становится видно, как чередуются слои творога и теста. Подаются либо со сметаной, либо со слегка подслащенным белым масляным соусом.

Налесники проникли в русскую ресторанную кухню в период, когда рестораны ориентировались на французскую систему подачи и ассортимента блюд, как блюдо *антреме* (см.), которое должно было подаваться между вторым мясным (или рыбным) и десертом. В русской кухне своих антреме не было, поэтому налесники привились как удобное во вкусовом отношении переходное блюдо.

Когда же вместо правильных налесников приготавливают блинчики, начиненные творогом, то смысл этого блюда совершенно утрачивается — оно становится не легким переходом от второго к третьему, а тяжелым и невкусным блюдом, так как

и тесто блинчиков портится (отмокает или подгорает, подсушивается при передержке), и начинка вместо воздушной превращается в кусок тяжелого склееного творога, отбросившего кислую сыворотку.

Вот почему если и сохранять ныне налесники в нашем меню, то лучше всего использовать их как горячее на ужин или в качестве третьего блюда для обеда, но в этом случае обязательно подавать с белым масляно-яичным соусом, подслащенным и ароматизированным ванилином.

НАЛИВА. Жидкая или полужидкая начинка из творога с сырым яйцом либо вареньем для пирогов и ватрушек.

НАЛИВАШНИК (или *наливушка*). 1. Открытый пирог в виде широкой и высокой ватрушки, начиненный творожно-яично-медовой начинкой (распространен в Костромской, Вологодской, Вятской областях). 2. Жареные (пряженые) в масле пирожки треугольной формы с вареньем, приготовленные из крутого теста, замешанного на растительном масле. Начинка в них бывает только в одном углу (распространены на Среднем и Нижнем Поволжье).

НАЛИВКА (наливки), или *русский ликер* (ликеры). Алкогольный напиток ликерного типа, содержит высокий процент сахара (28—40 г на 100 мл).

Характерным признаком наливки (отличающим ее от других алкогольных напитков и, в частности, от настоек) является высокая степень содержания в ней экстрактивных веществ (сока ягод, фруктов). В то же время крепость, то есть степень содержания спирта, по которой формально отличаются наливки от настоек и других алкогольных напитков, служит лишь внешним признаком, ибо вкус, аромат, консистенция напитка определяются исключительно экстрактивными веществами. Употребляют наливки, как и ликеры, с кофе, чаем, для сдабривания кондитерских изделий, пропитывания бисквитов или тортов, для добавок в желе, компоты, муссы. Приготавливаются путем сцеживания сиропа от засыпанных в бутыли сахаром ягод, а затем добавлением к этому сиропу этилового спирта или водки.

НАЛИВНАЯ УХА. Уха из живой рыбы, в основном из стерлядей, когда молодых, только что выловленных неводом живых особей клали в котел и заливали крутым кипятком. Такое блюдо было известно только в России, приготовить его можно было только весной или зимой, когда кишечник рыбы был пуст и ее можно было не чистить.

НАЛИВНОЕ, НАЛИВНОЙ, НАЛИВНЫЕ. Прилагательное, означающее *полноценный, свежий, высококачественный, неповрежденный, чистый, первосортный* в приложении к пищевым сырым продуктам (яблокам, ягодам) и означающее также, что их можно использовать для приготовления наливок и мочений.

НАЛИВОЧНАЯ КРУЖКА. Дополнительная надбавка, которую наливали бесплатно сверх каждого ведра водки при отпуске ее в кабаках в XVII в.

НАЛИМ (мень, менёк, мнюх). Речная рыба, у которой в русской кухне использовалась только печень. Сам налим в еду не шел, его обычно отдавали собакам, а если и приготавливали его мясо, то кожу обязательно снимали. Налимья же печень либо опускалась в стерляжью или осетровую уху, либо использовалась отдельно в качестве начинки (с луком) в мнёвых пирогах. Вес налимьей печени обычно составляет 12—15 процентов от веса всего налима; таким образом, полупудовый налим имеет килограммовую печень.

НАЛИ́ТКИ. Русское название блинчиков в XVI—XVII вв. Налитки делали, как и блины, из смеси пшеничной и гречневой муки, но без дрожжей и с большим содержанием яиц и масла, которые добавляли в жидкое тесто.

Примерный состав теста: по 2 ст. ложки с верхом пшеничной и гречневой муки, 3/4 стакана воды, 5 яиц, 50 г масла; все сильно взбить.

НАЛИТЫШ. Оставшееся в Карелии (в Заонежье и на Беломорье) среди смешанного карело-русского населения название небольших блинов.

НАМОКИШ. Тюрька из хлеба пополам с молоком или водой, которую делают для грудных детей. Название принято в основном в Восточной Сибири и в Забайкалье.

НАПЕТТА (фр. *nappette* — скатерочка, платочек). Индивидуальная маленькая скатерка-салфетка, которую кладут поверх большой, общей скатерти специально под прибор или под общие блюда (супницу, хлебный лоток, блюда с закусками и т.п.).

НАПИРОЖНЫЕ УКРАСЫ. Русское название (вплоть до середины XIX в.) различных декоративных украшений на тортах и пирожных, нанесенных на их поверхность после выпечки холодным способом: либо при помощи отдельных наклад-

ных деталей, заранее изготовленных из шоколада, сахара (карамели), безе, засахаренных или глазированных фруктов и т.п., либо при помощи кремов, варений, взбитых сливок, выдавливаемых через кондитерский шприц (мешок) и набор корнетов.

НАПИТКИ (с XII до середины XIX в.: пиво, пойло, пивье, питье, напои, напивки — все то, что пьют). Термин, объединяющий чрезвычайно разнородные группы пищевых фабрикатов по их чисто внешнему признаку (жидкость). Уже исстари было принято делить напитки на две большие группы: утоляющие жажду, или прохладительные (безалкогольные) и горячительные, возбуждающие (алкогольные).

Более правильное с научной и кулинарно-пищевой точки зрения следующее подразделение напитков:

А. Напитки, основанные на натуральном сырье.

1. ***Естественные напитки:***

а) полностью естественные или натуральные, то есть имеющиеся в природе и применяемые человеком без их изменения. К ним относятся: вода, молоко, минеральные воды, сыта медовая (разведенный в воде мед), свежие соки деревьев (березовый, кленовый), овощей, фруктов, ягод, орехов (кокосовое молоко);

б) естественные по пищевому материалу, но приготовленные специально человеком в результате особой обработки, ферментации, без всяких дополнительных стимуляторов или фиксаторов, исключительно с применением кипяченой воды или даже без нее. К ним относятся: кумыс, чал, шубат, айран, тарак, чай, кофе, какао, мате, онсе, водички ягодные, морсы, квасы, кислые щи.

Все напитки этой группы абсолютно безвредны, могут употребляться как взрослыми, так и детьми, а большая часть из них обладает целебными свойствами и используется при различных специфических заболеваниях как своего рода лекарство.

2. ***Напитки, содержащие алкоголь, но не содержащие сахара*** и созданные на основе обработки высококачественного натурального сырья:

а) сухие виноградные вина, национальные виды пива, приготовленные в домашних условиях из отборного ячменного или ржаного солода; питьевые меды ставленого типа, а также ягодные меды;

б) алкогольные напитки, полученные в результате многократной дистилляции высококачественного исходного сырья: винограда, яблок, ржи, ячменя, риса, тута, сахарного тростника — коньяки (французские), водка («Московская», «Особая»), виски (шотландское), кальвадос, тутовка, саке, ром (ямайский).

Напитки этой группы используются для кулинарных целей — то есть для введения в кондитерские изделия или мясные блюда в небольших дозах (10—25 г) — исключительно для улучшения вкуса и консистенции в процессе приготовления. При этом, поскольку нагрев обычно достигает 160—240 °С, алкоголь полностью испаряется и в готовом изделии отсутствует.

3. ***Безалкогольные напитки,*** полученные из натурального сырья, но *содержащие сахар,* сернистый ангидрид или иные фиксаторы и закрепители, препятствующие их порче при транспортировке и хранении:

а) овощные (томатный, свекольный) и фруктовые соки (яблочный, сливовый, виноградный, вишневый) промышленного производства и расфасовки;

б) лимонады.

Напитки этой группы предназначены для взрослых и детей среднего и старшего возраста, но не для малышей.

4. ***Алкогольные напитки,*** основанные на натуральном сырье, но *содержащие сахар* и другие добавки:

а) виноградные вина, насыщенные углекислотой (шипучие, игристые, шампанские — цимлянские, донские, калифорнийские, исключая дешевые игристые);

б) виноградные вина, крепленые для стабилизации их качества (все столовые, десертные, как марочные, так и ординарные, полусухие, полусладкие и сладкие);

в) наливки, запеканки, настойки, ликеры, созданные на основе натуральных ягодно-фруктовых соков со значительным или небольшим содержанием сахара;

г) все виды арманьяков, бренди и второсортных коньяков, а также водка «Столичная»;

д) все массовые виды пива, приготовленные из зерна, мальтозы и хмеля.

Напитки этой группы могут в ограниченном количестве употребляться для кулинарных целей. Однако, чтобы не испортить вкус блюда, необходимо в каждом отдельном случае проверить, как они реагируют на нагревание.

Б. Искусственные напитки.

5. ***Безалкогольные искусственные напитки*** со значительными искусственными добавками:

а) газированная вода с сиропами, изготовленными на основе эссенций ароматических альдегидов;

б) фруктовые воды типа «Яблочная», «Грушевая», «Апельсиновая», изготовленные на основе тех же эссенций;

в) «безалкогольные» виды пива, изготовленные без применения натурального солода, а также такие напитки, как «Кока-

кола», «Пепси-кола», «Фанта», создаваемые путем разведения водой концентрата.

6. ***Алкогольные напитки с искусственными добавками*** или со сложными купажами, а также основанные на нестандартном сырье:

а) дешевые виды вин, так называемые «плодово-ягодные» или «виноградные», а также все виды портвейнов, вермутов, ненастоящих хересов, где значительную роль играют спиртовые закрепители низкого качества и другие искусственные ингредиенты (альдегиды, ангидриды, красители);

б) водка, ром, джин, виски, ханшина, вьетнамская рисовая, производимые из низкосортного сырья: свекольной мелассы, картофеля, гаоляна, несортового пшеничного или рисового зерна (подопревшего, подмоченного).

Напитки этой группы вредны в любом количестве — их лучше всего избегать. Употреблять их для кулинарных целей (добавлять в блюда) также не рекомендуется.

В. Купажные напитки.

Особую группу составляют напитки, полученные непосредственно перед их употреблением путем смешения различных компонентов: коктейли, глинтвейны, крюшоны, пунши, гроги, флипы и т.д.

НАПОГРЕБИЦА. Кладовая над погребом или ледником, предназначенная для хранения продуктов, требующих прохладного, но сухого помещения. Выстилалась внутри и крылась поверху матами из камыша или соломы; застраивалась не шкафами, а полками типа стеллажей, состоящими не из сплошных досок, а из реек. Таким образом напогребица буквально продувалась со всех сторон и в то же время ее гигроскопичные стенки поглощали и самовысушивали малейшую сырость внутри помещения.

«НАПОЛЕОН». Популярные в России пирожное и торт. Приготавливают из слоеного теста с обычной промазкой яблочным пюре и желтым заварным или масляно-сливочным кремом. Секрет этой популярности, по-видимому, все же не в названии, а в простоте приготовления изделия.

Рецепт «Наполеона».

Из слоеного теста раскатать два пласта по размеру противня или листа, часто наколоть их вилкой, дать постоять 5 минут, затем выпечь в духовке с двух сторон до легкого зарумянивания. После того как оба пласта остынут, намазать на один из них толстым слоем яблочное пюре или заварной желтый (или сливочно-масляный ванильный) крем либо их сочетания, наложить сверху второй пласт, смазать его одним из указанных видов крема и затем разрезать пласты на прямоугольники в виде пи-

рожных. Обрезки теста также испечь, истолочь в крошки, посыпать пирожные, затем присыпать их сахарной пудрой. Дать хотя бы час-два пирожным пропитаться кремом, чтобы не крошились при употреблении.

(О приготовлении *слоеного* теста, яблочного *пюре* и *крема* см. соответствующие разделы.)

НАПОЛНИТЬ (перевод французского термина *remplir*). Кондитерский термин, означающий прибавить в тесто, помимо указанных в рецепте компонентов, также мелко колотого льда, чтобы сделать тесто тверже, лучше держащим форму при обработке, а после выпечки более воздушным.

НАРДЕК. Арбузный сок, уваренный до густоты хорошего меда и иногда называемый поэтому «арбузным медом». Производился (и производится ныне, но в значительно меньших количествах) только в Нижнем Поволжье (от Камышина до Астрахани), что вызвано изобилием там арбузов и невозможностью иным путем полностью сохранить весь урожай. Сегодня переработка на нардек (и соление арбузов) заменяется их транспортировкой в другие районы в свежем виде, что ведет к большим потерям.

НАРЕЗКА. Один из терминов, означающих *разделку* пищевых продуктов. Нарезкой называют разделение только *готового,* уже подготовленного для еды (сваренного, изжаренного, запеченного, копченого или соленого) *продукта* (мяса, дичи, птицы, рыбы, колбас, сыра и т.д.) на порционные куски и на тонкие ломтики, а также искусство нарезать равные части (порции) из пищевого сырья, имеющего различную конфигурацию. Таким образом, нарезка включает как разделку готовой дичи, птицы, крабов, лангустов, у которых освобождаются от костей мясистые части (эта операция называется траншерованием), так и собственно нарезку, то есть создание порций и порционных кусочков, совершенно готовых для сервирования. Поэтому в искусство нарезки входит также умение сделать нарезанные куски красивыми. Вместе с тем важно, чтобы созданные в результате нарезки порции были удобны для еды, в том числе, были бы вкусными и не включали бы трудных для пережевывания элементов, то есть чтобы после них не оставалось бы на тарелке каких-либо остатков.

Нарезка следует по определенным правилам, так называемой *траншерной технике,* где точно определено количество порций из каждого вида дичи, направление нарезки (поперек волокон мышцы, по диагонали) в отношении всех продуктов цилиндрической формы, например, колбас, батонов хлеба, рыбы. Для на-

резки используются специальные *ножи* (см.) (траншерные, или, как их неграмотно, но традиционно называют в ресторанной практике, — транжирные), специальные вилки-фиксаторы (типа широких двузубных вил) и «нарезные клетки», то есть металлические зажимы с делениями или прорезями, следуя которым повар быстро и точно нарезает каждый ростбиф или каждое яйцо, помидор на одинаковые по толщине ломтики. После нарезки в ряде случаев производится восстановление из нарезанных кусочков соответствующего целого предмета (дичи, ростбифа, окорока) для создания иллюзии полной его целостности, и поэтому точность при нарезке и отсутствие смятых или раскрошившихся кусочков является одним из главных условий этой операции.

Нарезкой занимаются в основном специальные повара, особенно в крупных ресторанах.

НАРО́ЖНОЕ. Блюдо, приготовленное *на рожне́,* то есть на вилоподобном шампуре, имеющем ручку. *Рожо́н* имеет иногда две-три иглы, расположенные, однако, не в одной плоскости и не параллельно друг другу, как на вилке, а так, что они дают возможность жестко фиксировать насаженную на них дичь, чтобы она не меняла своего положения и формы во время *гриллирования.*

Рожны применялись в русской кухне в конце XVI в. и весь XVII в. Например, «куря рожновое» отмечается в меню в XVII в. Позднее, в середине — конце XVIII в. «нарожным» иногда стали называть также *филе* птицы, поданное к столу на *гателетах* (см.), но приготовленное не обязательно путем гриллирования. До XVIII в. *нарожным* называли также всякое филированное мясо птицы и дичи, подаваемое на деревянных спицах (рожнах); такое нарожное считалось изысканным блюдом, особенно потому, что его можно было есть, не пачкая рук.

НА́РОСТ. Самая лучшая часть крупной красной (осетровой и лососевой) рыбы, расположенная между анальным отверстием и подхвостовым плавником (не включая его). В поварском деле этот термин встречается постоянно с XVII по XIX в.: например, «взять нарост севрюжий», «приготовить три белужих нароста»; при подаче на стол, сервировании также указывалось буфетчику — «подать нарост осетровый под хреном, звеньями». Нарост состоял из четырех звеньев; *звено* — ломоть в толщину позвонка, то есть нормальный порционный кусок красной рыбы. Иногда звено разрезали на тонкие кусочки — «листиками», по 3—4 из звена. Таким образом, нарост состоял из 4 звеньев (постоянно) и из 12—16 «листиков», в зависимости от величины отдельной рыбы.

НАРШАРАБ. Сгущенный на солнце сок граната, обычно дикого или кислых сортов. Используется в азербайджанской кухне как приправа к национальным блюдам — мясным, овощным, а также как фруктовая основа для прохладительных напитков, киселей и в кондитерских изделиях европейской кухни.

НАСВЕЖИНКА. Восточносибирское название парного мяса свежего забоя.

НАСВЕРХСЫТКА. Устаревшее народное русское название десерта.

НАСОХЛИНО. Мясо вяленное или сушенное на ветру. Употребляется как термин среди населения Восточной Сибири.

НАСТОЙКИ. Напитки, получаемые в результате непосредственного настаивания на спирте (или водке) различных растительных материалов (ягод, зерен, семян, листьев, корней, плодов, растений, обладающих выраженным ароматом). Содержание спирта в настойках выше, чем в наливках, а содержание сахара и экстрактивных веществ, наоборот, ниже. Сахар добавляется в настойки лишь для смягчения и сбалансирования вкуса. Настойки, состоящие из смеси настоя нескольких различных трав (а иногда их количество насчитывает несколько десятков) или других растений и их частей, называются *бальзамами*. Содержание сахара в бальзамах выше, чем в простых, не составных настойках, следовательно, «бальзамы» — более вредны, чем простые настойки. Ряд настоек бывает и без всякого добавления сахара. Такие настойки называются горькими (или крепкими). За рубежом напитки типа настоек имеют различные наименования: *эликсиры* (Италия, Южная Франция, Испания), *аперитивы* (Бельгия, Голландия, Польша), *палинки* (Венгрия, Чехия и Словакия).

НАСТОЛЬНИК. Русское областное название расхожей скатерти из клеенки или грубой, дешевой материи, застилаемой ежедневно. Скатертью же в районах, где употребляют термин *настольник (натрапезник),* называют только тканую белую скатерть, застилаемую в праздники.

НАСТУРЦИЯ. Один из видов *кресса,* растения, зелень которого употребляется для салатов. В России, поскольку настурцию первоначально разводили в оранжереях аристократов, она стала декоративным цветочным растением, а о ее прямом

назначении как растения-салата — забыли. Употребляются молодые листья; плоды в зеленом состоянии — маринуются и используются, как правило, взамен *каперсов* (см.).

НАСЫРИТЬ. Заставить что-либо створожиться, свернуться (молоко), образовать сгусток. Старый русский термин для современного понятия: вызвать коагуляцию, коагулировать.

НАСЫТЛИВЫЙ. Человек, который мало ест, быстро утоляет голод. Обычно это худощавые люди, с быстрой реакцией. В старину хозяева выбирали работников, дав им сначала пообедать. Того, кто был насытливым, то есть ел быстро и мало, брали, остальные считались ленивыми, им отказывали или платили меньшую плату за рабочий день. Эта система действовала безотказно веками в подборе кадров, гораздо лучше, чем всякие справки и рекомендации.

НАТОЩАК. То есть на тощий желудок, не евши и не пивши, с раннего утра, или, иными словами, в промежуток времени между окончанием сна и первым завтраком, но никогда не позже 10 часов утра. После 10 часов, если человек к этому времени еще не поел и не попил (обычно до 12—13 часов, то есть до времени обеда), состояние его имеет наименование — *на голодный желудок*. Эти народные термины применяются в медицинской практике, однако не всегда их точное значение известно всем людям, что ведет нередко к искажению назначений врача: примите натощак и примите на голодный желудок — не одно и то же.

Время *натощак* отличается тем, что в этот период организм еще сравнительно спокойно относится к отсутствию пищи, еще способен терпеть, и потому не вступают в действие рефлекторные, внутренние и особенно секреторные защитные силы организма.

Как только это время истекает, начинается рефлекторный процесс самоиспользования организма, его «самопитания» за счет внутренних запасов, а если их нет — то и за счет потери клеток внутренних органов. В этом случае резко изменяется вся картина, весь фон деятельности организма и особенно его кроветворных органов, ибо начинается голодание. Вот почему делать всякие анализы врачи советуют *натощак*. Но при этом далеко не всякий врач разъясняет пациенту, что это вовсе не значит, что анализ надо сделать *на голодный желудок, впроголодь,* ибо такой анализ будет столь же необъективен, как и анализ после обильной еды, то есть неверен, неправилен, будет давать искаженную картину, затрудняющую постановку верного диагноза.

НАТРОН. Название пищевой соды в ряде стран и в соответствующих переводных поваренных книгах.

НАТУРАЛЬНО. Жаргонный, неправильный ресторанный термин, часто применяемый для обозначения блюда, в котором используется продукт (обычно — мясо), подаваемый более или менее крупным, однопорционным куском.

Слово «натурально» относится в данном случае не к характеристике *натуральности,* высокого качества, свежести самого продукта, а к его положению в системе кулинарной обработки. Это значит, что продукт получил *минимум* кулинарной обработки: его не измельчали, не пропускали через мясорубку, не панировали, не запекали в кляре, а просто — сразу после разделки на порции — отварили или зажарили. Вот почему далеко не всегда блюда, имеющие ресторанную пометку «натурально», обладают хорошим или натуральным, естественным вкусом. Чаще всего они делаются наспех и без приправ, без соуса.

НАТЮРИЗМ. Доктрина в науке о питании, ратующая за возвращение к природе как по форме употребляемых пищевых продуктов (целые, неразрезанные овощи и плоды), так и по содержанию блюд (сырые или минимально кулинарно обработанные).

Натюризм вовсе не совпадает с вегетарианством, как иногда думают, а нередко и прямо противоречит ему, особенно в том, что касается методов приготовления, то есть собственно характера поварского искусства.

Натюризм отрицает сложную кухню, в то время как вегетарианская кухня отличается вычурностью поварского приготовления, усложнением обработки пищевых продуктов (протирание, взбивание, суфлирование, пюрирование, панирование, сочетание разных омлетов, муссов, желе), так как вегетарианский повар вынужден разнообразить по форме и консистенции однопорядковый ассортимент сырья. Повар-натюрист, наоборот, употребляет сырые овощи, фрукты, орехи, ягоды в их естественном виде, отрицая их смешивание и измельчение в салатах, применение заправок, соусов. В то же время натюрист вовсе не против пряностей (целая головка лука, чеснока, пучок петрушки, сельдерея, стручок перца). Суп натюриста варится, но только из целых, готовых зерновых и круп (фасоли, гороха, риса, пшеницы и т.п.). Овощи в суп не режутся, не смешиваются, а тем более не признаются различные протертые или сложные супы.

Ортодоксальные натюристы ограничиваются исключительно растительной пищей, так как из «готовых» к еде животных

организмов возможны только устрицы, а все остальное необходимо приготавливать при помощи тепловой обработки, и, следовательно, отходить от принципов натуризма. В то же время так называемые формальные натуристы, т. е. те, кто выступает за сохранение *естественной* **формы** продукта, допускают тепловую обработку мяса и рыбы, ибо неестественно для человека употреблять эти продукты сырыми, но они признают только запеченную непотрошеную рыбу без приправ, мясо — только гриллированное или запеченное крупным куском, дичь и птицу — запеченные целиком — без всякой предварительной кулинарной обработки, в чем, в основном, и состоит «возвращение» натуристов «к природе».

Естественно, что и подача еды у натуристов исключает любые украшения блюд (всякое их искусственное аранжирование).

Натуризм особенно усилился в 70—90-е годы, как часть общего стремления упростить, сократить время на приготовление пищи. Некоторые аспекты натуризма, особенно касающиеся подачи целых, нерезаных овощей, фруктов, дичи или простоты и естественности оформления внешнего вида блюд, — находят себе широкое признание в современной международной кухне. В ряде национальных кухонь Востока (например, в азербайджанской, узбекской) некоторые из принципов натуризма (употребление целых овощей — огурцов, чеснока, помидоров) господствовали и ранее.

В целом натуризм, в силу того, что он допускает широкую пищевую гамму продуктов и затрагивает, в сущности, внешние, оформительские стороны питания, не имеет тех отрицательных сторон прочих модных доктрин, которые строятся на принципах нетерпимости к тому или иному виду пищевого сырья и вследствие этого являются опасными для здоровья извращениями.

НАУРУЗ-КОЖЕ. Казахское национальное блюдо, приготавливаемое на Новый год и другие большие праздники. Состоит из заквашенной на *катыке* (см.) пшенной каши, превращающейся в густой, вкусный и полезный напиток.

НАХЛЕБНИК (в некоторых областях России — *нахарчник*). Человек, живущий на чужих (хозяйских) харчах, то есть не имеющий собственного стола и совмещающий работу по дому или жилье с платой за стол у хозяина, на которого он работает или у которого квартирует.

НАЧИНКИ. Специально приготовленные смеси продуктов для наполнения пирогов, пирожков, самсы и т.п. Начинки всегда являются смесями разных продуктов, но называются по

основному пищевому сырью, по отношению к которому все остальные продукты в начинках являются дополнительными, второстепенными. Основные продукты в начинках никогда не смешиваются между собой. Так, бывают начинки мясные, куриные, из дичи, рыбные, из вязиги, грибные, крупяные, капустные, маковые, щавельные. Фруктовые и ягодные начинки могут изготовляться из всех видов варенья, а также из сухофруктов, сушеной черемухи, сырых яблок.

Несладкие, нефруктовые начинки всегда кладутся в закрытые пироги или пирожки. Сладкие — преимущественно в открытые, за исключением маковых, черемушных и сухофруктовых.

Для мясных, рыбных, грибных и овощных начинок существует правило, что они должны, во-первых, быть остужены; во-вторых, не содержать излишнего масла или жира; в-третьих, быть на вкус более солеными, чем это необходимо, с тем чтобы в процессе выпечки пирогов передать излишек соли тесту и нормализовать свой вкус.

Если в пироги (кулебяки) закладываются разные начинки, например, мясная, капустная, грибная, рисовая, то они должны разделяться внутри кулебяки специальными блинчиками-прокладками по горизонтали, то есть заполняться в несколько слоев друг над другом. То же самое касается и рыбной кулебяки из разных начинок (рыбной, рисовой, грибной, вязиги).

Вот некоторые примеры основных видов начинок для русских пирогов.

1. **Мясная.** Говядину отварить почти до готовности, нарезать небольшими кусочками, как для гуляша, обжарить в говяжьем топленом сале с большим количеством лука, затем мелко изрубить (мясо, пропущенное через мясорубку, делает начинку суховатой, а тесто — клеклым!), прибавить рубленые крутые яйца, посолить, поперчить и, перемешав, влить 1—2 ст. ложки крепкого мясного бульона, в котором варилось мясо.

2. **Рыбная.** Приготовить из рыбы *тельное* (см.), обжарить в подсолнечном масле с луком, изрубить, добавить рубленые крутые яйца, немного отварного риса (чтоб оттянул лишний жир!), поперчить, посолить.

3. **Капустная.** Свежую капусту изрубить, потушить под крышкой без воды до мягкости на слабом огне, затем добавить немного подсолнечного масла, продолжая тушить до готовности, но так, чтобы осталась светлой. Затем добавить лук, обжарить вместе, перемешать с мелко нарубленной зеленью петрушки, крутыми рублеными яйцами, поперчить, посолить.

4. **Крупяная.** Бывает трех видов:

а) Р и с о в а я. Отварной рис слегка обжаривают в масле с луком, затем к нему добавляют рубленые крутые яйца.

б) Г р е ч н е в а я. Рассыпчатую гречневую кашу смешивают с обжаренным луком, рублеными крутыми яйцами и порошком из сушеных грибов.

в) М а н н а я. Рубленый лук в большом количестве обжаривают в подсолнечном масле, обильно налитом на сковородку и постепенно, небольшими порциями посыпают манной крупой до тех пор, пока она вся не вберет в себя масло и не создаст единую луково-крупяную массу. Эту массу солят, слегка перчат и могут сдабривать также чесноком (чесночным порошком) и рублеными крутыми яйцами.

НЕАПОЛИТАНСКИЙ ТОРТ. Особый вид торта, который выпекается совершенно готовым и отличается простотой и быстротой приготовления в противоположность французской технике композиции тортов из заранее подготовленных сухих частей (бисквита, вафель), которые прослаиваются или пропитываются кремами, сиропами, вареньем и покрываются кремом и глазурью. Неаполитанский торт является так называемым «насыпным», или «наполнительным» и использует широко применяемый в южноитальянской кухне принцип пиццы.

Состав теста. 150 г пшеничной муки высшего сорта (лучше всего — твердых пшениц), 90 г сливочного масла высшего сорта (но только не маргарина), 15 г сахарной пудры (или песка), 25 г свежих дрожжей (прессованных) и 1 яйцо.

Начинка. 60 г сливочного масла, 50 г сахарной пудры, половина ванильной палочки (или пакетика порошка), горсть промытого и нарезанного изюма, рубленого миндаля (или других орехов) и каких-нибудь цукатов или ягод из густого варенья.

Приготовление теста. Муку смешать с маслом и тщательно перетереть, затем добавить хорошо взбитое яйцо и перетертые с сахаром дрожжи и все тщательно перемешать в эластичное тесто.

Приготовление начинки. Масло распустить, смешать с сахаром, перетереть добела и добавить в эту смесь остальные компоненты: изюм, цукаты, орехи, ваниль.

Приготовление торта. Смазать маслом форму (глубокую сковородку); раскатанное тесто (блин, сочень) вложить в форму так, чтобы оно, заполняя ее всю, в то же время выступало за края. Пустота (углубление) заполняется начинкой, причем орехи сверху. Затем излишнее тесто с краев формы срезается, раскатывается в полосы-жгуты, которые, как решеткой, покрывают торт сверху (полузакрытый пирог) и смазывают смесью взбитого яйца и масла. Выпекают в духовке в течение не менее 25 минут на ровном, умеренном огне.

НЕГУС (иногда также *нигус*). Шуточное название горячего напитка, употреблявшегося в дореволюционное время на студенческих вечеринках и похожего на глинтвейн. Состоял из произвольно взятого количества плохого, дешевого красного виноградного вина, разведенного кипятком в соотношении 1:1 или 2:1 и сдобренного пряностями, сахаром и лимонным соком, взятыми также произвольно. Название произошло от имени некоего английского полковника Негюса, якобы впервые предложившего такой напиток в середине XIX в.

НЕДОСОЛ. Недостаток солености пищевого изделия или блюда, воспринимаемый как явное ухудшение их качества. Недосол большинства готовых блюд устраняется быстро и просто — досаливанием (особенно жидких, полужидких и каш). Недосол мяса и рыбы устраняется сложнее — введением соусов, подсоленной сметаны. Существенное значение имеет недосол солений и квашений, когда в результате недосола изделие либо целиком портится, либо вообще не получается и лишается характерного вкуса. Такого рода недосол практически неустраним. Бывает также мнимый недосол, когда блюдо невкусно, но не столько из-за отсутствия соли или ее недостатка, сколько из-за других пороков приготовления. Досаливание блюда в таких случаях не исправляет его вкуса. Наконец, от недосола надо отличать пресность тех или иных блюд или изделий, которая является характерным признаком их вкуса. В таком случае «исправление» блюда досаливанием также резко ухудшает его общий вкус или не дает никакого улучшения.

НЕЖ (или *нэж;* фр. — *a la neige*). Сделать что-либо «а-ля неж», значит, довести до состояния «снежной пены», взбить пышно, добела и без остаточной жидкости, «твердо». Например, приготовить яичные белки а-ля неж, сливки а-ля неж и т.п. Указание, обычное для русских кондитерских и кулинарных книг XIX в. и для всех европейских кулинарных руководств с XVII по XX вв. Для профессиональных поваров и кондитеров указание «а-ля неж» означает также применение специальной утвари — миксеров, без которых нельзя гарантировать требуемого качества.

НЕЙТРАЛЬНЫЙ. В кулинарной практике термин, означающий пищевой продукт, не дающий кислой реакции и, следовательно, не способный свертываться (коагулироваться), бродить при добавлении других пищевых продуктов или портить блюдо, вступая в реакцию с металлической посудой. В русской народной кулинарии для обозначения нейтрального продукта употреблялся (и все еще продолжает изредка употребляться) термин — *«сладкий»,* указывающий на отличие от кислого. Например, сладкое молоко (вместо свежее, непрокисшее). Этот термин, однако, неудобен, так как легко может быть спутан с понятием собственно «сладкого», то есть с продуктом, содержащим сахар или мед и сладким на вкус.

НЕКТАР. Мифический напиток богов древнегреческого Олимпа. Отсюда в переносном смысле нектар — это нечто особо вкусное, ароматное, приятное и жаждоутоляющее. Пря-

мых указаний на то, из чего состоял нектар по представлениям античных писателей, нет. Имеются разные толкования: фруктовый сок или смесь фруктовых соков, цитрусовых; мед, разведенный виноградным вином и водой; сок граната, смешанный с медом.

В ряде стран после второй мировой войны нектаром называют промышленно получаемые фруктовые соки неосветленного типа; отсюда торговые названия — персиковый нектар, сливовый нектар, яблочный нектар и т.д. В основном, подобные наименования соков применяют в Болгарии, Югославии, Венгрии.

НЕКТАРИНЫ. Плоды, являющиеся гибридом абрикоса и персика. Широко используются для производства консервированных компотов. В сыром хранении нестойки. Производители нектаринов — страны Средиземноморья: Югославия, Италия, Кипр, Греция, Тунис. Мякоть имеет вкус персиков, а кожица — гладкая, как у слив.

НЕЛЬМА. Рыба семейства сиговых, одна из разновидностей белорыбицы, обитающая только в нашей стране — в Северной Двине, реках Архангельской области, в Печоре и ее притоках, а также во всех реках в Зауралье и в Сибири. Обладает чрезвычайно нежным вкусом в малосольном виде, имеет розовато-перламутровое мясо. Относится к деликатесам.

Мороженую, свежевыловленную нельму используют также для строганины, употребляя в пищу в сыром виде. Средний вес 4—6 кг, употребляется на балык.

НЕМКА. Бытовое, народное название картофеля сорта «берлихинген» в западных областях России и в Белоруссии. Имеет ровные, средних размеров клубни, с синеватым отливом кожуры и отличается в отварном виде приятным, «истинно картофельным» вкусом и нежной консистенцией. Особенно подходит к селедке, соленой и копченой рыбе, так как удачно оттеняет и усиливает их вкус.

В центральных областях России, в частности в Московской, Владимирской, Рязанской, Тульской, — тот же сорт носит название «синеглазка». Культивируется, к сожалению, только в частных хозяйствах.

НЕРОЛИ (не склоняется). Померанцевая эссенция, употребляемая в кондитерском деле для отдушки печенья, тортов. Используется, в основном, в западноевропейской кухне. Придает характерный запах кондитерским изделиям, изготовлен-

ным в Австрии, Германии, Бельгии, Италии, Швейцарии, Дании, Англии, в то время как для французских кондитерских изделий более характерно использование ванили как доминирующего аромата.

НЕТТО (ит. *netto* — чистый). В кулинарной ресторанной практике и во всех заведениях общественного питания за *нетто* принято считать вес продукта после его первичной холодной обработки, *то есть фактический вес полуфабриката,* который подлежит разделке на порции. Вес готового пищевого изделия в сваренном (изжаренном) виде называется *выходом* и обычно значительно ниже веса нетто.

НИГЕЛЛА. Семена растения (цветка), называемого обычно *чернушка* ввиду их полного сходства с маком (по внешнему виду). Обладают земляничным запахом и употребляются для придания блюду или кондитерскому изделию аромата земляники. Нигелла — ароматизатор, употребляемый в желе, муссах, компотах и мороженом.

НИОЛО. Корсиканский слегка подсоленный сыр, напоминающий брынзу. Изготавливается из смеси козьего и овечьего молока. Вызревает 3 месяца.

НИШАЛЛО. Кондитерское изделие таджикской (а также афганской и иранской) кухни. Представляет собой полужидкий вид халвы, не подлежащий долгому хранению. Приготавливается кустарным способом к национальным праздникам. Главные компоненты: сахар, яичный белок, мыльный корень, вода. Основная операция — взбивание смеси компонентов в тягучую массу. Ароматизаторы — лимонная цедра, кислота, ванилин.

НОВОТ. Виноградный сахар в форме кристаллов — прозрачных или полупрозрачных. Является национальной сладостью народов Среднего Востока, в том числе и народов Средней Азии. Приготавливается часто кустарным, домашним способом.

НОЖ. Не только древнейший предмет столового прибора, но и наиболее древний инструмент человечества, появившийся не менее как за 50 тысяч лет до н.э. Дифференциация ножей для разных целей началась еще в первобытное время. В эпоху неолита ножи разделялись на ножи для скобления, ножи для рубки, ножи для охоты и ножи для нарезки или разделки животных.

Нож как главная принадлежность столового прибора возник за 8—10 тысяч лет до н.э., вначале — каменный, а позднее — за 2—3 тысячи лет до н.э. — бронзовый. В первом тысячелетии до нашей эры появились уже первые железные ножи.

В настоящее время ножи делятся на *столовые, кухонные* (рабочие) и *специальные* (для особых целей).

Столовые ножи включают: *кувертные* (обычные приборные ножи, более для поддержания пищи, а не для резки), *масляные,* или *бутербродные,* ножи с расширяющейся в виде овала намазывающей частью, *рыбные, десертные* (для фруктов, иногда имеющие небольшие зазубрины в лезвии, облегчающие снятие кожуры с апельсинов, лимонов) и *хлебные* (имеющие волнистое лезвие, препятствующее смятию хлеба при нарезке).

Кухонные (рабочие) подразделяются на несколько видов. Тяжелые *ножи-тесаки,* предназначенные для разделки крупных кусков мяса, где необходимо разрубать хрящи, сухожилия, суставные сумки. *Тесаки особого рода* как универсальные ножи применяются также в китайской кухне. Кроме тесаков, имеются *ножи для рубки, измельчения, шинкования. Лопаточные ножи-шпатели* — для обравнивания и заглаживания поверхностей и отбивания мяса, распределения начинок. *Сальный нож* (или жировой) — для отделения сала от мяса и для разделки сала на порции, ломтики. *Траншерные ножи* — для отделения мяса дичи от костей и нарезки различных холодных мясных и рыбных изделий, ветчины, колбас. *Филировочные ножи* — также для особо тонкой и красивой нарезки. *Картофельный нож* — для чистки овощей от кожуры.

К числу **специальных ножей** относятся *нож-лопаточка* для разрезания тортов и пирожных и *сырный нож* — для нарезки сыра тонкими ломтиками. Сырный нож имеет вид широкой, трапециевидной лопаточки, в центре которой имеется прорезь с профилированным лезвием, при помощи которого получается «стружка» сыра при легком поглаживании лопаточки о поверхность куска сыра. Специальными ножами являются также *ножи-пинцеты* для вскрытия устриц и *омарные ножи* — служащие для разделки нежного мяса лангустов, омаров, крабов и других продуктов моря.

Все рабочие и специальные ножи — чрезвычайно острые, и работа с ними требует известного профессионального навыка.

НОКЛИ (ноки, нокрель). Название клецек, употреблявшихся в основном в австрийской и немецкой кухне и принятых в так называемой петербургской кухне во второй половине XIX в. Особенность ноклей состоит в том, что они приготавливаются из теста, состоящего из *равных по объему частей муки, сливочного масла и яиц* (в отличие от других видов клецек, имеющих более сложные рецепты и потому более трудных для запоминания). Именно поэтому *нокли* получили распространение в ресторанной кухне.

Пример рецепта ноклей: 1/2 стакана муки, 1/2 стакана сливочного масла, 1/2 стакана взбитых яиц. Нокли отваривают-

ся в кипящем молоке и сдабриваются после готовности и откидывания — вареньем, джемом или мармеладом. Используются как горячее сладкое блюдо, обычно на ужин или в обед в зимнее время.

«НОРВЕЖСКИЙ СУП». Название напитка, который является вовсе не супом, а просто жидким, горячим, согревающим блюдом, возникшим в Норвегии и специально приспособленным к ее климатическим условиям, к ее морскому сырому ветру и постоянному мокрому снегу с дождем. Издавна норвежские моряки употребляли против простуды два испытанных средства: толстую, плотную, двойную грубошерстную фуфайку из шерсти фарерских овец, так называемую «фарейку», и «норвежский суп» — горячую смесь молока и пива, хорошо прогревающую бронхи и освобождающую простуженную носоглотку от слизи.

Приготавливать «норвежский суп» очень просто:

Состав. 0,5 литра молока, 1 бутылка пива, 40 г пшеничной муки (6 ст. ложек без верха), 30 г сахарного песка (4 ст. ложки без верха).

Приготовление. Муку тщательно развести в холодном молоке и вскипятить при помешивании, дать прокипеть 1—2 минуты и влить туда пиво, предварительно также доведенное до кипения в другой посуде. После соединения обеих жидкостей огонь немедленно выключить. Добавить сахар, размешать. Пить, закусывая сухарями из черного хлеба.

НОЧЕВКА. Деревянная доска из осины или липы с незначительным углублением, напоминающая мелкое корыто, на которую просеивают муку. Употреблялась в Белоруссии, аналогичное корытце употребляется как необходимое приспособление для приготовления национального блюда *кус-кус* (см.).

НУГА. Название целого ряда восточных сладостей, имеющих разный ароматическо-вкусовой оттенок и состав, но приготавливаемых по одному типу: в нуге основной массой является тягучая смесь, составленная на основе сахарного густого сиропа с добавлением либо яичного белка, либо различных камедей (трагаита, гуммиарабика, мыльного корня и т.п.). В эту смесь, когда она находится в кипящем, расплавленном состоянии, всыпают изюм, цукаты, орехи (чаще всего — последние) и тотчас же выливают образовавшееся «тесто» на мраморную доску, давая ей застыть ровным слоем в 1—2 см. После застывания смесь режут на ровные небольшие кусочки и обваливают в сахарной пудре или в простой муке и дают слегка подсохнуть, после чего нуга готова для употребления.

Пропорции всех компонентов в нуге — произвольные, на глаз. Главное, чтобы расплавленный сахар был доведен до ка-

рамельной пробы и дальнейший процесс карамелизирования был бы оборван вскипанием наполнителей. Большое значение имеет также качество и достаточное количество клеяще-тянущих компонентов (камедей) — иначе нуга не будет тянуться, и получится грильяж. Ароматизируют нугу также произвольно — обычно лимонной цедрой либо корицей, реже — ванилью, померанцевой коркой, внося их в горячую массу в самый последний момент перед выкладыванием на доску.

НУЛЕВАЯ ДИЕТА. См. *диета нулевая.*

НУРМА. Угольный жар. Означает также медленный нагрев на тлеющих углях и место, куда загребают жар в русской печи. «Поставь щи коль нурмы».

НУТ. Так называемый «бараний горох»; вид гороха, растущего в Закавказье и Средней Азии и применяемого в национальных кухнях народов этих регионов. Нут употребляют в супах с бараниной, к которой он чрезвычайно хорошо подходит во вкусовом отношении. Перед потреблением нут всегда вымачивают и освобождают горошины от плотной коричневатой кожицы, которой они покрыты, в противоположность европейским видам гороха.

НУЭ. Означает «мешочек с пряностями». Этим термином в европейских кухнях пользуются, когда надо обозначить такую операцию, где требуется слегка ароматизировать блюдо чем-либо, что только временно кипятится или обжаривается вместе с ним, но затем изымается из готового блюда перед подачей. Так, например, в ряде французских рецептов встречается выражение: «две головки лука нуэ». Это значит, что в суп надо положить две головки лука, не нарезая их, а целиком, и после выварки вынуть их и даже процедить бульон, чтобы в нем не были заметны остатки лука.

НЬОВКИ. Заварная мука или заварной белый хлеб, заваренные *вторично* с яйцами (преимущественно только с яичным желтком) и сваренные в виде клецек.

Для ньовок готовят вначале массу из хлеба, заваривают ее, добавляют к ней желтки и затем отваривают кусочки этой массы как клецки в воде. После этого распаривают отваренные ньовки в сотейнике с небольшим количеством сливок и в конце приготовления добавляют сладости: сахар или мед и небольшое количество (щепотку!) имбиря. Ньовки использовались в России в петербургской кухне.

НЯКТА. Русское народное название спелых, перезревших и чуть подвялившихся прямо на ветке ягод, в которых сок естественно сгущается и делает их сладкими без добавки сахара. В старину некоторые ягодные кусты в садах специально оставляли на някту и собирали ее поздним летом. Някту применяют в печеные закрытые пироги как начинку без сахара. Она сообщает изделию тонкий, естественный аромат и превосходный вкус, лишенный приторности, свойственной всем изделиям, где употреблен сахар.

НЯНЯ. Одно из немногих русских народных мясных блюд, имеет очень древнее происхождение, было известно еще в Киевской Руси. Представляет собой бараний сычуг, начиненный гречневой кашей и мясом, снятым с бараньей головы (включая мозги) и ног (всех четырех!), смешанных с большим количеством лука. Первоначально было ритуальным блюдом славян-язычников, вследствие чего решительно запрещалось церковью и поэтому к середине XIX в. почти совершенно вышло из употребления. Няня ставится упревать в русской печи в корчаге — то есть обязательно в глиняной посуде. Время приготовления — несколько часов (даже в современной духовке на это требуется не менее 3 часов).




О

ОБЕЗЖИРИВАНИЕ. Кулинарный термин, означающий уменьшение (снятие) жирности готовых мясных, куриных бульонов или соусов, приготавливаемых с помощью того или иного жира, нежелательного для конкретного потребителя. Обезжиривание производится только в результате охлаждения блюда и снятия застывшего жира с поверхности. Попытки снимать жир с поверхности горячего бульона или изъять излишки жира из соуса в горячем состоянии никогда не дают хороших результатов, и такой съем жира является неполным и иллюзорным.

ОБЕРС. Обозначение в австрийской кухне сливок и сметаны, предназначенных для заправки блюда. Термин был принят также в Западной Украине и Польше.

ОБЕРС-КОНСОМЕ. Венский омлет, выпекаемый в духовке в форме, смазанной маслом и обсыпанной мукой.

Состав. 4 полных яйца, 3 желтка, 50 г сливок и 50 г муки, соль, мускатный орех.

ОБЕРТУХ. Кулинарное изделие, характерное для петербургской кухни второй половины XIX в. Кондитерский вариант русско-польского блинчатого пирога с искусственно придуманным немецким названием.

В цилиндрическую форму с металлической трубкой-«колодцем» в центре закладывались круги теста, раскатанные в толщину и размер обычного блина с отверстием в центре. Каждый «блин» смазывался маслом (сливочным) и пересыпался корицей и изюмом. Выпечка производилась в духовке.

Состав теста: мука, дрожжи, сливки, масло, яйца. Форма заполнялась до 3/4, как при выпечке куличей. На 1 яйцо — 70 мл сливок, 0,65 л муки, 20 мл масла, 30 мл сахара, 20 мл дрожжей. Все компоненты берутся только по объему.

ОБЛАКО (облачко, облачко розовое). Горячее десертное блюдо петербургской кухни второй половины XIX в., скомпонованное на основе соединения принципа приготов-

ления французских безе и украинских *соложенików* (см.). Приготавливалось только летом из малины или красной смородины. Для облака идет только свежая, нележалая ягода, свежие яйца.

Ягоду протирают сквозь плотное *волосяное* сито, полностью освобождая от косточек. Сок с мякотью смешивают с сахарной пудрой, добавляют немного картофельной муки, тщательно растворяя ее, чтобы не было комков, и соединяют со взбитыми белками. Всю смесь взбивают еще раз и укладывают осторожно в форму. Выпекают в слабо нагретой духовке около 20—25 минут до слабого заколерования. Подают немедленно, потому что облако скоро опадает. Пропорция: на 500 г ягоды — 250 г сахара, 1 ст. ложка крахмала, 10 белков.

ОБЛАТКИ. Тонкие, наподобие плотной бумаги пластинки (кружки) из вафельного теста промышленного производства. Используются как полуфабрикат в приготовлении домашних кондитерских изделий, в которых применяется полужидкое тесто. Оно намазывается на облатки и выпекается таким образом без формы. Применение облаток делает излишним смазывание маслом и чистку противней и листов. Облатки придают домашнему печенью красивый, стандартный вид и способствуют вместе с *глазированием* сохранению печенья в свежем состоянии (препятствуют засыханию) в течение недели.

Облатками называют также иногда прокладки-блинчики, применяемые в *кулебяках* (см.) для разделения разных слоев сложной начинки.

ОБОНЯНИЕ. Важный фактор кулинарной квалификации как профессиональных, так и домашних поваров и кондитеров. Утрата или ослабление обоняния служит не только признаком заболевания, но и сигналом к появлению **бридости** (см.). При функциональной потере обоняния и при заболевании носоглотки оно восстанавливается довольно легко и быстро при помощи внесения в ноздри пюре, приготовленного из смеси молодых свекольных листьев и мёда. Менее эффективна смесь тертой сырой свеклы с мёдом.

ОБОРОТ. Это слово имеет в кондитерской терминологии два значения.

1. Оборотом называют доску на особом столике или сам столик, на котором приготавливаются торы или пирожные, раскатывается кондитерское тесто.

2. Выражение «дать оборот» в кондитерских рецептах означает — раскатать *слойку* (см.) и сложить ее втрое. «Дать полоборота» — сложить тесто вдвое.

ОВДУХ. Азербайджанский кисломолочный летний суп с зеленью. Приготавливается из катыка. Иногда добавляется мелкокрошеное мясо (телятина), крутые яйца.

Состав. На 1,5—2 л катыка — 0,5 л мелконарезанного зеленого лука и 0,5 л пряной зелени (эстрагон, кресс, кинза, мята, базилик), 3—4 яйца, 1 стакан кипяченой воды.

Приготовление. Катык слегка отцедить (сыворотку сохранить), взбить; взбивая, добавить воду и отцеженную часть катыка посолить. Охладить в холодильнике. Измельченную пряную зелень и лук залить катычной жидкостью.

ОВСЯНЫЕ БЛЮДА И ИЗДЕЛИЯ. Применение овса — зерна и овсяной муки — в пищу среди европейских народов было распространено на ранних стадиях их исторического развития и в большинстве случаев не оставило у многих народов никакого следа, поскольку позднее овсяная мука и крупа были вытеснены широким применением пшеничной муки и разнообразных круп, обладавших более привлекательными гастрономическими (вкусовыми) и кулинарными (удобством применения) качествами. Сохранение немногих овсяных блюд у некоторых народов Европы (в белорусской, польской и шотландской кухнях) является свидетельством древней кулинарной культуры этих народов. Поскольку исторические судьбы Белоруссии, Польши и Шотландии в какой-то мере оказались внешне сходными (их позднее воссоединение, их особое отношение к «большой метрополии» — соответственно к России и Англии), то среди историков бытует шутка, что виною всему — овсяная пища, именно она, дескать, делает народы непокорными и своевольными, подобно норовистой лошади. С чисто кулинарной точки зрения приготовление овсяных блюд и изделий из овсяной муки требует исключительного терпения, выдержки и упорства, а также наблюдательности и кулинарной фантазии, которая и породила ряд оставшихся до нашего времени блюд с применением овсяных компонентов. В то же время сохранились и простейшие, примитивные овсяные блюда, не требующие особой технологии и даже исключающие тепловую обработку.

То, что белорусские и польские крестьяне разводили горсть овсяной муки в простокваше и ели это «блюдо», не варя, казалось примитивным тем, кто не понимал особенностей овсяного зерна и не знал его специфических свойств, а также не был знаком с применением овса в кухне других народов. Точно так же шотландцы взбивали 50—75 г овсяной муки, 300 г сливок, добавляя в эту смесь 2—3 ложки меда, и ели, как лакомство; или несколько горстей овсяной муки, взбитые с водой и оставленные забродить на день, составляли шотландский

броуз (болтушку), излюбленное национальное блюдо, не требующее никакого нагрева. То, что нагрев может только испортить овсяные блюда, если они предварительно не обработаны, стало ясно только в последнее время, когда во всем мире получило распространение такое «космополитическое» блюдо, как овсяные хлопья с молоком, сливками или сметаной. Надо лишь подсушить слегка овсяные хлопья в духовке, но не нагревать и даже не делать горячей механическую смесь овса с другими компонентами.

Только овсяная каша, где используется немного воды, требует нагрева, но при этом надо соблюдать пропорции. Каша из овса-зерна готовится, как и рисовая, при соотношении 2:3 и часто в комбинации с рисом 1:1. Каша из хлопьев (2 л воды на 250 г овсяных хлопьев) должна вариться не более 3—5 минут (лишняя вода сливается, каша солится). И, наконец, каша по-шотландски: овсяная мука (100 г муки на 1 л воды) засыпается в кипящую воду и варится на медленном огне при помешивании 30 минут. Солить ее можно лишь спустя 10 минут после окончания готовности. (См. также *порридж*.)

Сложный биохимический состав овсяной муки, наличие в ней фракций, обладающих высокими вкусовыми качествами, наряду с фракциями, препятствующими и тормозящими процессы разбухания и пропекания, вызвали у всех народов, оставшихся верными овсяной муке, приемы разделения фракций муки, или приемы комбинированной тепловой обработки. В белорусской и русской кухне были применены отмучивание овсяной муки с отделением выжимок и с последующим сбраживанием водно-мучного остатка. Это дало такие блюда, как овсяные белорусские и польские супы *жур* с использованием цежи, *сулоя* (см.), а также русский овсяный *кисель* (см.).

Комбинированная обработка сырья, его закисание и последующая тепловая обработка применяются при сложном приготовлении белорусских овсяных блинов — так называемых расчинных.

Комбинированная обработка используется при приготовлении шотландских национальных овсяных лепешек (450 г муки, 150 г кипятка, 2 ст. ложки жира, 1/2 ч. ложки соды), которые замешиваются, формуются как заварные и выпекаются в виде толстых блинов на сковородке наплитного огня в течение 3 минут, а затем вновь панируются в муке и допекаются в духовке при 170 °С в течение получаса.

Современные сильные подъемные средства — прессованные дрожжи и усиленные дозы пекарских порошков дали возможность использовать овсяную муку в кондитерских изделиях, но только в качестве *вкусовых добавок*. В овсяных пряниках, овсяном печенье, овсяных лепешках и овсяных оладьях современного промышленного производства овса содержится менее одной пятой и не менее одной десятой час-

ти общего веса изделия. Рецепты некоторых кондитерских изделий, имеющих международную известность и признание, приводятся ниже.

Овсяные сдобные лепешки (шотландские).

Состав. 350 г пшеничной муки, 100 г овсяной муки, 300 г молока, 100 г масла, 2 ч. ложки соды, 4 ч. ложки кремортартара (винно-каменной соли).

Приготовление. Смешать всю муку, соду и кремортартар, добавить масло, молоко, замесить крутое тесто, раскатать его толщиной в палец и нарезать выемкой на лепешки диаметром не более 6 см. Выпечь в духовке при 220 °С в течение 10 минут. Подавать смазанные маслом.

Овсяное печенье (европейское).

Состав. 250 г овсяных хлопьев, 50 г пшеничной муки, 50 г сахарного песка, 60 г сливочного масла, 100 мл молока, 1 ст. ложка пекарского порошка без верха.

Приготовление. Все сухие компоненты смешать, добавить масло и молоко, замесить тесто, поставить в холодильник на 30 минут. После охлаждения — раскатать тесто в тонкий блин (не более 0,5 см толщиной), наколоть густо и вырезать выемками или нарезать четырехугольниками печенье не шире 5х5 см. Выложить печенье на смазанный маслом лист и выпечь при ровном умеренном огне до светло-коричневого цвета.

ОГУРЦЫ. Кулинарное применение огурцы находят в основном в свежем виде, в окрошках, салатах (закусочных) и салатах ко вторым *мясным* блюдам. Подавать свежие огурцы к рыбным блюдам — дурной кулинарный тон. Лучшая заправка к салатам из свежих огурцов — сметана без каких-либо иных дополнений. К мясным вторым блюдам огурцы подаются без заправки.

Второе применение огурцов — квашение и маринование. Лучшим использованием является квашение. Оно значительно повышает пищевую ценность огурцов.

Русский способ квашения (засола). 6—8-процентный соляной раствор, закладка укропа, чеснока, смородинового листа, а при засолке на зиму еще эстрагона, дубового листа, вишневого и хрена. Квашеные (соленые) огурцы используются как в закусочных салатах, так и в качестве гарниров к мясным блюдам, кроме того — в горячих рыбных супах (кальях), в рассольниках из домашней птицы и почек, в рыбных и мясных солянках; в этих случаях соленые огурцы варятся вместе со всеми овощами. Используется в перечисленных типах супов и огуречный рассол как обязательный компонент.

Маринование огурцов дает более низкий по пищевому качеству продукт, более грубый. Практически маринования следует избегать, за исключением случаев, когда маринуются мелкие, еще зеленые, неразвившиеся огурчики, для получения корнишонов. Однако они больше используются в декоративных целях в ресторанной практике, в закусочных ассорти, а в домашнем питании в них фактически нет необходимости.

При мариновании к уксусу следует добавлять либо *тертый* хрен, либо горчицу или красный перец, чтобы придать маринованным огурцам определенный направленный аромат. Это значительно обогатит, разнообразит гамму маринованного вкуса.

В старой русской кухне огурцы как основной компонент использовались также для приготовления двух совершенно самостоятельных блюд: специальной огуречной приправы к баранине и свинине (жареной и тушеной) и специального кондитерского изделия, своего рода варенья из огурцов. При этом в обоих случаях использовались крупные, старые и очень перезрелые желтые огурцы, которые ныне не находят никакого применения и фактически списываются как в овощных хозяйствах, так и в торговой сети. Между тем и они могут найти хорошее использование как в общественном, так и в домашнем питании.

Огуречная приправа (горячая).

Крупные старые огурцы очистить от кожи, разрезать, удалить ставшие жесткими семечки, посыпать солью и сложить в эмалированную посуду на 10—15 минут. Затем слить воду, которую отбросили огурцы, и, измельчив, положить в сковороду с разогретым маслом, в который добавлен мясной бульон, и тушить до состояния однородной массы. Пока огурцы тушатся, приготовить *льезон* (см.) — 1 ст. ложка слабого уксуса, 1 ст. ложка (с верхом) муки, 2 яичных желтка — и ввести его в готовую огуречную массу, когда она еще теплая.

Огуречное варенье — цукаты.

Старые огурцы с пожелтевшей твердой кожей, толстые, очистить, разрезать надвое вдоль и вычистить семечки, промыть от слизи и сложить в посуду (эмалированную, деревянную или глиняную) на трое суток в *известковое молочко* (см.). После этого варить с сахаром (0,5 кг на 3 стакана воды) с добавлением имбиря и черного перца.

ОДИКОН (от греч. *όδισμα* — путь, дорога; дорожное, путное). В Древней Руси — дорожное, путевое довольствие, которое выдавалось гонцам, послам, а также паломникам, официально отправляемым монастырями в другие страны. В одикон включали — икру (паюсную), соленую красную рыбу (семгу, осетровый балык, севрюжину), соленые огурцы, квашеную капусту, сушеные грибы, ржаные сухари, а также хмельное (ставленый мед, водка — пенник).

ОКОРОК. Мясо вокруг ноги туши животного. Отсюда различают передний и задний окорок. Термин, указывающий лишь на положение мяса. В последнее время неверно в нашей торговле стал использоваться вместо понятия «ветчина». Например: «В продажу поступил окорок свиной...» вместо: «поступила ветчина...»

ОКРА. Западноевропейское кулинарное название овощного стручкового плода, который в Болгарии, Венгрии, Румынии, Югославии, Молдавии, в России, в Закавказье, где он особенно часто используется в кулинарии, носит турецкое название *бамия* (см.). В США и Африке называется — *гомбо*. Наличие этих трех названий одного и того же предмета ведет к тому, что при переводе кулинарных рецептов других народов возникает путаница.

ОКРОШКА. Русское и белорусское летнее холодное жидкое блюдо. Жидкую часть окрошки составляет квас, лучше всего особый, окрошечный, или белый, а за неимением его — обычный питьевой, хлебный. Твердая часть окрошки состоит из сырых овощей (свежих огурцов, зеленого лука и холодной вареной картошки), крутых яиц, иногда мелких кусочков мяса (обычно обрезков с костей, тщательно измельченных) и из заправки, в которую входят сметана, горчица, хрен и пряная зелень (укроп, петрушка, сельдерей, перо чеснока).

Искусство приготовления окрошки состоит в достижении такого соотношения между вкусом жидкости и твердыми сырыми частями окрошки, чтобы ни один из компонентов не выделялся, а все они вместе образовывали бы один — окрошечный характерный вкус. Окрошка должна быть очень холодной.

ОЛАДЬИ. Несмотря на то, что слово это как обозначение кулинарного изделия встречается с середины XVI в., в русском языке оно вплоть до 1938 г. не имело даже твердого написания: писали и «алади» и «оладьи», хотя корень этого слова — «олеум», то есть «масло». Так называли небольшие, но толстоватые блинцы из кислого теста, которые жарили на масле. Но поскольку этот чисто внешний признак ничего не говорил ни о составе оладийного теста, ни о характерных особенностях его приготовления, ни о консистенции, то в понятие «оладьи» на протяжении трех веков вкладывалось чрезвычайно разнообразное содержание. Ведь из кислого теста на масле жарились и блины, и блинчики, и пышки, и тупоськи (на Севере, Урале и в Сибири). Граница, отделяющая оладьи от перечисленных видов изделий из жидкого дрожжевого теста, ничем определенным не была обозначена. Кроме того, пекли оладьи и из недрожжевых видов теста и масс — картофельные оладьи, пшенные оладьи, манные оладьи, так что очень часто под словом оладьи понималась только определенная форма изделия, а вовсе не его состав и технология его приготовления.

Правда, в XIX в. оладьями все чаще стали называть такие блиноподобные изделия, которые были толщиной похожи на

лепешку, а в середине имели начинку (обычно прослойку из яблочного пюре, варенья или мармелада), и которые служили горячим сладким блюдом. Но эта трактовка оладий не получила широкого распространения за пределами обеих столиц. В основном так понимали оладьи только в Петербурге. В московской кухне второй половины XIX в. под *оладьями* понимали небольшие, толстые, с ладонь величиной блинцы, которых можно было уместить несколько на сковородке (в отличие от блинов!) и которые имели сильно сдобное тесто, с большим количеством яиц и молока, хотя готовили оладьи и на воде.

В целом, в настоящее время под оладьями следует понимать такие изделия из пшеничной муки или комбинации этой муки с овсяной, гороховой, гречневой, картофельной, которые, будучи замешаны на воде или молоке, с большим количеством дрожжей, дают жидкое тесто, по консистенции гуще блинного, но легко берущееся ложкой, которому дают подходить дважды, сдабривая яйцами и маслом для повышения его сдобности. Небольшие порции этого льющегося теста жарят в слое масла, который гораздо толще блинного, но тоньше, чем применяется для пышек. Оладьи — чрезвычайно скороспелы, они быстро обжариваются, и именно это является их характерным признаком, их отличием и от блинов, и от пышек, требующих гораздо большего времени на каждое изделие. В силу своей сдобности оладьи хорошо воспринимают обильное сдабривание после своей готовности — сметаной, вареньем медом, повидлом и т.п.

Толщина оладьев в готовом виде — не более 5—6 миллиметров. Консистенция должна быть нежной, лишь чуть-чуть плотнее блинов.

ОЛЕНИНА. Мясо северных оленей, а также изюбрей и благородных оленей и косуль. Относится к мясу красной лесной дичи. Используется в парном виде как обычное мясо, приготавливается на собственном жире, с добавлением сараны, ягеля, водянки, естественно смягчающих мясо при тушении.

Во всех других случаях в ресторанной и домашней кухне оленина перед приготовлением должна вымачиваться и мариноваться, а также шпиговаться свиным салом при тепловой обработке. В качестве пряностей используются лук, чеснок и можжевеловая ягода.

ОЛИБАХ. Осетинский закрытый пирог из дрожжевого теста с тертым национальным осетинским сыром (рассольным). В центре верхней стороны олибаха после защипывания, но

перед посадкой в печь, делается маленькое отверстие для выхода газов, возникающих при нагреве рассольных сыров, чтобы пирог не прорывался и пропекался.

ОЛИВКИ. Плоды оливкового дерева. Источник получения оливкового масла. В зеленом, несозревшем виде маринуются и используются в качестве приправы к *солянкам, рассольникам, кальям* (см.). В этом виде называются оливками. В случае засолки в зрелом виде носят в кулинарии название *маслин* (см.) и соответственно обладают иным вкусом и консистенцией, а также находят более широкое применение как самостоятельная закуска.

ОМАРЫ. Морские раки. Встречается в основном два вида: *европейский омар* (распространенный от Норвегии до Испании, на побережье Атлантического океана) и *американский большой омар* (на атлантическом побережье США). Омары впервые стали употребляться в пищу голландцами в XVII в., и от них промысел омаров перешел к другим европейским народам, прежде всего, к скандинавам, которые, однако, сами омаров до XIX в. в пищу не употребляли. В основном омары использовались в голландской, бельгийской, английской и особенно во французской и итальянской кухнях. Размеры европейских омаров от 20 до 40 см, вес — около 0,5 кг. Американские большие омары достигают более 1 кг веса, и в конце XIX в. вылавливали даже экземпляры по 13—15 кг! Сейчас омары разводятся искусственно, в морских садках. Мясо омаров аналогично раковому используется в различных холодных закусочных блюдах, салатах, в супах и вторых блюдах в основном во французской кухне.

ОМЛЕТЫ. Быстроваркое яичное блюдо из взбитого яйца с прибавлением к нему одного или нескольких из следующих жидких компонентов (воды, молока, сливок, бульонов, отваров, соков), вводимых во взбитое яйцо, а также какой-либо муки (пшеничной, овсяной, гречневой, ячневой, ржаной, картофельной, гороховой) в небольшом количестве, также взбиваемой вместе с яйцом. В омлет, кроме того, входят наполнители, вносимые в омлет в процессе его тепловой обработки (мелкокрошеная колбаса, жареное мясо, сыр, соленые или отварные грибы, лук, чеснок, листья петрушки, сельдерей, кервель, базилик, чабер, тимьян и др.). Все это создает возможность приготовления бесчисленного разнообразия омлетов. Омлет может быть либо поджарен на сковороде, либо приготовлен паровым в водяной бане или в духовке.

Иногда в поварской практике недипломированные повара называют омлетом также *соложеники* (см.), что абсолютно неправильно и не только потому, что в состав соложенików входит сахар и они являются кондитерским изделием, но и потому, что при их приготовлении предусмотрена иная, тщательно регламентированная технология и точное соотношение компонентов в рецептуре, в то время как омлеты могут (и должны!) составляться произвольно, «на глаз», вследствие чего практика их приготовления имеет решающее значение. И в то же время они доступны каждому.

ОПАРА. Дрожжи, разведенные слегка водой, с прибавлением сахара и муки для усиления всхожести. Приготавливается до введения в основное тесто.

ОРАНЖАД (от фр. *orange* — апельсин). Напиток, аналогичный лимонаду, но приготовленный из апельсинов или с использованием готового апельсинового сока и цедры. По составу и концентрации может сильно варьироваться. На практике его часто называют также лимонадом или апельсиновым лимонадом, что, по сути, неверно. Настоящий *оранжад* основан на довольно густом сахарном сиропе и должен приготавливаться из свежих апельсинов и их цедры.

Состав классического оранжада. 1 л воды, 1 кг сахара, 8 апельсинов, 35 г винно-каменной соли (замена: 100 мл лимонного сока или лимонной кислоты).

Приготовление. Сварить сироп, остудить до теплого состояния, добавить сок и цедру апельсинов, лимонную кислоту, профильтровать при сильном помутнении.

Употреблять можно для пропитки бисквитов, добавок к сливочному мороженому, в качестве сладких подливок к горячим десертным блюдам из круп (манной, рисовой) — бабкам, пудингам.

ОРЕХИ. Находят широкое применение в кулинарной практике в основном в кондитерском деле, а также в восточных соусах. Используются следующие виды орехов: лещина, фундук, грецкие, фисташки, миндаль, кешью, арахис. Орехи обязательны (то есть без них нельзя обойтись) в разных видах халвы, нуге, ореховых соусах. В остальных случаях — в тортах, печеньях, пирожных — их легко имитируют внешне различными крошками из муки, а запах создают соответствующими эссенциями и т.п. Кокосовые орехи, от которых используется молоко для приготовления кокосовой пасты и кокосовых экстрактов, в кулинарном отношении к орехам не относятся.

Основное правило в обработке сырых орехов: подсушивание на легком сухом духу ядер орехов, отделение внешней

шелухи (иногда путем обваривания кипятком), вторичное обсушивание ошелушенных ядер и подготовка их к введению в кондитерское изделие: растирание или дробление.

(См. также *марципаны, миндаль).*

ОРКНИ. Сыр из овечьего молока, приготавливаемый на Оркнейских островах. Относится к числу слабовыдержанных сыров, напоминающих брынзу. К его технологической особенности относится выдержка в бочках с овсяной мукой, вследствие чего он заимствует тонкий овсяный аромат, а также часто приобретает особый красноватый оттенок, совершенно не известный у других видов сыров. Иногда после выдержки слегка коптится в торфяном дыму.

ОРТОЛАНЫ. Поварское и ресторанное название блюд из жареной мелкой дичи — овсянок, жаворонков и воробьев. Заимствовано из французской кухни исключительно как название, поскольку приготовление мелкой дичи было известно и в русской, и в белорусской кухне (в последней жареные воробьи были распространены с XVI по XIX в.). Обычно для ортоланов овсянки или воробьи обжаривались на вертеле в течение 6—10 минут. Особенно хороши осенние жирные воробьи. Гриллируются потрошеные тушки целиком, а затем подаются с разварным картофелем и грибным соусом, солеными огурцами или жареными солеными грибами. Во французской кухне ортоланы подают с картофельным пюре и красным соусом и лимоном. Таким образом, вкусовая гамма сохраняется одинаковой. В польской кухне ортоланы фаршируют смесью белого хлеба в молоке, лука, грибов, яиц и петрушки.

ОРШАД. Миндальное молоко и напиток из миндального молока. Оршад приготавливается из сочетания сладкого и горького миндаля толчением с постепенным прибавлением воды, чтобы избежать замасливания при толчении. Полученная молокообразная масса вновь толчется два-три раза с прибавлением воды до состояния молока. Затем миндальное молоко процеживается, подслащивается сахаром и иногда дополнительно отдушивается розовой водой. Оршад используют как полуфабрикат-ароматизатор для ряда кондитерских изделий: кексов, куличей, тортов; а также для ароматизации десертных каш (манной, рисовой) и блюд из них. Как самостоятельный напиток, оршад используют в разведенном виде для предотвращения изжоги, отрыжки, ликвидации неприятных вкусовых ощущений (горечи, тухлого запаха во рту и т.п.).

ОСВЕТЛИТЬ. Придать прозрачность пищевой жидкости при помощи процеживания и других приемов. См. *оттяжка.*

ОСЕДАНИЕ. Под этим термином понимают два явления.

1. ***Оседание теста*** (фр. *retrait*). Чтобы избежать этого, необходимо после раскатывания кондитерского теста (особенно сахарного и слоеного) дать выстояться изделию перед посадкой в печь или же поместить его на несколько минут в холодное место.

2. ***Оседание изделия*** (фр. *retomber*). Это явление происходит, когда пирог, венскую слойку или иное изделие вынимают из духовки не вполне допеченными. Поэтому надо тщательно проверять изделие спицей и по времени прежде, чем вынимать его из печи.

ОССИ-БУККИ (ит. *ossibucchi*). Итальянское блюдо в основном миланской кухни, ставшее широко распространенным в ресторанной практике европейских стран и включенное в международный репертуар классической ресторанной кухни под своим оригинальным национальным наименованием. В меню крупных ресторанов мира всегда дается без перевода и объяснения, аналогично таким названиям, как *борщ, пельмени* и т.п.

Осси-букки представляет собой тушеную телятину. На приготовление идет только задняя нога, нарезанная толстыми, в палец толщиной, кусками, запанированными и обжаренными в масле с луком. Особенность этого быстро приготавливаемого блюда не только в его стабильном высоком качестве и вкусе в силу хорошего исходного сырья, но и в большом количестве помидоров, используемых для процесса тушения после обжаривания телятины. На 4 куска, то есть 4 порции, идет почти 0,5 кг помидоров, освобожденных от кожи и косточек. Все остальные приправы обычны: чеснок, петрушка, черный перец. Именно обычность, лишенность национальных особенностей и стандартность вкуса наряду с быстрой готовностью, позволила включить это блюдо в международное ресторанное меню как «беспроигрышное» по вкусу и дорогое по своей отпускной цене. Подается с рисом и лимоном. Экзотическим является, таким образом, только название.

ОТКИНУТЬ. Выложить в дуршлаг или на решето варившиеся в воде овощи или тестяные изделия (лапшу, макароны, вермишель), чтобы с них совершенно стекла вода и они были бы готовы для дальнейшего приготовления или еды.

ОТРУБИ. Первая, самая грубая фракция при помоле любого зерна. В течение многих десятилетий недооценивались кулинарами и хлебопеками. Отруби обладают не только огромной пищевой ценностью, но и весьма важны в кулинарно-техническом отношении, так как значительно улучшают структуру хлебобулочных изделий.

Вне хлебопечения отруби используются для приготовления квасов, используемых в супах — кваса-сыровца, белого окрошечного кваса, а также кислых киселей — ржаного, овсяного и пшеничного.

Отруби можно также с успехом использовать для панировки мяса, рыбы, овощей.

ОТСУШИТЬ. Выложить на промокательную бумагу то или иное готовое изделие, обжаренное во фритюре, чтобы удалить излишний жир с его поверхности и сделать его более эффектным при подаче.

ОТТЯЖКА. Прием, применяемый в кулинарии для осветления жидкостей: бульонов, соков, сиропов, желейных растворов для заливных и т.д.

Оттяжка может быть сделана из яичных взбитых белков, которые вводятся в соответствующую жидкость и нагреваются вместе с нею, вбирая в себя все имеющиеся там примеси. Затем оттяжка вместе с пеной снимается и выбрасывается. Белковой оттяжкой пользуются во всех немясных блюдах. В мясных блюдах в качестве оттяжки применяют мясной сырой фарш из постного мяса (обезжиренного). Мясная оттяжка может быть затем использована как начинка, то есть в противоположность белковой ее можно повторно кулинарно употребить.

ОТТЯНУТЬ. Осветлить, очистить, сделать прозрачным бульон.

П

ПАЙЛЬ (от фр. *paille* — солома). Так называемые «сырные палочки», подаваемые к различным овощным супам-пюре во французской и в ресторанной международной кухне. Приготавливаются из того же теста, что и обычная домашняя лапша, но тесто после изготовления специально застуживается в течение получаса-часа на льду, а затем раскатывается и многократно переслаивается маслом, как слоеное тесто. В последнюю раскатку тесто обмазывают сверху яйцом и посыпают тертым сыром, слоем в 0,5 см, а затем режут на узенькие полоски-палочки и выпекают на смоченном холодной водой листе, в духовке. Чтобы полоски нарезались хорошо и насыпанный на тесто сыр не спадал, нож каждый раз перед нарезкой обмакивают в кипяток.

ПАЛЬТЕН (от швед. *palta* — лоскут, *palta pa* — заворачивать в сверток, свертывать в узел). Иногда называется также «финляндский пальтен» — блюдо, распространенное в южной и юго-западной Финляндии, в Эстонии, в части Латвии и получившее свое шведское название в эпоху владычества шведов в Прибалтике. На самом деле — древнее национальное блюдо финно-угорских народов, связанное с ритуальным употреблением в пищу крови свежезабитых животных. До XII—XIII вв. финно-угорские народы, занимавшиеся оленеводством, употребляли кровь живых оленей, смешанную с оленьим молоком и как ритуальное блюдо, и как противоцинготное средство. После покорения Южной Финляндии и части Карелии шведскими крестоносцами и после крещения финнов среди них было запрещено католической церковью употребление сырой крови в пищу. Кровь, смешанную с молоком и мукой, стали с этих пор *варить,* и поэтому шведское слово «пальт», «пальтен» и стало названием этого нового финского национального блюда. В большей же части Финляндии и у других финноязычных народов, например у эстонцев, это блюдо называется

на национальном языке и означает «кровяные лепешки» или «кровяную кашу».

Пальтен готовится ныне не только на молоке, но и на квасе в соотношении 1:1. Столько же муки (по объему). Остальные компоненты — лук, топленое сало (треть от объема крови), соль (на каждый стакан крови — по 1 чайной ложке). Кровь оленя (или теленка) тщательно процеживается дважды, затем взбивается с молоком и маслом (салом) и замешивается на муке (ржаной с добавкой ячменной); лук, соль — добавляются в тесто, которое запекается в сковородке или латке. Тесто запекают так, чтобы пальтен не выглядел сырым и рыхлым. Подают его с квашеной клюквой или брусникой. К пальтену можно добавить перед выпечкой и немного дрожжей, чтобы он был высоким и пышным, как кулич. Но в этом случае надо использовать не молоко, а квас в качестве жидкости.

ПАМПУХ. Белорусское и польское название настоящих, пышных блинов на дрожжах.

ПАМПУШКИ. Украинское название небольших (с грецкий орех или маленькое яблоко) круглых пышек из дрожжевого теста. В отличие от пышек, пампушки не жарились, а чаще выпекались. Название произошло на основе французского слова — помпон, то есть шарик, но как изделие неизвестно во французской кухне. Другое название пампушек, бытовавшее в русских поваренных книгах XIX в., — пезы. Происхождение этого слова не совсем ясно — либо от французского *pesard* — вздыбленный, либо от итальянского *perra* — кусок. Пампушки-пезы — пример того, как местному, в данном случае украинскому кулинарному изделию прилепляли иностранные названия без того, чтобы кулинарный прототип этого изделия существовал в той или иной иностранной кухне. Пампушки, или пезы, стали известны в России как произведение одесской мещанской (городской) кухни, перешедшей в ресторанную, а отчасти распространившееся во второй половине XIX в. и в кухне украинского городского населения южной и юго-восточной Украины и получившее позднее как бы статус «народного».

Пампушки делают из сдобного дрожжевого теста (на яйцах, масле и молоке), замешивая его некруто и давая два раза подняться. Разделав тесто на «булочки» величиной с грецкий орех, обмакивают их в масло, дают вновь слегка подняться и затем варят на пару в формочках около 20—30 минут и допекают в духовке до легкого заколерования. Подают к борщу горячими, с подливкой из жареного лука или с чесноком.

Технология приготовления пампушек-пез явно указывает на немецкую кухню, и, по-видимому, это изделие было созда-

но, хотя и на Украине, но немецкими колонистами-булочниками, а получило свое итало-французское имя в Одессе, откуда и распространилось по всей Новороссии.

ПАНАДЫ (фр. *panade* — хлебный суп, раствор хлеба, муки). Общее наименование всевозможных пищевых покрытий (панировки), обволакивающих изделия из сырого мяса или рыбы и чаще всего из фаршей перед их тепловой обработкой, обычно перед жарением, чтобы предотвратить истечение из них сока и сохранить (или создать!) их нежную консистенцию в готовом блюде.

В качестве панад используются следующие пищевые материалы: мука, панировочные сухари, *кляры* (см.), яичный белок, взбитое целое яйцо, яично-мучные смеси.

ПАНИРОВАТЬ (от фр. *paner, panures* — толченые сухари). Покрывать пищевой продукт панадами, одной из них или в разных сочетаниях. В бытовом кулинарном жаргоне панировать — значит что-либо обваливать в муке или сухарях.

ПАНКЕ (фр. *pannequets*). Французские сладкие «блины», приготовленные из тестяного суфле особого состава. Имеют десяток вариаций.

Панке были характерны для французской ресторанной придворной кухни XIX в., ныне почти вышли из употребления.

Состав тестяного суфле. 100 г пшеничной муки, 100 г картофельной муки, 100 г сливочного масла, 200 г сахара, 0,75 л молока, 12 яиц. Вначале в кастрюле приготавливается масса-крем из всех указанных компонентов без яиц. Затем после приготовления крема в еще теплую массу вбивается 12 желтков, и вся масса взбивается в суфле. Затем к суфле добавляются взбитые белки. Из этого суфле на заранее разогретых сковородках (в течение не менее 15 минут), но затем снятых с огня, выпекают «блины», которые намазывают толстым слоем на сковороду (до 1—1,5 см) и не переворачивают. Каждый блин сверху смазывают каким-либо мармеладом и затем соединяют намазанной стороной попарно, в своеобразный «бутерброд», который режут, как пирожные. Панке являются горячими десертными блюдами. Их ароматизируют в состоянии суфле ванилью или цедрами.

ПАПИЛЬОТЫ (фр. *papillote* — бумажная обертка). Применяемые в ресторанной кухне бумажные трубочки с различными вырезами и фестончиками, с помощью которых скрывают окончания костей животных или птицы, выступающих из мяса. Папильоты играют также роль ручки, за которую можно удерживать порцию, не марая рук о жир, и облегчать разделывание порции на более мелкие кусочки.

ПАПОШНИК. Украинский вид кулича. По технологии совершенно сходен с приготовлением кулича, но отличается тем, что в состав его продуктов входит гораздо больший процент яиц, особенно желтков (иногда вдвое больший, чем в куличах), что вызывает более суховатое и крошащееся тесто, приближая папошник к западноевропейским кексам. Папошник как изделие, несомненно, является своего рода гибридом между русским *куличом* и польскими *пляцками* (см.).

ПАПЬЕ (от фр. *papier* — бумага). Тонкие съедобные пластинки, представляющие собой своего рода «комбикорм» для людей, поскольку являются искусственно созданным концентратом ряда питательных веществ, умещенных в компактную форму, удобную для постоянного ношения с собой и употребления в любом месте, на ходу, в городских условиях.

Изобретателем «папье-еды» является японец Эйдзи Миядзаки, инженер-пищевик. «Папье» выпускаются на протяжении последних 10—12 лет и пользуются большим спросом как самый «современный» и «быстрый» вид еды. Внешне напоминают собой твердое печенье или хрустящие хлебцы (по степени твердости) и кафельные плитки (по виду и размеру), не имеют ни вкуса, ни запаха, хорошо усваиваются.

ПАРЕНКА. Горячее овощное блюдо русской кухни, особенно распространенное на Урале. Представляет собой корнеплоды (репу, брюкву, редьку, морковь), приготовленные методом запаривания. Для этого корнеплоды очищают от кожуры, окатывают холодной водой, а затем очень плотно (но не разрезая на части) закладывают в котелок или большую глиняную корчагу (горшок с широким горлом) и затыкают (или прикрывают) ржаной, овсяной или пшеничной соломой, после чего ставят горшок в перевернутом вверх дном виде в вытопленную русскую печь на несколько часов.

В результате овощи свариваются без воды в собственном соку. Солят паренки уже готовыми, перед подачей на стол: к мясу.

ПАРКИН (англ. *parkin*). Название шотландского овсяного пряника, национального лакомства шотландцев.

Для паркина овсяную муку, блинную муку, масло, мед, сахар карамельной пробы берут в равных долях — по 100 г. Вначале распускают сахар, мед, масло, не давая им закипеть, и сразу остужают. Затем вбивают туда 1 яйцо, разболтанное в 6 столовых ложках молока и уже потом вмешивают оба вида муки, добавив к ним пряностей, характерных для всех пряников — имбирь и корицу. Полученное тесто выкладывают в фор-

му и пекут на очень слабом огне (160 °С), на средней или нижней ступеньке — час и более, пока паркин не отстанет слегка от стенок формы. Едят его остывшим, смазав сливочным маслом.

ПАРФЕ (от фр. *parfait* — безукоризненный, прекрасный). Кондитерское изделие французской и венской кухни. Представляет собой сливки, взбитые с сахаром с добавлением ванили и замороженные. После взбивания парфе плотно укладываются в закрытую металлическую форму, состоящую из двух половинок и способную раскрываться, как футляр от скрипки, и замораживают на два часа. Иногда в парфе вводят и взбитые яйца как небольшое дополнение к сливкам, но они так же, как и чисто сливочные парфе, замораживаются сырыми с той только разницей, что время замораживания продлевается до 3—3,5 часа.

В качестве ароматизаторов парфе, кроме ванили, употребляют: кофе (растворимый), какао-порошок, но чаще — шоколад (натертый на терке), фруктовые муссы, фруктовые соки, цедры.

Все ингредиенты, которые добавляют в парфе, должны быть очень холодными, по существу уже замороженными предварительно, иначе парфе не будет держать формы, спадет или же (что еще хуже) свернется, особенно с фруктовыми соками; поэтому обычным добавлением к парфе служат ваниль, шоколад, кофе — как «безопасные». Введение соков требует практики и большого профессионального мастерства.

Замораживание парфе производят обычно, упаковывая форму в колотый мелкий лед, сверху плотно прикрывают бумажными листами и в таком виде ставят в холодильник. Форму изнутри выстилают промасленной бумагой.

ПАССЕРОВАТЬ (от фр. *passer* — пропускать какое-то время; иногда неверно пишут «пассировать»). Обжаривать на умеренном огне в достаточном количестве масла мелконарезанные овощи до мягкости, избегая резкого обжаривания и появления корочки или признаков обугливания, подгорания овощей. Пассеруют, например, корнеплоды — свеклу, морковь, а также лук с целью выявления и подчеркивания их характерного цвета и запаха, которые всегда усиливаются при пассеровании.

Пассеровать можно и кусочки рыбы, а также все другие быстроваркие, чувствительные к умеренному или даже слабому нагреву пищевые материалы.

ПАСТЕРНАК. Огородное пряное растение, внешне похожее на петрушку, но с иным и не столь сильным ароматом. Употребляется корень и зелень так же, как петрушка, в сала-

ты, супы. Корень пастернака, чтобы он не чернел, как и картошку, опускают сразу после чистки в холодную воду или режут ножом, который периодически смачивают в воде.

ПАСТИЛА (до начала XX в. писали — «постила», то есть то, что постлано, расстелено, это было связано с технологией изготовления пастилы). Русское национальное лакомство, известное с XIV в., то есть относящееся к древнерусской кухне.

Подобно русским пряникам, пастила получила региональное развитие. Наилучшей считалась и была известной по всей России коломенская и ржевская пастила.

Особенностью пастилы, как чисто русского кондитерского изделия, было то, что ее изготавливали из антоновских яблок русского сорта, не имевшего распространения в Западной Европе. Позднее заметили, что годятся и другие кислые сорта яблок, например, титовка, из которой в сочетании с антоновкой (или только из нее) и кислыми дикими яблоками также стали готовить пастилу. Поскольку для пастилы основным условием было то, чтобы плодовое сырье, составляющее ее главный компонент, обладало большим содержанием естественных желирующих средств, то есть пектинов, то посредством проб разных ягод выяснили, что пастилу можно делать также из брусники, рябины, малины, смородины, но такая пастила выходила хуже, менее плотной и с ней было много возни. Поэтому ягодную пастилу в конце концов стали применять как дополнение или как прокладку между слоев яблочной пастилы.

Вторым значительным компонентом пастилы был мед, а в XIX в. — сахар. В силу особенностей сахара, его гигроскопичности и способности кристаллизоваться в отличие от меда, именно сахар оказался идеальным «партнером» для яблочно-пектиновой среды, и потому расцвет изготовления пастилы пришелся именно на вторую половину XIX в., когда ее стали выпускать в десятках разновидностей и сортов, а также впервые начали экспортировать как особую русскую национальную сладость в Западную Европу.

Третьим, но не обязательным компонентом пастилы являются яйца, вернее, только яичный белок. Он стал впервые употребляться в качестве незначительного подмеса в коломенскую пастилу уже в XV в., причем вначале исключительно ради придания пастиле белого цвета, который очень ценился в старину (обычная пастила была рыжевато-ржавого цвета из-за окисления яблок). Секрет коломенской пастилы долго хранился в тайне и только в XIX в. стал общим достоянием, когда французские кондитеры, понимавшие роль белка как

стабилизатора студенисто-пористых образований, сами ввели по аналогии с печеньем безе взбитый белок в яблочно-фруктовые пюре, получив французскую пастилу, еще более упругую, чем коломенская, которая стала известна позднее во всем мире под французским названием — зефир.

Технология изготовления пастилы домашним способом хотя и проста, но трудоемка, а после исчезновения русской печи стала также технически невозможна вне заводских, фабричных условий. Она требует легкого, понижающегося тепла в течение двух суток, чтобы обеспечить равномерное и воздушное высыхание пасты, состоящей из пюре печеных яблок, сахара и взбитого белка и нанесенной тонким слоем на полотно или марлю, натянутую в деревянных рамках. Несколько слоев такой тонкой, подсушенной слегка пасты наслаиваются друг на друга и затем проходят вторичную подсушку в деревянных ящиках из ольхи, опять-таки в вольном духу русской печи.

Если слои яблочной пастилы переслаиваются двумя—тремя еще более тонкими слоями ягодной пастилы — рябиновой и брусничной, то такая пастила с разноцветными слоями и более богатым вкусом называется ржевской в отличие от белопенной коломенской. Интересно, что стоимость пастилы в России за последние 100—150 лет не изменялась номинально — она стоила в середине XIX в. — 1 руб. 50 коп., а до недавнего времени при фабричном производстве — 1 руб. 20 коп. за кг. Но реальная ее стоимость сократилась ныне в 20 раз, поскольку главное, что обуславливало ее высокую цену в прошлом (в то время курица стоила 15—20 коп.) — была колоссальная затрата труда и длительность изготовления. Пюре печеных яблок непрерывно взбивали *добела* в течение двух суток несколько человек, меняясь. Вот почему пастилу производили лишь крупные помещичьи хозяйства, имевшие даровой труд крепостных, либо артели пастильщиков, обосновавшиеся фактически лишь в двух городах России — Коломне и Ржеве. Пастила была, следовательно, хотя и национальным русским лакомством, но лакомством чрезвычайно дорогим, не по карману простым людям, хотя и делалась из дешевых сельских продуктов. Домашняя же пастила на меду стоила дешево — 25—30 коп. за кг.

Сейчас, когда проблема переработки фруктово-ягодного сырья стоит очень остро и когда в стране ежегодно пропадает до 20 процентов урожая яблок, производство пастилы при наличии современных электромиксеров и при наличии сахара превращается не только во всем доступную задачу, но и служит хорошим выходом из положения, обеспечивая переработку значительной доли фруктов в популярный и любимый народом продукт.

ПАСХИ. Название невареных сладких блюд, главную часть которых составляет *творог* (см.) с прибавлением сливочного масла, яиц (сырых или одного вареного желтка), сметаны или сливок, сахара, меда, а также разнообразных ароматических и вкусовых пищевых материалов (изюма, цукатов, варений, орехов, ванили, корицы, цедры цитрусовых, эссенций — малиновой, земляничной, миндальной и т.п.).

Существуют сотни рецептов пасхи, являющихся, в сущности, лишь результатом фиксации некоторых случайных сочетаний, ибо в пасхе соотношение и количество ее дополнительных компонентов может быть произвольным — все зависит от личных желаний, возможностей и фантазии изготовителя.

Само название пасхи, связанное с изготовлением этого сладкого блюда весной, в период пасхального времени, говорит о том, что в пасху должны употребляться исключительно самые свежие, самые высококачественные продукты. Другим важным условием приготовления пасх является то, что для них пригоден только домашний крупнослоистый (а не мелкозернистый, промышленный) творог, изготовленный из цельного молока. Этот творог должен составлять никак не меньше 60 процентов массы пасхи.

Еще одним важным условием хорошей пасхи является тщательное ее *стирание:* вначале творога с сахаром или (и) медом, затем с маслом, яйцами и уже после них — со всеми другими компонентами. При этом направление стирания в одну сторону, независимо от того, в какую — левую или правую, но в одну — играет решающую роль в создании эластичности и вкуса всего изделия.

Правило компоновки пасх заключается в том, что наиболее жидкие части — сметана, сливки, взбитый белок яиц — добавляются в тесто пасхи последними, на заключительной стадии. После них в пасху вводятся только ароматизаторы и вкусовые добавки, после чего пасха не трется.

Поскольку добавление жидких сред в любом количестве приводит к усилению влажности изделия, то излишек влаги всегда должен быть удален до того, как пасха будет употреблена в пищу. С этой целью пасху обычно помещают в деревянную форму пирамидальной или конусообразной формы — пасочницу, в которой она настолько плотно укладывается, что естественно подпрессовывается и, будучи выдержана в такой форме в течение 12 часов — и до суток, — постепенно не только обезвоживается, но и *созревает,* приобретает характерный общий вкус, в котором вкус отдельных, слагающих ее компонентов уже не различим. Именно в результате этой выдержки из простой механической смеси продуктов получается специфическое изделие — пасха.

ПАТОКА. Полуфабрикат при производстве сахара и крахмала на сахарных и крахмало-паточных заводах, полужидкая масса, по консистенции похожая на молодой жидкий мед. Различают белую патоку (крахмальную) и черную патоку (свеклосахарную). Патока используется как существенный компонент при изготовлении *пряников,* а также некоторых сортов хлеба, например, бородинского, рижского, минского, тартуского, карельского, которым она придает либо вкус (при большом проценте закладки), либо характерный цвет (при незначительном проценте закладки). В пряниках патока усиливает характерную для этого вида изделий вязкость теста, сообщает и цвет, и вкус.

ПАТЫР. Среднеазиатские лепешки из дрожжевого теста, замешиваемого на бараньем или курдючном сале, иногда с добавкой растительного (подсолнечного, кунжутного) масла и с прибавлением в тесто рубленого лука.

Патыры замешивают на теплой, почти горячей воде, которая вливается в распущенное сало, а затем соединяется с распущенными заранее дрожжами. Дрожжей в патыры кладется много — 50 г на килограмм теста, причем муку досыпают так, что тесто выходит неплотным (лишь бы отставало от рук) и его нисколько не выстаивают, как обычное дрожжевое, а тотчас же разделывают на лепешки величиной с блюдце, прожимают у этих лепешек середину, как у ватрушек, но ничем не заполняют, а просто накалывают вилкой и тотчас сажают в печь. Патыры обычно выпекают в тандыре, в духовке они выходят хуже, и при этом их надо делать несколько меньшими в диаметре. Выпекаются в хорошо нагретой духовке за 10—15 минут (нельзя доводить их до покоричневения, надо вынимать чуть-чуть желтыми, светлыми).

ПАШТЕТЫ (от лат. *pasta* — протертое, тестообразное). Пищевые изделия или блюда, приготовленные из предварительно отваренного, готового для еды животного сырья (мяса, рыбы, птицы, ракообразных), превращенного в молотое, пастообразное состояние и скомбинированного из двух или нескольких однородных продуктов с присоединением к ним какого-либо жира (для эластичности консистенции) и ароматизаторов (для улучшения запаха и вкуса).

Обычно паштеты приготавливаются из потрохов (*ливера* — см.) домашних жвачных животных и птицы (особенно из печени) по двум причинам: во-первых, эти части способны смалываться в очень эластичные, мелкозернистые, совершенно аморфные массы, а во-вторых, паштеты решают проблему утилизации мелких однородных частей и превращения их в

высокосортный продукт, особенно у птицы: например, паштет из гусиной или куриной печенки.

Паштеты могут быть как холодными (консервированными), так и горячими, приготовленными на разовое употребление. Состав и принципы композиции их при этом не меняются. В рыбные паштеты употребляются обычно остатки, обломки, брак рыбы, подвергающейся копчению и другой переработке на рыбозаводах. Производство паштетов в этом случае решает проблему утилизации отходов. К рыбным паштетам в большей степени, чем к мясным, придаются дополнительные компоненты — лук, петрушка, глютамат, иногда соя — как для создания большей эластичности паштета, так и с целью улучшить их вкусовые качества.

Паштеты употребляются как закусочные блюда *холодного стола* (см.), в основном для бутербродов.

ПЕЗЫ (см. *пампушки;* от фр. *pesade* — вздыбливание). Название, означавшее в кулинарном отношении то же самое, что и пампушки, но применявшееся только в кулинарных книгах и совершенно не прививщееся в быту, у населения.

ПЕКАРСКИЙ ПОРОШОК (бакпульвер; швед. *bakpulver,* англ. *baking powder*). Во многих отношениях идеальный состав подъемных средств для кондитерского теста, который стал применяться в основном с XX в. вместо ранее отдельно применявшихся соды, аммония, винно-каменной соли (кремортартара) и дававших при их использовании ощутимый привкус кондитерским изделиям или влиявшим на повышение их хрупкости и на появление некрасивого, жухлого цвета.

Пекарский порошок, как правило, не вызывает указанных недостатков, независимо от его состава, обычно различного и составляющего в большинстве случаев тайну выпускающей его фирмы, вследствие чего его и выпускают во всех странах под общим названием «бакпульвер».

Один из лучших составов бакпульвера следующий: 125 г двууглекислой соды, 250 г кремортартара, 25 г рисовой муки, 20 г углекислого аммония.

Приготовить такой состав нетрудно самому, но необходимо, чтобы все необходимые части были бы идеально сухими при их смешивании и затем хранились бы в герметически закрывающейся посуде (стеклянной или фарфоровой, но только не в металлической).

При применении пекарского порошка надо исходить из того, что он предназначен исключительно для подъема муки, а вес всех других ингредиентов кондитерского теста при этом не засчитывается. На каждые полкилограмма муки необходимо 20 г бакпульвера, следовательно, в печенье, где употреблено 100 г муки, необходимо 4 г пекарского порошка.

ПЕКЛЕВАННЫЙ — наименование хлеба в XVIII—XIX вв. в России, выпекаемого из муки, прошедшей *пеклевальную установку*, так называемый «пеклевальный мешок». До XVIII в. хлеб в России пекли из цельной муки, то есть непосредственно получаемой после помола зерна жерновами, от которой иногда отделяли только отруби — самые крупные фракции. С XVIII в. муку стали разделять на фракции при помощи пеклевального устройства, способного давать три фракции — мелкую, среднюю и грубую вместе с отрубями. В конце XIX в. была разработана система сит, позволявшая делить муку на 5—6 фракций, и уж во всяком случае на 4 сорта. Таким образом в XIX в. любая мука, поступающая с мельниц в пекарни, проходила процесс деления, или пеклевания, и была, следовательно, пеклеванной. В связи с этим отпал, утратил смысл термин *пеклеванный хлеб*, ибо хлеб из цельной, не деленной на фракции муки ныне уже нигде и никто не печет. Весь хлеб ныне — сортовой, а мука — вся — прошедшая через сита.

ПЕЛЕТРУНА (польск.). Наименование *эстрагона* (см.), употреблявшееся в Польше, Белоруссии, в Литве, Латгалии (латышская часть бывшей Витебской губернии) и в Западной Украине. В кухне белорусского и литовского народов пелетруна применялась вместе с майораном для колбас, а также в фарши вареников, колдунов, *шалтоносов* (см.).

ПЕЛЬМЕНИ (искаженное — от пермяцкого *пельняни; пель* — ухо и *нянь* — тесто: тестяное ухо). Блюдо, пришедшее в русскую кухню с конца XIV — начала XV в. с Урала и особенно после начала русской колонизации Зауралья. Существовало у народов северо-востока европейской части России — пермяков, коми, удмуртов, а также сибирских татар, как древнейшее ритуальное блюдо. Известно под иными наименованиями также другим финно-угорским народам — мещерякам, марийцам. Весьма возможно, что было занесено на Древний Урал (в Древнюю Пермь) с Востока, из Китая и древнейших государств Средней Азии (как идея), но получило свое развитие и стало международно признанным под своим уральским наименованием.

Настоящие пельмени характеризуются сочетанием фарша трех видов мяса: говядины (45%), баранины (35%), свинины (20%). Тесто для пельменей — обычное тесто для домашней лапши. Кроме мясного фарша, в начинку идет лук, немного бланшированной травы (сныть, крапива, петрушка — смотря по времени года, черный перец), чуть муки, для придания фаршу необходимой вязкости, и небольшое количество мяс-

ного бульона — для умеренного насыщения влагой. Пельмени становятся особенно вкусны, когда их после приготовления замораживают. Именно этот прием естественно применяется в Сибири, где замораживание — одна из обычных форм хранения пищевых продуктов. При этом тесто пельменей улучшает свои вкусовые качества. Отсюда и пошло наименование пельменей «сибирские», как лучшего сорта пельменей. Таким образом, лишь предварительно замороженные перед употреблением пельмени могут называться сибирскими (или уральскими), а не какая-то их разновидность с иной начинкой, как иногда думают.

Настоящие пельмени должны, кроме того, обладать широким тестяным рантом вокруг начинки, а сама начинка лежать свободно, с оставлением небольшого пустого пространства, чтобы пельмени не лопнули и не прорвали начинку во время отваривания. Поэтому пельмени, изготовленные промышленным путем или при помощи особых *пельменниц* (см.) в домашних условиях и не отвечающие этим требованиям, всегда будут значительно менее вкусны, чем настоящие пельмени.

Отваривание пельменей следует производить до полного проваривания теста, и поэтому крепость защипки пельменей, их прочного тестяного ранта имеет важное значение для создания хорошего вкуса изделия. Края теста при защипке следует смачивать холодной водой, а всплытие пельменей во время отваривания должно происходить дважды. Отваривать пельмени следует либо в мясном бульоне, либо *а-ля наж* (см.), но ни в коем случае не просто в подсоленной воде.

Пельмени дали основание для создания многими другими народами пельменеобразных блюд, имеющих иное наименование и отличающихся от настоящих пельменей характером и составом начинки, размером или формой. Таковы русские *кундюмы*, иранские и азербайджанские *дюшпара* (см.), литовские *колтунаи* (колдуны), узбекские *манты* (см.), армянские *бораки* (см.), марийские *подкогыльо* (см.), украинские *вареники* (см.), туркменские *огурджалинские балык-берек* (см.).

ПЕЛЬМЕННИЦА. Название кухонного инструмента, с помощью которого убыстряется и стандартизуется процесс защипки пельменей. Пельменница представляет собой металлическую или пластмассовую небольшую доску толщиной обычно не менее двух сантиметров, в которой вырезаны одинаковые полукруглые или шестиугольные отверстия, края которых образуют подымающиеся над поверхностью доски (хотя бы на два миллиметра) ребра.

Пельменницу накрывают обычно раскатанным «полотном» теста, кладут в те места, где расположены отверстия, фарш, а затем покрывают вторым таким же «полотном» теста и проводят скалкой по его поверхности. Пельмени должны при этом прожаться в отверстия, а плотно сжатые скалкой на ребристых краях отверстия — тестяные «полотна» — по идее, крепко соединяться и обрезаться. Однако на практике соединения теста пельменей при помощи пельменницы не достигается, хотя хозяйка и избавляется от необходимости лепить каждый пельмень отдельно.

Стоит напомнить, что в Сибири не только лепят каждый пельмень отдельно, но и раскатывают тесто для каждого персонально, и при этом делают по нескольку сотен и даже тысяч пельменей в сутки.

Пельменница — одно из тех «изобретений», которые делаются на основе механического умозаключения без понимания существа кулинарного процесса, и потому это недавнее «изобретение» оказалось совершенно непригодным в практическом употреблении. Его нельзя не только рекомендовать хозяйкам, но и о непригодности его следует предупредить, особенно начинающих хозяек.

ПЕЛЮРЫ (от фр. *pelure* — кожица). Плотные тестяные покрытия для различных пищевых изделий. Изготавливаются как из простого, пресного, так и дрожжевого теста, обычно раскатанного в тонкий «блин» и достаточно плотного. В пелюры «пеленают» различные рулеты, мясо, рыбу, предназначенные для нежного запекания. Как правило, пелюры, подверженные обжариванию, запеканию и обугливанию в процессе тепловой обработки и цель которых состоит в том, чтобы щадить обернутое в них пищевое сырье, сами в пищу не употребляются.

ПЕММИКАН. Концентрированный питательный пищевой продукт, обладающий малым весом и объемом при максимальном содержании в нем полезных веществ. Состоит из сушеного на солнце, провяленного оленьего или бизоньего мяса, измельченного в порошок и смешанного с растопленным жиром и соком лесных кислых ягод (брусники, черники, лесной смородины и др.). Изобретен канадскими индейцами из племени алгонкинцев, употреблявших пеммикан при дальних переходах, военных походах и т.п. С середины XIX в. стал известен в Европе и использовался как стандартная пища-концентрат при всех полярных экспедициях XIX—XX вв.

Пеммикан обладает превосходной усвояемостью, не приедается даже в течение нескольких месяцев постоянного употребления.

ПЕНА. Легкие фракции смешанного состава, преимущественно — сор, грязь, более легкие вытопки жира, с незначительными включениями белков, эфиров и экстрактивных веществ того или иного продукта, появляющиеся на поверхности жидкой среды (воды, молока, сиропа, жира) при тепловой обработке.

Пена всегда рассматривалась в кулинарии как нежелательный, побочный элемент, и потому существовали стойкие рекомендации — снимать ее сразу же после появления в любом блюде. Эти рекомендации, обосновывавшиеся прежде, особенно в XVIII—XIX вв., лишь соображениями красоты и аромата кушаний, приобретают сейчас особое гигиеническое и профилактическое значение. К тому же блюда, с которых в процессе приготовления регулярно снимают пену, значительно лучше по вкусу.

Пену, появляющуюся на поверхности воды при приготовлении таких блюд, как супы, компоты, отварные изделия из теста и картофеля, нужно снимать сразу же в момент ее появления и до полного исчезновения. Только после этого суп или компот можно наполнять другими компонентами — пряностями, жирами или сахаром. При появлении пены на поверхности супов следует сразу же уменьшить огонь, чтобы она спокойно сбивалась к краям посуды, а не дробилась и не вваривалась в жидкость.

При изготовлении варенья пену снимают сначала с сахарного сиропа, а затем вторично, после закладки сырья. Чем лучше очищен сироп, тем меньше пены появляется при варке ягод или фруктов. Варенье, с которого быстро снимают пену, лучше и равномернее проваривается и, главное, не переваривается, а потому сохраняет естественный цвет, аромат и вкус. Если сироп предварительно очищен, то пена, образуемая затем при варке ягод и других компонентов, выглядит более чистой и по ней легче следить за процессом приготовления. Пока пена розоватая или лимонно-желтая, варенье может еще стоять на огне. Как только она начинает темнеть или жухнуть — это сигнал, что варенье переварилось.

В варенье пена снимается не сразу по ее появлении, а лишь тогда, когда обнаружатся участки ее уплотнения с краев посуды или в центре и эта более густая и плотная масса легко отделяется ложкой от поверхности кипящего состава. С этого момента пену следует снимать непрерывно, не давая ей выходить за края посуды. «Убегание» пены отрицательно отражается на качестве варенья: оно лишается пенообразного сиропа — основной среды для варки фруктов, ягод и т.д. Пена может образовываться и при жарении или тушении продуктов: чтобы предупредить ее появление, масло или жир очищают *перекаливанием* (см.).

Однако при использовании некоторых масел, например, сливочного, образуется значительный процент пены, ее надо непременно снимать сразу же, не давая ей кипеть и обжариваться.

ПЕРАГАЙ. Род ватрушки, в которой начинку составляет творог с мятой. Иногда бывает почти целиком закрытой. Изделие характерно для народной белорусской, польской и литовской кухни.

ПЕРЕКАЛИВАНИЕ МАСЛА. Прием, применяемый обязательно во всякой профессиональной кухне и состоящий в том, что масло или жир, на котором хотят жарить то или иное блюдо, предварительно перекаливается, то есть подогревается на сковороде или в жаровне, котле до появления белого, почти невидимого дымка и побеления. Перекаленное масло не брызгается, не шипит, не дает пригорания, не пахнет и не чадит. Обычно прием перекаливания не соблюдается непрофессиональными поварами, кухарками, домохозяйками, которые вначале кладут на сковороду то или иное пищевое сырье, а затем наливают масло и только тогда начинают подогревать посуду.

Перекаливание должно производиться в отсутствии на сковороде продукта в течение пяти—семи минут. Правильность перекаливания проверяется тем, что масло (сало), жир не кипит на сковороде, хотя огонь может быть очень сильным, а брошенная в перекаленное масло крупная соль — отскакивает с щелкающим звуком. Если же масло при перекаливании кипит, шипит, бурлит, то это означает, что посуда недостаточно хорошо вычищена или вытерта после чистки, не абсолютно насухо.

ПЕРЕПЕЧА — древнерусское ритуальное мясное блюдо, делавшееся обычно в середине октября — в период резки овец, и употреблявшееся как поминальное. Изготавливалось из бараньей рубленой печенки и яично-молочной смеси, завернутых в сальник и запеченных в горшке в русской печи. Уже к середине XIX в. в ряде северных и северо-западных областей перепеча стала заменяться похожим на нее по цвету и размерам небольшим ржаным колобком с тем же названием. Во второй половине XIX в. название перепеча в Архангельской, Вологодской, Новгородской, Ярославской областях стало связываться только с небольшими *ржаными караваями*, а в Удмуртии так называли ржаные ватрушки с картошкой, мясом или с грибами в конце XIX и в начале XX в., но придавали им всегда множественное число — *перепечи.*

ПЕРЕСЫПАТЬ. Русский кондитерский термин, означает покрыть цветным сахаром кондитерское тесто и сгладить, замаскировать его взбитым яичным белком так, чтобы цвет как бы просвечивал через белок после выпечки.

ПЕРЛОВАЯ КРУПА. Крупа из ячменя. Имеет несколько разновидностей.

1. ***Перловка.*** Целое зерно, прошедшее первичную окатку, с которого снята в основном ость (отруби). Используется для каш, супов, начинок.

2. ***Голландка.*** Целое зерно, окатанное до шарика, целиком освобожденное от ости. Быстро варится, каша из него получается более нежной консистенции, чем из перловки.

3. ***Ячневая крупа.*** Мелкорубленая (наподобие манной) перловая крупа. Используется для каш и кашиц, в том числе для русской национальной каши — *коливо.*

Перловая крупа требует особой кулинарной обработки. Перловку следует вымачивать в холодной воде или еще лучше в простокваше (на стакан крупы 1 л воды) 10—12 часов. После вымачивания варить только в молоке (2 л), подогретом до 40 °С. Сразу после закипания варят не на наплитном огне, а в водяной бане, в течение 6 часов.

Готовая перловая каша заправляется сливками или сливочным маслом.

ПЕЧЕНЬЕ. Название мелких кондитерских изделий из недрожжевого теста: песочного, масляного, сахарного, бисквитного, орехового, с применением искусственных подъемных средств — соды, аммония, *пекарского порошка* (см.), кремортартара (винно-каменной соли). Именно печенье вызывает ту опасность излишней полноты, в которой винят обычно «мучные изделия» и которая связана не с наличием в них муки, а как раз с ее недостатком по сравнению с другими компонентами печенья: маслом, яйцами, сахаром, сливками, сметаной, молоком, которые благодаря их концентрации плохо усваиваются организмом с неправильным обменом веществ.

Кондитерские же изделия из дрожжевого теста никакого нарушения обмена веществ у здоровых людей не вызывают.

ПЕЧЕНКА (печень). Самый быстроваркий мясной продукт, печень домашнего скота и птицы. Вследствие своей быстроваркости используется отдельно, как особое блюдо. Обработка печени говяжьей, свиной, бараньей, телячьей состоит в ошпаривании ее и снятии пленки, после чего идет дальнейшая тепловая обработка — варка или легкое поджаривание. Печень нельзя пережаривать и переваривать — она становится жесткой и невкусной.

Для смягчения жареной печенки ее обжаривают на масле, дающем высокую температуру, всего 1—2 минуты, а затем тушат в сметанной подливке с добавлением муки, обволакивающей мясо.

Печень домашней птицы (куриная, гусиная) идет на приготовление *паштетов* (см.), соусов для заправки, в мясные салаты. Печень дичи (рябчиков, тетеревов, куропаток) используется во французской кухне для приготовления на их основе соусов и подливок, а в русской кухне потроха дичи, в том числе и печень, не используются.

Специальные рыбные блюда приготавливаются только из тресковой и налимьей печени. Печень остальных рыб в русской кухне практически не используется.

ПИКУЛИ (от англ. *pickled* — маринованный). Маринованные овощи в сочетании с фруктами, нарезанные одинаковыми небольшими кусочками и предназначенные для гарнирования мясных блюд или как закуска. Пикули характерны для английской кухни XIX в., которая воспользовалась по-своему для их создания идеями индийской кухни. В пикули используют разный состав овощей, но тем не менее всегда определенный: в них должны быть бобовые наряду с бахчевыми, а также такие овощи, как цветная капуста, кукуруза, семена папоротника, настурции, которые в XIX в. были совершенно несвойственны русской кухне, и поэтому пикули либо закупались готовыми в Англии и Германии, либо, если и приготавливались в России, воспринимались как английское изделие и применялись к блюдам английской кухни, которых в русском меню было весьма немного (ростбиф, бифштекс).

Кроме того, пикули, будучи маринадами с использованием уксуса и красного (жгучего) перца, не могли, конечно, конкурировать с русскими квашениями, имевшими хороший и приятный, мягкий естественный вкус и аромат, и казались просто грубыми и резкими на русский вкус.

Таким образом, как состав пикулей, так и особенно технология их приготовления не способствовали распространению этого изделия в русской кулинарной практике. После революции, когда привоз готовых консервированных пикулей из Англии вообще прекратился, от них практически не осталось никакого воспоминания, кроме чисто литературного.

Типичные составы пикулей.

1. Зеленые молодые стручки фасоли, гороха, турецких бобов, молодые маленькие огурчики, недозрелые арбузы, дыни, семена настурции, небольшие яблоки, груши, крепкие, хотя и зрелые, вишни и сливы, стручковый перец, цветная капуста.

2. Бобы, огурцы-корнишоны, цветная капуста, лук-шалот, кукуруза молочно-восковой спелости, чеснок, красный перец стручками.

В качестве маринада используют уксус, вскипяченный с солью, сахаром, черным и ямайским перцем, гвоздикой, эстрагоном. Обработку овощей и фруктов ведут сообразно их плотности: бобовые, кукурузу, цветную капусту — отваривают до полуготовности, остальные — бланшируют. Все растения чистят так, что их можно употреблять полностью, то есть яблоки, груши освобождаются от сердцевины, с арбузов и дынь срезают внешнюю жесткую кожу, вишни и сливы освобождают от косточек.

В результате маринования как отваренные, так и бланшированные овощи и фрукты должны иметь одинаковую консистенцию. Иногда, чтобы достичь более нежного вкуса пикулей, уже

спустя два—три дня или неделю уксус-маринад сливают и заливают их раствором (слабым рассолом), вскипяченным на одних пряностях. В маринады пикулей, кроме указанных пряностей, всегда добавляют готовую горчицу — это придает характерный «английский» вкус пикулям, отличая их от всех иных маринадов.

ПИЛКУЧЕ. Литовское, латышское, польское и белорусское название *серого гороха,* распространенного в Прибалтике и западных областях Белоруссии. Иногда его называют в восточной Белоруссии также заячьим горохом; пилкуче отличается хорошим вкусом, используется во всех национальных блюдах литовцев и латышей, в которые входит горох. У него нет «горохового» типичного привкуса, характерного для желтого русского гороха.

ПИРОГИ. Крупные тестяные изделия (от одной восьмой до половины листа) с разнообразной начинкой, закрытые или полузакрытые (сладкие), в которых используется *дрожжевое* тесто (простое, сдобное, слоеное). Применение дрожжевого, кислого теста характерно только для русских пирогов, и поэтому название *пироги* употребляется без изменений на других языках, когда речь идет о дрожжевом тесте. По этой же причине не могут называться пирогами изделия с начинкой, имеющие внешний вид пирогов, но использующие иное тесто (пресное, вытяжное, песочное и др.).

Пироги русские делятся на три вида: пироги закрытые несладкие, пироги закрытые — *кулебяки* (см.) — и пироги полузакрытые сладкие. Для них может использоваться любой вид дрожжевого теста практически с любыми *начинками* (см.). Композиция пирогов одинакова, форма же может быть произвольной: чаще всего прямоугольная, реже — круглая. Характерной чертой русских пирогов является их выпечка без формы, что обуславливается опять-таки использованием в них дрожжевого теста. Мука русских пирогов может быть ржаной, ржано-пшеничной, пшеничной. Подъемные средства в основном прессованные дрожжи, реже — закваска.

После выпечки русских пирогов необходимы еще две операции для получения завершающего выпечку благоприятного результата.

1. Смазывание горячих пирогов сверху сливочным маслом.
2. Покрытие пирогов, выложенных на широкую разделочную доску, плотным льняным полотенцем или салфеткой, чтобы они «отопрели».

Только после полного остывания пирогов они полностью готовы для еды.

ПИРОЖКИ. Небольшие тестяные изделия (менее 1/3 листа) из дрожжевого теста с разнообразной начинкой, обычно имеющие удлиненную форму и форму полумесяца и либо вы-

пекаемые в духовке, либо обжариваемые на масле (в котликах, кастрюльках или во фритюре). Соответственно этому они называются — пирожки печеные с мясом, пирожки жареные с повидлом.

В быту иногда пирожками называют также похожие на пирожки по форме тестяные изделия из различных форм недрожжевого теста, которые, однако, не относятся к пирожкам (т.е. малым пирогам) и всегда имеют собственные наименования, связанные с их происхождением, технологией или составом. Таковы, например, карельские *калитки,* узбекская и татарская *самса* (см.) и др.

ПИРОЖНЫЕ. Русское наименование кондитерских изделий, представляющих собой либо различные торты, разрезанные на небольшие равные прямоугольнички, либо специально приготовленные печенья с кремовой промазкой или начинкой, например, *эклер, наполеон* (см.).

Пирожные, таким образом, не объединяются никаким общим кондитерским принципом, это название чисто условно прилагается к кондитерским изделиям определенного размера (10×5 см), состоящим из любого вида кондитерского теста и кремовой, фруктово-ягодной или шоколадно-пралиновой начинки.

ПИТИ. Азербайджанский национальный суп из молодой баранины (грудинки), приготавливаемый в глиняной закрытой посуде в духовке. В настоящее пити закладываются подготовленные (испеченные заранее) каштаны, *нут* (см.), черный перец, лук, чеснок. В настоящее время каштаны стали заменять картофелем, добавляют рубленую пряную зелень. Пити готовится не менее 1 часа, каждая порция — в отдельном горшочке, куда закладываются все продукты, заливаются *кипятком,* плотно, герметически прикрываются крышками.

ПИЦЦА (ит. *pizza*). Вид итальянского быстровыпекаемого открытого пирога. Для пиццы характерно повышенное содержание дрожжей (60 г на 1 кг муки, в то время как обычное содержание — от 35 до 50 г на 1 кг).

Состав теста. 250 г муки, 15 г дрожжей, 125 мл воды, 1 ст. ложка растительного масла, щепотка соли.

Приготовление. Тесто заводится опарное. Выстаивается полчаса. Затем растягивается или раскатывается. Непосредственно на раскатанную поверхность без защипки раскладывается в один пласт начинка, на начинку распыляется (разбрызгивается) 100 г растительного масла. Пицца выпекается на листе или в специальной форме в духовке на очень большом огне, подается и употребляется в пищу только горячей.

Типичный итальянский состав начинок для пиццы следующий.

1. Сыр моцарелла, *эмменталь* (см.), помидоры, чеснок, чабер.
2. Сосиски, *оливки, каперсы,* чеснок.
3. *Маслины,* жареный лук.
4. Тонко нарезанная *салями*.
5. Тунец из консервов.

Все продукты, идущие в начинку пиццы, режутся маленькими, одинаковыми по размеру кусочками, маслины освобождаются от косточек.

ПИШИНГЕР. Название составных вафельных тортов, которые целиком делаются из готовых полуфабрикатов и не выпекаются. Изобретение их, а главное — состав их начинки — принадлежит австрийскому кондитеру Оскару Пишингеру, по имени которого эти изделия и стали называться. Пишингеры делают из тонких, так называемых карлсбадских вафель, укладывая их в пять слоев. Обычные вафли можно использовать, но лишь для трех-четырех слоев.

Состав начинки. 250 г сливочного масла, 100 г сахарной пудры, 100 г тертых орехов, 150 г тертого шоколада, 2 желтка, 20 г быстрорастворимого кофе.

Приготовление. Желтки растереть добела, добавить сахар, масло, продолжая растирать, влить распущенный шоколад, подмешать кофе, орехи и на 1 час поставить в холодильник.

На следующий день покрыть поверхность торта глазурью, украсить орехами или шоколадными аппликациями.

ПЛЕСКАНА. Украинское и южнобелорусское блюдо — куски гречишных лепешек (*лемишек* — см.), обсыпанных истолченными конопляными семенами и изжаренных в масле.

ПЛОВ (плав, палов, пилав). Главное национальное блюдо народов Средней Азии — узбеков, таджиков, туркмен, афганцев, а также персов, азербайджанцев. Существуют два основных вида плова — узбекский, когда рис приготавливается вместе с мясом, и азербайджанский, когда рис приготавливается отдельно от мясной части плова. Существуют и вариации между этими двумя видами, которых придерживаются в основном таджики и афганцы, сочетающие обе традиции. Плов, строго говоря, это блюдо из мяса и зерна, причем чаще всего зерновой частью является рис, но это вовсе не значит, что она не может состоять и из других видов зерна (пшеницы, джугары, гороха, кукурузы, маша), причем как целиком, так и частично, наряду с рисом. Точно так же и мясная часть, традиционно приготавливаемая из баранины, может быть и иной — из мяса джейранов, курдючной оболочки, курицы, индейки, фазанов, куропаток, перепелов, воробьев и даже из осетрины, кутума, севрюги.

Таким образом, для плова вовсе не характерен какой-то определенный состав продуктов, но его отличительным признаком является, во-первых, определенная композиция: мясо, зерно, сухофрукты, овощи, а во-вторых, определенная технология: раздельное приготовление, по крайней мере, одной из двух частей (или обеих), а затем их объединение для заключительной варки или для еды. При этом вовсе не обязательно для плова и использование жиров, и процесс жарения. Пловы могут быть и из отварного мяса. **Но единство композиции и раздельное создание частей — неизменно для всех видов плова.** Огромное значение придается в пловах вкусу риса и его приготовлению: поэтому, независимо от того, приготовлен ли рис отварным или вместе с мясом в жире, — каждая рисинка должна быть отдельной, а не представлять собой кашу. Рис для плова готовят либо на пару (азербайджанский), либо над *зирваком,* залитым водой, когда рис кипит в масло-водяной среде.

Приготовление зирвака — центральный момент в приготовлении пловов. В зирваке — мясо, мелконарезанные овощи (морковь, лук, помидоры) и сухофрукты (урюк, курага, изюм) проходят совместную тепловую обработку (обжаривание и тушение) всегда с большим количеством масла или сала (бараньего, топленого), в результате чего масло до такой степени насыщается мясным и овоще-фруктовыми соками, что становится хорошо усвояемой, вкусной и ароматной средой, которая и придает пловам их основной вкус и запах. Наконец, закладка среднеазиатских пловов для окончательной совместной варки всех продуктов имеет определенный порядок: на дно котла кладется зирвак (уже готовый, по крайней мере, наполовину), на него плотно утрамбовывается сухой, промытый, подготовленный рис, а поверх риса, не нарушая его целостности, наливается слой холодной воды, после чего под котлом разводится сильный огонь. Когда вода сверху выкипает, то это означает, что плов готов.

Соотношение продуктов в плове обычно весьма подвижно. Важно только, чтобы соблюдалось известное равновесие мясной, овощной, фруктовой и рисовой частей. Лучшее их соотношение — когда они почти равны, во всяком случае, ни одна из них не должна особенно перевешивать, исключая, может быть, мясо.

Жиры, которые используются в пловах, разнообразны: баранье сало, жир, курдючный жир и курдючная оболочка, подсолнечное, оливковое или кунжутное масло. Очень хорошо, когда животное и растительное масло вносятся в плов поровну. Плов едят с белым хлебом (лепешками), свежими овощами (зеленый лук, чеснок, свежие огурцы) и кислыми фруктами (алыча, гранат, вишня), запивают зеленым или черным чаем без сахара.

ПЛОМБИР (от названия французского курорта *Plombieresles-Bain.*) Мороженое, приготовленное из цельного молока или сливок с повышенным количеством яиц и с ароматическими добавками (ваниль, миндальная эссенция и т.п.). В пломбирах жира — 15%, сахара — 15%, в то время как в «сливочном» мороженом жира — 8%, сахара — 16%, а в «молочном» мороженом жира — 3%, сахара — 18%, то есть вкус более низких сортов мороженого создается в основном за счет сахара, в то время как у пломбиров он формируется за счет нежности консистенции и придания ей разных ароматов.

ПЛУМ-ПУДИНГ (англ. *plum-pudding,* от *plum* — чернослив, изюм, сухофрукты; правильнее: плам-пудинг). Национальное английское блюдо, приготавливаемое на Новый год. Под этим термином ныне, однако, имеют в виду два понятия: *классический новогодний английский пудинг и самый распространенный английский пудинг из риса и изюма.* Первый приготавливается из белого хорошего хлеба, специально оставленного на один день незакрытым, чтобы он чуть-чуть зачерствел. Его для отличия от обычного плум-пудинга называют «королевским», или «рождественским».

1. ***Состав обычного плум-пудинга.*** 450 г рисовой муки или риса, 450 г почечного говяжьего сала, 180 г сахара; изюма без косточек светлого и красного по 110 г, 2 яйца, 1 ч. ложка порошка смеси пряностей: корица, имбирь, бадьян, 1 ст. ложка (с верхом) патоки, соль по вкусу, 250—300 мл молока.

Приготовление. Молоко взбить с яйцами, всыпать все сухие ингредиенты, хорошо размешать. Поставить посуду с пудингом в водяную баню, плотно прикрытой, и варить 6 часов. Затем завернуть в ватное покрывало и оставить на несколько часов остывать до подачи.

2. ***Состав королевского плум-пудинга.*** 150 г тертого сухого белого хлеба, 150 г топленого говяжьего почечного сала, 100 г бескосточкового изюма светлого, 100 г бескосточкового изюма красного, 50 г ягод вишен из варенья, столько же цукатов и цитроната, 1 антоновское яблоко, 75 г рубленых миндальных орехов. Цедра с двух апельсинов, цедра с одного лимона, 75 г муки высшего сорта, 100 г сахарной пудры, щепотка корицы, имбиря, порошка гвоздики, бадьяна, 1/2 ч. ложки соли, 3 яйца, сок одного апельсина и половины лимона, 100 г коньяка, 20 г мараскина-ликера. Коньяк для фламбирования.

Приготовление. Жир очистить от пленок, нарезать и дважды пропустить через мясорубку. Хлеб тонко натереть, обрезав от корок, изюм промыть, пять минут дать размякнуть в кипятке (не кипятя), затем обсушить полотенцем. Яблоко очистить, натереть; цукаты, цитронат, вишни — нарезать крупными кусками.

После этого смешать все компоненты в кастрюле. Последним влить коньяк. Тщательно размешать и продержать в эмалированной посуде на холоде 48 часов (двое суток). После этого переложить тесто в форму для пудинга, выложенную промасленной бумагой, а сверху накрыть пудинг салфеткой, смазанной

маслом и густо обсыпанной мукой, как можно плотнее обвязав ее вокруг краев формы. Затем, подвесив форму над котлом с кипящей водой и полупогрузив ее, варить 6—7 часов, все время подливая воду. Затем снять форму из водяной бани, охладить, снять салфетку с пудинга, вынуть его из формы, переложить в фольгу и сохранять в холодильнике **три недели(!)**. Перед подачей вновь вложить в форму, закрыть крышкой и еще раз прогреть в водяной бане 2 часа. Переложить на блюдо, облить полстаканом горячего коньяка и *фламбировать* (см.), подать пудинг на стол в пламени.

Этот рецепт показывает, что настоящие национальные блюда, какому бы народу они ни принадлежали — европейскому или азиатскому, всегда требуют длительной, многократной обработки, в результате которой только и может создаться оригинальный вкус, в то время как сами по себе продукты не играют никакой роли, они интернациональны. Сравните: *утка, ыштыкма, плов* и другие рецепты национальных блюд.

ПЛЭЧИНТА (иногда неверно — плацында). Молдавское и румынское национальное изделие из вытяжного теста с начинкой из *брынзы* (см.), картофеля, лука с яйцом или из вишен.

Состав теста. 500 г муки, 1 стакан теплой воды, 3 ст. ложки подсолнечного масла. Тесто хорошо ссучить, выбить и на 10—15 минут оставить под теплой кастрюлей. Затем разрезать на куски величиной с яблоко и каждый кусок тонко раскатать и вытянуть на скатерти. Дать тонким листам подсохнуть несколько минут.

Приготовление плэчинты. Три—пять листов уложить один на другой, промазывая между ними маслом, в середину положить толстым слоем (до 1,5 см) начинку и завернуть края теста, свободно перекрывая им начинку, но не защипывая, после чего положить плэчинту на лист швами вниз, смазать маслом сверху и выпечь в духовке на умеренном огне 15—20 минут. Готовую плэчинту смазать сливочным маслом, есть горячую.

Традиционный состав начинки. 1 стакан тертой брынзы, 1,5—2 стакана картофельного пюре, 1 яйцо, 3 ст. ложки подсолнечного масла, две щепотки красного жгучего молотого перца. Все тщательно размешать, взбить.

ПЛЯЦЕК (пляцки). Кондитерское изделие старопольской кухни, польское пирожное, выпекаемое обычно к католическим праздникам, к дням поминовения умерших родственников, отчего эти пирожные часто называют в Польше — *дзяды*. По технологии приготовления сходны с открытыми *неаполитанскими тортами* (см.), что объясняется влиянием католической церкви в Польше и ее тесными связями с папской курией. Тесто пляцков, выпекаемое в виде плоской пластинки, может до и после выпечки покрываться различными вкусовыми добавками — орехами (толчеными) и фруктами (яблоками, сливами, вишнями) и сухофруктами (изюм, винные ягоды, курага,

цукаты, цитронаты), причем эти добавки чаще всего измельчаются очень мелко, взбиваются вместе с яйцами и сахаром, пряностями, и им дают заколероваться в духовке, уже после выпечки основы для пляцков. Пляцки можно покрывать и различной глазурью — сахарной, шоколадной, пралиновой. В силу этого разнообразия намазок и покрытий существует обычно очень много рецептов пляцков, которые, хотя и отличаются количеством и вкусом составных частей, но, в сущности, не меняют основы, фундамента и общей технологии приготовления пляцков: вначале делается основа (единая для всех), а затем — разные в каждом отдельном случае добавки. Пляцек может быть и без всякой нанесенной начинки (намазки). Таков, например, пляцек варшавский.

Состав. 3 стакана муки, 3/4 стакана молока, 1/4 стакана сливочного масла, 50 г дрожжей, 1/2 стакана сахара, 2 яйца, 1 ст. ложка воды для размеса дрожжей, орехи, цедра, мелконарезанный *цитронат* (см.).

Приготовление. Тесто тщательно вымесить, дать подняться, затем вновь выбить и сделать пляцек — разложить ровным слоем на листе, на промасленной бумаге, дать подойти, затем смазать маслом с яйцом, посыпать сахарным песком, орехами, поместить в умеренно нагретую духовку, выпекать на небольшом ровном огне до заколерования. Вынув из печи, не вынимать из бумажной формы, пока не остынет.

ПОДКОГЫЛЬО. Марийский национальный вид пельменей. Имеет вид узкого полумесяца, то есть отличается от пельменей формой. Характерной для подкогыльо начинкой может считаться начинка из зайчатины со свининой или из мяса барсука, сильно сдобренного луком, а иногда какой-нибудь кашей. Обычно же, особенно в последние десятилетия, подкогыльо делают из говядины.

ПОДЛИВКИ. Русское обозначение жидких соусов, которые в большинстве случаев при жарении или тушении того или иного блюда естественно образуются из мясного (или рыбного) сока, масла и сопутствующих овощей (чаще всего — лука, моркови) и по своему аромату и вкусу полностью гармонируют с основным сырьем блюда, создают необходимое единство и способствуют усвоению данного блюда. Такие подливки следует отличать от *поливок* в виде искусственно приготавливаемых из муки и молока жидковатых соусоподобных сред, которые иногда подливают к сделанным изолированно от них котлетам, биткам, жареному или отварному мясу и рыбе с целью придать простому куску пищи внешний вид «блюда». Такие «подливки» как в пищевом, так и в кулинарном отношении портят, ухудшают пищевое сырье и являются всегда

красноречивым свидетельством плохой, некультурной кухни. Они могут быть определены как «псевдоподливки» или даже как прямая фальсификация подливок.

ПОДЦВЕТИТЬ. Кондитерский термин, означающий смазывание кондитерского или хлебного изделия перед посадкой в печь какой-либо *жидкой* средой при помощи птичьего пера или специальной кондитерской кисти, чтобы при выпекании это изделие приобрело определенный цвет. Термин *подцветить* употребляется в противоположность термину *подпылить*, то есть когда надо путем напыления муки на изделие предохранить от приобретения им цвета в печи и не дать образоваться корочке. Подцвечивают кондитерские изделия холодной водой, молоком, растопленным маслом с молоком, только растопленным маслом вместе со взбитыми яйцами и наконец, яйцами или белком и желтком отдельно. Во всех этих случаях изделия приобретают другой цвет, отличный от собственного, или другие оттенки цвета — от золотистых, желтоватых, до глянцевитых или глухих коричневых, кожеподобных (подцветки перечислены в порядке нарастания интенсивности цвета).

ПОЛЕНТА (ит. *polenta*). Североитальянское, а точнее, пьемонтское национальное блюдо. Представляет собой кукурузную кашу вроде *мамалыги* (см.), но подаваемую всегда с тертым сыром сорта фонтина и с острыми соусами, чаще всего томатным. Как и мамалыга, полента приготавливается из кукурузной муки разного помола (но только не из кукурузной сечки!) на воде, причем, чтобы получилась настоящая полента, ее готовят в специальных глубоких луженых медных сковородках, все время подсыпая понемногу в кипяток муку и непрерывно помешивая. Поленту почти никогда не едят в остальной Италии, кроме Пьемонта, более того — ее там просто не считают итальянским блюдом. «Едок поленты» — презрительное прозвище пьемонтца, особенно жителей Турина, со стороны итальянцев Апеннинского полуострова (как правило, неаполитанцев и сицилийцев).

ПОМЕРАНЦЫ. Цитрусовые, внешне напоминают мелкие лимоны, но почти круглые, как апельсины, и с темно-зеленой кожурой в зрелом состоянии. Запах сока померанцев отдает «парфюмерией», и ценятся померанцы в основном из-за своей цедры, которая срезается не спиральной лентой, как у других цитрусовых, а путем разрезания померанца на четвертушки. После высыхания корки превращают в порошок. Цедра померанцев используется во все кондитерские изделия и в сладкие блюда.

ПОНЧИКИ. Быстроварные тестяные изделия из рыхлого, некрутого дрожжевого теста, имеющие форму баранок (для лучшего и равномерного обжаривания со всех сторон) и обжариваемые во *фритюре* (см.) (по 1 минуте на каждый пончик). Благодаря примитивности состава и технологии приготовления пончики ныне изготавливаются специальными пончиковыми автоматами-машинами, которые автоматически штампуют из теста стандартного размера пончики, а также погружают и вынимают их из раскаленного фритюра.

После приготовления пончики посыпаются сахарной пудрой, и едят их только горячими, так как, даже слегка остынув, они становятся совершенно несъедобными, ибо тесто в них так и остается непропеченным. Пончики вредны. Это низкопробная еда, изделие, воспитывающее плохой, непотребный вкус (свиное сало в них сочетается с сахаром!), держится в меню различных закусочных в больших городах исключительно потому, что не требует никакого кулинарного умения и дает возможность большого, массового производства в короткое время.

ПОПЬЕТЫ (фр. *paupiettes* — фаршированный рулет). Французское обозначение для блюд, получивших международное признание, как *зразы* (см.).

ПОРРИДЖ. Овсяная каша, национальное шотландское блюдо. Варится из овса (и реже — из овсяных хлопьев типа «Геркулес») на воде и подается с маслом, молоком и сахаром на завтрак (см. *овсяные блюда и изделия*).

ПОСТНЫЙ СТОЛ. Старое название стола, в котором отсутствовали блюда и изделия с использованием мяса, сала, жира, масла, молока и яиц, а также всех молочных изделий и продуктов. Нередко постный стол неправильно отождествляют с вегетарианским. Это неверно, так как в постный стол не входили масло, молоко, сметана, сыры и яйца, составляющие основу вегетарианского стола. В то же время в постный стол входила рыба — в отварном, копченом, соленом и сушеном виде, но не жареная (так как в жареной рыбе используется масло). В постный стол входили также раки, крабы, креветки, омары, устрицы, то есть все бескровные живые существа, но в то же время исключались из постного стола такие растительные продукты, как морковь, свекла, красный перец, помидоры на том основании, что в них якобы присутствует кровь, с которой отождествляли красную мякоть эти растений.

Таким образом, и сам состав постного стола и, следовательно, композиции блюд, входивших в постный стол, предпола-

гали совсем иной характер продуктов, чем вегетарианский стол и вегетарианские блюда. Поэтому постная пища резко отличалась по вкусу от вегетарианской, не говоря уже о принципиально иной технологии ее приготовления, исключающей такие процессы, как жарение и тушение.

В целом постный стол чрезвычайно полезен для здоровья, в то время как про вегетарианский этого сказать нельзя. И это понятно: постный стол создавался веками на основе определенного последовательного отбора продуктов, препятствующих нарушению обмена веществ, в то время как вегетарианский стол базируется на измышленной, искусственной, теоретической посылке, исходящей не из физиологических или кулинарных соображений, а из ложной морали.

ПОХЛЕБКИ. Легкие супы, представляющие собой овощные отвары, чаще всего отвар преимущественно одного овоща, дающего тон и вкус супу, с прибавлением некоторых других овощей и пряных трав, оттеняющих основной вкус. Примером может служить картофельная похлебка, являющаяся отваром картофеля, в котором наряду с измельченным, разварившимся картофелем присутствуют и целые картофелины или их крупные куски и который сдобрен луком (репчатым и зеленым), петрушкой, укропом, сельдереем и чесноком. Это — вкусный, питательный, ароматный и легкий суп, который дают больным, обычно отказывающимся от пищи из-за отсутствия аппетита. Картофельная похлебка с чесноком и укропом — верное средство вызвать и восстановить аппетит.

Другой широко известный пример похлебки — это французский луковый суп, который во Франции подавали при королевском дворе в 2 часа ночи — для восстановления сил гостей, уставших от бала. Он представлял собой прозрачный отвар большого количества репчатого лука (8 луковиц на 1 литр воды), с добавлением свежего лука-порея, укропа, сельдерея, петрушки, черного и белого перца. Такую похлебку в лучших европейских клиниках и поныне обязательно включают в меню выздоравливающих больных, перенесших большие потери крови или имеющих тяжелые ожоги.

Таким образом, похлебки исторически в процессе развития кулинарии всегда относились к особым супам диетического направления и потому сравнительно редко появлялись за обычным столом. Это постепенно привело к тому, что далеко не всем стал понятен сам термин «похлебка», неясно стало, чем он отличается от других супов.

Вот почему ныне нередко в каком-нибудь модном ресторане, претендующем на то, что он специализируется на блюдах

национальной кухни, можно встретить в меню такие, например, фантастические названия, как «мясная похлебка» или даже «куриная похлебка». Это все равно, как если бы сказать — «бифштекс из опилок».

Похлебки — это только легкие супы, являющиеся исключительно *растительными отварами.* Именно поэтому они и не удержались в обычных, повседневных меню. Чтобы приготовить мясной отвар, не нужно особого уменья. Чтобы приготовить растительный отвар вкусным, требуется искусство.

Кроме того, похлебки нельзя оставлять, а тем более разогревать — они теряют все свои положительные свойства. Поэтому похлебки — супы не для ленивых поваров, а тем более — не для общественного питания.

Похлебки — типичные домашние, даже скорее узкосемейные, «придворные» супы в лучшем понимании этого слова. Они требуют свежих овощей и тщательности приготовления.

ПОШИРОВАТЬ (от фр. *pocher*). Жарить яйца не на масле, а на воде, либо выпуская их в сковороду, где кипит налитая тонким слоем (но не менее 1 см) вода, либо в более глубокую посуду, где вода смешана с кислотой (уксусной, лимонной и т.п.), например, непосредственно в некоторые виды супов, в плотные бульоны. Пошированные яйца нежнее жареных.

Пошированне — нелегкая кулинарная операция, требующая навыка, терпения, аккуратности, твердой руки, глазомера и в качестве непременного условия — свежих и притом очень холодных яиц, у которых белок не распускается мгновенно в воде. Спуск яиц в посуду с водой следует делать очень медленно, осторожно, избегая «удара» яйца о воду. Пошированне длится обычно 3,5—4 минуты.

ПРАЛИНЕ и **ПРАЛИНОВАТЬ** (фр. *praliné,* от *praline* — поджаренные орехи с сахаром). Кондитерский термин, означающий ореховую начинку и ее приготовление. Пралиновать — значит истереть орехи в муку, смешать их с сахарной пудрой и взбитым яйцом и нанести эту начинку на тесто. *Пралине* отсюда как сырая, так и уже готовая ореховая или иная (молочная) начинка, содержащая орехи. Начинка пралине чаще всего применяется в шоколадах.

ПРИГОРАНИЕ. Нагар, образующийся на посуде (внутренней ее стороне) от ряда причин — сильного огня, преждевременного выкипания жидкости или приготовления в нечищенной, загрязненной посуде.

Чистка пригоревшей посуды всегда зависит от материала, из которого она сделана. Открытые металлические поверхности чистят солью с маслом тряпочкой; эмалированные, покрытые патиной или нагаром, — только содой, если пригорание незначительно, и уксусом (6—9%), с экспозицией 5—6 минут, после чего пригорелые части счищаются только деревянными щепочками, а не металлическими предметами.

ПРИВАРКИ. Термин белорусской национальной кухни, обозначает продукты, образующие основную заправку мясного или рыбного бульона или гарнир вторых блюд. Роль приварков выполняют обычно овощи — картофель, морковь, капуста, брюква, а также крупы — гречневая, овсяная, пшенная, перловая, ячневая.

ПРИПРАВЫ. Термин, который в узком кулинарном смысле противополагается понятию — *пряности* (см.). Приправы разделяются на два больших класса — естественные, однородные, и сложные, искусственные, комбинированные. Основное назначение приправ — придать блюду или продукту определенный, направленный вкус.

К естественным приправам относятся, как правило, все продукты, обладающие четким, приятным кисловатым вкусом, хорошо сочетающимся с самыми разнообразными блюдами, — сметана, пюре алычи или ткемали, томатная паста, яблочное и айвовое сырое и печеное пюре и т.п.

К сложным приправам относятся все соусы как западноевропейской кухни (французской, английской), так и всех других национальных кухонь, в том числе русские (*взвары* — см.), грузинские *(гаро, сациви)*, узбекские *(гураоб)*, молдавские и румынские *(скордоля, муждей)*, а также получившие широкое международное распространение сложные составы (лютеница, горчица, равигот, кетчуп, чутней, столовый хрен, аджика).

Любая приправа в сочетании с хлебом может превращаться в блюдо, и ее съедают относительно большое количество (порядка 50—100 г), в то время как пряностей употребляют в пищу за один раз не более сотых и десятых долей грамма.

ПРИСПЕШНИК. Русское наименование помощника главного повара на больших кухнях или вообще повара второго разряда, который не имел права самостоятельно приготавливать некоторые блюда (в основном праздничные, парадные и десертные). На больших кухнях приспешник фактически руководил персоналом кухни — кухонными рабочими, поварятами, следил за выполнением ими своих обязанностей, за полу-

чением провизии (с рынка, погреба, склада), а также за состоянием посуды и другого кухонного оборудования. В обязанности приспешника входило приготовить все бульоны, разделать, очистить и нарезать рыбу, мясо, овощи — к приходу главного повара, который уже из всех приготовленных полуфабрикатов окончательно готовил блюда, заправлял супы и руководил лично декоративной отделкой блюд. В русской кухне XIX в. в крупных ресторанах, в придворной кухне приспешниками были исключительно русские повара, а главными поварами, или, как их тогда называли — метрдотелями, были французы австрийцы, итальянцы.

ПРОВАНСАЛЬ *(капуста-провансаль)*. См. *капуста*.

ПРОФИТРОЛИ (фр. *profiterole)*. Десертно-кондитерское изделие французской кухни. По существу, тонкая тестяная оболочка, внутрь которой помещалась шоколадная или иная, в том числе и мясная (для супов) начинка. Профитроли — один из наглядных примеров как фантазии, так и расточительности французской кухни. Профитроли готовились из заварного теста (мука, масло, кипяток по объему относятся как 4:1:2). Когда тесто загустеет и остынет, в него вбивают несколько желтков — обычно два-три. Из теста делают шарики размером с голубиное яйцо, *подцвечивают* (см.) их яйцом, посыпают сахарным песком и колеруют в духовке на бумаге. Как только они заколеруются, вынимают, дают чуть остыть и, пока теплые, делают надрез по диаметру, выскребают все тесто, не успевшее испечься, оставляя «скорлупу», и начиняют профитроли ганажевой начинкой или шоколадным пралине.

ПРЯЖЕНЦЫ. Русское название жареных *пирожков* (см.) в отличие от печеных. Пряженцами в русской кулинарии назывались также и все виды восточных (татарских) пирожков из недрожжевого (пресного) теста, например, *самсы* (см.).

ПРЯНИКИ. Кондитерские изделия (лакомства), главными составными частями которых являются мука и мед. Пряники характерны исключительно для европейских народов. Они являются и испокон веков были национальными лакомствами русских, литовцев, эстонцев, немцев, поляков, шотландцев. Пряники вначале составлялись только из муки и меда с прибавлением в некоторых случаях к тесту яиц, а затем, с развитием различных подъемных средств — заквасок, винно-каменной соли, соды и *пекарских порошков* (см.) — пряники превратились в настоящие произведения кондитерского ис-

кусства. Расцвет производства пряников приходится на средневековье, на XIV—XVII вв., до появления сахара в Европе и в период относительной дешевизны и массового производства меда. В отдельных странах производством пряников занимались определенные цеха, обосновавшиеся, как правило, в определенных городах. Так было и в Западной Европе, и в России, где пряники разных регионов, разных городов отличались друг от друга существенными чертами. Так, в Западной Европе самыми известными были немецкие *нюрнбергские* пряники, в Польше — *торуньские*, в Великобритании — *шотландские овсяные* (см. *паркин*), в России — *тульские* (жатые, с вареньем), *вяземские* (на крахмальной патоке, мелкие, с вареньем), *архангельские*, *кемские* (фигурные, глазированные сахарной цветной глазурью), *городецкие*, или *битые* пряники (весом до полпуда — 8—10 кг), *московские* (мелкие, с медом и черной патокой), в Литве — *медуолис*, на ржаном тесте и др.

В пряники всех народов обязательно закладывается *смесь пряностей* из черного перца, кардамона, гвоздики, корицы, бадьяна, имбиря, лимонной или апельсиновой цедры, отчего пряники и получили свое название. Меняется лишь соотношение этих компонентов между собой. Так, в нюрнбергские пряники идет много цедры, особенно померанцевой (см. *померанцы*), в прибалтийские — больше перца, в польские — кардамона и гвоздики, в русские — имбиря, корицы и бадьяна. Они-то и создают специфический национальный привкус пряников, не меняя в то же время их общий, характерный для всех пряников вкус.

Вот рецепты трех главных видов европейских пряников: русских, польских, немецких.

1. Пряники медовые битые, русские.

Состав. 700 г меда, 3 яйца, 10 желтков, 2 стакана толченых орехов (миндаля) или лещины, 1 ч. ложка кардамона и имбиря, 5 ч. ложки корицы, 2 ч. ложки бадьяна, 600—650 г пшеничной муки высшего сорта.

Приготовление. Мед вскипятить, снять пену и взбивать до полного остывания. Затем положить 3 взбитых яйца, все время взбивая, добавить пряности и тогда подогреть, но не доводить до кипения. Взбивать еще 30—40 минут, затем небольшими порциями подсыпать муку до густой (пряничной) консистенции. Пряники перелить в плоские бумажные формы и выпекать на очень легком тепле русской печи (после хлебов), фактически же чуть подсушить их. Можно в духовке на слабом огне с открытой дверцей (но это намного хуже). (Домашнее приготовление пряников прекратилось, потому что исчезла русская печь).

2. Торуньские пряники, «катажинки».

Состав. 500 г меда, 2 стакана сахарного песка, 250 г свиного топленого нутряного сала (или сливочного масла), 1 кг

муки, 3 яйца, 3 ч. ложки соды, 1/2 стакана молока, 4 ч. ложки смеси пряностей, в том числе большая часть кардамона, гвоздики, корицы, 3 ст. ложки цитроната, 1/2 стакана тертых орехов.

Приготовление. Мед, сало, сахар смешать и подогреть, но не до кипения. Остудить. Постепенно подмешать муку и все остальные компоненты. Соду вводить разведенной на молоке. Тесто тщательно вымесить, скатать в шар, положить в эмалированную (или глиняную) посуду, накрыть льняным полотном и поставить в погреб на 3–4 недели (можно хранить и на нижней полке холодильника, но это гораздо хуже).

Созревшее тесто раскатать на три коржа и печь на листе, не смазывая его, а лишь подпылив мукой. Остывшие коржи смазываются густым сливовым вареньем (мармеладом), кладутся один на другой, закрываются бумагой, а на нее кладется груз. Твердые, как доска, коржи спустя три дня становятся мягкими и нежными, они не черствеют почти две недели.

3. Нюрнбергские пряники — «Элизенлебкухен».

Состав. 2 яичных белка, 140 г миндаля (или лещины), 180 г сахара, 50 г цитроната или цукатов, 50 г муки, цедра лимонная и померанцевая.

Приготовление. Все компоненты смешать в порядке их перечисления, массу намазать либо на заранее имеющиеся готовые вафли — *облатки* (см.), либо на смазанную маслом бумажную плоскую форму. Выпекать 25 минут на слабом огне в духовке при температуре не выше 180 °С. Затем пряники нужно глазировать: 140 г сахарной пудры развести во взбитом белке и смазать со всех сторон еще теплые пряники перышком или кондитерской кистью. К глазури прибавить лимонной цедры.

ПРЯНОСТИ. Свежие или сухие, а иногда и специально обработанные различные части растений (листья, цветы, семена, корни, плоды, цедра), которые обладают сильным, специфическим, только им присущим ароматом, даже если они взяты в очень незначительном количестве, и способны передать его всему блюду или другим продуктам, особенно при тепловой обработке их. К пряностям относятся не все ароматические растения, а лишь обладающие бактерицидными свойствами, которые у них проявляются в разной степени. Пряности делятся на две группы — классические (или экзотические) и пряные овощи, или европейские пряные растения. К классическим относятся все виды перцев — белый, черный, красный, душистый (ямайский), японский (зантоксилум), африканский (малагетта); имбирь, калган, все виды корицы (цейлонская и китайская), ваниль, мускатный орех и мускатный цвет, все виды цедры (померанцевая, мандариновая, апельсиновая, лимонная, грейпфрутовая, сатсума); лавровый лист, розмарин, асафетида, куркума. Большинство из них было известно с глубокой древности и употреблялось в пищу раньше соли.

ПТИ-ФУР (или петифюр; фр. *petits fours*). Мелкое печенье из бисквитного теста разной формы (кружки, треугольнички), приготовленное с разными начинками с различно украшенной накладкой. Это своего рода ассорти из печенья, имеющего единую тестяную основу, но отличающегося по внешнему виду и отчасти по вкусу.

Для теста на пти-фуры берется 3 яйца, 50 г сахарной пудры, 55 г муки. Причем порядок приготовления теста особенно важен: вначале нужно взбить белки, постепенно добавить в них половину сахара, затем взбить желтки с остальным сахаром, ввести в них взбитые белки и муку, не переставая взбивать. Тотчас же размазать тонким слоем эту смесь на листе, выпекать 8 минут при умеренной температуре (200 °С), осторожно вытряхивать выпеченные листы-основы для пти-фуров на чистую скатерть.

Два-три листа кладутся друг на друга, промазываются разными начинками — шоколадным кремом, земляничным или клубничным вареньем, ореховым пралине, марципанами и т.д. Острой выемкой вырезаются отдельные печенья — пти-фуры. Верх их может украшаться еще кремами, глазурью.

«ПТИЧЬЕ МОЛОКО». Популярный торт 60—80-х годов, изготавливаемый в основном в Москве и Ленинграде (Петербурге), но не кондитерскими государственными фабриками, а отдельными столовыми и другими мелкими предприятиями общественного питания, а потому расходившийся небольшими партиями в течение двух-трех часов. Это создало дополнительную популярность данному виду торта и послужило причиной считать его «редким», что и вызвало его название — «Птичье молоко», хотя вначале он назывался «суфлейным тортом». «Птичье молоко» принадлежит к типу сборных тортов; кроме того, он не выдерживает хранения более суток, требует быстрой реализации. Именно эти качества послужили основанием для его производства мелкими партиями. Простота и быстрота изготовления «Птичьего молока», не требующего особых кондитерских навыков, его механическая составная конструкция, а также его вкус, удовлетворяющий широкого потребителя, — все это делало «Птичье молоко» идеальным тортом для домашнего приготовления. Однако его рецепты не публиковались, да и часто произвольно изменялись (варьировались) отдельными столовыми-изготовителями.

В предыдущие десятилетия (60—80-е годы) «Птичье молоко» по своему составу было очень дешевым изделием, а в 90-е годы стало дорогим (яйца, сахар, масло, мука). Однако оно и теперь может конкурировать с фабричными тортами, пирожными и удобно для изготовления и потребления на месте, в домашних условиях.

Состав продуктов (на объем, равный 8 порциям-пирожным). 3/4 стакана муки, 2 1/4 стакана сахара, 6 яиц, 100 г сливочного масла, 1 1/4 ст. ложки желатина на 3/4 стакана холодной

кипяченой воды, 1 1/4 ч. ложки лимонной кислоты, 1/2 ч. ложки соды, 1 — 1 1/4 ч. ложки уксуса.

Для ароматизации: ванилин, коньяк, фруктовые сиропы, варенье (по 1—2 чайные ложки).

Для глазури сверху: сахар, молоко, какао-порошок (или кофе) — по 1 ст. ложке, 25 г сливочного масла.

Приготовление.

1. Желатин развести в воде, оставить на 2 часа растворяться.

2. Яйца разделить на белки и желтки в отдельные посуды, поставить в холодильник.

3. Смешать в следующем порядке: желтки с 1/2 стакана сахара, маслом и содой, погашенной в уксусе; добавить муку, вымесить однородное тесто-пасту.

4. Разделить массу теста на 4 равные части. Из каждой раскатать корж и выпечь в духовке при умеренной температуре в течение 3 минут (до зарумянивания).

5. Взять подготовленный раствор желатина (п. 1), размешать, всыпать лимонную кислоту и разлить раствор на 3 равных порции (стакана). В них положить — в каждый по одному ароматизатору — ванилин, вино, сироп.

6. Белки (п. 2) взбить с 2 стаканами сахара, разделить полученную массу на 3 равные части и соединить каждую из них с ароматизированным раствором желатина (п. 5), после чего все три посудины с этим составом поместить на 3 минуты в холодильник до образования плотного желе.

7. Приготовить глазурь, смешав все ее компоненты (масло — последним) и прогрев на огне (слабом) при помешивании и не допуская закипания.

8. Собрать торт: на разделочную доску выложить один корж, намазать его желе-массой с ванилином, покрыть вторым коржом, намазать его желе-массой с коньяком или вином, покрыть третьим коржом, намазать его желе-массой с сиропом, покрыть четвертым коржом и полить его глазурью. Поставить торт в холодильник на полчаса-час.

ПУДИНГ (англ. *pudding* — тумба, чугунная болванка, толстое, расплывшееся, лишенное выражения лицо, а также глупая голова, набитая всякой всячиной). Таким образом, название пудинг относится как к внешнему виду этих кулинарных изделий, так и к их разнородному, как бы случайному составу. Пудинги вначале составлялись только из остатков, обрезков других блюд и как бы сплавлялись воедино. Таким образом, технология приготовления пудингов предполагает уже готовое (сваренное, испеченное) пищевое сырье, которое, будучи соединено с таким же готовым или быстроварким (например, с жиром, яйцами), могло бы быть быстро подогретым (уже не непосредственно на огне, а лишь в водяной бане, медленно) и приобрести единый вкус и съедобный вид самостоятельного блюда. Основой в пудингах служат всегда отварной рис, белый хлеб, а наполнителями — масло, топленое сало или говяжий жир и, в зависимости от того, изготавливается пудинг на вто-

рое или на десерт, — различные мясные или фруктовые компоненты. Скрепляющей заливкой для пудингов служат обычно яйцо в сочетании с молоком или небольшие количества алкоголя — ром, коньяк, ускоряющие не только ферментацию продуктов, входящих в пудинг, но и играющие роль «очистки» разных, особенно мясных, обрезков. (Настоящие пудинги нуждаются в «созревании», длящемся по нескольку недель.) Простые пудинги (рис, изюм, масло сливочное, яйца) — наоборот, приготавливаются наскоро, из уже имеющихся под рукой готовых в кулинарном отношении продуктов. (См. также *плум-пудинг.*)

ПУЛЯРКА (фр. *poularde*). Употребляемое в Западной Европе и в русской дореволюционной кулинарии название специально откармливаемых мясных кур, соответствующих каплунам (петухам). Пулярки гораздо более быстроварки, чем обычные куры, более мясисты. Сегодня они существуют под названием «куры для быстрого жарения», а импортные имеют на упаковке пометку «пулярд» (например, венгерские и голландские пулярки).

Стоимость пулярок всегда была и остается выше стоимости кур. Пулярки продаются всегда в упаковке и полностью потрошенными.

ПУПЕТОН (фр. — *poupeton*, от *poupelin* — куколка). Блюдо из отварного риса и филе курицы, перемешанных с маслом и запеченных под яично-молочным покрытием в духовке с соусом из куриного бульона, *льезонированного* (см.) яйцом и сдобренного пряной зеленью — зеленым луком, укропом, петрушкой.

ПУТРА (латыш. *putra*). Латышское национальное блюдо кашеподобного вида. Путры в отличие от каш, приготавливаемых всегда из одного вида зерна, являются сочетанием *нескольких видов* пищевого сырья, в том числе и зерна. Обычным зерном в латышских путрах бывает перловка, а также серый латышский горох (в гороховых путрах).

В качестве заправки обыкновенно используют кислое молоко, сметану, свежий кислый творог, а в качестве связывающего звена — отварной мятый картофель, иногда ржаные отруби, толокно. Пряной добавкой служит лук, чаще всего зеленый, укроп, пастернак (зелень).

Технологической особенностью путр является то, что ее компоненты — зерно, крупа, картофель, горох — доводятся до пюреобразного состояния, развариваются отдельно, а потом соединяются, и к ним подмешиваются молочные продук-

ты, зелень. Затем хорошая путра обязательно должна «созреть» несколько часов, после чего ее едят. Созревание делает путру более вкусной.

К путрам, где зерновой частью служит серый горох, добавляют также кусочки отварной или соленой рыбы.

ПУХКЕНИКИ. Украинские национальные кондитерские изделия, напоминающие *пончики*, но только не в форме баранок, а в виде галушек. Кусочки сдобного простого заварного теста опускают во фритюр, обжаривают и затем, обсыпав сахарной пудрой или облив вареньем, подают горячими. В холодном состоянии пухкеники есть невозможно — они превращаются в вязкий ком теста.

ПЫШКИ. Жаренные на растительном масле или говяжьем жире лепешки из выходившегося, хорошего дрожжевого теста, полусдобного, на молоке и масле, чаще всего без яиц. Пышки жарятся на двух сторонах (по две-три минуты на каждой). Они всегда хорошо пропечены. Едят их теплыми, спустя 15 минут после приготовления.

ПЮРЕ (фр. *purée* — толченое, чистейшее). Однородная густая гладкая масса, приготавливаемая из толченых, преимущественно растительных продуктов: пюре из картофеля, моркови, брюквы, репы, а также пюре из гороха, фасоли, бобов, из каш — гречневое, перловое, рисовое пюре и т.д.

Обычно под термином пюре понимают не только само по себе пюрирование, то есть приготовление гладкой (протертой через дуршлаг, сито) массы, но и подготовка ее к пище, превращение в самостоятельное блюдо. Поэтому пюре в смысле блюда (гарнира) включает, наряду с собственно толченой растительной массой, также различные масла, жиры, яйца, молоко, бульоны и пряные добавки. Технология приготовления пюре, кроме отваривания, протирания, толчения, предполагает также и взбивание (особенно бобовых пюре, картофельных и фруктовых — яблочных).

ПЯЧИСТО. Белорусское народное национальное мясное блюдо. Представляет собой крупный кусок мяса (не менее 2—3 кг) от задней или поясничной части, взятый неразделанным, с подкожным жиром, и запеченный в закрытой посуде в духовке в течение не менее 2—4 часов с добавлением небольшого количества воды и кореньев. Пячисто запекается до полного выкипания воды, сигналом к чему служит появление приятного и сильного запаха жареного мяса.

Р

РАВИГОТ (фр. *ravigote*). Французский термин для обозначения соединенного экстракта или пюре нескольких пряных трав, который следует отличать от другой совокупности сушеных пряностей — *букета гарни* (см.). Употребление равигота в сочетании с разными приправами дало соус равигот, горчицу равигот, то есть ту французскую горчицу, которая отличается мягким, нерезким вкусом и гораздо более светлым (желтовато-зеленоватым) цветом по сравнению с обычной или русской горчицей.

В равигот входят нерезкие пряные травы: кервель, эстрагон, кресс-салат и пимпинелла (бедренец) — поровну, например, по 50 г. Их надо бланшировать одну минуту, слить воду, промыть холодной водой, отжать через салфетку и протереть через волосяное (но не металлическое!) сито или же растолочь в фарфоровой ступке. Полученное пюре смешать с равным по весу количеством горчицы, разведенной до нормального состояния водой. Прибавить немного (1 чайную ложку) чеснока-кашки, раздавленного в чесноковыжималке, или чесночного порошка. Горчицу-равигот сохранять в герметически закрывающейся посуде.

РАВИОЛИ (ит. *ravioli*). Итальянское пельменеобразное изделие из полусдобного пресного теста. Внешне имеют вид полумесяца или эллипса, окруженных широкой полосой защипочного теста, обрезаемого не вокруг начинки, а по прямоугольнику или квадрату, благодаря чему при изготовлении равиолей не бывает отходов теста и создается прочность защипки. Начинка равиолей зависит целиком от региональных условий: в каждой провинции Италии их готовят со своей начинкой. Она может быть мясной, рыбной, из птицы, овощей, из фарша дичи. Лучшей и традиционной начинкой, получившей международное распространение в ресторанной кухне, считается куриный фарш, смешанный с рубленым мясом курицы и сдобренный сыром-пармезаном, зеленью шпината и петрушки.

В отличие от пельменей равиоли могут быть не только отваренными, но и жаренными на масле в сотейнике или обжаренными во фритюре.

Равиоли жареные подаются обычно к соответствующему их начинке супу: чаще всего к бульонам и протертым супам. Отварные равиоли могут быть самостоятельным блюдом с разными острыми соусами, чаще всего с томатным, луковым, с маслинами и т.д.

Тесто для равиолей приготавливается так же, как для пельменей или домашней лапши, но в него добавляется 1—2 чайных ложечки растительного масла, обычно оливкового.

РАГОЙШ. Западнобелорусский (гродненский) пирог-сковородник. В Польше под этим же названием имеют в виду любой пшеничный пирог, приготовленный к свадьбе, преимущественно с куриной или гусиной начинкой, и имеющий в отличие от обычных пирогов форму рога. Рагойш готовят из сдобного слоеного теста.

В Литве — *рогайшис* — всякий небольшой пирог из смеси ячневой и пшеничной муки, обычно приготавливаемый на закваске.

РАГОУЛЯЙ. Литовский и западнобелорусский «картофельный хлеб», приготавливаемый из картофеля и гречневой муки на дрожжах.

Состав. 15 сырых картофелин, 2 вареные картофелины, 6 ст. ложек гречневой муки, 25—30 г дрожжей, 2 ст. ложки воды (для разведения дрожжей), 100 г свиного топленого сала, 3 луковицы, чуть пшеничной муки для подпыления.

Приготовление.

1. Из вареного картофеля сделать пюре, добавить дрожжи, 2 ст. ложки гречневой муки, поставить в теплое место на закваску.
2. Сырой картофель натереть, сок отжать, добавить остальную муку и закваску, поставить на 8—9 часов в теплое место.
3. Затем слить образовавшуюся жидкость, чуть подпылить пшеничной мукой, посолить и образовавшееся тесто выложить на лист толщиной 2,5—3 см, запечь в духовке в течение 30 минут.

РАГУ (фр. *ragoût*). Блюдо из мелких кусочков бараньей или телячьей грудинки и мяса лопатки, вначале обжаренное в масле, затем заколерованное в глубокой латке в духовке и, наконец, тушенное вместе с луком, морковью, репой в соусе из мясного сока и муки. Настоящее рагу приготавливается только из молодого мяса. В общественном питании рагу называют всякое мясное блюдо из мяса с костями, что дискредитирует само понятие рагу как весьма нежного, вкусного блюда.

РАСКАТКА ТЕСТА. Раскатку теста ведут с середины, постепенно приближаясь к краям. Пока лист теста небольшой и толстый, раскатку ведут толстой скалкой. Затем берут тонкую скалку, накручивают лист теста на нее и начинают раскатку обеими руками. Тесто надо накручивать на скалку до конца и, посыпав хорошо доску мукой, раскручивать тестяной лист постепенно со скалки на доску; при этом следующий раз надо раскатывать уже в перпендикулярном направлении, то есть накрутить тестяной лист на скалку поперек тому направлению, которое раскатывалось перед тем. Тогда тесто будет раскатываться равномерно, без пузырей. Если все же тесто стало в некоторых местах истончаться и рваться, а в других остается толстоватым, то в таких случаях надо надрезать тесто в нескольких местах с краев, где оно рвется сильнее, и завернуть его по линии разреза к середине, к центру, перекрыв наискось рваные места или «плешины», и начать осторожно раскатывать вновь. Скалкой можно раскатывать не только на доске, но и на ткани, что при известной сноровке дает очень хорошие результаты.

Иногда тесто не раскатывают, а растягивают. Так, вытяжное тесто растягивают на скатерти на столе, а делиорманское тесто, смочив на 10 минут кусочек в теплом масле так, чтобы он погрузился весь, растягивают на руках, в воздухе, слегка подбрасывая тестяную лепешку время от времени.

РАССОЛЬНИК. Один из основных видов русских супов, отличительной чертой которого является использование вместо мяса потрохов (почек, печени) молодых жвачных животных (телят, ягненка) или домашней птицы (гуся, индейки, курицы) и обязательно соленых огурцов. В бульон рассольников всегда вводят стакан-два (на литр воды) огуречного рассола. Рассольник — овоще-крупяной суп. В качестве крупы в русские рассольники используют перловку и рис. В качестве овощей, кроме соленых огурцов, обязательно кладутся морковь, лук, маслины (или оливки, зейтун, каперсы) и пряные травы — петрушка, сельдерей, укроп. Из пряностей — черный перец горошком.

К рассольникам, особенно куриным, подают пресные слоеные пирожки с ливером.

РАССТЕГАИ (также иногда — расстягаи). Один из видов русских печеных пирожков, подаваемых специально к разного рода супам. Расстегаи с рыбой — к ухе, расстегаи с мясом и грибами — к бульонам, расстегаи с рисом, луком, морковью и яйцом — и к рыбным, и к мясным супам. Расстегаи делают из

несдобного дрожжевого теста. Самые вкусные и самые распространенные расстегаи — с красной рыбой, в основном с семгой. Поэтому часто расстегаями называют только рыбные пирожки. Однако дело не в начинке, а в технологии.

Для расстегаев характерно, во-первых, сильно дрожжевое тесто, приготовленное на опаре, выстоенной полчаса, а затем соединенной с новой порцией теста, которое должно подходить не менее трех часов. Начинку для расстегаев готовят из рыбного *тельного*, которое тушат с рыбным бульоном и сливками, приправленными луком, перцем, солью; из вязиги с луком и крутыми яйцами; из семги, нарезанной тонкими ломтиками. Иногда начинку из вязиги или из риса с луком и крутыми яйцами прикрывают кусочком семги — именно такие расстегаи считаются классическими.

Сам пирожок делают небольшим, но удлиненным и придают ему форму туфельки, один конец которой приоткрыт, не полностью защипан. Начиненным расстегаям дают подняться на листе, смазывают их яйцом и пекут в духовке до заколерования. Вынув горячие расстегаи, дают им постоять минут 5—7 под полотенцем, а затем осторожно наливают внутрь каждого по ложечке крепкого рыбного бульона и тотчас же подают к ухе.

РАУГЕНЯ. Белорусское название напитка из солодухи, разведенного водой. Название употребляется в Полоцкой области и было известно еще в древнеполоцком княжестве. В Пскове *рявгеней* называют также род кваса, который по-русски, в центральных областях России, носит название *кислые щи*. В Литве рявгеней русские называют иногда также *солодовое* тесто, солодовую кашу.

РАХАТ-ЛУКУМ. Ближневосточное (турецкое, ливанское) лакомство. Представляет собой вареный с крахмальными или иными (агар-агар) загустителями фруктовый сок в сахарном сиропе с ароматизатором в виде розового масла. Рахат-лукум производят в Болгарии, в Армении. Он представляет собой почти несладкие (но обвалянные в сахарной пудре) полупрозрачные бесформенные кусочки крахмалистого вида, мягко упругие по консистенции и с едва уловимым ароматом роз. Технология варки рахат-лукума сложна и в то же время не может быть механизирована. Лучший рахат-лукум тот, что варится небольшими порциями (не более 3—4 кг в один раз) в специальных небольших котлах. Как и другие сладости, приспособленные к кустарному производству, рахат-лукум в последнее время практически исчезает из торговли.

РЕВЕНЬ. Травянистое огородное растение, стебель листьев которого съедобен и обладает приятной кислотой. Ревень употребляется для киселей, компотов, мармеладов, варений, специальных фруктовых супов и каш и особенно применяется в национальной кухне стран Балтики, где условия для производства ревеня наиболее благоприятны. Сладкие блюда из ревеня входят в национальные кухни немцев, датчан, шведов, эстонцев, латышей.

Ревень легок в обработке (стебли толщиной в палец нарезаются ровными кусочками по 1 $см^3$), быстроварок, не требует никаких особых приемов и приправ (кроме лимонной цедры, придающей всем блюдам из ревеня аромат цитрусовых), прекрасно усваивается, обладает приятной нежной консистенцией и вкусом.

РЕДЬКОВНИК. Гарнир из редьки, приготавливаемый в сыром и вареном виде и подаваемый к мясным блюдам русского стола.

Сырой редьковник приготавливается из тертой на мелкой терке черной редьки с добавлением тертой моркови и тертого антоновского яблока, а также небольшого количества сахара (5 г) и соли. Этот гарнир обладает большой естественной сочностью, хорош к отварному мясу.

Вареный редьковник приготавливается из отварной редьки, сваренной в подсоленной воде с добавлением к ней щепотки соды. Редька натирается на мелкой терке, к ней добавляется сахар, соль и сливочное масло, а также соус *бешамель* (см.) — по 1—2 столовой ложки на каждый стакан массы редьковника. Этот гарнир хорош к мясным жареным блюдам, к котлетам, биткам.

РЕСКА (или *решка*, от карельского *raska*). Название пресных лепешек из ячменной муки с примесью сосновой заболони (внутренней части коры). Применялись в северной России в Архангельской области, в Новгородской, на территории Карелии вместо хлеба на лесных работах, охоте, рыбной ловле. Неправильно расценивались этнографами как свидетельство бедности народа. На самом деле реска была прекрасным противоцинготным средством, особенно зимой, отчего она всегда употреблялась лесорубами при зимней валке леса вдали от дома.

РИГАТОНИ (ит. *rigatoni*). Короткие, длиной 4 см и сечением в 6—7 мм, итальянские макароны, которые напоминают изготавливаемые у нас так называемые «рожки», только не изогнутые, а прямые и из более тонкого теста.

Главная их особенность состоит в том, что при варке они становятся вдвое длиннее и втрое шире, причем при этом нисколько не разваривaются и не теряют формы, оставаясь в то же время не размяклыми, а нежными, но достаточно упругими по консистенции. Даже не будучи сдобрены маслом, настоящие ригатони очень вкусны. При покупке, чтобы не приобрести неитальянской подделки, обращайте внимание на неприметную надпись в самой нижней части упаковки (пакета): Rigatoni. Варка их — 12—15 минут.

РИЗОТТО (ит. *risotto*). Распространенный вид блюд из риса в Северной Италии (Ломбардии, Венеции, Лигурии, Фриули-Джулии, Эмилии-Романьи), где к основе из отварного риса, сваренного чаще всего на пару, прибавляют разные вкусовые добавки — измельченное мясо, курятину, телятину и обязательно тертый сыр-пармезан и овощные добавки (помидоры, бобы, шпинат); масло и пряности (перец, чеснок, лук, сельдерей) придают ризотто сытность, вкус и пикантность. Ризотто практически может иметь бесчисленное число вариаций, оно никогда не связано точным числом компонентов и точным их соотношением. Все зависит как от региональных привычек, так и от личной фантазии кулинара.

РИКОТТА (ит. *ricotta*). Итальянский сыр, приготавливаемый из сыворотки, а не из молока. В зависимости от местности имеются небольшие вариации во вкусе этого сыра, который всегда именуется по провинции: рикотта сицилиано, рикотта романо, рикотта пьемонтезе и т.д. Кроме того, сыр рикотта различают по плотности — рикотта дольче (без соли), рикотта молитерно (подсоленный, суховатый), рикотта форте (не выдержанный, мягкий). Рикотта используется в итальянской кухне как творог в начинки пирогов, в вареники, в ленивые вареники (по-итальянски — *gnocchetti di ricotto*).

РИССОЛИ (фр. *rissole*, от *rissoler* — поджарить, подрумянить). Итальянское название пухлых, пончикоподобных, напоминающих по форме яйца пирожков, жареных во фритюре. Риссоли отличаются от других пирожков не только внешним видом (отсутствием у них защипочного шва, который затягивается из-за рыхлости теста), но и, главным образом, начинкой: ее делают из *сальпикона* (см.), телятины, курицы, гуся с добавлением фарша из печени или остатков мяса того же животного и с небольшим количеством картофельного пюре или риса. В начинку кладутся также пряные овощи и травы — лук, чеснок, петрушка и обязательно — неизменный для почти всех

изделий и блюд итальянской кухни — тертый сыр-пармезан. Величина риссолей различна: от размеров куриного яйца до гусиного и более.

РКОТТА (ит., мальт. — *rkotta*). Сыр, производимый на острове Мальта из коровьего молока с добавлением к нему четверти объема фильтрованной морской воды. Ркотта имеет чуть заметную горчинку, творожную консистенцию и продается на вес в глиняных кувшинах.

РОЗМАРИН. Пряность, высушенные листочки кустарника розмарина, свернувшиеся при высушивании в тоненькие трубочки-палочки. Розмарин употребляется к блюдам из дичи, а также как оттеняющий ароматизатор к блюдам, где присутствуют сыры, во все изделия с *гратинированным* сыром.

РОЛЬМОПС (нем. *Rollmops*). Блюдо северогерманской кухни, распространено также в кухнях народов Балтики: датчан, шведов, латышей, эстонцев, финнов. Представляет собой отваренную в подкисленной уксусом воде свежую сельдь, препарированную особым образом и сдобренную пряностями.

Состав. На 0,5 кг сельди — 1 1/2 ст. ложки соли, 40 г сахара, 10 лавровых листов, 20 зерен черного перца, 150 г рубленого лука, немного уксуса.

Приготовление. Сельдь чистят от верхней кожи, пластуют, полностью освобождают от костей, срезают по полсантиметра от хвоста и головы, чтобы сделать ровные, одинаковые половинки и исключить жесткие части у хвоста, и раскладывают эти филе на блюде внутренней стороной кверху. Посыпают их пряностями и затем свертывают каждую половинку-филе в виде рулета, начиная от хвоста к голове. Рулеты свертывают туго и закрепляют длинными деревянными иглами-спицами или (и) обвязывают нитками. Отваривают, уложив рольмопсами плотно дно широкой эмалированной кастрюли, в чуть подкисленной уксусом кипящей воде несколько минут (в зависимости от толщины, мясистости и длины каждой сельди). Едят только холодными, с разными рыбными соусами, содержащими хрен, сметану, укроп, лук; рольмопсы могут быть поданы также с картофельным пюре.

РОСТБИФ (от англ. *roast* — запеченное и *beef* — мясо). Английское блюдо, ставшее интернациональным блюдом ресторанной кухни и парадным блюдом *холодного стола*. Приготавливается из говяжьей (преимущественно бычьей) вырезки, целиком. При этом вырезку либо гриллируют на решетке (не протыкая ее вертелом, как шашлык *мцвади*, ибо это делает мясо менее сочным), либо тушат ее наподобие *штуфата* (см.). Мясо для ростбифа всегда плотно обвязывают суровой нитью, чтобы во время гриллирования оно не теряло формы, и по-

этому ростбиф в таких случаях имеет форму цилиндра, состоящего как бы из серии толстых кругов. Ростбиф гриллированный не проваривается в центре, поэтому имеет по всей своей оси в середине ярко-розовый цвет свежего мяса. Ростбиф, приготовленный тушением, проваривается на всю глубину и не имеет поэтому в середине куска розового оттенка. Таким образом, этот признак вовсе не характерен для ростбифа: важна часть мяса, а именно вырезка, идущая на изготовление ростбифа. Едят ростбиф как горячим, так и холодным (типичный английский ростбиф), гарнируют по-разному, в зависимости от страны. Очень часто холодный ростбиф подают с зеленым горошком, а также и с хреном, горчицей.

Для приготовления настоящего, хорошего, сочного ростбифа требуется вырезка одним куском весом не менее 3 кг. Для тушения — 1 л. воды, соль, перец, различные коренья: петрушка, сельдерей; морковь и лук, которые тушатся вместе около 3—4 часов (затем овощи обычно выбрасывают, так как они совершенно вываривaются). Ростбиф режут тонкими ломтиками поперек волокон, но подают на блюде целиком.

РУБЕЦ. Один из отделов желудка жвачных животных, который в отваренном виде используется для приготовления различных блюд (см. *фляки*). Помимо польской кухни, для которой рубцы — одно из национальных блюд, они используются и в румынской (*туслама* — телячьи рубцы; *скимбя* — чорба из воловьих рубцов).

РУКАВИЦА КУХОННАЯ (изготавливается только на правую руку). Предназначена для удобного захватывания горячих сковород, кастрюль, крышек, чугунков, противней и листов, для сажания их в глубь духовки, печи, для различных операций в духовке (например, при периодическом поливе соком жаркого на лотках или в котликах) и т.п. Рукавица состоит из трех слоев материала: 1) *верхний* — из грубой льняной или хлопчатобумажной плотной ткани, пропитанной антивоспламеняющимся или жаропрочным составом; 2) *средний* — прокладка, сделанная из асбестового волокна и стеганой ваты; 3) *внутренний* — из тонкой, эластичной, мягкой подкладки (сатин, саржа, фланель, шелк).

Рукавицы бывают двух видов — длинная, до локтя, для работы с очагами открытого огня и короткая, выше запястья, для работы с утварью наплитного огня.

РУЛАДЫ. Принятое в ряде западноевропейских кухонь обозначение кондитерских рулетов (свернутого в трубку и промазанного повидлом или мармеладом сдобного теста на соде или *пекарском порошке* (см.)).

Рулады выпекаются в форме из промасленной бумаги или в длинных жестяных желобах с краями до 5 см.

Состав теста. 100 г муки, 100 г сахара, 75 г масла, 2 яйца, 1/2 ч. ложки пекарского порошка.

Приготовление. Масло растирают с сахаром добела, добавляют яйца, муку, бакпульвер (пекарский порошок). Тесто в форме печется 10 минут. Затем его катают по листу бумаги, посыпанному слоем сахарной пудры или песка, или переворачивают на лист бумаги с сахаром верхней стороной, а другую сторону смазывают мармеладом или кремом и сворачивают в рулет, пока оно еще теплое. Бумага или форма должна быть очень сильно смазана маслом.

РУЛЕТЫ (фр. *roulette*, от *rouler* — свертывать, завертывать). В западноевропейской, особенно в германской кухне рулетами называют блюда, сходные с картофельными запеканками, начинки для которых делаются из фарша мяса, ливера, обрезков ветчины, творога или лука. Им обычно придают форму батонов с начинкой в середине и запекают без смазывания сверху яйцом.

В современной российской кухне рулетами обычно называют все блюда и изделия, которые имеют свернутую трубкообразную форму. Поэтому под такой внешний признак подпадают и кондитерские изделия типа *рулад* (см.), *вертут, штруделей* (см.) и блюда, предназначенные для второго, из мяса, рыбы, грибов, овощей, вроде настоящих *рулетов, запеканок, завиванцев, зраз* (см.), то есть самые разные по пищевому сырью и технологии приготовления пищевые готовые продукты.

Вот почему следует избегать таких неграмотных в кулинарном отношении определений. Они свидетельствуют о полном отсутствии кулинарной культуры, о низком профессиональном уровне и неведении того, что название блюд не может определяться их формой, а должно быть связано с их историческим значением и технологией приготовления.

РЫБИЙ КЛЕЙ. Особое высококачественное желирующее вещество, приготавливаемое из внутреннего покрытия, выстилающего исподнюю сторону плавательных пузырей осетровых рыб. Рыбий клей прозрачен, не имеет ни запаха, ни вкуса. Изготавливается простой промывкой в холодной воде и прессовкой пленок плавательного пузыря, извлекаемого сразу после вылова рыбы. Ценится в 10—15 раз выше (по стоимости) черной зернистой икры. Растворяется в воде. Норма — 50 г рыбьего клея на 1 л воды в течение 2—3 часов. Полученный раствор используется для желирования соков, бульонов, мармеладов, применяется в изготовлении ликерных конфет. Дает упругий, хорошо держащий форму пищевой продукт, обла-

дающий в то же время нежнейшей консистенцией; по сравнению с ним изделия с применением желатина кажутся «деревянными».

РЭСОЛ. Молдавское национальное блюдо, студень из молодого петушка, на который идет вся птица, а не ее части-отходы, как в другие студни, но которая разделывается на определенные части. Рэсол едят с большим количеством чесночного соуса-муждея и с красным перцем. Варят рэсол несколько часов на медленном огне с луком и кореньями — петрушкой, сельдереем, чесноком.

РЯБИНА. Дикая ягода, обычно горькая, что ограничивает ее употребление. Рябина вымачивается сутки в холодной воде, затем бланшируется 1—2 минуты и после полного обсушивания может использоваться для варенья. Сироп для рябины варят заранее, до средней нитки.

Рябина для пастилы также вначале бланшируется в кипящей воде одну минуту, затем печется в горшках в русской печи, как *паренка* (см.).

РЯБЧИКИ. Пернатая дичь русских лесов, особенно на северо-востоке европейской части России. Обладают очень нежным мясом. В отличие от другой дичи (куропаток, тетеревов, глухарей) не нуждаются в *шпиговании* или *бардировании* (см.), а отвариваются в течение 3—4 минут в кипящем молоке. После этого рябчики могут быть слегка потушены в масле и сметане, что улучшает их вкус, но их можно подавать и непосредственно после отваривания в молоке, так как они успевают свариться.

С

САБАЙОН (фр. *sabayon*). Кондитерское десертное блюдо-напиток. В основе его — взбитые желтки с сахаром, к которым затем добавляются какие-либо крепкие вина — мадера, ром и т.п., а также пряности — ваниль, корица, в зависимости от желания кондитера и характера вина; возможны и сабайоны, приготовленные с шоколадом (тертым) и молоком. В сабайонах должно быть тщательно соблюдено строгое соотношение между его частями, которое и придает определенную консистенцию всему блюду и влияет на его вкус.

На 6 желтков — 300 г сахара и 3 стакана вина или 1/2 стакана рома, разведенного в сахарном сиропе; при молочно-шоколадном сабайоне соотношение частей меняется: 6 желтков — 200 г сахара — 1 плитка шоколада — 3 стакана молока. Сабайон либо подогревают (но не до кипения), либо наливают в горячие фарфоровые чашки так, что он согревается до такой температуры, при которой становится наиболее приятным.

САВАРЕН (фр. *savarin* — в честь кулинара J.A.Brillat-Savarin (Ж.А.Брилья-Саварен), 1755—1826). Сдобное французское тесто для сладких пирогов, которое может использоваться как кондитерское изделие, а также выпекаться с добавкой цукатов, изюма, с верхним покрытием яблоками, сливами, вишнями, земляникой и т.д. Поэтому существует много пирогов-саваренов. Саварен был изобретен в начале XIX в. французскими кондитерами — братьями Жюльен и приобрел огромную популярность в XIX в. во всех странах, считаясь лучшим видом кондитерского теста.

Состав. 1 кг муки, 12 яиц (иногда, если тесто получается слишком густым или заранее видно, что яйца маленькие, добавляют еще одно яйцо), 750 г масла, 250—275 мл молока, 30 г дрожжей, 30 г сахара, 10 г соли.

Приготовление. Из четвертой части муки, дрожжей и половины молока, нагретого до 32 °С, сделать опару. Когда подойдет, прибавить соль, сахар, 6 яиц и половину оставшегося молока (нагретого до 40 °С). Месить не слишком сильно, чтобы тесто не вышло густым. Как только это почувствуется, приба-

вить 2 яйца, промесить, прибавить затем масло, вновь промесить, ввести оставшиеся яйца и молоко, промесить и крепко выбить тесто. Как только перестанет приставать к рукам и эмалированной миске — значит, готово. Надо только следить, чтобы тесто было рыхлым, *не делать его плотным*. Выпекать в форме, обычно в кольцевидной, что дает лучшую пропекаемость.

САВОРИ (*savories* или *savorys*). Термин, заимствованный французской кухней у англичан для обозначения английских горячих и комбинированных закусок в противоположность французским Hors-d'oeuvre, т.е. холодным «добавочным» закускам.

САГО. Крахмал различных растений, превращенный в зернообразное состояние предварительной обработкой и употребляемый как пищевой полуфабрикат (крупа) в различных блюдах. Саго бывает трех видов: настоящее, приготавливаемое из сильно крахмалистого вещества саговых пальм, саго искусственное или немецкое, приготовленное из картофельного крахмала, и саго-*тапиока* (см.) из крахмала корней маниоки. Саго засыпают в бульоны, супы, делают из него кашу, заправляют компоты, сладкие прозрачные сиропы. В силу того, что саго не имеет собственного запаха, вкуса и цвета, оно легко поддается различной ароматизации и способно также воспринимать любую подкраску. Настоящее саго удобно для варки, с ним готовить легко, нет возни; искусственное же саго — капризно в варке, требует умения, внимания, оно легко может либо вовсе распуститься в жидкости, либо превратиться в несъедобный ком. Отсюда — высокая стоимость настоящего саго и низкая — искусственного. В русской кухне саго практически не употребляется.

САЛАКА. Небольшая рыбка семейства сельдевых, с нежным быстроварким мясом, водится в Балтийском море, считается национальной рыбой финнов и эстонцев. Из салаки приготавливают консервы (шпроты), солят, коптят ее, жарят в масле и запекают в сметане и с укропом (национальное блюдо финнов). Салаку запекают также со свиным салом в *пелюрах* (см.) из ржаного теста, что дает очень вкусное блюдо, поскольку салака, не имеющая собственного жира, становится от такого сочетания очень нежной и теряет одновременно «рыбий» запах.

САЛАМАТА. Жидкая, разваренная до состояния киселя каша или мучная болтушка с салом или каким-нибудь небольшим количеством масла в качестве заправки. Иногда заправ-

лялась луком и чесноком для запаха. Название принято во всех восточнославянских языках, но конкретное значение его меняется в зависимости от региона. Саламаты имеют сходство с восточными мучными супами, но гуще их. Само происхождение названия — неясное. Попытки связать саламаты с салом или солодом — неверны. Как блюдо бедноты и в силу своей примитивности, саламаты практически вышли из употребления в XX в. Завариваются всегда из предварительно поджаренной муки или толченого зерна.

САЛМА. Татарское название *ушек* (см.); изделия из обычного лапшевого теста, отщипанные маленькими кусочками величиной с кедровый орешек и раздавленные большим пальцем правой руки. Ни вкусом, ни применением ничем не отличаются от лапши.

САЛЬПИКОН (фр. *salpicon*). Фарш, нарезанный маленькими кубиками, обычно из уже готового, мягкого, нежного мяса, но также может быть и из овощей, например: сальпикон из репы или моркови.

САЛЯМИ (от ит. *salame* — колбаса). Итальянская колбаса с одинаково измельченными кусочками мяса и жира, приготавливается из ослиного мяса. В других странах это название применяют к внешне похожим видам колбасы из говядины и свинины.

САМСА. Узбекские и таджикские маленькие пирожки со слоеным простым тестом и с начинкой из баранины, лука и зеленых пряных трав. Приготавливаются наложением нескольких (четырех-пяти) тонко раскатанных листов теста для лапши друг на друга с промазкой их маслом. Вырезаются, как пельмени, — стеклянным тонким стаканом, жарятся во фритюре из подсолнечного масла и бараньего жира — 1 минуту. Фарш вносится готовым, обжаренным. Самсой, или *сумсой*, все татароязычные народы нашей страны называют также вообще всякие пирожки с любой начинкой как жареные, так и печеные. Особенно это свойственно городским татарам, применяющим родное им название не к определенному виду кулинарного изделия, а к *внешне сходным*.

САХАР. Вещество, являющееся чистым углеводом. Встречается в природе во многих растениях, составляя в некоторых из них преобладающую часть (сахарный тростник, сахарная свекла). Как кондитерское средство, сахар был известен арабам с

VIII в. (вероятно, из Индии), а в Европе — с XVI в., когда испанцы стали завозить его из Америки.

Применение сахара в европейском кондитерском деле совершило целый переворот, так как мед, применяемый как сладость ранее, не имел способности плавиться и кристаллизоваться. С XVIII в. сахар стал известен в России, были основаны первые сахародельни на привозном сырье, а с XIX в., особенно со второй его половины, сахар стал производиться из дешевого местного сырья и превратился в массовый продукт. Лишь в XX в., когда сахар стал таким же обычным повседневным продуктом, как хлеб, начали открывать одно за другим отрицательные свойства этого продукта, провоцирующего в большинстве случаев нарушения обмена веществ, вызывающего полноту. С 60-х годов XX в. в ряде стран Европы было налажено производство «безвредного» фруктового сахара, который, например, поступает в Россию из Финляндии.

Сахар в кондитерском деле является основой для всех карамельных конфет, помадок (фруктовых, молочных, шоколадных), тянучек, ириса, халвы, нуги и других «восточных сладостей», на сахаре варятся все варенья, мармелады, смоквы, пастилы, цукаты, повидла, джемы, конфитюры. Без сахара невозможно ни одно из ныне существующих видов кондитерского теста (кроме пряничного, в котором может использоваться мед), ни одно из так называемых сладких блюд (кисели, муссы, парфе, мороженое), а также все виды сахарных печений — от безе (смесь сахара с белками) и до *сахарного теста* (твердого, как цемент), используемого в качестве каркаса для различных сложных тортов и кондитерских украшений и сооружений (торты в виде замков, башен и т.д.).

Сахар имеет несколько (12) так называемых **проб** — степеней густоты и кипения в расплавленном состоянии. Для их наглядного прослеживания надо взять 400 г сахара и развести его в 0,5 литра воды, после чего начать кипятить. Как только сахар закипит, будет первая степень (проба) — *жидкий сироп*, не имеющий даже липкости. Вторая проба — *тонкая нитка* при появлении липкости. Третья проба — *средняя нитка*. Четвертая — *толстая нитка*, густой сироп. Пятая и шестая — *слабая помадка* — наступает, когда количество воды сокращается наполовину (250 мл на 400 г сахара).

Все последующие пробы используются для изготовления конфет карамельно-леденцового типа, в то время как пробы до четвертой включительно — для варений и компотов. Четвертая и пятая — для конфет помадок, помадоподобных масс (полено сливочное).

Седьмая проба — *слабый шарик*, восьмая — *твердый шарик*: соответствует поведению большой капли с ложки расплавленного сахара в холодной воде. Последующие пробы — *треск, карамель, перепуск* — дают леденец все большей степени плотности и хрупкости. Последняя, двенадцатая степень, — *жженка* — фактически обозначает границу нагревания сахара, после которой он неприменим в пищу. Начальную стадию жженки используют лишь тогда, когда хотят получить кондитерскую коричневую пищевую краску для подцвечивания, подкраски кондитерских изделий.

Любой сахар перед употреблением должен быть распущен в сироп, и с него снята вся пена, грязь, техническая подсинька, а также должны выдохнуться побочные запахи, которые приобретаются сахаром при перевозке (бензин, краска). Только изделия из очищенного таким образом сахара могут иметь хорошее качество, особенно это относится к вареньям и мармеладам.

Сахар в процессе кулинарных операций приходится смешивать с разного рода продуктами. При этом следует неукоснительно соблюдать важное правило: все продукты, соединяемые с сахаром, вносятся в *сахарный сироп*, особенно жидкие продукты. Никогда нельзя сыпать сахар в ту или иную пищевую жидкость — в масло, в соки, в молоко, и даже в воду. Надо приготовить вначале сахарный сироп, а потом уже в него вводить либо фрукты, либо молоко, либо тот или иной пищевой компонент, но никак не наоборот. От этого зависит успех кулинарного действия.

САЦИВИ. Грузинское блюдо из отварной курицы или индейки, подаваемое холодным, под ореховым соусом, называемым сациви, который и дает имя всему блюду. Птица для сациви отваривается до мягкости, рубится на мелкие части вместе с косточками, примерно 6×3 см, и заливается горячим соусом сациви, после чего ему дают впитаться в мясо и подают совершенно холодным (спустя несколько часов после приготовления).

Соус сациви готовится на курином бульоне, как обычный яично-мучной соус, с большим количеством тертых грецких орехов, составляющих в настоящем сациви половину и даже более массы соуса. В качестве пряностей в соус сациви идет красный молотый острый перец, чеснок и корица, — последняя также в больших дозах (например, не менее 2 чайных ложек на каждую курицу).

СБИТЕНЬ. Горячий напиток, отвар нескольких *пряностей* (см.) и пряных трав, подслащенный медом, патокой или сахаром. Известен с начала XV в. Продавался в основном только в Москве на рынках и в местах больших скоплений людей. Был русским национальным зимним напитком, в то время как квас —

летним. До конца XVII в. сбитень был распространен и в общественном, и в домашнем питании, но затем стал постепенно уступать место чаю.

Сбитень, а вернее, его рудименты, сохраняются до сих пор, это так называемые травяные чаи из липы, мяты, зверобоя.

Рецепт настоящего русского (московского) сбитня.

Состав. 1 кг белой патоки, 200 г меда, 2 г корицы, 5 бутонов гвоздики, 2 ч. ложки имбиря (молотого), 10 горошин черного перца, 5 ст. ложек сухой мяты, 6—8 капсул кардамона, 3 звездочки бадьяна, 5—6 л воды (кипятка).

Приготовление. Распустить в кипятке патоку, мед или сахар и прокипятить 15 минут. Всыпать пряности, прокипятить еще 10 минут. Пить горячим, как чай.

СВЕКОЛЬНИК. Бытовое и общепитовское название белорусских *хлодников* (см.) в русских областях Центральной и Восточной России.

СВИНИНА. Мясной продукт; служит одной из сырьевых основ для приготовления блюд *холодного стола* (см.) — колбас, сосисок, ветчины, буженины, копченого и соленого сала, корейки, студней и т.п. В переработанном виде относительно хорошо сохраняется, так как может воспринимать в довольно большом количестве различные консерванты (соль, селитру, эссенции, пряности) так, что это меньше заметно для потребителя по вкусу. Такое свойство связано с чрезвычайной жирностью мяса свинины самого по себе, к которому к тому же всегда добавляется сало (жир) в чистом виде.

Свинина в основном употребляется в кухнях северных и центральноевропейских народов: немцев, чехов, поляков, венгров, украинцев, белорусов, литовцев, латышей, эстонцев, финнов. Для русской кухни свинина, хотя и применяется, но не характерна.

В кухнях мусульманских народов свинина совершенно исключается и как мясо, и как кухонный жир. Вообще для Юга и Востока, в том числе и для юга Европы, где нет различных запретных правил на определенные виды мяса или другого пищевого сырья, свинина также не характерна — ее практически избегают, что объясняется исторически, поскольку свиное мясо, как самое жирное, неспособно сохраняться без ледников, погребов и т.п. в условиях южного и восточного климата.

Свиное мясо, особенно нестарое, относительно скороварко, но требует тем не менее тщательной и длительной тепловой обработки из-за встречающихся в свинине гельминтов.

Из свинины нельзя приготавливать (не технически, а в кулинарном отношении правильно) таких блюд, которые тради-

ционно готовятся только из баранины, например, шашлыков, пловов, супов пити, бозбашей, шурпы, харчо, поскольку такие варева дадут совершенно иной вкус, могущий вызвать в лучшем случае недоумение, так как подбор продуктов для этих национальных блюд точно соответствует баранине или говядине и дает совершенно иной эффект (или, наоборот, не дает никакого) в случае замены традиционного сырья — свининой.

Вот почему для свинины выработан и другой тип национальных блюд, в основном блюд холодного стола, так как в горячем виде свинина имеет не всегда приятный вкус.

С целью его маскировки в горячих блюдах применяется сильная, двойная *панировка* (см.) (например, в свиных отбивных) или превращение свинины в фарш, смешивание ее с другим мясом (см. *пельмени*) и введение в свиные фарши побольше пряных растений (майоран, мята, чабрец), забивающих специфический вкус и запах свинины.

СЕБИЧЕ. Перуанское национальное холодное рыбное блюдо, закуска. Приготавливается из сырой, свежевыловленной, морской рыбы, преимущественно семейства скумбриевых (макрели). Рыба режется на тонкие, узкие ломтики, напоминающие сибирскую *строганину,* которые погружаются в лимонный сок или сок лаймы (объемы рыбы и лимонного сока примерно равны). После нескольких минут выдержки пропитанная соком рыба заправляется репчатым луком, красным перцем и готова к употреблению.

СЕДЛО. Поварское наименование пояснично-почечной части баранины или лесной дичи — оленя, серны, горных козлов, — которое приготавливается одновременно единым крупным куском, весом не менее 3—4 кг, и нарезается только при подаче. Все процессы обработки, выполненные над целым, неделимым куском (маринование, вымачивание, обжаривание или запекание) дают в целом блюду, приготовленному, как *седло,* совершенно иной вкус, чем то же мясо, приготовленное иначе — мелкими кусками; в силу этого блюда типа седло встречаются только в высокой кухне, и они всегда значительно дороже по цене в ресторанах, где, однако, нередко могут подать под видом седла и совершенно рядовое блюдо.

СЕЛЬ. Редко употребляемое теперь французское торговое обозначение для части мяса, называемого у поваров *седло* (см.), пока оно еще находится в туше. Мясника просят вырубить сель, а не седло.

СЕЛЬДЕРЕЙ. Пряное огородное растение, идущее в мясные и овощные блюда. Сельдерей существует клубневой (яблочный) и зеленый, имеющий пышный стебель и листву. Для мясных блюд различий в применении данных видов нет, но в отношении овощей, особенно при засолке, эти различия имеют существенное значение. Например, при солении баклажанов в качестве фарша для них следует употреблять исключительно мелконарезанный клубень сельдерея, а не листву. Стебель может идти только на внешнюю прокладку между рядами засоленных баклажанов.

В супах, наоборот, следует предпочитать листовой сельдерей, дающий сильный, приятный аромат, в то время как клубень быстро вываривается и теряет вкус (его надо тогда выбрасывать).

Во вторых блюдах и клубень (натертый), и листва могут служить добавкой в разные гарниры и пюре.

СЕЛЬДЬ. Рыба, известная большей частью в кулинарно готовом, законченном в пищевом отношении виде — в соленом и в копченом (реже). Употребляется в основном в кухне *холодного стола*, хотя имеются и некоторые горячие блюда, приготавливаемые из вымоченной соленой сельди и редко из свежей, в силу своей жирности совершенно неприспособленной для хранения, и потому при нагревании распространяющей неприятный запах. Только в странах морских, например, в Англии, где свежевыловленную сельдь уже спустя час-два имеется возможность доставить на рынок, ее жарят в растительном масле, как хорошем противовесе рыбьему жиру, но при этом жарят, не просто положив на сковороду или жаровню, а завернув в газетную бумагу, что также служит средством для устранения селедочного запаха. Такие блюда из жареной сельди приготавливают только в портах, на открытом воздухе, и поэтому можно считать, что блюд из горячей сельди практически не существует, по крайней мере, для большинства людей в большинстве стран.

Отсюда видно, какое огромное хозяйственное значение имело для человечества изобретение соления сельди, при котором эта рыба не только сохраняется длительное время (годами, в бочках), но и приобретает прекрасный вкус и может перевозиться на какие угодно расстояния.

Изобретение это принадлежит голландскому рыбаку Виллему Бейкельцону из деревни Биерфлит в голландской Фландрии. Шестьсот лет тому назад, в 80-е годы XIV в. (он умер в 1397 г.), Бейкельцон, которого попросту звали сокращенно Бекель, изобрел способ соления сельди и прославился вначале по всей Гол-

ландии, а затем очень быстро и во всей Европе. В честь его лучшая голландская сельдь и по сей день называется во всех странах Западной Европы «беклинг» и отличается вкусом от всех последующих типов солений, укоренившихся с разными вариациями (но по тому же методу Бейкельцона) в других странах и приспособленных к разным местным сортам сельди — шотландской, норвежской, исландской. Голландская сельдь была известна уже в XV в. в Новгороде, где она стала любимой рыбой русского народа, а с конца XVI в. ее многими тысячами бочек стали закупать и на Московской Руси, так что в конце концов уже в XVII в. селедка стала одним из основных блюд русского народного стола. Способ засолки голландских сельдей в России особенно пришелся по вкусу, он не только оказал влияние на засолку (позднее, в XIX в.) русских видов азовской и каспийской сельди — пузанка и залома, но и существенно повлиял на то, что русский люд, привыкший веками к нежной голландской сельди, весьма неохотно принимал другие сельдяные соления — например, иваси, исландскую сельдь крепкого посола и особенно совершенно несвойственное отечественной традиции соление так называемого пряного посола, которое пытались ввести в последние годы наши доморощенные пищевики и которое, по существу, было отвергнуто потребителями.

Одно из свойств соленой сельди — это необходимость для нее «дышать» во время хранения, причем дышать через тару, через рассол. Вот почему металлическая баночная тара противопоказана сельди, она может служить лишь для временной перевозки продукта, но никак не для хранения его. Сельдь в металлических банках должна сразу после покупки быть вскрыта и приготовлена для употребления.

Перед употреблением необходимо убедиться, не прогоркла или, как говорят, не заржавела ли селедка. Прогоркшие места можно только вырезать, если же их много, то следует выбросить всю селедку. Этот недостаток в сельди не устраним никакими приправами. Первое правило в обработке сельди — это снять верхнюю тонкую кожицу-пленку. Ее надо снимать, удалив голову, вынув внутренности и сделав узкий надрез мяса сельди изнутри до самой кожи, держась за который можно медленно, не делая резких движений, снять кожу от головы до самого хвоста, как перчатку.

Обычно это проделывают с каждой стороной, так как хребтовые плавники мешают снять кожу со всей селедки сразу. Затем легко удаляют плавники — они вынимаются после снятия кожи сами. Следующий этап обработки — сельдь филируется, разнимается с хребта на две половинки, очищается от реберных костей, которые снимаются с черной кожицей, выстилающей внутренность брюха сельди. После этого филированные половинки вымачивают в молоке несколько часов, до свертывания молока, и только после этого разрезают на дольки несколько наискось. Препарированная таким образом сельдь может быть

подана либо с какой-нибудь заправкой (подсолнечным маслом, уксусом), либо со сметаной без других заправок, либо замаринована с применением пряностей, лука.

Существует много видов маринования, среди которых один из лучших — применяемый в самой Голландии и в скандинавских странах, то есть на родине сельди. Этот способ состоит в добавлении к сельди сахарного песка, перца, лимонного сока, лаврового листа, шинкованной сырой (чуть бланшированной) моркови и массы репчатого лука. Спустя один-два дня это блюдо (холодная закуска) совершенно готово. Его секрет во многом определяется употреблением сахара (пять-шесть чайных ложек на литровую банку, заполненную сельдью), который не только делает мясо сельди нежным, придает ему розовый, яркий, свежий цвет, но и, начиная немного бродить, оказывает вкусовое влияние и на овощи, положенные в маринад, придавая им пикантность.

СЕЛЯВА. Белорусское название рыбы *ряпушки*, особенно ценимой в древней Полоцкой и Новгородской Руси. В северных районах Псковщины и Новгородчины, а также в Карелии ряпушка даже русскими называлась на карело-финский лад — ряпукса, таким образом, название селява было преимущественно славянским.

Ряпушка была одной из основных рыб постного стола: ряпуксы печеные, ряпуксы жаренные на постном масле (блюда, известные с XV—XVI вв.).

СЕЛЯНКА. Неправильное, искаженное, но укоренившееся с XIX в. в поваренных книгах и меню наименование *солянок* (см.). Происхождение этого искажения связано с тем, что солянки, известные в русской кухне в основном с XV в. и «родившиеся» вместе с изобретением водки, как «блюдо-противовес», опохмеляющее средство (ввиду чего они назывались одновременно и солянками, и похмелками), стало в XVIII в. в дворянской кухне рассматриваться как «неприличное» название, присущее только деревенскому, сельскому столу мелкопоместных дворян. Отсюда солянки стали именоваться селянками, что было удобно и по чистому созвучию этих двух слов. В XIX в., с появлением первых печатных русских поваренных книг, это «приличное» название было в них занесено и, естественно, укоренилось, получило распространение. Одновременно в народе жило и старое слово, старый термин — солянки; он зафиксирован в «Домострое» 1547 г., где солянки имеют почти такой же состав, как и похмелки (в последних вся суповая жидкость приготавливалась на огуречном рассоле, без добавления воды).

СЕМИЛУНЭ. Молдавское национальное печенье из своеобразного песочного теста.

Состав. Масла и сахарной пудры — по 280 г, почти столько же муки (320 г) и 200 г мармелада. Крутые желтки от 10—11 яиц, сок и цедра одного лимона.

Приготовление. Сахар стереть с желтками, прибавить масло, затем лимонный сок, цедру и в последнюю очередь — муку, растирая вначале ложкой, а потом руками до получения однородного теста. Раскатать пласт в 3—4 мм, стаканом или выемками вырезать полукруги, выпечь в духовке на слабом огне, промазать мармеладом и склеить по две, затем покрыть сахарной *глазурью* с цедрой.

СЕРВИРОВКА. Термин имеет несколько значений, в общем сходных между собой.

1. *Накрывать (сервировать) стол*, располагать на нем приборы (см. *куверты*), согласно установленным, традиционным или дипломатическим, правилам.

2. *Соблюдать порядок подачи* определенных вин к определенным блюдам, что имеет название *сервировки вин* (не путать с расставлением вин на столе, что служит признаком неграмотной, неправильной сервировки как понятия накрытия стола).

3. *Укладывать кушанья на блюда,* особенно на большие, которые либо ставятся на стол, либо подаются с рук (прислугой, официантом). В это понятие сервировки входит и собственно украшение блюд с целью сделать их более привлекательными. Однако в отличие от «украшения», как отрицательного, искусственного, надуманного и пошлого приукрашивания блюд, термин *сервировка кушанья* предполагает культурное, умелое и естественное придание блюду внешне привлекательного вида.

СЕМГА. Лучший вид русской соленой лососевой рыбы, вылов и засол которой производится на севере России — в Мурманской, Архангельской областях, в республике Коми. Семужными реками являются Кола, Тулома, Варзуга, Поной, Цильма, Пинега, Мезень, Золотица и особенно Печора.

Семга разделывается на семужий балык (или спинку) и семужью тешу, очень сочную и жирную. Небольших размеров семга не делится на сорта.

Семга издавна, с XII—XIII вв., входила в состав русского парадного стола, вначале как вяленая, полусоленая рыба, но с XIV—XV вв., особенно после присоединения к Московскому государству Новгорода, просольная семга становится наряду с осетриной и севрюгой русской национальной рыбой парадного стола. В ряде типично национальных русских блюд и изделий считается совершенно необходимым присутствие семги: в ботвинье, с русскими блинами, в *расстегаях* с ры-

бой, в русских пирогах с гречневой кашей, в кулебяках с рисом. Практически настоящий русский вкус всех этих изделий с заменой семги на что-либо иное исчезает. Таким образом, для классических блюд русского стола семга незаменима. Семга, в отличие от севрюги и осетрины, которые наиболее эффектны копчеными, причем вкусны особенно при горячем копчении, приготавливается только соленой, вернее — малосольной. Поэтому с ней не конкурируют другие рыбные продукты русского закусочного стола, приготовленные из других видов красной рыбы; от всех них семга отличается своим, только ей присущим вкусом и консистенцией. Даже нельма, которая тоже только солится, имеет отличный от семги вкус.

Отличается семга и от лососины (по-русски — лоха балтийского) как вкусом, консистенцией мяса, так и цветом. Лососина, производимая в Финляндии, Швеции, Исландии, имеет в целом более светлый, розовато-желтый цвет, в то время как у семги темно-розовый цвет.

СИДР. Легко сброженный чистый яблочный сок без добавления воды и дрожжей, с большим содержанием углекислого газа. Настоящие сидры производят только во Франции, в Нормандии. В других странах под названием сидр часто фигурирует плохое, разведенное водой яблочное вино и другие фальсификации на основе яблочного сока.

СИРОП. Водный вскипяченный раствор сахара. Сиропы могут иметь разную густоту (определяется всегда особым сахарным термометром). В просторечии, в быту сиропами называют сахарные сиропы с добавлением к ним сока различных ягод или фруктов, по имени которых и называют сиропы: клюквенный, лимонный, вишневый. Эти сиропы обычно подкрашиваются и сдабриваются искусственными эссенциями, так как употребляемый естественный сок утрачивает при кипячении с сахаром вкус, а главное, цвет, и требуется повышенная доза натурального сока, чтобы этот вкус четко проявлялся, что удорожает стоимость сиропов. Окраска же, привлекательная для покупателя, может создаваться только специальными красителями, поскольку естественный цвет любого сока при кипячении в сиропе жухнет. Сиропы — как самодельные, натуральные, так и фабричного производства — служат обычно для быстрого подслащивания кондитерских блюд из рыхлого теста (баб, саваренов, бисквитов), подливок к отварным фруктам (кисловатым без подслащивания или нейтральным — яблоки, груши), либо применяются как добавки к десертным крупяным блюдам (манная и рисовая каши, буберты, блинчики и т.п.), а

также для пропитки (в соединении с коньяком) различных тортов и печений. Благодаря своей способности хорошо сохраняться длительное время сиропы, таким образом, являются удобным для немедленного применения готовым фабрикатом, необходимым в любой кондитерской кухне.

СКАНЦЫ — см. *сочень.*

СКАРАЧ. Белорусское название полотенца для посуды, с помощью которого вынимают горшки из печи. Термин в этом значении употребляется в основном в Полоцкой и на севере Витебской области. В ряде сельских районов Западной Белоруссии скарач или раскарач — означает особое полотенце, в котором носили еду летом в поле. В обоих случаях — это термин из кулинарного обихода.

СКИМБЯ (см. *чорба*). Румынское и молдавское блюдо с *рубцами* (см.).

СКОРДОЛЯ. Молдавская и румынская приправа из толченых орехов, сухарей белого хлеба, подсолнечного масла, чеснока и сока лимона, разбавленных слегка мясным бульоном: на 20 грецких орехов — полстакана подсолнечного масла, 2 головки чеснока. Сухари, размоченные в бульоне, прибавляются в зависимости от желаемой густоты приправы. Постояв, скордоля густеет, в этом случае можно добавить еще бульона, но лучше всего добавлять его в последнюю очередь.

Скордоля идет к отварному мясу, к овощам.

СЛИВКИ. Верхняя, самая жирная часть молока, снимаемая с парного молока, простоявшего ночь в погребе, либо отделяемая механически при помощи сепаратора. Сливки, как самостоятельный пищевой продукт с особыми свойствами, применяются для создания взбивных кремов в кондитерском производстве, *парфе* (см.) и особенно для наполнения (начинки) различных изделий из вафель. Для взбивания пригодны только 25—30-процентные сливки. Чтобы при взбивании из сливок не получилось масло, а вышла бы пена или, как говорят кондитеры, чтобы сливки не засекались, взбивание надо начинать медленными плавными ударами, постепенно убыстряя темп и все время держа сливки на холоде.

Из сливок путем специального приема, позволяющего наращивать пенки, делают *каймак* (см.); сливки являются непременной частью кофе по-венски, их применяют для смачивания мяса в таких блюдах, как пожарские котлеты, котлеты михай-

ловские (ныне — котлеты по-киевски), в тесто куличей, печенья и других сдобных изделий, а также при изготовлении *пасх* (см.), *кастэрда* (см.) и других блюд.

Западноевропейская, особенно французская и австрийская (венская) кухня, не знающая сметаны, применяет сливки во все те изделия, в которых, по правилам русской, украинской или белорусской кухни, полагается сметана.

Это расширяет применение сливок в западноевропейской кухне, делая их необходимым поварским продуктом, но придает всем изделиям свой, не похожий на русский, вкус, всегда хорошо распознаваемый.

СЛОЙКА. Кондитерское профессиональное наименование слоеного теста. «Сделать слойку» в кондитерских книгах означает — приготовить слоеное тесто. Помимо этого, указывается также число *оборотов* (см.) — 1, 2, 3, 4, 5. Чем выше число оборотов, тем лучше, дороже, вкуснее считается слоеное тесто.

Основным компонентом слоеного теста (как дрожжевого, так и содового или пресного простого) является масло (животное или растительное). Оно составляет по весу почти столько же, сколько и мука.

Распределение масла в тесте — главная задача при приготовлении слоеного теста: во-первых, его надо намазывать по мере раскатывания теста равномерно, а во-вторых, нельзя ни в коем случае допускать при раскатывании, чтобы тесто прорывалось и из него начало бы вытекать масло (это не только неудобно в самом процессе приготовления теста, но и особенно опасно во время выпечки, тогда тесто может иссохнуть, а часть нижних слоев, наоборот, остаться клеклыми из-за нарушения ровного распределения масла между слоями). Поэтому прорывы теста при раскатке слойки нельзя допускать. В то же время тесто должно раскатываться достаточно тонко, что обычно и вызывает прорыв. Суметь выполнить оба этих условия — искусство, которое дается только практикой.

Существуют обязательные приемы приготовления слоеного теста.

Во-первых, тесто для слойки смешивается с водой по-иному, чем другие виды теста: вода прибавляется постепенно, чтобы все тесто было совершенно одинаково пропитано водой.

Во-вторых, *сочни* (см.) раскатывать надо так, чтобы после первого или двух оборотов они имели бы только четырехугольную форму.

В-третьих, завертки теста с боков надо делать так, чтобы узкие закраины всегда приходились бы с узкой стороны, а широкие — с широкой.

В-четвертых, каждый оборот надо раскатывать перпендикулярно предыдущему и, главное, перпендикулярно узким за-

краинам: это помогает предотвратить вытекание масла через швы.

В-пятых, после каждых двух оборотов слойке надо дать «отдохнуть» — 5—10 минут.

В-шестых, слойку надо делать в холодном месте, невозможно получить хорошее тесто этого вида в теплой кухне. Очень полезно дать постоять слойке на льду перед посадкой в печь. Летом — это обязательно.

Пример простого теста для тонкой слойки. 500 г муки, 300 г масла, 10 г соли, 250 мл воды. Для слойки на растительном масле — такое же соотношение. Примером дрожжевого слоеного теста является венское тесто. Слоеное тесто с содой включает вместо воды — молоко (или сметану) или лимонный сок и столовую ложку коньяка.

СМОКВА. Суховатый мармелад, похожий на *пастилу* (см.), но не битый, то есть не взбиваемый добела, а, наоборот, темного цвета, специально загущенный и без добавления белков, как пастила. Смоква — нечто среднее между мармеладом и пастилой, для нее характерны методы приготовления и того, и другого изделия, но лишь частично.

Так, смоквы готовят из сильно пектиновых фруктов — яблок, айвы, слив, рябины. Первым этапом является получение пюре отваренных фруктов, без воды, измельченных и припущенных на собственном соку.

Затем это пюре слегка уваривается, насколько возможно, чтобы оно не приставало к посуде. Следующий этап — добавление сахара, по объему равного пюре фруктов. Уваривание длится до тех пор, пока смоква не начнет при помешивании ее деревянной ложкой сама отставать пластом от дна посуды. Тогда варка прекращается, полученная масса выкладывается на мраморную доску и после застывания режется либо на кубики, брусочки, либо еще теплой скатывается в шарики. Заключительный этап: обвалка в сахарной пудре и складывание готовой смоквы в банки, как варенье. Обвязывается бумагой, хранится, как варенье.

СНЕЖКИ. Блюдо немецкой и скандинавской кухни, распространено в Прибалтике.

Состав. 30 г муки, 35 г крахмала, 35 г масла, 2 яйца, 2 ч. ложки сахарной пудры, 125 мл воды. Кроме того, масло или маргарин для обжаривания снежков.

Приготовление. В сотейнике распустить масло, ввести хорошо перемешанную муку и крахмал и влить одним махом кипящую воду, непрерывно размешивая. Когда заварная масса станет соскальзывать с ложки, снять сотейник с огня и смешать еще теплое тесто с заранее взбитым или хорошо размешанным яйцом, стараясь сделать это быстро и равномерно, чтобы яйцо не свернулось. Когда тесто будет готово, брать его ложкой, как круглые шары, и обжаривать на слабом огне в подогретом мас-

ле, пока оно не примет светло-желтоватый цвет и не распушится, после чего каждый снежок выкладывается на лист промокательной бумаги (на бумажное полотенце).

Подается посыпанным через сито сахарной пудрой.

Иногда снежки могут подаваться поверх налитого в тарелку слоя фруктового или молочно-шоколадного киселя, и тогда их едят вприкусу с киселем.

СНЕТОК (также *снятоk*). Маленькая, пять-шесть сантиметров, рыбка, вылавливаемая в Чудском озере (чудской снеток). Ее засушивают вначале на ветру на солнце, а потом чуть-чуть досушивают в печи, после чего снеток приобретает особый подвялено-печеный вкус. Этим, а также размерами снетки отличаются от *сущика*, также распространенного в древности в Новгородской Руси, особенно в Поморье, на Севере и в Карелии. Снеток употреблялся в пищу либо как закуска, либо, подобно сущику, в качестве полуфабриката для ухи, рыбных супов и рыбных пирогов. Снеток не столь сух, как сущик.

СОДА (натрон, бикарбонат натрия, гидрокарбонат натрия). Пищевая сода, применяемая самостоятельно и совместно с другими аналогичными химическими веществами в качестве искусственного подъемного средства в основном в кондитерском деле, преимущественно при изготовлении мелкого печенья, кондитерских крошек, листов для тортов и слоеных пирожков. Сода впервые была получена в 1793 г. Лебланком, однако пищевая, очищенная сода была изготовлена в 1861 г. Сольвэ, и в последнюю четверть XIX в. началось ее применение в кондитерском деле, вначале только во Франции и Германии и лишь в самом конце прошлого века и в начале нынешнего — также в России. Применение соды открыло путь к фабричному производству современного печенья — штамповочного. Вместе с тем многие старые виды печенья — бисквитные, слоеные, битые, пряничные, вздувные, меренги — отошли в область прошлого, исчезли не только из общественного, но и из домашнего обихода. (См. также *пекарский порошок*.)

Помимо кондитерского производства, сода применяется также для приготовления английских мармеладов, в мясные фарши для блюд молдавской, румынской и узбекской кухни (калийная сода) и при приготовлении напитков. Количества соды, вносимые во все перечисленные изделия, крайне малы — от «на кончике ножа» до щепотки и четверти чайной ложки. В напитках с содой доля ее гораздо выше — по половине и полной чайной ложке на литр жидкости.

СОЛЕНИЯ. Общее название для квашеных овощей и ягод, засоленных овощей и грибов, маринованных овощей, грибов и фруктов. В России применяют квашение и засол, на Западе — маринады. Распространение у нас в последние годы маринования и сокращение истинного квашения и засола — отрицательное явление, и связано оно с ростом городского населения, ибо в условиях города хранение маринадов возможно, а хранение квашений сопряжено с трудностями. При квашении и солении продукты продолжают жить в определенной биосфере ферментов и грибков, в то время как при маринаде все живое в продукте погибает. Этим и определяется физиологическая и пищевая ценность первых и бесценность, а иногда и вредность (при использовании больших доз уксуса) — вторых. Вкусовые качества маринада также низки — они однообразны по вкусу.

Все виды солений употребляются в основном как холодные закуски и отчасти как гарниры ко вторым блюдам из мяса, птицы и дичи, а также для заправки первых блюд — русских супов (щей, рассольников, солянок, кальи).

СОЛИЛЬНАЯ ДОСКА. Приспособление, используемое для правильной профессиональной засолки свиного сала. Состоит из двух полуторадюймовых досок («сороковок») длиной от полуметра до аршина (71 см) и шириной в 30—40 см, одна из которых (нижняя) имеет слегка вогнутое углубление, начиная с двух-трехсантиметрового ранта по всем краям, так что представляет собой «плоское корыто». Солильные доски изготавливаются из лиственных пород деревьев: березы, клена, липы, осины, вяза. Простейшая солильная доска — расколотое пополам и оструганное на расколе осиновое полено. В солильной доске сало должно лежать около двух недель, покрытое поверх верхней доски еще небольшим гнетом (камнем-булыжником), причем каждый день должно переворачиваться. По истечении этого срока дальнейшее хранение просоленного сала (в виде кусков, полос) происходит на широких деревянных лавках (столах) или в деревянных открытых ларях так, что они ничем не покрываются, а накладываются ровно друг на друга и ежедневно перекладываются с изменением положения (с верхнего на нижнее). Правильный засол и хранение обеспечивают хороший вкус сала, отсутствие у него посторонних запахов и предохраняют его от прогоркания.

СОЛОД (мальтоза). Богатый ферментами продукт, получаемый из ростков чуть-чуть пророщенного зерна, чаще всего — ячменя и ржи. Солод — непременный компонент при производстве пива и квасов.

СОЛОДКА (уральская солодка, желтый корень). Русское название *лакрицы*.

СОЛОЖЕНИКИ. Сладкое блюдо, принятое в украинской кухне и имеющее аналоги в кухнях других народов — поляков, чехов, немцев. Соложеники строятся на яично-молочной основе. Принцип их приготовления несложен. Яичные желтки, сливки, сахар и масло, а также пряности растирают в массу, которую затем смешивают с мукой (отнюдь не преобладающей в количественном отношении над другими продуктами, вследствие чего соложеники только весьма условно можно отнести к «мучным») и получают жидкое тесто, льющееся. Для его еще большего разжижения к нему в последний момент перед выпечкой добавляют небольшое количество взбитых белков. Из этого теста выпекают на сковороде много блинчиков, которые переслаивают или, завернув, начиняют любым сладким фруктовым наполнителем — пересыпанных сахаром яблоками, вареньем, повидлом, мармеладом, маком, а затем все это обливают взбитыми белками и запекают в духовке, вернее, лишь колеруют, ибо продукты уже готовые. Иногда даже не выпекают отдельных блинчиков, а прямо в яично-сливочное тесто вводят фруктовые сладости и всю эту массу выпекают в духовке до ее подъема в полтора-два раза.

Приводим рецепт ***соложеника полтавского.***

Состав. 1 1/2 стакана муки, 10 яиц, 1 стакан сливок, 1 стакан масла сливочного, 1 стакан сахара, 200 г вишневого варенья (густого, предпочтительнее только с ягодами без сиропа), 300 г сладких яблок, очищенных от кожи, нарезанных небольшими тонкими дольками, пересыпанных сахарной пудрой и корицей, 2—3 чайные ложки лимонной цедры.

Приготовление. Из теста выпечь четыре-пять блинчиков; на них, чередуя, положить яблоки и варенье. С яблок, которые должны дважды посыпаться сахарной пудрой и полежать под ней 20 минут, перед накладыванием на блинчики слить сок. Полученную из блинчиков и прокладки между ними стопку-цилиндр залить взбитыми белками, осыпать сверху сахарной пудрой и запечь в духовке (в низкой широкой форме или на сковородке) в течение не более 10 минут.

Примечание. Яблоки можно также предварительно обжаривать в масле с сахаром и тушить для мягкости — это дает очень хороший вкус соложенику. Можно обработать яблоки двояким способом: для верхней прокладки — сырые посыпать корицей, а для нижней — яблоки обжарить.

Словом, на основе единой схемы технологической обработки соложеники можно как угодно варьировать по виду начинки и ее подготовке, чтобы каждый раз менять в чем-то вкус этого блюда.

СОЛОНИНА. Засоленная впрок говядина. Основной вид столового мяса в России до XIX в. В XIX в., особенно начиная со второй половины и в конце века, солонина постепенно сокра-

щается в рационе питания населения, уступая место мясу свежего забоя — парному. В XX в. после середины 30-х годов солонина совершенно сходит на нет, а после Второй мировой войны — практически перестает быть известной, поскольку основным методом хранения мяса становится замораживание. Таким образом, солонина как вид продукта — типично исторически обусловленное явление. Ее преобладание в русской кухне начинается с конца XIV в., после освобождения России от татарского ига, в связи со строгими предписаниями церкви относительно убоя скота лишь в определенное время года (осенью) и с широким проникновением восточных пряностей в XV в. на русский рынок. Свеженина (парное мясо) фактически в период с XV по XVIII в. стала редким явлением на русском столе. Только в XVIII в. на барском, дворянском столе начинает появляться свежее мясо почти круглый год (исключая 200 дней постов!), простой же народ продолжал и в XVIII в. даже в праздники питаться солониной. В XIX в. солонину потеснило немного такое нововведение, как содержание гуртов скота близ больших городов с целью постоянной поставки свежего мяса (близ Москвы, Киева, Петербурга), а также ослабление влияния церкви на стол имущих слоев и рост атеизма. В советское время солонина вообще стала не нужна. Последние крупные государственные заготовки солонины в нашей стране для нужд общественного питания, армии и торговли были прекращены в начале 30-х годов. Несмотря на консервирующее действие соли и пряностей, солонина не всегда сохранялась, часть мяса, особенно при больших заготовках, портилась, загнивала.

Солонина по вкусу всегда резко отличалась от свеженины, кроме того, она имела темно-красный, бордово-малиновый цвет в отварном состоянии. Ряд русских национальных блюд, однако, требует солонины; они просто немыслимы без нее. Таковы, например, мясные солянки, солонина разварная под хреном, которые при наличии хорошей, высококачественной солонины обладают особым, только им присущим и вкусом, и внешним видом.

СОЛЬ (поваренная соль, пищевая соль). Минеральное вещество, встречаемое в природе, потребность в котором у человека и животных (травоядных!) связана с инстинктом. Соленость не случайно поэтому — одно из четырех основных ощущений вкуса у человека. Более того, у человека, и особенно у диких животных, недостаток соли губительно сказывается на их силе и скорости реакции и, следовательно, оказывает влияние на способность животных добывать пищу, а у человека — на его работоспособность. Однако избыток соли в организме при усиленном потреблении ее не менее вреден — он

вызывает различные заболевания. Отсюда видно, что необходим солевой баланс, который очень хрупок.

Человек с солевым дефицитом обычно ощущает слабость и сонливость, при длительном отсутствии соли появляются головокружение, тошнота, потеря вкуса, иногда полная утрата вкусовых ощущений.

При растительной, мучной пище требуются значительные солевые добавки, при мясной и молочной — гораздо меньшие, ибо любой животный организм и продукт уже должен включать в себя необходимое количество соли.

Между тем на практике бывает так, что с мясом, салом, яйцами, маслом и молоком, с сырами и колбасами человек потребляет прямо и косвенно больше соли, чем нужно. Поэтому эти продукты чаще фигурируют в числе вызывающих различные нарушения обмена веществ, в том числе солевые отложения, хотя не всегда это связано с ними самими. Так, например, отварное мясо без соли может преспокойно поглощаться теми, кому такое же мясо, но с солью, противопоказано.

Практически современный человек, питающийся в значительной мере мясными и молочными, рыбными солеными и копчеными продуктами, может почти обходиться без соли.

В кулинарном отношении недосол вообще не страшен — он быстро исправим. Вот почему это отражено и в пословице: «Недосол на столе, пересол — на спине». Так как пересол вызывает необходимость новых затрат времени и продуктов. Пересол устраняется разными, но всегда не особенно эффективными способами: у мясных блюд и в супах — добавлением сметаны, риса, картофеля и других солепоглощающих крахмалистых продуктов (муки, круп), в кашах и пюре — прибавлением свежего аналогичного, но совершенного несоленого пищевого материала, в рыбе — сметаной и добавлением воды, в грибах — сметаной и мучным соусом.

В ряде случаев пересол бывает неустраним.

СОЛЯНКИ. Вид русских загущенных супов, жидкость в которых состоит не из воды, а из уваренных бульонов *(фюме)* со значительной долей огуречного рассола или рассола от квашения капусты, помидоров и т.п. Таким образом, для приготовления настоящих солянок надо иметь дома свои квашения и соления.

Солянки бывают мясные и рыбные, реже — грибные. В мясные солянки идет солонина или ныне — копченые мясные и колбасные изделия — ветчина, сосиски, что, конечно, меняет вкус солянок. В рыбные солянки идет только отварная, соленая, копченая красная рыба (осетровые). Овощная часть всех солянок состоит из лука, соленых огурцов, маслин (или оливок-зей-

тун), каперсов, лимонов. Последние не кладутся только в грибные солянки, куда вместо них добавляется сметана и немного кваса. Во всех солянках много пряностей — перца, петрушки и укропа. Солянки — в силу своего состава — обычно ресторанное блюдо. Однако они выполняются в ресторанах довольно плохо, особенно потому, что не только содержат второсортное сырье (вместо осетрины — обрезки от туши осетра, головизну), но и многократно подогреваются, что практически ведет к полной потере ими своего тонкого и оригинального вкуса.

СОРНАЯ ЕДА («мусорная еда» — *ordure, filth-food, dirt-food*). Термин, появившийся в 70-х годах в американской прессе для обозначения пищевых, готовых к еде фабрикатов, упакованных заранее в прочную герметическую тару с мелкой расфасовкой, рассчитанных на длительное хранение на складах и на употребление на ходу, в дороге, в транспорте, на стадионах. Это, в основном, сандвичи, различная нарезка колбасы, сыра, ветчины, а также упакованные в пластмассовые баночки острые закуски и напитки, не предполагающие никакого нагрева и употребляемые холодными, в любое время — в качестве завтрака, обеда или ужина, лишь бы перекусить, утолить голод.

Название «мусорная еда» относилось, следовательно, не к качеству этой пищи, а к тому, что массовое пользование ею привело к захламлению уличной территории в местах торговли этими товарами, поскольку пластмассовые коробочки, картонные коробки, пластиковые пакеты и лощеная плотная бумага, используемые для упаковки этой продукции, занимали большой объем и очень быстро заполняли мусорные контейнеры, разносились ветром по улицам. С годами, однако, было замечено, что регулярное потребление холодных закусок и вообще бутербродный стол при отсутствии горячего питья, т.е. без чая, супа, — приводит к появлению хронических нарушений в области пищеварения — к колитам, гастритам и изжоге, запорам и т.п. Тем самым к 90-м годам термин «сорная еда» приобрел более глубокий и явно негативный смысл, подчеркивающий не только внешнюю вульгарность такого уличного питания, но и, в принципе, осуждающий вредные для здоровья последствия от постоянного пользования таким типом еды.

СОТЕ (фр. *sauté* — прыжок, скачок). Вид рагу, приготовляемого из быстроварких сортов мяса, птицы или дичи или даже из рыбы и грибов, по примерно одинаковому принципу — вначале подготовка (обработка, выстаивание в маринаде), с целью облегчить и ускорить тепловую обработку, затем — сравнительно быстрая тепловая обработка. Между предварительной и тепло-

вой обработкой соте — всегда экспозиция от получаса до двух, во время которой продукт «зреет». Отсюда и название — «скачок», потому что приготовление идет не непрерывно, а прерывается, следовательно, скачкообразно. Соте делают из телячей или гусиной печенки, бекасов, цыплят, камбалы.

Разделка для соте всегда идет естественными кусочками: ножки, грудки от мелкой дичи и птицы, но без крупных костей, целые гусиные печенки, куски телячьей, целые филе с мелкой камбалы, отдельно снятые с обеих сторон, словом, так, чтобы было видно, что это за часть и какому виду животного она принадлежит. Рыбу для соте солят, перчат, сбрызгивают лимонным соком и панируют, затем жарят. Филе мелкой дичи (дроздов, бекасов, жаворонков) обычно после разделки по жиликам слегка отбивается и опускается в согретое растительное масло и после выстойки — зажаривается на *гратаре* или *рашпоре*. Печенку обрабатывают так же (но не отбивают), а затем пассеруют на легком огне.

Подают все виды соте под соусами — на мадере или иными, в зависимости от того, из какого продукта состоит соте. Гарниры к соте также разные, но наиболее частый — тушеный или жареный картофель, зеленый лук.

СОТЕЙНИКИ. Кастрюли с длинной ручкой, удобной для поворачивания и перемещения кастрюли на огне и с диаметром либо равным высоте цилиндра (у самых маленьких сотейников), либо, как правило, с диаметром большим, чем высота кастрюли и со все более возрастающим по отношению к этой постоянной высоте у сотейников следующих (увеличивающихся) размеров.

Сотейники используются для приготовления соусов и кремов (маленькие), для тушения, подсушивания или томления уже готовых блюд перед их непосредственной подачей на стол и для отваривания тестяных изделий (самые большие сотейники), где бывает нужным встряхивание готовящихся блюд.

СОУСЫ. Большая, чрезвычайно пестрая по наименованиям и, в сущности, весьма однообразная по технологии группа вспомогательных блюд-приправ, при помощи которых придается вкус, запах, иногда цвет и всегда — особая, нежная консистенция самым различным пищевым продуктам, прошедшим тепловую обработку — отварным, печеным, жареным, — мясу, рыбе, овощам, фруктам, грибам, кондитерским и мучным изделиям, овощным, яичным и творожным запеканкам и т.д. и т.п. Соусы должны выполнять либо маскирующую, нейтрализующую или усиливающую, придающую новое качество, роль в готовом пищевом изделии или блюде. По своему вкусовому направлению они делятся на две группы — несладкие соусы и

сладкие соусы. Отличием сладких соусов всегда является сахар. Несладкие соусы делятся на холодные, предназначенные в основном для салатов и холодных блюд, и горячие, хотя деление это чисто внешнее, в кулинарном отношении — условное, ибо принципы, приемы приготовления и холодных, и горячих соусов часто совпадают, хотя и не всегда.

Подавляющее число соусов как холодных, так и горячих, сладких и несладких — заварные. Это так называемые французские соусы, то есть изобретенные и применяемые во Франции.

Их составные части — бульоны (мясной, рыбный, грибной) или отвары (овощной, фруктовый), соединенные (заварные) с мукой, маслом, сметаной, сливками, молоком и с последующим введением в эти составы яиц (целых или одних желтков). Каждое прибавление к муке и бульону какого-либо из выше перечисленных компонентов и комбинация этих компонентов или наслоение их последовательно один на другой — и дают все многообразие соусовых основ.

К этим основам далее наслаиваются: либо сахар и фруктово-ягодные соки (для формирования сладких соусов, в которые также могут вводиться на молочную основу — кофе, какао, шоколад), либо, наоборот, характерные кисло-соленые среды (уксус, лимонный сок, огуречный рассол, а также горчица, хрен, томатная паста) — для создания острых соусов к мясу или рыбе.

Всевозможные пряности — перцы (черный, белый, красный, ямайский и японский), гвоздика, корица, ваниль, имбирь, пряные травы от петрушки и укропа до лука, чеснока, кервеля и фенхеля — окончательно вводятся уже в готовые соусы-основы и позволяют бесконечно варьировать и усложнять вкус и аромат как острых, несладких, так и сладких соусов.

От французских соусов незначительно отличаются английские, где практически отсутствует мука, но велик процент естественного мясного сока и жира, а также много различных пряностей, и весьма значительно — соусы восточного происхождения, которые называются соусами лишь по характеру их применения как приправ, но построены целиком на естественных фруктовых пюре и соках, орехах и овощных пастах с пряностями и абсолютно лишены мучной заварной основы. Таковы молдавские, румынские, болгарские соусы, построенные на принципах турецкой кухни, или оригинальные грузинские соусы, также испытавшие на себе иранское и турецкое влияние.

СО́ЧЕНЬ. Русский кулинарный термин, обозначающий раскатанный *пласт* любого теста (кондитерского и простого), независимо от его величины и толщины. Этот термин употребляется, к сожалению, не всегда и в ряде случаев подменяется

словом «лист» или блин», что совсем неправильно и, главное, неудобно, так как этими же словами обозначаются одновременно и другие понятия в кулинарной практике, — а именно: *лист* как основа для выпечки, кондитерский или пирожный лист (металлический), а слово «блин» и вовсе относится к готовому изделию определенного состава и вкуса.

В отдельных случаях, особенно в региональных русских кухнях (архангельской, новгородской), а также в карельской термин *сочень* заменяется термином «сканец», «сканца», т.е. тонкие блинчики, на которые раскатывается тесто, подготавливаемое для пирожков, пока в них еще не положена начинка.

СОЧНИ. Название двух видов русских пирогов, отличающихся друг от друга по технологии, но имеющих северорусское происхождение и характерных тем, что их выделку начинают с раскатки теста *сочнем* (см.).

1. **Сочни архангельские.** Тесто: 100 г ржаной муки, 300 г пшеничной муки, 1/2 стакана молока, 1 яйцо, 50—75 г масла (можно и до 100 г), 1 чайная ложка соли, 30 г дрожжей. Тесто сделать *слойкой* (см.) в 4—5 *оборотов*.

Приготовление. Тесто раскатать тонким слоем размером 35×50 см, наложить на него пласт сочного мясного фарша с луком, крутыми яйцами, перцем, солью и прибавить к этому фаршу гречневой каши с грибами и рублеными крутыми яйцами, затем осторожно свернуть весь сочень в трубку и соединить ее в кольцо-калач, положить на смазанную топленым говяжьим жиром сковородку, проколоть сочень вилкой часто и почти на всю глубину, полить подсолнечным или топленым маслом и поставить в духовку, поливая или смазывая маслом; когда одна сторона подрумянится, перевернуть на другую — и в другую сковородку, так же смазанную жиром, как и первая, и запечь — так же.

Этот же сочень пекут и с начинкой из копченого сига со свежей или кислой капустой с маслом, луком и яйцами. Этот вариант — более древний, чем мясной. Но один считался постным, а другой — праздничным.

2. **Сочни ярославские.**

Тесто готовится также на дрожжах, но целиком из пшеничной муки, на воде, полуслоеное (в три *оборота*). Масла также около 100—150 г. Раскатанный тонкий пласт теста (сочень) на листе ставят в духовку, смазав его предварительно маслом, дают подрумяниться, а затем намазывают пластом творожной массы, сделанной из хорошо отжатого домашнего творога, яиц и сметаны, подсоленных и сдобренных 1 ч. ложкой сахара. Сверху начинку смазывают маслом, дают в духовке чуть заколероваться, а затем быстрым движением складывают сочень пополам, смазывают маслом и чуть припудривают мукой и вновь ставят в духовку допекаться. На смазку идет не менее 50 г масла.

Ярославский сочень готовят нередко и с рыбной начинкой — с половинками филе корюшки с зеленым луком и яйцами. Но в этом случае сочень с начинкой густо смазыва-

ют сметаной с разболтанным в ней яйцом, чтобы начинку прихватило в печи так, чтобы можно было сложить ее вдвое, не разломав и не сдвинув.

Особенность сочня (в отличие от настоящих пирогов) в том, что их не защипывают и что дрожжевому тесту не дают подойти и выходиться, а разделывают его и сразу же сажают в печь. Поэтому и раскатывают его тонко, *в сочень!* Отсюда и общее название у как будто бы разных пирогов.

СПАГЕТТИ. Тонкая (в сухом виде 2 мм в диаметре) и длинная (до полуметра) итальянская нитеобразная круглая лапша. Слово «спагетти» означает нить, шпагат для завязывания. Спагетти отвариваются, как и все другие виды подобных тестяных изделий, в подсоленной воде, но имеют ту особенность, что их нельзя ломать, а надо отваривать целиком во всю длину. Поскольку ни одна нормальная кастрюля не может вместить сразу 50—75-сантиметровые «прутья», то спагетти ставят обычно вертикально в кастрюлю и затем постепенно сгибают, по мере размягчения находящейся в воде части. Другая особенность состоит в том, что спагетти варят *аль денте,* их нельзя разваривать, а для этого они должны быть обязательно все одинаковой длины: переломанные спагетти — уже нарушение правил, что отражается на их вкусе. Об этом обычно забывают за пределами Италии. Третье правило: воды должно быть втрое по массе больше, чем масса спагетти. На одну порцию достаточно 150 г сухих спагетти.

Едят спагетти с различными приправами, но чаще всего с тертым сыром и томатной пастой. Метод еды спагетти также должен соблюдаться. Ложку держат в левой руке, а вилку в правой; вилкой берут (накалывают) и вытаскивают порцию спагетти и, опираясь на ложку, навертывают, не разрывая спагетти, на вилку. Вилку со спагетти подносят ко рту, а освобожденной ложкой одновременно берут приправу и закусывают ею. Без соблюдения этих правил еда спагетти может привести к разного рода конфузам: скольжению тарелок (если навертывают на вилку, опираясь прямо в тарелку), выскальзыванию ненавернувшихся спагетти на скатерть и на колени обедающих, отдельной еде спагетти и приправы, что не столь вкусно и нарушает представление о своеобразии блюда.

Похожее на спагетти изделие как по размерам, так и по форме, сечению, но имеющее несколько меньшее содержание яиц в тесте и поэтому более светлое, чем спагетти, в Италии носит название «феделини», но за пределами Италии также называется спагетти (см. также *макароны*).

СПАРЖА. Одно из самых ранних огородных растений, которое можно есть с 18 апреля до 20 июня. Позже этого срока спаржа уже становится невкусной, теряет нежность.

Съедобными являются лишь белые или чуть розовато-зеленоватые ростки, только появившиеся из земли и не успевшие развиться в зеленое растение. Такую спаржу, как овощ, едят только в странах Западной Европы, у нас же ее разводят иногда как декоративное растение, траву-«гарнир» к цветочным букетам, развивающееся к позднему лету — ранней осени, когда появляется много цветов.

Салатно-овощную спаржу едят отваренной в подсоленной воде с добавлением в воду немного подсолнечного масла и сахара.

Масло необходимо для создания пленки на поверхности воды, кипение должно быть очень тихое. Кроме того, спаржа должна быть полностью погружена на дно, а так как она легкая и всплывает, то ее крепко связывают в один пучок нитками, кладут в середину него камешек или привязывают тяжелую фарфоровую крышку от чайника и варят 20—40 минут, следя, чтобы спаржа не всплыла (варят в открытой посуде).

Поскольку эти правила никогда не упоминаются в поваренных книгах (на Западе, где спаржа столь же обычна, как картофель, о них просто знают с детства), то попытки распространить у нас спаржу не дали никаких результатов: хотя ее и продают иной раз на рынках. При обычных методах варки, когда ее просто бросают в воду да еще вместе с морковью или луком, она становится просто безвкусной. Кроме того, многих пугает резкий, неприятный запах мочи в течение суток после питания спаржей. Вот почему потребитель должен быть информирован обо всех особенностях, связанных с приготовлением и воздействием спаржи.

Французская спаржа — самая лучшая — светло-салатного или бледно-фиолетового цвета, так как возделывается не в теплицах, как в других странах, а в открытом грунте. По этому признаку цвета, окраски всегда можно определить качество и сорт спаржи. Спаржу нельзя хранить в холодильнике: принеся с рынка или из магазина ее надо приготавливать сразу.

СПАС. Армянский суп. Приготовляется на *мацони* (*катыке*) с яйцом, составляющим половину жидкости спаса. Спас заправляется кинзой, мятой и луком, что увеличивает питательно-возбуждающие свойства этого блюда. Спас — превосходное средство для восстановления аппетита у тяжелых больных. В Закавказье его приготовляют в большую жару, когда нет желания ничего есть, а также старикам и детям.

Состав. 0,8 л катыка, 1/2 стакана риса, 5 ст. ложек муки, 1 яйцо, 3 луковицы, 30—50 г масла, 1 стакан мелко нарезанной кинзы, 1/2 стакана мяты.

Приготовление. Муку развести яйцом, взбить; катык развести пополам с водой, соединить обе смеси, постепенно вводя вторую в первую, и поставить на слабый огонь. Непрерывно размешивать, довести до кипения. Добавить наполовину отваренный рис с отваром, мелко нарезанный обжаренный лук, пряную зелень и, не переставая помешивать, вновь довести до кипения. Зимой спас едят горячим, летом охлаждают на льду — едят холодным.

ССЕК. Принятое в основном в Москве название мягкой бескостной части говяжьей туши, расположенной в задней части с внешней стороны середины бедра. В других частях России и за ее пределами эту часть либо называют по-другому, либо не выделяют в особую часть из бедренной части. В Москве бедро делилось на ссек (внешнюю часть) и огузок (ближе к линии бедренной кости), в С.-Петербурге — обе части составляли бедро, в Одессе московский ссек считался бедриной, а ссеком назывался подбедёрок, в Минске и вообще в Белоруссии, особенно Западной, московский ссек назывался среднее бедро, а ссеком — мясо таза, в Харькове ссек входил в кострец, в Киеве и в Правобережной Украине звался куцая нога, огузок, ссек, в Вильнюсе и Литве — бедро, в то время как ссеком там называлась самая горбушка мяса, расположенная между соединением хвоста с хребтом и тазом коровы. В других городах, где были основные забойные центры — Воронеж, Казань, Саратов, Ростов-на-Дону, — также существовали различия в обозначении ссека, но всегда это была задняя, лучшая часть мяса, близкая понятиям кострец, огузок, бедро, ляжка и подляжка говяжьей туши или мясо ягодиц, лежащее в углублении таза и ссекаемое при разделке туши, как горбушка.

Ссек шел на приготовление духового, тушеного мяса, как лишенная костей мягкая часть.

СТРАСБУРГСКИЙ ПИРОГ (паштет, суп). Общеевропейское обозначение для блюд, в которых мясная часть приготовляется либо целиком из гусиного мяса, печени, либо содержит более половины гусятины.

СТУДЕНЬ. Русское название мясных блюд холодного стола, приготовленных из телятины, говядины, свинины путем длительной варки и максимального разваривания мясной части и загустения бульонной. Аналогичные блюда имеются и у других народов (см. *рэсол, мужужи, холодец*), но в их приготов-

лении всегда есть национальные различия, касающиеся либо состава продуктов, либо методов приготовления и приправ.

Русский студень делают из говядины или телятины, свиные студни распространены в областях России, близких к Украине и Белоруссии. В студень идут голова и ноги животного. Одно из главных условий хорошего студня — предварительная тщательная очистка этих продуктов: опаливание, мытье в нескольких водах, выскребание.

Другое условие настоящего студня — в его состав идет вся голова (включая мозги, язык) и все четыре ноги. Обычно в последние десятилетия это условие не выполняется, на студень оставляют лишь отходы, и это лишает студень его характерного вкуса и ценности, заставляет применять при его приготовлении желатин, в то время как комплексное приготовление всех традиционных частей дает естественное желирование, делает студень первоклассным и лакомым закусочным блюдом.

Вначале варят (6—8 часов) все части целиком с луком, петрушкой-корнем, лавровым листом, чесноком и черным перцем. Затем тщательно очищают еще раз от волосков, выявившихся при длительной варке, снимают мясо с костей, нарезают одинаковыми кусочками, как *сальпикон* (см.), кости разрубают и продолжают доваривать их в бульоне.

Когда бульон уваривается до такого состояния, что его по объему остается в посуде столько же, сколько и отдельно нарезанного мяса, то его **солят** (впервые!), вливают чуть-чуть уксуса, настоянного на пряностях, быстро вновь доводят бульон до кипения, сразу же снимают с огня, **процеживают** сквозь двойную марлю. Объем жидкости не должен превышать литра, если были точно положены все требуемые части целиком. Нарезанное мясо, мозги, язык — ровно раскладывают одним толстым слоем в лотке высотой не более 5—6 см, вместимостью на 2—2,5 литра и заливают процеженным бульоном, застуживают. Никакого желатина не требуется для настоящего студня.

Едят студень с *хреном* (см.).

СТЫНКА. Белорусское название корюшки — рыбы озер северозападных областей России, Белоруссии, Прибалтики. Корюшка ныне в основном идет на консервирование, прежде коптилась домашним способом.

СУБПРОДУКТЫ. Современное торгово-канцелярское наименование потрохов (ливера), крови, кишок, голов, хвостов и ног крупного и мелкого рогатого скота и свиней, то есть всего того, что остается на бойнях после первичной разделки туш скота. Субпродукты, как правило, идут в переработку на предприятия пищевой промышленности или, будучи собраны в большие партии и рассортированы по видам, поступают на предприятия общественного питания и реже — в торговую сеть.

В настоящее время субпродуктами называют также отходы первичной обработки забитой домашней птицы — головки, гребешки, потроха, ножки, шейки, хотя единого стандарта в этом отношении все же не существует, поскольку в большинстве стран ливер (печень, сердце, желудок) вкладывается в потрошеную птицу, считаясь ее нераздельной частью, а головки (исключая гребешки) и лапки идут в отходы и используются в качестве корма на зверофермах, так что фактически особых субпродуктов как самостоятельной части не остается. В России тем не менее отдельные бойни, особенно летом, отделяют потроха птицы и продают их отдельно (иногда и раздельно — желудки и печень).

СУДЖУК. Плоская колбаса из сухого, подвяленного мяса говядины и свинины, распространенная среди немусульманского населения стран Ближнего Востока и юга Балкан, то есть на территории бывшей Турецкой империи. Так, суджук выделывают в Болгарии, Греции, Ливане, в турецкой Армении и собственно в Армении. Суджук сильно сдобрен пряностями, особенно красным жгучим перцем.

СУЗЬМА. Кисломолочный продукт, *катык,* отжатый от *сыворотки* (см.). Внешне сузьма похожа на творог, но сильно отличается от него вкусом, запахом, структурой и консистенцией, а главное — имеет совершенно иные свойства. Творог может перерабатываться только дальше — в сыр, то есть *вперед,* претерпевая дальнейшее обезвоживание и переработку в более твердый пищевой продукт. Сузьма же может двигаться как вперед, так и *назад.* Она может превратиться (или вернее — быть превращена) обратно в *катык* (см.) простым добавлением к ней сыворотки, может стать и *айраном* (см.), еще более жидкой средой путем прибавления к ней воды, и при этом сохранить первозданную свежесть. Сузьма может стать не только сыром, двигаясь вперед, но и маслом, чем также отличается от творога, который перерабатывается только по направлению непосредственно вперед — в подобный себе продукт, но никак не в сторону.

Таким образом, сузьма соединяет в себе свойства творога, сметаны, сливок и кислого молока, вместе взятых. Сузьма — поистине гениальнейшее изобретение тюркских народов, продиктованное им тысячелетиями кочевой жизни и вековыми наблюдениями за продуктами молочного скотоводства.

СУЛА. Белорусское название березового сока, иногда слегка заброженного, особенно в местности, пограничной с Литвой, и в районах Западной Белоруссии.

СУЛОЙ (также *цеж, накисель*). Жидкость (вода) с растворенной в ней полностью мукой, отцеженная от отстоя муки и отрубей и используемая как полуфабрикат для дальнейшей кулинарной обработки, например, для варки овсяного киселя, для забраживания. Поэтому сулоем часто называют всякую мучную жижу (что неправильно с кулинарной точки зрения), а также сырой настой солода, затор и пивную, квасную гущу, что также неверно, поскольку сулой настоящий не совпадает с ними по своему составу, а только сходен по его возможному применению.

СУПЫ. Одна из самых многочисленных групп блюд, имеющих часто совершенно разный характер и объединяемых лишь тем, что все они, во-первых, приготовляются варкой на воде и включают в себя не менее 50 процентов жидкости, а во-вторых, используются преимущественно как первые блюда, за исключением *хлебных* и *фруктовых супов,* представляющих собой десертные, сладкие третьи блюда.

По способу приготовления супы различаются в основном по крупным национальным и географическим регионам. В Западной Европе основной вид супов — *бульоны* и протертые *супы-пюре.* В Восточной Европе характерны супы русского типа, так называемые *заправочные,* когда на основе какого-либо отвара (мяса, рыбы, грибов) суп, наряду с этими варящимися в нем основными продуктами, заправляется еще несколькими (от 5 до 20) компонентами, среди которых — овощи, крупы, пряные травы, жиры. Таковы, например, щи, борщ как наиболее характерные славянские супы. Помимо заправочных супов, в число русских супов входят также *холодные* супы — тюри, окрошки, ботвиньи, и *горячие* супы незаправочного типа — уха и похлебки, а также супы, где жидкую часть должна составлять не вода, а кисло-соленые специальные среды — квасы, огуречные рассолы. К ним относятся кальи, солянки, рассольники. К этой группе примыкают и молдавские и румынские чорбы.

В Грузии распространены супы с *яично-кислой* заправкой (чихиртма) на основе бульонов, но имеются и заправочные супы (фактически один — харчо). В Азербайджане и Восточной Грузии, а также на Северном Кавказе самым характерным видом супов являются *горшечные* супы, приготовляемые в духовке методом запекания (пити, чанахи, путук).

В Средней Азии основной тип супов — *«жареные»* супы, когда мясная и овощная часть сначала жарится на масле, а затем заливается водой, и кисломолочные супы, когда отваренная крупяно-овощная часть заливается кисло-молочными продуктами вместо воды (катыком, сметаной).

На Дальнем Востоке — в Китае и Японии — преобладают *комбинированные* супы, когда в готовый горячий бульон уже за столом вводятся различные предварительно отдельно отваренные и поданные холодными и сухими в отдельной посуде — мясо, рыба, трепанги, крабы, креветки, рис, ростки лука, овощи, пряности, из которых каждый может составлять тот набор в свой индивидуальный суп, который он желает. Поэтому на Дальнем Востоке не бывает рецептов определенных супов, могут быть только рекомендации по наиболее рациональному или традиционному составу супов.

СУРОВЕЦ. Квас, приготавливаемый из ржаных отрубей, ржаной муки и закваски и применяемый специально для настоящего украинского борща.

СУСЛО. Сладковатый навар на муке и солоде; сусло еще не имеет дрожжей и хмеля, это полуфабрикат для приготовления пива.

СУФЛЕ (от фр. *soufflé* — пышный, воздушный пирог). Взбитые в пену полужидкие или тонко растертые в пудру пищевые продукты. Суфле чаще всего делают из яиц с разными ароматическими добавками, и поэтому в меню ресторанов под суфле понимаются только взбитые белки с различными добавками и крем из них. В кулинарном же отношении в суфле, то есть в пенистую массу, могут взбиваться и другие продукты, вплоть до мяса. Поэтому суфле как кулинарный термин значит — пенообразное состояние.

СУХАРИ. Высушенный специально хлеб с целью либо хранения, либо дальнейшего кулинарного применения в различные блюда. В сухари для хранения сушат *свежий,* нележалый, мягкий хлеб в слабонагретой духовке, нарезая его ломтями не толще одного сантиметра, причем корку оставляют нетронутой. В сухари для кулинарного применения корку обрезают перед сушкой как у белого, так и у черного хлеба.

Тертые сухари применяются в котлеты для панировки, в хлебные супы, пудинги, кондитерские изделия, шарлотки и другие сладкие блюда.

Перед применением в мясные блюда сухари надо заваривать (размачивать) в кипящем молоке — это повышает вкусовые качества котлет.

СУЧИТЬ. Русский термин, означающий размятие теста и вымешивание его только рукой непосредственно на доске, а не в посуде. Рассучить тесто, значит *выкатать* и *размять* его хорошенько на доске рукой, без помощи скалки.

СЫВОРОТКА. Побочный продукт при скисании молока, выделки творога и сыров, а также при сбивании масла (сыворотка — пахта). Сыворотка имеет зеленовато-желтоватый цвет, содержит много питательных веществ и в большинстве стран используется для выделки сывороточных твердых сыров.

Сыворотка в молдавской кухне идет на приготовление супа-сырбушки, в котором играет роль воды.

СЫРБУШКА. Молдавский национальный суп из сыворотки, кукурузной муки и лука с морковью. Мука засыпается в кипящую сыворотку ситом, чтобы не заваривалась комом. Сырбушка имеет приятный кислый вкус.

СЫРНИКИ (творожники). Быстро приготавливаемые изделия из творога и муки и обжариваемые на масле, жире или растительных маслах.

Самое рациональное приготовление сырников — это постепенный подмес к творогу такого количества муки, чтобы получилось эластичное тесто. В это тесто добавляют чуть-чуть соды, скатывают в колбаску диаметром не более 4 см и нарезают кружочками по 0,5 см толщиной, обваливают их в муке и жарят на сковороде в *перекаленном масле* (см.).

Сырники едят с подливкой из сметаны или фруктово-ягодной (сироп, пюре, мармелад).

СЫРОПЕНЯ. Белорусское название простокваши.

СЫРЫ. Конечный продукт переработки творога, прошедший различные стадии — «заражения» микрофлорой, сушки, созревания и выдержки, а затем получающий покрытие или тару, специально приспособленную для хранения этого продукта длительное время.

Сыры — очень древнее изобретение всех пастушеских и скотоводческих народов, они имеют массу разновидностей в разных странах и отличаются прежде всего исходными продуктами.

Сыры приготавливают из овечьего, козьего, коровьего, кобыльего, ослиного, верблюжьего молока; из молока цельного, снятого, сыворотки, из смеси цельного и снятого молока, цельного и сыворотки, из различных комбинаций козьего, коровьего и овечьего молока.

Но еще большее разнообразие дают способы обработки сыров: их держат в рассолах, в бурдюках, в кувшинах, в деревянных бочках, в известковых ямах, в ларях с овсяной мукой, в горных пещерах с особым климатом и т.д. и т.п. Сыры заражают различной микрофлорой, в результате чего они приобретают не только разный запах, вкус, консистенцию, но и свой

характерный цвет. Сыры бывают белыми, молочными, желтоватыми, желтыми, светло-коричневыми, коричневыми, серыми и черными; они могут быть зеленовато-бирюзовыми, голубыми, с прожилками, красновато-палевыми, в коричневую крапинку или почти синими.

В мире свыше двух тысяч сортов сыров, причем не по названию, а по своей сущности. Есть страны, как например, Франция, где выпускают сотни разных сыров. Генерал Де Голль както, говоря о непостоянстве французов, горько пошутил, сказав: «Разве можно управлять народом, который имеет 379 сортов сыра?» Швейцария, Италия, Норвегия, Англия, Голландия выпускают также десятки сортов неповторяющихся сыров каждая.

Вид сыра, его вкус, особенности зависят не только от секретов обработки, но и от климата страны, где дают молоко коровы и где сыры зреют. Поэтому швейцарский сорт сыра эмменталь, приготовленный в Финляндии или в России, будет значительно отличаться от истинного швейцарского, приготовленного из альпийского молока в условиях высокогорья.

Кулинарное применение сыров (помимо буфетного, закусочного) также разнообразно. Лапша, макароны и т.п. блюда из отварного теста требуют сырной добавки, иначе они перестают быть самостоятельными блюдами.

Запекание или гратинирование многих мясных, рыбных и овощных блюд невозможно эффективно произвести, не применив посыпки их сверху тертым сыром, который гарантирует плотную, вкусную и герметическую корочку.

Сыры мягкого типа, вроде рокфора, а особенно плавленые сыры, применяются для разведения в супы овощные и особенно в супы-пюре.

Сыры разного плана, как ассорти, составляют обычно завершающую стадию обеда, после десерта или непосредственно перед ним.

СЭНДВИЧИ (от англ. *sandwich* — помещать что-то посередине, вставлять между). Английское и современное общеевропейское название бутербродов, то есть ломтиков хлеба с маслом и какой-либо мясной или рыбной накладкой. Сверху сэндвич может быть прикрыт либо куском хлеба, либо листиком салата, сельдерея, кресса, шпината и смазан какой-либо острой начинкой. Назван по имени Джона Монтегю, лорда Сэндвича (1718—1792), питавшегося изобретенными им «сэндвичами», чтобы не уходить обедать из игорного дома (казино) и не прерывать игру.

Т

ТАБАНЬ *(табани)*. Лепешки или толстые блины из дрожжевого теста, выпекаемые на чугунных сковородах на поду или в устье русской печи. Были распространены среди удмуртского, марийского и русского населения Вятской губернии и Удмуртии. Употреблялись с приправой — *зыретом* (см.)

ТАВРАНЧУК *(таранчук, таганчук)*. Старинное блюдо русской кухни, известное в XV—XVII вв., но уже в конце XIX в. начавшее выходить из употребления. Тавранчуки бывают и мясные, и рыбные, ибо смысл этого блюда не в его пищевом составе, а в методе приготовления. Правильнее его называть *таганчук* — то, что приготовляется в тагане, то есть в керамической, глиняной сковороде-миске, в тигле. Тавранчуки приготавливали в горшках, в русской печи, длительным томлением.

Жидкостная среда была минимальной: для рыбы немного воды, иногда полстакана молока, лук, коренья — петрушка, укроп; для мяса — стакан кваса, лук, соленые огурцы и те же пряные травы. Рыба выбиралась разная — судак, щука, окунь, сазан; мясо — большей частью баранья грудинка.

Горшок ставился в печь, и, как только он согревался (спустя несколько минут), его заливали сверху взбитыми яйцами (для рыбных тавранчуков) или, помимо этого, обвязывали горло горшка тряпкой, которая залеплялась тестом. Затем герметизированный таким образом тавранчук ставился в вытопленную печь на несколько часов для томления.

Ликвидация русской печи вначале в городах, а затем и в сельской местности привела к исчезновению тавранчука как блюда, ибо в иных условиях, по-другому, это блюдо не получалось вкусным.

ТАЛЬК. Мягкий, хорошо превращающийся в мельчайшую пудру порошок-минерал. Используется в кондитерском деле для изготовления форм-изложниц, куда отливаются сахарные

и шоколадные корпуса-оболочки для ликерных конфет, то есть того редкого вида конфет, которые имеют внутри вместо начинки жидкость (сироп, ром, коньяк, сливки, фруктово-ягодные соки) и которые вследствие своей хрупкости не могут изготавливаться машинами-автоматами, а делаются исключительно вручную, обычно не на кондитерских фабриках, а непосредственно при магазинах-кондитерских.

Тальк — важнейший и практически единственный материал, который можно применять для отливки форм из расплавленного сахара. К нему добавляют обычно от трети до половины крахмала, чтобы сэкономить этот не всегда имеющийся в торговле материал, но это снижает качество изложниц и вызывает появление брака (протечки) в готовых конфетах. Следует употреблять только чистый тальк-минерал, без тех примесей химического, дезинфицирующего характера, которые придаются тальку, поступающему в торговлю как детская присыпка.

ТАПИОКА. Крахмалоподобный экстракт, получаемый из корней *маниоки* и представляющий собой полупрозрачные крупинки шаровидной, неправильной формы. Тапиока легко варится, представляет собой питательное, нежное блюдо — в виде кашицы, используемой как диетический продукт для детей и больных. В западноевропейской кухне применяется для засыпки в супы, бульоны, при приготовлении *антреме* (см.). На литр жидкости для получения каши идет от 70 до 75 г тапиоки. Тапиока на мировой рынок поставляется в основном Бразилией, Гайяной и странами, расположенными на Антильских островах. Имеется и кубинская тапиока.

ТАРАТОР. Болгарский национальный холодный суп, приготавливаемый на основе *катыка* (йогурта, болгарского молока) и измельченных зеленых овощей (огурцов) и пряных трав (чеснока, укропа, лука). Аналогичен холодным кисломолочным супам народов Средней Азии (см. *чалоп*). В болгарские тараторы для приобретения ими особой консистенции и вкуса вводятся крайне небольшие количества растительного масла, уксуса и орехов, что и отличает их от других кисломолочных супов. Орехи вводятся в виде муки — мелко растертые, что загущает таратор.

ТАРКОВАННАЯ МАССА. Термин белорусской кухни. Означает сырой картофель, натертый на терке и *не отжатый* после этого, а используемый в дальнейшем приготовлении вместе с выделившимся соком. Таркованная масса в белорусской, польской и литовской кухнях противопоставляется *клинкованной массе,* т. е. также приготовленной из сырого терто-

го картофеля, но полностью, тщательно отцеженной в клинке — мешочке конусовидной формы из холста.

Таркованная масса используется в таких блюдах белорусской кухни, как таркованные блины, таркованка, в драниках, капытке. Она соединяется часто также с отварным картофельным пюре, с мукой, яйцами, помогая своей влагой созданию более эластичных видов теста, с иным вкусом, чем в тестяных основах с применением простой воды или молока.

ТАРТАЛЕТКИ (также *тарталетты, тортелетты;* фр. *tartelette,* от *tarte* — торт). Применяемые всей международной ресторанной кухней небольшие тестяные чашечки для подачи в них различных начинок — мясных, рыбных, грибных, овощных, сдобренных соусами и пряными приправами. Тарталетки должны съедаться вместе с начинкой, как это и принято в хорошей кухне, где на их изготовление идет много масла, яиц, сливок.

Тарталетки являются изобретением итало-австрийской кухни, и, по сути дела, их происхождение идет от неаполитанской манеры приготовления пирогов (см. *неаполитанский торт*), которую венская и французская кухни приспособили для декоративной подачи всевозможных остатков, а иногда и просто гарниров, чтобы сделать их аттрактивными, парадными.

В плохой ресторанной кухне тарталетки приготавливают на маргарине и воде, вследствие чего они становятся невкусными, и их практически оставляют несъеденными, выбрасывая как пищевой отход.

В ресторанной кухне тарталетки выпекают сотнями, сразу большими партиями, в специальных маленьких формочках. Для этого формочки устанавливаются плотно друг к другу, смазываются изнутри маслом, и на них сразу кладется, как платок, тонко раскатанное в огромный блин тарталетное тесто. Оно прокатывается скалкой так, что врезается в каждую формочку, и доминается руками. Затем формочки покрываются сверху промасленной бумагой и ставятся в духовку на слабый огонь на полчаса. Тарталетки хорошо вынимаются из форм простым перевертыванием.

Ниже приводятся два состава тарталетного теста: хорошей кухни и дешевой кухни.

1. 250 г муки, 180 г масла, 2 яйца, 2 ст. ложки сливок, 1/2 ч. ложки соли.

2. 250 г муки, 250 г маргарина, 1 ст. ложка уксуса, 125 мл воды (полстакана тонкого).

ТАРТИНКА (фр. *tartine*). Небольшой горячий бутербродик, вид горячей закуски, состоящий обычно из поджаренного на растительном или сливочном масле черного или белого хлеба

с ломтиками отварной или жареной рыбы, отварной требухи (печень, почки) или паштета из них, обсыпанные тертым сыром и загратинированные в духовке. Тартинки подают обычно на ужин или как закуску на массовых приемах, а также в кафе, закусочных — к чаю, кофе.

ТАРХАНА. Армянская национальная лапша, замешиваемая на *мацони (катыке)* и яйцах и состоящая наполовину из пшеничной муки и наполовину из крахмала. Тархану отщипывают от теста небольшими кусочками и дают им высохнуть, после чего хранят тархану в стеклянных банках и применяют по надобности (обычно в суп) только в сухом виде. Свежесделанная тархана распускается в горячей воде.

ТВОРОГ. Русское название сгустка, получаемого после нагревания и отцеживания кислого молока. У большинства народов продукт коагуляции молока носит название *сыра,* в то время как по-русски сыром называют только продукт длительной переработки творога, а не сам творог, который у других народов рассматривается как сыр-сырье и самостоятельной роли в национальной кухне не играет.

В русской кухне, наоборот, творог играет значительную роль и как самостоятельное блюдо (со сметаной, с вареньем, сахаром, медом), и как исходное или составное сырье для *сырников, вареников, ватрушек, творожных паст и пасх* (см.).

Творог можно получать бесконечным числом вариаций, меняя характер молока, его жирность, формы скисания (то есть участие разного рода грибков), температуру подогрева (от комнатной до кипения) и, наконец, вид отжима сыворотки. Но и это еще не все: можно менять пропорции сочетания кислого и свежего молока, вливая одно в другое и подвергая кипячению разные смеси в разное время.

Именно эти вариации и породили разные национальные формы приготовления творога у разных народов, каждый из которых избрал себе одну, наиболее отвечающую его условиям и его национальному вкусу.

Русский творог является самым простым и непритязательным по приготовлению из всех известных в мире. И он имеет свой, особый, истинно русский вкус, который, однако, также меняется ежедневно, как и вкус хлеба, выпекаемого дома каждый день. И именно эти незначительные колебания вкуса, а вернее, его неустойчивость, и составляют основную прелесть домашнего русского творога, стандартизация которого невозможна и который отличается от приготавливаемого промышленностью, как небо от земли.

Первое условие его приготовления — ничего искусственного: ни подмеса сметаны или кефира к молоку, чтобы оно лучше скисалось, ни подогревания скисшейся массы, чтобы она полнее отбросила сыворотку, словом, никакого убыстрения, никакого вмешательства в естественно идущие процессы. Цельное молоко, свободное самозакисание при теплой комнатной температуре — два или три дня превращения в простоквашу, затем отцеживание в марле или бязи — примерно сутки, и несильный, спокойный отжим.

В белорусской кухне известен так называемый клинкованный творог: он делается, как и русский, но на завершающей стадии отцеживается в особых холщовых, сшитых клинообразно мешочках, и масса при этом слегка подсаливается. Причем после отцеживания клинкованный творог помещается под пресс между двумя досками, на верхнюю из которых кладут небольшой груз — от 2 до 4 кг. И этих небольших изменений бывает достаточно, чтобы белорусский клинкованный творог имел иной вкус, чем русский, пластовый, ибо, не будучи крепко спрессованным, русский творог распадается на разнообразные пласты по линиям, куда попало жирное молоко, сметана, образовавшаяся вместе с творогом и не полностью снятая с него.

ТЕЛЬНОЕ. Русское обозначение филированного мяса рыбы, а также изделий и блюд из него. Так, например, рыбное филе, тщательно освобожденное от костей, может быть измельчено (изрублено) на разной величины кусочки, помещено (спрессовано) в оболочку из полотна (салфетку), марли или завернуто в рыбью кожу (обычно в кожу щуки или судака) и отварено в подсоленной воде. Такого рода блюда называются отварным тельным. Они могут варьироваться по составу (от разных рыб), по пряностям и по приданным им гарнирам, но все равно будут называться тельным.

ТЕМПУРА. Национальное блюдо японской кухни; наиболее известно за пределами Японии и часто неверно отождествляется с главными особенностями японской кулинарии. На самом же деле является просто «артельным» блюдом, аналогичным швейцарскому семейному *фондю* (см.), с той же посудой и приборами, с теми же приемами кулинарной обработки, но только с несколько иным пищевым сырьем. В то время, как в фондю основную роль играет сыр, в японской темпуре его место занимает рыба, вернее, небольшие кусочки рыбного филе, заранее приготовленные перед каждым участником трапезы и обжариваемые им самим во фритюре тут же, за столом. Если в фондю обволакивающей средой является расплавленный в вине сыр, то в темпуре кусочки рыбного филе обмаки-

ваются в кляр, состав которого не отличается от европейских ресторанных кляров: мука, яйцо, вода, соль.

В темпуре применяются маленькие кусочки, которые сразу можно положить в рот, не откусывая, и это — обязательное правило при приготовлении темпуры. Других — специфических — нет. В кулинарном отношении — это просто рыба в кляре, жаренная во фритюре. В то же время салаты, подаваемые к темпуре, — ростки бамбука, рис, соевый соус — специфические японские продукты; именно вместе с ними темпура-рыба и превращается в темпуру-кушанье как японское блюдо. Помимо рыбы, в нем употребляются крабы (филе) и фрикадельки, приготовленные из смешанного фарша мяса, риса, каштанов и яиц, — своего рода маленькие (с вишню величиной) клецки, обжаренные во фритюре. Едят темпуру либо на таких же вилках, как и для фондю, либо на тонких длинных бамбуковых палочках, что выглядит, конечно, более по-японски.

ТЕФТЕЛИ (искаженное еврейское из молдавского *Kiftelиce,* от тюркского — *кюфта* (см.)). Шарообразные котлеты из мясных и рыбных *фаршей* (см.), размером крупнее *фрикаделек* (см.) — от величины грецкого ореха до величины небольшого яблока. От котлет тефтели отличают (или должны отличать!) не только форма, но и два кулинарных признака. Во-первых, в отличие от котлет тефтели *панируются только в муке,* а не в панировочных сухарях. Лучшей мукой для тефтелей, если они обжариваются, служит рисовая, на втором месте — пшеничная. Во-вторых, тефтели в отличие от котлет и фрикаделек *формуются не только из мясного и рыбного фарша,* но и из инородных добавок к ним: крупяных (чаще всего — отварного риса) или овощных — мелких кусочков помидоров, сухофруктов, картофельного пюре, которые создают и внешнее, и вкусовое отличие, а также имеют и чисто кулинарные последствия: тефтели благодаря большей рыхлости своих фаршей становятся готовыми быстрее.

Наконец, тефтели характерны еще одной кулинарной особенностью приготовления, хотя вовсе не обязательной, но встречающейся на практике очень часто — это подача их в блюде вместе с соусом или, точнее, прямо в соусе. Дело в том, что эта особенность берет начало с происхождения самих тефтелей. Если котлеты пришли из классической французской ресторанной кухни, где они были выделены в особое блюдо с сопутствующими картофельными гарнирами (картофель жареный или пюре) и потому не требовали никаких подливок или иной жидкой «оправы», то тефтели пришли из народной

кухни тюркских народов через балканскую и австрийскую кухню. Там, где их впервые изобрели, тефтели всегда варились в общей гуще котла и подавались на блюде вместе с густой подливкой, близкой по консистенции к соусу. Эта особенность сохраняется традиционно при подаче тефтелей и в современных европейских кухнях, хотя иногда их поливают не тем соусом, в котором они варились или должны были вариться, а какой-нибудь инородной подливкой, что, естественно, портит блюдо, ибо несвойственно, неподходяще ему по вкусу. Самый естественный соус для тефтелей — жареный лук, помидоры, порей, сельдерей, чеснок в мясном бульоне, загущенные мукой и подкисленные сметаной или соком кислых фруктов.

ТИМБАЛЫ. Общее название различных постаментов, основ, фундаментов, бордюров, приготавливавшихся во французской классической кухне из теста (хлебного или рыхлого теста для бабок, а иногда и бисквитного) с целью создать съедобную платформу или резервуар для помещения в нем различных видов блюд: ассорти из мяса или дичи, фруктовых компотов и мармеладов, маседуанов, печений в кремах, тортов полужидкого типа, ассорти из конфет, цукатов и кремов, — словом, всевозможных изделий как поварских, так и кондитерских, которые, с одной стороны, в силу имевшихся в них жидких и полужидких сред, необходимых для улучшения их вкуса, должны быть помещаемы в такую «посуду», которая бы втягивала в себя излишнюю часть жира, соуса или крема и делала бы изделие удобным для еды, а, с другой, — давала бы возможность оформить блюдо красиво и даже помпезно с чисто декоративной точки зрения.

В западноевропейской кухне XVIII—XIX вв., где украшательство, заимствованное от французской придворной кухни, считалось хорошим тоном, изготовление тимбалов и создание из них, как из строительных блоков, целых кулинарных дворцов и памятников имело большое значение. Умение выпекать тимбалы требовалось как от повара, так и от кондитера, поскольку большинство блюд предполагало их использование.

Что же касается приемов изготовления тимбалов, то они были заимствованы французской кухней у итальянцев, вероятнее всего, у неаполитанцев, в так называемом «Королевстве Обеих Сицилий». Само название — тимбал (то есть бубен, цимбал) — дано, однако, французами по внешнему сходству тимбалов-пирогов с бубнами: и те, и другие представляли собой невысокие и небольшие по окружности цилиндры, полые внутри. Французы использовали принцип приготовления *пиццы* и *неаполитанских тортов* (см.) в смысле расположения

теста в форме, но пошли дальше и выдумали способ делать пустой пирог, заполняя пространство формы, в которую вкладывалось тимбальное тесто, сухим горохом — единственным нейтральным пищевым продуктом, который не разрушался, не разбухал и не осаживался при выпечке в духовке и в то же время не передавал своего запаха тесту. После выпечки горох высыпался из тимбала, и его пустое пространство заполнялось любыми необходимыми пищевыми материалами.

ТКЕМАЛИ — ранняя, весенняя разновидность сливы (зеленой), отличающаяся крайне кислым вкусом и используемая в грузинской кухне как основа для различных приправ к мясным блюдам. Домашний вариант приправы — *соус ткемали* (см. книгу «Поваренное искусство и поварские приклады с. 549) и промышленный, изготавливаемый по иной рецептуре — *квацерахи* (см.).

ТКЛАПИ (груз.). Сухофрукт, непременный компонент ряда блюд грузинской и других закавказских кухонь (по-русски может называться еще: левишник, лавашник, кислая пастила). Тклапи приготавливается из слив алычи или ткемали путем протирания спелых плодов сквозь волосяное (или любое неметаллическое) сито. Полученная масса (без кожицы) наносится слоем толщиной менее 1 см на специальные дощечки из лиственных пород деревьев, смазанные растительным маслом, которые выставляют на солнце для подсыхания. Если слой пасты из алычи после высыхания сильно истончается, то сверху на него вновь наносят массу. Подсохшее, но еще эластичное тклапи снимается в виде листа с доски и подсушивается еще немного на воздухе с тыльной стороны до полной сухости, признаком которой служит равномерное потемнение цвета тклапи с обеих сторон и исчезновение его мазкости. Толщина готового тклапи на более 3 мм. Хранится свернутым в трубку и завернутым в чистую редкую холстину в сухом проветриваемом помещении.

Тклапи легко отламывается от целого листа. Дозируется в квадратных сантиметрах или «кусочках». Например: «добавить кусочек тклапи величиной с пол-ладони».

Тклапи применяется в *харчо* (харчо без тклапи — это не харчо), в других грузинских и армянских супах, а также как добавка к закавказским соусам и подливкам, предназначенным для мяса, риса, овощей, птицы.

Способ применения: вначале кусочек тклапи разводят в небольшом количестве (полстакана) чуть теплого бульона, воды или другой жидкости до полного растворения, а затем этот концентрат вливают в суп, подливку, соусы или иное блюдо.

Помимо Грузии (основного места применения тклапи в качестве определяющего вкусового компонента блюд) подобный по виду и технологии продукт изготавливают также в Среднем Поволжье (Костромской, Нижегородской областях, а также в Марийской, Чувашской, Мордовской и Татарской республиках). Сырьем служит земляника, а получаемый продукт носит местное название *левишника.* Применение левишников — в кондитерских изделиях.

Как тклапи, так и левишники при правильном хранении не теряют своих вкусовых, ароматических качеств и общей кондиции весьма длительное время — до трех лет.

ТОЛМА (тулма). Татарское название *долмы* (см.).

ТОЛОКНО (от глагола *толочь).* Русское и белорусское наименование муки (чаще всего — овсяной), получаемой толчением, а не размалыванием. Толокно употребляется многими народами, в том числе в Закавказье и Средней Азии, где толкут (а не мелют) джугару, полбу, маш. Толоконная «мука» отличается от смолотой прежде всего лучшим вкусом, большей питательностью, поскольку в ней сохраняются все фракции зерна, в то время как в смолотой, мельничной муке первые, наиболее питательные обдирные фракции часто идут в отходы.

В силу того, что в толокне сохраняются все части исходного растения, толоконную муку можно употреблять в пищу без дополнительной тепловой обработки. На этом принципе построено употребление *камы* (см.), а также применение толокна для диетического и детского питания, где оно может разводиться в теплом молоке без всякого кипячения.

ТОМЛЕНИЕ. Приготовление блюд из мяса, рыбы или овощей при помощи медленного, длительного тушения, но не на плите или в духовке, при нарастающей температуре, а в русской печи — при медленно падающей температуре или при длительном сохранении одинаковой температуры. Томленое молоко с особым вкусом и красноватым отливом получалось только в русской печи. Все томленые блюда обладали прекрасным вкусом, нежной консистенцией.

Томление иногда имитируют в специальной тиховарке или в духовке, периодически подливая небольшие количества кипятка к тушащимся блюдам и продлевая тем самым процесс тушения, подавляя ускорение выпаривания.

Но такие блюда очень часто получаются невкусными, как бы вываренными, хотя мясо, например, и разваривается столь

же хорошо, как и в настоящих томленых блюдах. Однако присущий томлению вкус воссоздать иным путем, кроме подлинного томления в русской печи, не удается.

ТОПИНАМБУР (фр. — *topinambour)* — земляная груша — клубневое растение, произрастающее в Сев. Америке. Получило название от одного из индейских племен, употреблявших грушевидные клубни в пищу. До Второй мировой войны в Европе считалось несъедобным. Не обладает ни собственным запахом, ни вкусом. Однако чрезвычайно богато фосфором, что и послужило причиной включения его ныне в оздоровительный рацион. Употребляется в сыром и в вареном виде — как пюре или тертый салат, с добавлением различных придающих запах пряностей (лук, чеснок, петрушка и т.п.). Включен с 60-х годов официально в число блюд французской и международной кухни (пюре топинамбур или т.н. пюре по-иерусалимски, салат, жареный, топинамбур а-ля Морне и др.).

ТОРТЫ. Разновидность сладких пирогов. Первые торты — итальянского происхождения. По-итальянски *кондитер* — это приготовитель тортов — *тортайо.* Известная французская пословица «о вкусах не спорят» по-итальянски звучит — «о тортах не спорят». Само слово «торта» означает по-итальянски — скрученность, извилистость и имеет в виду замысловатые извилистые украшения кремом, которые делаются поверх тортов.

Торты — это обычно крупные (иногда очень крупные — до метра в диаметре) кондитерские изделия в форме низкого цилиндра или имеющие эллипсовидную, прямоугольную, треугольную и даже пирамидальную и коническую форму.

Общим внешним признаком для тортов является их декоративно обработанная поверхность, для чего применяются разные, несходные в кондитерском отношении способы, имеющие общей целью — создать аттрактивное изделие.

Поскольку торты являются преимущественно парадными, праздничными изделиями, приуроченными к каким-либо событиям в семейной или общественной жизни людей, то их внешний вид, внешние поверхностные, оформительские, декоративные качества играют для людей гораздо большую роль, чем их коренные, существенные свойства. Поэтому в быт и торговлю проникла и укрепилась тенденция различать торты не по типу их приготовления и виду теста, а по названиям, отличающим их видимый, внешний признак: торт шоколадный, фруктовый, кремовый и т.д., а иногда по названиям, которые и вовсе не имеют никакого отношения к кондитерскому

существу и скорее скрывают, а нисколько не отражают содержание торта: «Подарочный», «Юность», «Сказка», «Юбилейный» и т.п. — и приняты только с рекламными целями.

Все торты в кондитерском отношении можно разделить на следующие разряды:

1. **Настоящие торты, или торты, выпекаемые целиком.** Это, по сути дела, сладкие пироги, чаще всего полуоткрытые или закрытые, а также сплошные изделия из куличного теста, которые после выпечки лишь слегка декоративно обрабатываются сверху нанесением *глазури,* накладкой *цитронатов* (см.) и т.п. Их сладкая часть состоит из варений, орехов, меда, а тесто в большинстве случаев дрожжевое. Этот тип тортов самый лучший по качеству, ибо он вырос из народных национальных сладких изделий в основном восточных народов, приготавливаемых из натуральных высококачественных пищевых материалов путем длительной, тщательной обработки теста и дающих в целом вкусный, полезный, питательный продукт.

2. **Торты итальянского типа** (см. *неаполитанский торт*), у которых *тестяная часть* — дно, внешняя оболочка (стенки), а иногда и верхняя крышка — *выпекается отдельно* от сладкой — фруктовой, кремовой — начиночной части и которые заполняются любой начинкой уже в холодном виде. Итальянские торты могут проходить в собранном виде и кратковременную вторичную обработку, целью которой бывает либо сплавить положенные в такой торт разнородные материалы, либо заглазировать их поверхность, заколеровать ее. (О приготовлении основы из теста для тортов итальянского типа см. также *тимбалы.*)

3. **Сборные торты.** Самая распространенная и самая разнообразная группа тортов, приготавливаемых из разных материалов, но по одному способу: они *монтируются из теста разных видов* (тесто выпекается *отдельно,* как полуфабрикат, затем накладывается слоями и различно обрабатывается — пропитка, промазка, подпрессовка, нанесение декоративных узоров, глазури и т.п.).

По применяемому тесту эта группа делится на следующие виды тортов:

Французские. Делаются из бисквитного или слоеного теста. Бисквитное тесто может быть с разными вкусовыми добавками (кофе, какао, миндаль) и иметь разный цвет (яично-желтый, светло-коричневый, темно-каштановый). Оно нарезается узкими плашками горизонтально из крупных бисквитов так, чтобы в торте было три (а не два, как это делается у нас) бисквитных слоя. Бисквитные слои пропитываются сиропами, содержащими ром или коньяк, а затем накладываются друг на друга, поочередно промазываясь мармеладом, вареньем, кремами.

Слоеное тесто выпекается сразу тонкими широкими коржами (или еще более тонкими листами). Они не подвергаются ни траншерованию, ни пропитке сиропами, как бисквиты, а прямо накладываются слоями друг на друга; слои промазываются более жидкими — в сравнении с бисквитами — кремами. Слоеное тесто или вафли размягчаются сами постепенно под воздействием нанесенного на них крема, поэтому такие торты выстаиваются после изготовления не менее 6 часов, чтобы произошла полная пропитка.

Венские. В принципе монтируются так же, как и французские, но для основы тортов используют дрожжевое венское тесто, а в бисквитах, в вафлях и особенно в слоеном тесте применяют промазку из взбитых сливок. Вместо варенья и коньяка для промазки и пропитки используют преимущественно молочно-шоколадные и молочно-кофейные сочетания, комбинации взбитых сливок с яичными кремами.

Вафельные торты. Самый однообразный, «скучный» вид тортов, состоящих из вафель с кофейной или шоколадной плотной и лишенной влаги промазкой, на которую чаще всего идет наскоро приготавливаемая *ганажевая масса* (см.). Эти торты удобнее транспортировать, они долго хранятся, но грубы, однообразны по вкусу.

Песочные торты. Приготавливаются из отдельно выпекаемых коржей-плашек песочного теста, монтируемых затем в торт. Пропитки тестяной основы не производится, но промазка всегда фруктово-ягодная, мармеладная. Сверху такие торты глазируются простой сахарной глазурью, а затем украшаются кремом или аппликациями. Это самый дешевый и «опасный» вид тортов для полных и склонных к полноте людей.

«Жидкие» торты (характерны для Великобритании). На дно глубокого фарфорового блюда (или стеклянной глубокой посуды) кладется слой бисквитного теста, затем все блюдо заполняется кусочками (иногда — обрезками) любой формы и величины от бисквитов, орехового печенья, бабок, в полном беспорядке, так, чтобы между обломками готового печенья было как можно больше зазоров. Когда блюдо заполнено почти до краев, в него заливают вначале коньячный сироп, затем жидкий мармелад и, положив еще ряд кусочков разного печенья, до краев заливают масляно-яичным кондитерским сладким кремом. На поверхность этого торта могут быть положены цукаты, цитронаты, молотые орехи, и торт ставится на сутки в холодильник.

Ни в каких украшениях, ни в какой дополнительной работе этот вид тортов не нуждается — он самый простой по технологии изготовления и один из самых вкусных. В нем отразилось британское презрение ко всякого рода помпезности, к французскому пусканию пыли в глаза, и подчеркнуто значение истинного содержания и вкуса: торт, над декорированием которого не было сделано никаких усилий, оказывается самым вкусным или, по крайней мере, одним из самых вкусных.

Творожные торты. Торты, выпекаемые целиком из творожно-мучной кондитерской массы с добавлением подъемных средств (соды, кремортартара, пекарского порошка). Это вкусные, приятные, полезные торты, поверхность которых покрывается глазурью из белка с сахаром, а затем декорируется точно так же, как и у обычных тортов из теста.

Приемы декорирования тортов.

1 *Глазирование* поверхности (верхней крышки торта) *глазурями,* яичным белком, плотным кремом с последующим подсушиванием.

2. *Аппликации* — наложение готовых декоративных элементов (шариков, листиков, звездочек и т.п.) из шоколада, карамели, цукатов, цитронатов и пр.

3. *Декорирование кремом* (кремами) при помощи *кондитерского мешка, шприца* и набора *корнетов,* с использованием заранее приготовленных трафаретов из бумаги или картона, рисунок которых кондитер повторяет на торте.

ТРЕСКА. Морская рыба с белым плотным мясом: нежным у свежей и хорошо замороженной, не оттаявшей рыбы, и суховатым, распадающимся на пластины у рыбы, плохо замороженной, подвергавшейся размораживанию или не совсем свежей, старой. Треска — отварная или тушеная — национальное блюдо норвежцев и исландцев. Для предотвращения вытекания из трески сока при жарении и тушении и распадения ее на пластины при варке исландцы выработали, например, прием обмазки тушки или кусков филе трески перед тушением смесью растительного масла, вина, топленого сала-бекона, горчицы, перца, соли. Другой прием заключается в обертывании тушки поджаренными листиками бекона и тушении в таком виде с лавровым листом и луком в закрытой жаропрочной посуде в духовке в течение 30 минут. Треска по-исландски подается с отварным картофелем и сливочным маслом. В общеевропейской кухне, а также в русской треску, как и судака, предпочитают жарить в растительном масле, предварительно запанировав в муке и придав ей гарнир из жареного картофеля и лука.

ТРЮФЕЛИ. Название грибов пирамидальной или ромбовидной формы, растущих в буковых или дубовых лесах под землей (на глубине 5—20 см от поверхности) и обладающих исключительно приятным вкусом и ароматом. Трюфели собирают при помощи специально тренированных собак и свиней. Основное место произрастания — Франция. В России трюфели в начале этого века еще можно было встретить в дубовых рощах Подмосковья, но в связи с загрязнением воздуха и почвы химикатами и особенно в связи с кислотными дождями они ныне практически исчезли.

Трюфелями также называют в России сорт шоколадных конфет, по своей форме и цвету напоминающих трюфели-грибы.

ТУКМАЧИ — салма вятская, вятская лапша, основой которой являются взятые в равных частях пшеничная и гороховая мука. Салма вятская стала русским блюдом с XVI в., после покорения Казанского ханства и входившего в его состав Булгарского государства.

В тесто вятской лапши добавляется конопляный сок (масло) и яйцо. По составу, внешнему виду вятская лапша является полной аналогией итальянских тестяных изделий Fettucine verde, но отличается вкусом из-за наличия конопляного масла (в итальянских феттучини используется оливковое). Тукмачи — один из классических примеров международной кулинарной конгениальности народных, национальных кухонь.

ТУРНЕДО (фр., исп. *tournedos*). Маленькие, в палец толщиной, кусочки вырезки, нарезанные ровно поперек волокон и гриллированные или поджаренные, тушеные. После готовности сервируются плашмя, с украшением из крутых яиц, маслин или кусочков салата, отварных овощей и подаются с овощными гарнирами. Типичное блюдо французской ресторанной кухни.

ТУРОНЫ. Вид мелкого печенья, сходного с безе, испанского изобретения. В русской кондитерской кухне иногда назывались также «испанским ветром». Туроны содержат муку и меньшее количество яичных белков по отношению к сахару, чем и отличаются от безе по составу, а также требуют иной технологии приготовления.

Состав. 8 яичных белков, 400 г сахарной пудры, 50 г пшеничной муки, цедра.

Приготовление. Сахар и белки взбивают так, чтобы размер массы увеличился втрое, взбивают над теплой плитой. Когда масса готова, добавляют пряности или эссенцию с определенным ароматом и продолжают взбивать ее уже не на плите, а на разделочном столе. К еще не остывшей массе добавляют небольшими порциями муку, тщательно смешивают и через *кондитерский мешок* высаживают различными фигурками на смазанный маслом и подпыленный мукой лист. После осадки теста ему дают подсохнуть и, как только на поверхности туронов образуется корочка, ставят в духовку на легкий жар: либо в предварительно нагретую и выключенную, либо на нижнюю ступеньку и с открытой дверцей. Как только туроны заколеруются, им дают слегка остыть (минут 10), а затем отделяют от листа, ударяя по нему ложкой сбоку — при этом туроны отскакивают сами.

Туроны можно подкрашивать при помощи кофе, какао, шоколада, добавлять лимонную, апельсиновую, миндальную эссенции, придавать земляничный, ванильный, коричный аромат. Их можно использовать как элементы аппликации *тортов*.

ТУТТИ-ФРУТТИ (ит. *tutti frutti* — все плоды; в переносном смысле — всякая всячина). Принятый в международной ресторанной кухне итальянский термин для обозначения какого-нибудь сборного блюда, представляющего собой полный набор разных пищевых продуктов, относящихся, однако, к одному типу: например, полный набор морских продуктов — крабов, креветок, мидий, кальмаров и пр.; салат из различных фруктов — ананасов, персиков, абрикосов, черешен, вишен, слив; или салат из ягод — земляники, малины, клубники и т.д. Когда это касается плодов и ягод, то наименование «тутти-фрутти» (все фрукты) не поясняется.

Но когда речь идет о широком наборе пищевых продуктов не фруктовой группы, в меню к названию тутти-фрутти делается всегда пояснение — к какому виду продуктов это относится. Так, например, тутти-фрутти дель маре (плоды моря), тутти-фрутти мясное (мясное ассорти), мороженое тутти-фрутти (то есть разные сорта мороженого и притом разноцветные).

ТУШЕНИЕ. Широко распространенный во всех кухнях мира тип тепловой обработки, в основном мяса и овощей.

Для тушения продукт (мясо, овощи) нарезается кусочками, которые вначале обжариваются на сильном огне до образования корочки, а затем помещаются в смесь воды и масла, на котором они жарились, и медленно нагреваются под крышкой до полного или частичного выпаривания воды. Тушеные продукты отличаются мягкой консистенцией, хорошим вкусом, дают широкую возможность применения пряностей и приправ, но требуют значительного времени, особенно для мяса — не менее 1—1,5 часов, а иногда и более. Тушению чаще всего подвергают немолодое мясо и притом непервосортных частей туши.

Тушат также и в духовке — в посуде с закрытой крышкой, в смеси воды и масла, и также не менее 1 часа.

ТЫКВА. Овощное бахчевое растение, мякоть которого используют для приготовления овощных пюре. Вначале тыкву надо нарезать на кубики и отварить под крышкой на медленном огне с небольшим количеством воды до ее полного выпаривания. Протереть в пюре, отделить твердые частички, добавить чуть сахара и щепотку соли. Такое пюре — основа для гарниров и самостоятельных блюд. Необходимо проварить это пюре с небольшим количеством мясного бульона, чтобы снять присущий тыкве сладковатый привкус, и добавить либо муки, либо каши (манной, пшенной, рисовой) или же картофельное пюре. Обязательно также введение лука, петрушки, сельдерея, чеснока и легкое подперчивание или добавка томатного сока, соуса, пасты.

ТЭТМЬЁЛЬК (или «длинное молоко»; швед. *tatmjolk,* исл. *langur mjolk*). Кисломолочный продукт, приготавливаемый в странах Скандинавии (Норвегии, Швеции, Исландии), а также в Швейцарии и возможный во всей планетарной Субарктике и в высокогорных областях Центральной Азии (Монголии, Туве), где произрастает несколько видов растения пингуикула *(Pinguicula vulgaris),* которое отличается от других растений тем, что поедает садящихся на него насекомых. В России это растение встречается только на Кольском полуострове.

«Длинное молоко» приготавливается посредством внесения в теплое, подогретое до 36—42 °С цельное овечье, козье или коровье молоко сока указанных растений, пучком которых натирают внутреннюю поверхность емкости (горшка, кастрюли, банки, бочки), куда заливают молоко.

Вследствие взаимодействия с соком растения молоко довольно быстро свертывается в полужидкую тягучую массу, трудно поддающуюся разрыву. Взяв пальцами частичку «длинного молока», можно вытянуть из него «нитку» длиной почти до полуметра, пока она не разорвется.

«Длинное молоко» известно в Скандинавии почти 1000 лет. Однако лишь недавно его производство было поставлено на промышленную основу. Исландские биологи доказали, что сам по себе сок указанных растений не имеет никакого отношения к свертыванию молока и что оно достигается бактериями и грибками, приносимыми насекомыми, паразитирующими на растениях. Именно микрофлора вызывает особый вид свертываемости, подобно тому, как сычужная закваска вызывает специфическую свертываемость молока при производстве сыров.

ТЮРЯ. Холодное суповое жидкое блюдо русской и белорусской кухни. Основой в тюре является квас — ее жидкая часть. Твердой частью служит хлеб (черный), лук, соль как обязательные компоненты. К ним может добавляться тертая редька. Возможны и молочные тюри: в простоквашу крошатся отварной картофель, лук, чеснок.

Тюря — простое, быстро приготавливаемое, но полезное и, при правильном умелом соблюдении пропорций всех компонентов, вкусное блюдо.

У

УИПС (от англ. *whip* — кнут, хлыст). Взбивное десертное блюдо английской кухни, которое получило с начала XIX в. собственное название для отличия от взбивных блюд венской кухни, признанных классическими и основанных главным образом на взбивании сливок или имевших сливки одним из основных компонентов смесей. В уипсах обходятся без сливок — яйцами, соком цитрусовых и вином или ромом. Кроме того, уипс имеет, по сути дела, один — основной — рецепт (остальные рецепты разнятся лишь ароматическими добавками).

Состав. 200 г сахарной пудры, 2 апельсина, 1 лимон (сок и половину цедры от него), 90 г виноградного вина, 1 ст. ложка рома, 6 желтков, 4 белка, 8 г желатина (в пудре).

Приготовление. Сахарную пудру, цитрусовые, вино и ром смешивают и взбивают с желтками над огнем до загустения, после чего добавляют желатин, взбитый с белками в плотную пену. Полученную массу выкладывают в блюдо-форму, смазанную миндальным маслом или водой с добавлением миндальной или иной *эссенции* (например, земляничной) — для придания аромата в основном белковой пене, которая сама по себе безвкусна.

УКРОП. Пряное огородное растение, трава, широко используемая в качестве ароматической приправы во всех кухнях мира и практически во всех видах блюд, кроме десертных. В русской и западноевропейской кухнях укроп используется в основном в салатах и супах; в финской и прибалтийской кухнях — в рыбных блюдах, причем в большом количестве, как один из главных компонентов; в восточных кухнях применяется меньше и, как правило, в мясные тушеные блюда и кисломолочные. В русской кухне укроп — одна из основных пряностей, применяемая во всех видах солений (огурцов, помидоров, грибов). Для солений применяются исключительно старые стебли укропа, отцветшие и начавшие высыхать, с семенами. Укроп хорошо сохраняется в сушеном виде и полуконсервированном (с солью) в герметически закрытой посуде.

УКСУС (или уксусная кислота). Продукт естественного скисания виноградных сухих вин или искусственно изготовляемый путем сбраживания спиртов и углеводов. Уксус — широко применяемая в кулинарном деле приправа, но ею следует пользоваться очень осторожно. На практике лучше всего избегать применения уксуса там, где это возможно. Совершенно необходим уксус только при приготовлении маринадов, а также как дополнение при подготовке горячих мясных и рыбных блюд, в качестве компонента, помогающего их ферментации.

Обычно в продажу уксус поступает в виде эссенции 80-процентного содержания либо в виде 6-процентного столовой уксусной кислоты (иногда 3% и 9%). Во всех случаях промышленный уксус для кулинарного употребления следует разводить до 3-процентного, что считается нормальным с точки зрения восприятия уксуса органами осязания и желудком. Но и после разведения промышленный уксус следует еще кулинарно обработать, то есть настоять его одну-две недели на пряных травах: укропе, базилике, чесноке, петрушке, сельдерее, эстрагоне или смесях пряностей, которые иногда подбираются по определенному признаку в зависимости от дальнейшего употребления уксуса в блюдах (со сладковатой или островатой вкусовой гаммой, например, с употреблением имбиря, красного перца, цедры, корицы и т.д.). Существуют сотни рецептов настоя уксуса на пряных травах, но все они, по существу, варьируют одни и те же растения, меняя лишь их дозировку и время выдержки. Чем дольше настаивается уксус, тем он лучше — крепость его уменьшается, смягчается острота, а вкус и аромат усиливаются и улучшаются.

Уксус в обработанном виде применяется в маринадах, солении грибов, в мясных и рыбных блюдах, салатах, винегретах, как приправа к студням, заливным, холодцам, но его применение следует строго ограничивать технологически неизбежным использованием как катализатора в процессе приготовления, а не в сыром виде как острой приправы.

УЛИТКИ. Мягкотелые, используемые в пищу во всех странах Южной Европы, где имеются виноградники. В пищу идет так называемая виноградная улитка, питающаяся молодой, нежной листвой некоторых плодовых и ягодных растений. Подобные улитки, живущие на листве приречных кустарников, например, на иве, тальнике, ольхе, распространены и в средней полосе, но в пищу не используются. Только в Латвии регулярно собирают их в парках у ручьев, в садах и экспортируют в страны Западной Европы как деликатес, хотя само населения Латвии этих улиток не употребляет.

Для препарирования улиток необходим острый инструмент и соответствующая посуда (см. *эскарготьерка*). Они могут быть легко отваренными и обжаренными в панированном виде во *фритюре* (см.).

Улитки — постоянный элемент в меню ресторанов болгарской, румынской, греческой и югославской кухонь и почти обычное блюдо французской кухни.

Основная особенность технологии приготовления улиток состоит в том, что их предварительно отваривают в воде, а затем тушат в течение почти часа в виноградном вине с маслом и овощами.

На 2 кг улиток — 0,5 кг лука, 150 г масла и 150 г виноградного вина. Помимо этого, к блюдам из улиток добавляют грибы или помидоры и пряности.

УРАМА. Татарское наименование *хвороста* в виде лапшевидных спиралек. В переводе означает «спираль»; заимствовано из русской и украинской кухни. (См. *вергуны.)*

УСТРИЦЫ. Блюдо французской и бельгийской кухни. Как ресторанное блюдо получило международное распространение. В дореволюционной России — закусочное блюдо имущих слоев, для него использовалось привозное французское сырье. В советское время блюдо не привилось даже в ресторанах. Предпринятый в 70-х годах ввоз устриц из Кубы (как и лангустов) пришлось прекратить из-за полного отсутствия спроса на эти продукты со стороны населения. Сыграло роль полное отсутствие соответствующей кулинарной практики, привычки, а также известная брезгливость, поскольку устрицу надо есть живой. Но вместе с тем и незнание, как обращаться с этим продуктом, как к нему подступиться и как использовать, имело, несомненно, решающее значение.

Устрицы, предназначенные для еды, должны быть живыми: если это условие не соблюдено, значит, продукт испорчен, и его нельзя есть. Первым показателем свежести устриц является плотно закрытая раковина: если в ней есть хотя бы крохотная щель, значит, устрица протухла. Открывать устрицу надо специальным устричным ножом, а если его нет, то узким медицинским скальпелем. Его надо ввести в том месте, где створки соединяются замком, и провести по центру устрицы с плоской стороны раковины, где располагается мышца, запирающая створки. Как только устрица откроется, надо коснуться того края ее мантии, где едва различима темноватая линия ресничек: если устрица жива, ее тело дрогнет, если останется неподвижной, значит, она мертва и хотя еще и не протухла, но в

пищу все равно не годится. При вскрытии устриц их надо всегда держать не просто в руке, а в салфетке — это предотвращает выскальзывание и устриц, и ножа.

Едят устриц просто: сбрызнув лимонным соком, устрицу просто «выпивают» с выгнутой, углубленной стороны створки и заедают черным хлебом (который ради устриц ввозят во Францию). Запивают устриц либо сухим белым вином (во Франции — шабли), либо светлым пивом (бельгийская Фламандия, Голландия).

Выпускаемые рядом стран консервированные устрицы — это уже отваренный или обжаренный полуфабрикат, который применяют, подобно крабам и мидиям, в салаты, супы, винегреты в мелконарезанном виде. Но эти устрицы не дают никакого представления о вкусе живых, настоящих устриц.

УСЯНМЯНЬ. Китайская составная пряность, так называемый «порошок пяти специй», в который входят корица, укроп, гвоздика, бадьян и солодковый корень (желтый корень, или уральская солодка).

Эта пряная смесь имеет пряно-сладковатый, особый аромат, сообщающий «китайский колорит» большинству китайских блюд, поскольку она применяется как к мясу (особенно свинине), так и к домашней птице (утке) и к десертным блюдам, состоящим из фруктов и риса.

Усянмянь — «мягкая», нежная приправа. Она как бы противостоит другой китайской приправе, предназначенной для блюд из морепродуктов и являющейся «сильной» пряной добавкой (*хуацзея* (см.) — «смесь четырех специй»: лука, перца, имбиря и бадьяна).

УТКА. Домашняя и дикая птица, предназначенная в основном для жарения и тушения (в отваренном виде менее вкусна). Вследствие этого утка дает хорошее, вкусное блюдо в тех национальных кухнях, где традиционные кулинарные приемы способствуют наилучшему выявлению качеств ее мяса и где употребляются такие добавки, которые в процессе приготовления поглощают жир утки, нейтрализуют его или ликвидируют действием пряностей и ароматических приправ специфический запах, особенно у дикой птицы (см. *ыштыкма).*

Классическими являются блюда из утки в западноевропейской и китайской кухнях, где существует несколько различных способов приготовления утки, весьма отличных друг от друга. Наибольшую международную известность получила утка по-пекински *(Бей-Инг-Као-Я).*

Приготовление этого блюда практически возможно только в Китае, поскольку для этого берутся специально откормленные утки определенного веса (2—3 кг), используется специальная духовка, оборудованная крючками для подвешивания уток и лотками для собирания стекающего жира, но главное, используются такие приемы холодной обработки утки, которые требуют специальных навыков и ловкости (например, вдувание воздуха через очищенный зоб внутрь утки, удаление внутренностей не через брюшную полость, а через разрез под правым крылом, промывка утки изнутри водой через анальное отверстие и наполнение утки водой перед гриллированием в печи, а также специальная обработка ее кожи до посадки в печь).

Эта обработка кипятком и соевым соусом, производимая двукратно, длится фактически двое суток с двумя перерывами по 12 часов, требующимися для подсыхания кожи естественным образом без вытирания ее или подсушивания.

Уже одно это показывает, что приготавливать таким образом один или два-три экземпляра утки просто нерентабельно, — необходимо, по крайне мере, изготовлять по две-три сотни тушек уток, чтобы был занят целый рабочий день без простаивания. Поэтому утку по-пекински даже в самом Китае можно получить только в крупнейших ресторанах, которым по плечу подобное блюдо — и с точки зрения квалификации поварского состава, и с точки зрения рентабельности.

Само обжаривание утки занимает 30—40 минут и не представляет никакой сложности, но ее холодная обработка требует много сил, профессионального умения, аккуратности и выдержки.

Весьма показательно, что те описания рецептуры утки по-пекински, которые публикуются иногда в других странах или в международных ресторанных справочниках, даже отдаленно не напоминают настоящее китайское блюдо этого названия и опускают существеннейшие приемы обработки либо по незнанию, либо ввиду их кулинарной невыполнимости при существующем уровне подготовки поварского персонала в европейской кухне.

Неудивительно, что утка по-пекински считается лучшим в мире блюдом из утиного мяса. Но попробовать ее можно лишь в исполнении китайских поваров, да и то только в одном-двух первоклассных ресторанах Пекина или Шанхая.

В Средней Азии и особенно в Закавказье уток и гусей практически не принято употреблять в пищу. Наоборот, в Белоруссии, на Украине, в Литве утка и особенно гусь — любимое и даже праздничное блюдо. Однако не всегда его вкусно приго-

тавливают, что объясняется отсутствием у молодого поколения прежних кулинарных навыков.

В Китае, как мы видели выше, утка в силу сложности ее традиционной обработки уже много веков — блюдо парадной кухни, которое готовят изредка, но в массовом количестве на предприятиях общественного питания, оснащенных соответствующим оборудованием и работающих на крупные государственные или общественные заказы (например, приготовление утки по-пекински для государственных приемов, где присутствуют сотни, а порой и тысячи гостей). В России же, Белоруссии, на Украине утка, как и другие изделия из крупной дичи птицы, всегда была традиционно домашним, типично семейным блюдом, что не в последнюю очередь объясняется тем, что птицу, и особенно утку, при семейном обеде удобно делить на порции, удобно использовать получающиеся во время ее приготовления побочные продукты, особенно жир.

Однако сокращение семейного приготовления пищи автоматически привело к забвению блюд из утки, а приготовление в сети общественного питания, где ее в сыром виде режут на порции (что резко снижает качество, искажает вкус), дискредитировало утку в столовых и сделало ее нелюбимым и нежелательным блюдом.

То, что утки ныне поступают в торговую сеть мороженными, и неумение их правильно оттаивать, наряду с незнанием рецептуры и наиболее рациональных форм приготовления, также не способствует укреплению традиций готовить блюда из утки.

Размораживают утку медленно, при комнатной температуре, причем, если она помещена в пакет, его не снимают, а лишь вскрывают. Как только птица оттает, ее немедленно нужно готовить: очистить, срезать лишний жир в брюшной части (если надо — слегка опалить), затем натереть сильно смесью соли, перца, майорана, тмина изнутри. Распустив немного жира с подсолнечным маслом в сковородке, обжарить утку равномерно со всех сторон до полного колерования, не оставляя никакого необжаренного места.

Подготовленная таким образом птица кладется в жаропрочную утятницу — на одну сторону груди (например, на правую), а через 15 минут переворачивается на другую (левую), еще через 15 минут кладется на спинку и снова тушится 15 минут при закрытой крышке. При этом при каждом переворачивании ее надо обильно поливать соком, образовавшимся в утятнице. После обжаривания на спине проверяют степень готовности: большой иглой слегка прокалывают кожу утки на месте соединения горла с грудью — если выступает светлая и чистая капля сока, то утка готова. Ее следует вновь полить соком и жиром и оставить в духовке без крышки заколероваться со всех сторон. После этого обмазывают равномерно перышком, смоченным в ледяной воде и затем в коньяке, и вновь на пару минут ставят в духовку, чтобы добиться хрустящей корочки, и подают к столу.

В процессе жарения утки в утятнице вместе с ней можно тушить картофель и капусту, антоновские яблоки — либо в той же посуде, если она достаточно широкая, либо в посуде рядом, отливая туда излишки сока и жира от утки и используя ранее срезанный жир. Яблоки и картофель можно тушить и внутри утки, но в этом случае они будут не столь вкусными, а порой и безвкусными, и, кроме того, мясо утки может сделаться более влажным. (Если утка старая, то лучше тушить ее не по 15, а по 20 минут на каждой стороне.)

УХА. Русское национальное рыбное горячее жидкое блюдо. Уха отличается от рыбных супов и других рыбных суповых блюд русской кухни (*ботвиньи, юрмы, кальи, солянки* — см.) как технологией приготовления, так и составом и композицией продуктов.

В уху в принципе должна идти только свежая, свежепойманная или даже живая рыба (например, в стерляжью уху). Вторым отличием ухи является ее приготовление только из одного сорта рыбы — отсюда уха всегда называется по названию рыбы соответствующей породы: стерляжья, окуневая, осетровая, судачья, сиговая. При этом в уху идет только так называемая сладкая (или «белая») рыба, но совершенно исключаются такие сорта, которые относятся к «черной» рыбе по русской народной номенклатуре, то есть не годятся для ухи лещ, пескарь, уклейка, плотва, налим, щука, из которых можно готовить лишь *рыбный суп.*

В ресторанной практике иногда принято варить уху на рыбном бульоне из костистой рыбы, или головизны, затем процеживать этот бульон и доваривать в нем филе от хороших сортов рыбы — либо красной, осетровой, либо судака. Такое блюдо нельзя назвать ухой — это типичный суп типа *фюме,* использующий приемы французской кухни, приспособленной к варке мясных бульонов, в принципе противоречащих ухе как блюду, основанному на быстрой варке свежего и однородного сырья.

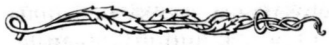
В настоящую уху не кладутся овощи, кроме лука (целой луковицей) и в редких случаях — одной-двух целых картофелин, да и то тогда, когда уха готовится уже из снулой рыбы, хотя и выловленной недавно, но уже не живой.

Видами русской региональной ухи, распространенной лишь в определенных районах страны, являются уха из снетков (или чудская уха) в Псковской и Петербургской областях и уха из сущика — мелких сушеных в русской печи окуньков и ершей, которая распространена в Карелии, Архангельской области и в примыкающих к ним районах Вологодской области. Эти два вида русской ухи обладают своим особым, неповторимым вкусом и также приготавливаются без всяких наполнителей как

чистые бульонные прозрачные супы, только с луком. Все виды ухи готовятся очень быстро — от 12 до 20 минут кипения. Свежую рыбу для ухи не очищают от чешуи, а кладут в холодную воду, и при ее медленном нагревании чешуя распускается без остатка, давая ухе ее особый навар и вкус.

УШКИ. Поварское и отчасти бытовое старое наименование мелких пельменеобразных изделий из лапшевого теста небольших размеров и упрощенной формы (треугольнички), начиненных чаще всего жареным луком и грибами. Использовались в качестве засыпки в литовские борщи, применялись в основном в старолитовской, польской и белорусской городских кухнях. Тесто под ушки в отличие от пельменей нарезалось не кружками тонким стаканом, а небольшими квадратиками, что ускоряло и упрощало приготовление ушек. Это было чисто формальное, внешнее отличие. Ушки, приготовленные с мясным фаршем, фактически напоминали литовские колдуны (колтунаи) и отличались лишь менее тщательной отделкой и худшим составом начинки.

Таким образом, ушки можно считать упрощенным, приспособленным для менее зажиточных слоев вариантом пельменей и колтунай.




Ф

ФАЗАН. Птица, относящаяся к семейству куриных. В древности была завезена из Персии в Европу и распространилась на территории стран, входивших в Римскую империю. Ныне в диком виде встречается в Закавказье, Прикаспии, в Средней Азии, Казахстане и Киргизии, а также в Уссурийском крае, в Приморье на Дальнем Востоке. Последние годы фазанов успешно разводят в вольерах, на фермах.

Фазан принадлежит к дичи, отличающейся высокими гастрономическими качествами своего мяса, сочетает легковаркость, характерную для всех куриных, с ароматом и вкусом дичи, обладает необходимой упитанностью и поэтому в отличие от большинства дичи не нуждается в *шпиговании* (см.) и *мариновании* (см.). Фазанов обычно жарят на противнях или в лотках, поливая стекающим с них соком, а также приготавливают фаршированными (фруктами и рисом), используют сухие виноградные вина, а также кальвадос для смеси с подливкой.

Блюда из фазана принадлежат к французской, грузинской, азербайджанской и иранской кухням как парадные блюда. В Узбекистане и Таджикистане мясо фазана, отделенное от костей и кожи, используется в плове.

Лучшим по своему мясу считается кавказский фазан. В торговле появляется в сезон с октября по середину января.

Блюда из фазана входят в номенклатуру лучших ресторанных блюд международного класса: жаркое из фазана, фазаньи грудки (филе), паштет из фазана (в него идут обрезки мяса с крыльев и ног, горла и ливер).

ФАЛЬШИВЫЙ ЗАЯЦ. Блюдо немецкой кухни (см. *заяц фальшивый*).

ФАРШ (фр. *farce*). Термин, применяемый для обозначения всякого сырого молотого мяса, независимо от того, какому животному оно принадлежит, теплокровным или рыбам. По-

этому различают мясной фарш, именуя его всегда по виду животного, мясо которого фаршируется: свиной фарш, бараний фарш, телячий фарш; птичий фарш — куриный, гусиный, утиный, перепелиный, воробьиный, куропаточный; рыбный фарш, обозначающий как бы все сорта рыбы, но на самом деле изготавливающийся только из частиковых и морской рыбы, поскольку из ценных пород рыб фаршей никогда не делают.

Мясо крабов, раков, лангустов, омаров, а также кальмаров, голотурий, трепангов никогда не превращается в фарш, то есть не измельчается в сыром виде, так как это может привести к резкому ухудшению качества мяса (его подвергают тепловой обработке целиком). Оно, как и другие виды мяса, может быть превращено в фарш после отваривания, но в таком случае оговаривается, что речь идет о *фарше из отваренного мяса.*

Фарш получают, в основном пропуская мясо через мясорубку. Причем всегда должно быть указано, через какую решетку (особенно в рецептах блюд восточной кухни) пропускается мясо — крупную или мелкую, или же с трубкой (для самых тонких фаршей). Но фарш может быть и рубленым, то есть получаться без помощи мясорубки.

Из овощей фарши не делают — их либо мелко секут, если они сырые, либо толкут, если они вареные, в результате чего получается уже не фарш, а более тонкая среда, называемая *пюре* (см.).

Измельченные же овощи, но прошедшие затем тепловую обработку, дополненные пряностями или приправами, образуют группу пищевых изделий, носящих в кулинарной практике нашей кухни и торговли условное название «икра» (например, баклажанная икра, кабачковая икра), принятое по аналогии со степенью измельченности настоящей, рыбьей икры.

ФАРШИРОВАНИЕ. Приготовление *начинок* (см.) и использование их в блюдах и изделиях. Русский термин, соответствующий фаршированию — *чинение.* «Чиненый» — значит фаршированный. «Куря чиненая», «тыква чиненая» известны с XVII в. Фарширование предполагает наличие какого-либо целого, неповрежденного, с замкнутой оболочкой пищевого продукта (например, целой курицы, утки, гуся, индейки или целой тыквы, кабачка, целой рыбины — щуки, карпа). Его внутренняя полость освобождается от естественного заполнения (внутренностей, семян) и начиняется какой-либо начинкой, приготовленной из других пищевых материалов (овощей, фруктов, зерна) или же из части тех же пищевых материалов (мяса, рыбы, птицы), но измельченных и сдобренных пряно-

тями, чтобы по вкусу они отличались от основной пищевой оболочки. Фарширование может быть *полным,* когда используют лишь внешнюю оболочку того или иного продукта (например, только кожу курицы или щуки), а в начинку идет мясо этой птицы или рыбы, превращенное в фарш и перемешанное с другим продуктами — рисом, сухофруктами, свеклой, луком и т.п. Фарширование может быть *обычным,* обыкновенным или *естественным,* когда фаршем просто заполняется какая-либо естественная полость (например, желудок, сычуг коровы, теленка или овцы, или же вместо внутренностей утки, гуся помещаются целые яблоки) и, следовательно, подготовительные операции по фаршированию сводятся до минимума, определяются естественной потребностью просто заполнить пустоту и тем самым облегчить тепловую обработку продукта. Наконец, фарширование может быть *частичным,* когда в тот или иной продукт фарш вводится как побочный компонент, составляющий меньшую часть данного блюда, или же фарширование не предполагает пронизывания основного сырья на всю глубину.

Так, например, частично фаршированными могут считаться *рулеты, запеканки, зразы* (см.), где фарш составляет узкую прослойку, едва заметную внешне, а во вкусовом отношении создающую лишь легкий акцент блюда. Частичным фаршированием может считаться и внесение небольшого количества начинки из чеснока и сельдерея в неглубокий разрез баклажанов, предназначенных для соления.

Фарширование чрезвычайно широко применялось и все еще применяется во французской кухне, оказавшей в этом отношении огромное влияние на всю западноевропейскую кухню и особенно на немецкую. В XVIII и XIX вв. фарширование во французской кухне нередко превращалось в самоцель, поскольку этому приему подвергались в той или иной степени почти все блюда. Само понятие поварского искусства ассоциировалось с умением фаршировать все что угодно. С конца XIX в. и особенно в XX в. стали ценить неповрежденный, натуральный продукт, и фарширование стало отождествляться со стремлением к фальсификации блюда — поэтому фаршированных блюд стали избегать как повара, так и потребители.

Во всех национальных кухнях тем не менее сохранились и сохраняются неизменными естественные фаршированные блюда. Именно они стали сегодня все более ассоциироваться с праздничными, торжественными, традиционными — поэтому и фаршированный антоновкой гусь, и индейка с картофелем и маринованными вишнями или сливами, и курица с ри-

сом и курагой остаются вечным памятником лучших произведений национального кулинарного искусства и композиции и приняты как в Европе, так и на Востоке в качестве парадных блюд у разных народов.

ФАСОЛЬ (греч. *фасóли*). Бобовое растение, зеленые стручки которого и зрелые зерна используются как в самостоятельных блюдах (лобио, фасолевые взбивные каши, пюре, консервы), так и в качестве добавок в супы, овощные гарниры, салаты из отварных овощей. Фасоль имеет огромное количество культурных сортов, каждый из которых отличается цветом, и за этим внешним различием скрывается существенная разница во времени варки, что имеет определяющее значение при приготовлении блюд из фасоли.

Первым и основным правилом приготовления фасолевых блюд является поэтому строгое распределение фасоли по сорту и цвету. Смешивать и варить вместе разные сорта крайне неудобно и, кроме того, это всегда отрицательно сказывается на качестве таких блюд.

В целом фасоль — самое капризное и самое трудноваркое бобовое. Но зеленая стручковая, то есть недозрелая фасоль варится быстро и хорошо. Более скороварки, чем другие сорта, болгарская карликовая белая фасоль, украинская пестрая, мексиканская красная и кубинская черная фасоль. Долговарки — американская крупная, белая флажоле, украинская белая (обыкновенная).

Фасоль надо варить в холодной воде так, чтобы вода едва покрывала ее верх, на очень маленьком огне, не трогая и не мешая.

Вследствие того, что фасоль любого вида варится дольше всех других овощей, дольше рыбы и мяса, — отварную фасоль приготавливают даже для супов отдельно и лишь затем, когда суп готов, вводят ее.

Точно так же отдельно готовят фасоль и для овощных каш и гарниров, смешивая ее с другими овощами уже в готовом, сваренном виде.

Солят фасоль лишь после полной ее готовности и даже после полного завершения приготовления фасолевого блюда. Так, например, фасолевые пюре солят только после пюрирования фасоли, а не после окончания ее варки.

В качестве вкусового акцента фасоль требует лука, помидоров, чабера (особенно последнего; недаром в ряде языков чабер носит название «бобовая пряность»). Взбитое пюре фасоли хорошо воспринимает масло — растительное и сливочное. Белые сорта фасоли лучше предварительно вымачивать

в холодной *кипяченой* воде, а затем уже отваривать. В холодной воде (не кипяченой) вымачивать фасоль надо осторожно, лишь при условии пользования мягкой водой, без солей. Иначе соли проникают в фасоль в процессе вымачивания и препятствуют ее развариванию, делают ее хрупкой и твердой.

ФИНОЧЧИ (ит. *finocci*) — отварные кусочки стебля фенхеля (см. книгу «Поваренное искусство и поварские приклады», с. 410), обжаренные в кляре. Блюдо (или гарнир) тосканской, а позднее и австрийской кухни.

ФИЛЕ (фр. *filet*). Термин, который имеет широкое значение, но которым обычно обозначают лучшую, самую нежную и вкусную и самую дорогую часть мяса домашних животных, птицы, дичи и рыбы.

У свинины, телятины и говядины филе называют либо *вырезку,* либо часть между вырезкой и покромкой (филе в узком поварском смысле).

У птицы и пернатой дичи филе считается грудка (два филе), а у рыбы — спинная часть.

Филе, как бы его ни толковали (и в широком, и в узком смысле), всегда идет на приготовление целых натуральных блюд — куском (бифштексов Шатобриан, *турнедо,* жаркого, *ростбифа, миньонов* и т.д.).

При зажаривании настоящего филе-вырезки на сковороде нельзя ни в коем случае отбивать мясо и надо стараться жарить очень быстро, на каждой стороне по 2,5—3 минуты, чтобы покрыть весь кусок равномерной коричневой корочкой. При этом надо жарить в предварительно раскаленном масле, но ни в коем случае не поливать маслом сверху, как это делается у некоторых видов жареных и духовых мясных блюд.

После того как на большом огне корочка образовалась (и прошло не более 6 минут с начала обжаривания), сковороду с мясом снимают с огня и закрывают крышкой, дав постоять так 2 минуты. Только после этого солят, перчат и сервируют. Таким образом, на приготовление филе на сковороде уходит 10 минут и на гриллирование из филейной части (или вырезки) бифштексов Шатобриан также 10—12 минут. Внутри мясо остается в обоих случаях розоватым, сочным, но без вкуса и запаха сырого мяса.

ФЛАМБИРОВАТЬ (от фр. *flamber* — опаливать). То есть обжечь пламенем. Термин означает такую завершающую стадию поварского приготовления, когда для придания окончательного вкуса и в неменьшей степени для соответствующего

торжественного кулинарно-декоративного эффекта блюдо, уже поданное на стол, обливают небольшим количеством спирта или коньяка и поджигают.

Так, например, поступают с мясными блюдами из *вырезок, филе* (см.), с некоторыми блюдами из дичи, особенно из крупной птицы — фазанов, турачей, дроф, и с некоторыми кондитерскими блюдами, где обливается не само кулинарное изделие, а посуда, вернее, ее край (спирт или коньяк наливаются по ободу посуды, как бы образуя кольцо), так что огонь как бы охватывает на мгновение изделие, но не причиняет ему никакого вреда (горячие фламбированные фрукты).

Фламбирование всегда было высшим кулинарным шиком, к которому могли прибегать лишь высококвалифицированные специалисты, поскольку этот прием весьма рискован и требует особенного навыка, а также высокого качества сырья (коньяков лучших марок с содержанием спирта выше 40° или рома).

Для фламбирования нужна спиртовка и специальная сковорода с длинной ручкой. Спирт подливается со стороны, сбоку неглубоким половником, а сковорода с блюдом, нагретая предварительно, вращается над спиртовкой таким образом, чтобы пламя со спиртовки перешло на края сковороды. Если пламя вздымается слишком высоко, то его тотчас гасят, закрывая блюдо крышкой, которая входит в комплект для фламбирования и обеспечивает плотное прилегание к сковороде и мгновенное угасание пламени.

Вообще же, во избежание всяких неожиданностей, даже профессиональные повара предварительно проверяют на кухне, как ведет себя в данном блюде данная жидкость, избранная для фламбирования, и как работает спиртовка.

ФЛАНЫ (фр. *flan*). Один из видов приготовления тортов, широко распространенный в XVIII и XIX вв. во французской и западноевропейской кухне и используемый также в России, особенно в середине XIX в.

Суть его состоит в следующем: из сдобного сахарного теста или из *бриошного* и *растворчатого,* используемого для приготовления бабок, выпекают в форме нечто вроде основы, которая носит название флана. Для этого форму, смазанную маслом, заполняют тестом до половины и выпекают так, чтобы оно поднялось до краев формы. При этом середина формы вследствие недостатка теста вздувается пузырем и под ним образуется полость.

Именно этот «пузырь» срезается, полость еще более расширяется и обравнивается ножом, и остающийся флан является собой как бы тестяной цилиндр с дном (иногда и дно вы-

чищается от теста, если оно пригорает, и флан превращается в цилиндр). Этот цилиндр смазывается изнутри мармеладом и гарнируется разными кондитерскими гарнирами: абрикосами с заварным кремом, глазированными фруктами, яблоками с рисом, меренгами. Иногда все это смазывается сверху кремом, глазурью и колеруется в духовке в течение 2—3 минут, а иногда фланы заполняются по-холодному — мороженым, мармеладами, желе, маседуанами, цитронатами.

ФЛЯКИ (польск. *flaki* — требуха). Польское национальное блюдо, в основе которого — рубцы (рубец — первый, самый большой отдел желудка жвачных животных). Для фляков рубцы тщательно чистят, скоблят, промывают в холодной и теплой воде, два-три раза дают вскипеть, снова сливают воду и снова дают вскипеть, вновь чистят, скребут и только после этой предварительной обработки варят не менее 5 часов. Именно в этом залог получения из рубцов вкусного блюда. При этом рубцы варят не в воде, а в предварительно подготовленном костном бульоне, и к концу варки в загустевший бульон кладут овощи, которые должны свариться к моменту полной готовности рубцов. Ровно столько же овощей (морковь, брюква, сельдерей), нарезанных соломкой, обжаривают в масле и тушат до мягкости, загущая это тушение масляно-мучным соусом, а затем разводя слегка костным бульоном. Далее обе части овощей (отварных и тушеных) соединяют, а совершенно разварившиеся рубцы режут длинными узкими полосками и еще 30 минут варят в бульоне, после чего гарнируют смесью овощей. Только после этого фляки солят, перчат и подают вместе с пряностями (перцем красным, майораном), которые употребляют во фляки по вкусу. Одновременно к флякам подают тертый острый сыр — зеленый или типа брынзы.

Таким образом, фляки в конечном счете представляют собой как бы второе отварное или полутушеное блюдо вместе с жидкостью густой суповой консистенции. Иногда этот навар уваривают до выпаривания или же сливают, если он вследствие нетщательной предварительной обработки рубцов имеет какой-либо побочный запах.

Чем тщательнее обработаны фляки, тем они вкуснее.

ФОНД (фр. *fond* — основа, основание). Поварское профессиональное наименование основных соусов, на основе которых приготавливается ряд других. Во французской кухне фонд — это подливка, получаемая при жарении мяса или рыбы из смеси животного сока и масла и остающаяся на сковороде после жарения.

В домашнем хозяйстве эти остатки невелики и их не утилизируют, а счищают. В ресторанной же кухне — они являются основой для приготовления разных соусов. К ним обычно добавляют муки, воды и проваривают. Этот базовый состав и называется «фонд». Придавая ему пряности, соль, приправляя томатной пастой, сметаной, яйцами и сливками, получают практически любой соус.

ФОНДАН (фр. *fondant* — расплавляющий). Кондитерское название леденцовой расплавленной массы. Сахар 11-й пробы (см. *сахар*), перед карамельной. Фондан отливается в гипсовые или талько-крахмальные формы, в специальные низенькие плоские ящики. Этот термин часто встречается в кондитерских рецептах, относящихся к XIX и первой половине XX вв.

ФОНДЮ (фр. *fondu* — плавленый). Главное и практически единственное национальное блюдо швейцарцев. Для его приготовления применяется специальная жаропрочная посуда, укрепленная над спиртовкой, а также длинные, с деревянными ручками (чтобы не нагревались) вилки. Фондю приготавливают в торжественные моменты или часы досуга, когда никто не спешит и вся семья или близкие друзья собираются вместе на трапезу. Именно определенное настроение, чувство единства, общности, которое возникает (или должно возникать) во время этой трапезы, является важным компонентом в приготовлении фондю как национального блюда. Само же по себе оно несложно. В посуду, имеющую вид широкой супницы, наливается полтора стакана сухого местного белого (рейнского) вина, которое подогревается на спиртовке, и в него всыпается вдвое большее по весу (600 г) количество тертого сыра, обычно не одного, а двух сортов, чаще всего грейера и *эммен-таля* (см.), и размешивается так, что сыр распускается в вине. После этого в посуду добавляется три-четыре чайных ложки картофельной муки, разведенной в вине, что способствует загущению фондю. Затем каждый из участвующих в трапезе насаживает на вилку кусок хлеба и обмакивает его в пенящуюся массу фондю, в результате чего хлеб покрывается как бы толстой «рубашкой» из сыра. К массе фондю добавляются разные пряности, обычно чеснок (им смазывается посуда перед заполнением ее вином) и мускатный орех, укроп, чабер, перец, тмин (или лимонная цедра), в зависимости от сорта употребляемого в фондю сыра.

Принцип фондю, то есть приготовления тут же, за столом, а не заранее на кухне, какого-нибудь скороварного блюда самими обедающими, вовсе не является чем-то присущим толь-

ко швейцарской национальной кухне. Он использовался в течение целых столетий и используется до сих пор в китайской кухне (например, в сосуде наподобие самовара подается на стол кипящий бульон, к которому гости по своему выбору добавляют расставленные тут же на столе быстроваркие заправки (мясо крабов, бамбуковые ростки, шпинат, рыбное филе, пряности и пр.) и доваривают их в жаровне, имеющей форму ящика, наполненного углями).

Но как сочетание сыра, сваренного в виноградном вине, фондю является, несомненно, совершенно оригинальным кулинарным изобретением швейцарцев.

ФОРЕЛЬ. Рыба семейства лососевых, обитает в чистой воде горных речек, в проточных водоемах с быстрым подводным течением. Используется в западноевропейских и закавказских кухнях. Особенность кулинарной обработки форели такова: варится в вине или смеси воды (бульона) с виноградным вином; фаршируется в отличие от другой рыбы несвойственными рыбе приправами — орехами, фруктами, кислыми соками (гранатовым, лимонным). При отваривании форели в армянской кухне применяются также квасцы.

ФОРМЫ. Общее наименование вспомогательных кухонных и кондитерских приспособлений, облегчающих стандартизацию внешнего вида кулинарных изделий. Формы изготавливаются обычно из жести (черной или белой), алюминия, а также керамики и жаропрочного стекла. В последнее время формы все чаще покрываются новыми синтетическими материалами, облегчающими их чистку.

Формы подразделяются по своему назначению и конструкции на несколько видов.

1. ***Выемки*** (см.), при помощи которых придается определенная внешняя форма мелким изделиям из теста (печенью), кусочкам овощей, предназначенных для *канапе* (см.), хлебу — до их тепловой обработки, в холодном виде.

2. ***Формы, не имеющие дна*** и представляющие собой лишь стенки, ограничивающие определенное изделие в момент выпекания. Такие формы используются при выпечке запеканок, фаршей, шарлоток, творожных изделий, обладающих значительной влажностью в сыром виде. Отсутствие дна способствует испарению этой избыточной влаги, а не превращению ее в кипящую жидкость, которая может испортить внешний вид и вкус изделия.

3. ***Выпечные формы со съемным дном*** для выпечки куличей, тортов, кексов.

4. ***Выпечные формы с дном,*** обычно в виде опрокинутого срезанного конуса, из которых изделие вынимается посредством их опрокидывания. Предназначены для выпечки бабок, баб, соложеников, драчен, десертных омлетов, воздушных пирогов и т. п.

5. ***Формы фигурные*** — в виде разного рода тарелочек, ванночек. Предназначены для заливных, желе, плотных киселей, маседуанов, бланманже, форшмака.

Выпечные формы перед помещением в них теста обычно смазываются изнутри сливочным маслом, а затем подпыляются мукой или панировочными сухарями. Иногда дно таких форм и края (стенки) обкладываются промасленной бумагой, на которую и наливается затем тесто.

Формы для желе не смазываются ничем, но для лучшего извлечения из них блюд они после выемки из холодильника сразу ставятся на мгновение в тарелку с горячей водой — это дает возможность вынуть залитое изделие без повреждений.

ФОРШМАК. Холодное блюдо, характерное для еврейской кухни. Представляет собой паштет из селедочного фарша, приготовленный без тепловой обработки. В форшмак идет хорошая, предварительно вымоченная в молоке или чайном отваре селедка, фарш которой тщательно протирается. К нему добавляются белый хлеб, лук, антоновское яблоко, желтки крутых яиц — все это также в растертом состоянии. Белки крутых яиц мелко секут. Яичная часть заправляется солью, сахаром, перцем, уксусом, и половина ее идет в селедочную массу форшмака, а другая половина служит для обмазки форшмака извне. Форшмаку придается форма усеченной прямоугольной пирамиды при помощи жестяной формы, которой он отжимается, как детские куличики на песке.

ФРАППИРОВАТЬ (от фр. *frapper*). Международный поварской термин, означающий «охладить то или иное блюдо, пищевое изделие или напиток с целью достигнуть улучшения его вкуса перед едой».

Фраппируют также некоторые кондитерские тестяные изделия перед посадкой в печь, чтобы увеличить их воздушность и улучшить вкус.

ФРИ (фр. *frit* — жареный). Жаргонный ресторанный термин, принятый иногда в современной отечественной кухне для обозначения в меню мясных и рыбных жареных блюд, где мясо имеет сильную панировку (порой довольно толстую, двой-

ную). Обычно такие блюда обжариваются во *фритюре* (см.), отчего, вероятно, вследствие сокращения в бытовой речи слова «фритюр» и произошел этот неграмотный термин.

ФРИГЕРУЙ. Название шашлыков и подобных им блюд в румынской кухне.

ФРИКАДЕЛЬКИ (фр. *fricadelle,* из итальянского). Изделия из мясного и рыбного *фарша* (см.) небольших размеров (обычно с вишню или грецкий орех), которые используются в супах в отварном, жареном, тушеном виде. Фрикадельки быстро сваривaются, за несколько минут, и поэтому удобны, особенно в суповых блюдах. Вместе с мясным и рыбным фаршем к ним могут быть подмешаны и другие пищевые продукты — мука, крупа (чаще всего — рис), пряные травы (укроп, петрушка, сельдерей), пряности (перец), лук, чеснок и т.д.

ФРИКАНДО (фр. *fricandeau*). Название блюд, приготовленных из задней части телятины, чаще всего из *ссека,* который запекается целиком в духовке. Приготовление фрикандо распадается на две стадии. В первой — телячий ссек, как он есть, шпигуют, обкладывают в кастрюле овощами и пряными травами, подливают бульона и масла и, закипятив на плите, ставят на час в духовку под крышкой. Вторая стадия приготовления заключается в том, что полуготовый или фактически готовый фрикандо вынимают из духовки, обравнивают, зачищают сверху от жира, пленок, неровностей, жил и глазируют, покрывая какой-нибудь пищевой оболочкой, а затем в открытом виде ставят в духовку для заколерования.

Фрикандо сервируется, как и все блюда из задней части, разрезанным на порционные куски, но составленным вместе, с овощными гарнирами, соусами.

ФРИКАСЕ (фр. *fricassee*). Блюдо из молодого, нежного мяса (обычно из телятины и цыплят), приготовленного с косточками. Цыплята делятся на четвертушки или половинки, в зависимости от величины. Фрикасе вначале обжаривается в масле с соусом на сковороде или в котлике, а затем доводится до полной готовности в густом соусе, *лиированном* яйцами. Тем самым блюдо получается и не жареным, и не вареным, но и не тушеным, а чем-то средним. Именно это и дает ему собственное имя — фрикасе.

ФРИТЮР (фр. *friture*). Название поварского жира и одновременно поварского приема, при котором применяется этот жир. Фритюр — это обычно растопленное нутряное свиное

сало, иногда с добавлением растительного масла, помещенное в специальную глубокую посуду — фритюрницу, напоминающую супницу, но без ножки-подставки, и доведенное перекаливанием до состояния тихого кипения. Фритюр всегда предварительно процеживается перед тем, как в нем что-либо жарят. После жарения он снова процеживается и используется многократно. Поэтому минимальная доза фритюра — 1 кг сала или 1 литр растопленного жира. При жарении во фритюре пищевое изделие или продукт опускается в него целиком, до полного погружения — либо специальной ложкой, либо на особой сетке, — а жарение занимает обычно 1—2 минуты, а иногда и меньше. Изделия, жаренные во фритюре, имеют ровную, правильно обжаренную поверхность, красивый «золотистый» внешний вид, в силу чего жарение во фритюре применяется преимущественно в ресторанной кухне.

ФУРШЕТ (от фр. *fourchette* — вилка). Открытый стол, стол а-ля фуршет, за которым не сидят, а около которого стоят. Стол а-ля фуршет накрывается во время массовых приемов большого числа людей и по своему составу продуктов является *холодным столом* (см.). На нем, на особом приставном столике, помещаются стопками тарелки (одного или двух размеров), ложки и вилки (иногда и ножи). Обедающие подходят, берут тарелки и один из предметов столового прибора, чаще всего вилку, и выбирают на общих блюдах приглянувшуюся им закуску, после чего сразу же отходят от стола как можно дальше, чтобы не мешать подходить другим и чтобы фуршетный стол был хорошо виден из любой точки зала, в котором он поставлен. Это необходимо и для обслуживающего персонала: официант, заметив издали, что то или иное блюдо опорожнено, немедленно подходит и убирает его, заменяя новым, полным.

ФЫДЧИН. Осетинский пирог из пресного теста с мясной начинкой, выпекаемый на сковороде в духовке. Особенность состоит в том, что он формуется непосредственно на сковороде, а не на разделочной доске, как обычные пироги, и должен точно, без малейшего зазора быть пригнан по размерам к сковороде.

Фыдчин — закрытый пирог, и его верхняя корка накладывается, как лепешка, точно поверх сковороды, чтобы тесто заподлицо входило в нее; лишнее тесто срезается скалкой, проведенной по верхнему краю сковороды. Края тщательно защипываются и заделываются, чтобы не вытек сок из начинки. В противном случае фыдчин будет испорчен: он превратится в сухой, нераскусываемый лист теста.

ФЮЗИ (фр. *fusil,* буквально: личное оружие, ружье) — узкий, с округленным полотном кортик, изготовленный из лучшей закаленной стали и с удобной, большой деревянной или костяной ручкой. Входил до XIX в. в полный парадный набор оснащения повара и до сих пор входит в униформу парадных поварских *команд* (см. *буше*), выступающих на международных кулинарных конкурсах, а также присутствует в парадной униформе шеф-поваров глав государств, крупнейших мировых ресторанов, признанных мэтров национальных кухонь в Европе, глав поварских обществ и клубов. Практически служил и служит для заточки и правки ножей, особенно траншерных кухонных ножей, требующих постоянного поддержания определенного уровня остроты.

Таким образом, фюзи был чуть ли не основным оружием повара, ибо без хороших, быстрорежущих инструментов невозможна успешная и спорая работа на кухне.

Поскольку в старину, в армии *fusil* (фузилем) называли также орудийный замок в артиллерии, то в кухонном деле этот термин применялся к названию не только поварского кортика, но и для обозначения крышек от сковородок и чугунков (котелков).

ФЮМЕ (фр. *fumer* — дымить, куриться). Термин французской и международной ресторанной кухни для обозначения крепких мясных и рыбных бульонов, двойных и хорошо уваренных, издающих сильный аромат.

Х

ХАЛВА. Восточная сладость, распространенная в странах Среднего и Ближнего Востока, а также на Балканах. По-видимому, иранского происхождения, известна с глубокой древности (с эпохи греко-персидских войн, то есть с V в. до н.э.). Мастера по изготовлению халвы в Иране называются кандалатчи. Это до сих пор особая поварская профессия, отделенная от других, что указывает на сильную специфичность приготовления халвы, требующей особой подготовки. Имеются сотни видов халвы, множество рецептов ее приготовления, поэтому в условиях бесписьменной, практической передачи знаний от безграмотных народных кандалатчей требовались еще и уникальные способности по запоминанию. Ручное, индивидуальное производство халвы сохранилось ныне лишь в Иране, Афганистане и Турции, и это лучшая по качеству халва. При промышленном же производстве, в основном двух-трех видов, халва получается низкого качества, быстро сохнет, сваливается в непромешанные комки-сгустки, выделяет жир и горкнет. Фасовка халвы промышленного изготовления мелкими кусками или в жестяных банках и полиэтиленовых формах также ведет к быстрому высыханию этого изделия и к искажению его вкуса.

Основные компоненты халвы просты: это сахар или мед, мыльный корень и какое-либо (одно-два) вкусовое пищевое сырье, по имени которого называется та или иная халва и которое дает ей вместе с именем и свой характерный вкус. Обычно таким сырьем являются орехи или семена, обладающие маслом: грецкие орехи, миндаль, семена подсолнуха, кунжута, конопли. Помимо этих базовых продуктов в халву добавляют часто и всевозможные суррогаты, в основном муку, которая имитирует и загустители, и базовое сырье и которую скрывают, маскируют разными эссенциями.

Смысл создания халвы из этих простых продуктов заключается в том, что каждый из них — сахар и орехи — доводится

до пенообразного состояния. Для этого применяются различные «хитрости», многие из которых до сих пор сохраняются в секрете у старых кандалатчей и не всегда совпадают с современными промышленными возможностями механически создавать пену. Для интенсификации пенообразования и, главное, для фиксации сахарных и ореховых пен используется мыльный корень и другие аналогичные пеностойкие растительные добавки.

Порядок соединения и приемы соединения пен разного рода — не только искусство, но подчас и секрет, влияющий на вкус халвы, ее консистенцию. Бывает далеко не все равно, вмешать ли ореховую пену в сахарную или наоборот — сахарную ввести в ореховую с мыльным корнем. Тщательное перемешивание пен и затем непрерывное растягивание их в горячем состоянии прежде, чем халва застынет, является также важнейшей операцией при производстве халвы, требует большой внимательности, интуиции и умения вовремя внести поправки при изменении поведения пенообразной тягучей массы.

После застывания халва, если она тщательно приготовлена, представляет собой легкое, воздушное лакомство, ибо тончайшие кристаллики сахара, инфильтрованные в суфлеобразную ореховую массу, хрустят и быстро тают во рту, в то время как у непромешанной, плохо, неряшливо взбитой халвы сахар застывает сплошной сосулькой, связывая ореховую часть, запекая ее. Это первый признак того, что орехов положено намного меньше, чем сахара, в то время как у хорошей халвы дело должно обстоять наоборот.

В некоторых странах и районах, лежащих на периферии исламского мира, например, на Северном Кавказе, в Северной Африке, халвой нередко называют изделия, подобные *нуге* (см.) и представляющие собой сваренные в сахаре орехи, масло, муку, доведенные до загустения сплошной массой. Это, разумеется, не халва, хотя в таких изделиях как будто содержатся те же самые компоненты. **Халва — это прежде всего результат взбивания пены до определенной консистенции и температуры и, во-вторых, искусство смешивания двух или нескольких пен и постепенное их охлаждение при постоянном взбивании.** Халва, следовательно, прекрасный пример того, что кондитерское изделие, его качество, вкус, консистенция определяются в первую очередь не составом использованных при его изготовлении продуктов, а *технологией* его приготовления.

В халвообразных сладостях, построенных на использовании сусла загущенного виноградного сока, используется для

очистки сусла *бентонит,* без применения которого никакой рецепт не поможет. Следовательно, обработка сырья — как предварительная, так и в период изготовления — играет решающую роль при производстве халвы любого вида.

ХАЛТАМА. Галушки из кукурузной заварной муки, сваренные в мясном супе с фасолью. Одно из распространенных осетинских блюд.

ХАМРАШИ. Вид среднеазиатского супа, в котором три основных компонента — лапша, фасоль и фрикадельки из баранины с луком — готовятся отдельно и лишь затем засыпаются в готовый жирный бульон из баранины и заправляются пряностями (в том числе шафраном) и доводятся до готовности в течение 15 минут. Судя по композиции, хамраши, столь распространенный в Узбекистане, имеет явно дунганское, а не узбекское происхождение.

ХАРУ. Вершки (полусметана, полусливки), снятые с суточного молока и заваренные с кукурузной и пшеничной мукой (взятыми поровну). Пропорция вершков к муке — 2:1. Употребляется как еда для детей у осетин и других народов Северного Кавказа, иногда под местными названиями.

ХАРЧО. Национальный грузинский суп. Приготавливается только из говядины. Это его отличительный признак. Поэтому встречающееся в общепите блюдо «харчо из баранины» — вопиющая кулинарная безграмотность и, главное, искажение представления о национальном грузинском блюде. Другой характерной особенностью харчо является применение в нем *тклапи* (см.). Харчо без тклапи — это не харчо, а просто мясной суп. Третья особенность: харчо, как многие другие грузинские супы и блюда, приготавливается с добавлением грецких орехов (тертых), доза которых — 1/2 стакана на 2 литра бульона харчо. Перечисленные три компонента не подлежат никакой замене или частичному изъятию, ибо тогда меняется характер харчо как национального супа с присущим только ему вкусом.

Для мяса харчо идет только упитанная говяжья грудинка (реже — рулька). Другие компоненты: рис (1/2 стакана), 1 стакан растертого тклапи, 4 луковицы, пряности (черный перец, корица, лавровый лист, имеретинский шафран, хмели-сунели), зелень (сельдерей, кинза, базилик), 1 ст. ложка кукурузной муки для обжаривания вместе с луком, чеснок, корень петрушки.

Приготовление харчо состоит из трех операций.

1. Варка мяса (закладывается в холодную воду нарезанным на куски, варится 2—2,5 часа на умеренном огне).

2. Закладка риса (в бульон, из которого мясо временно вынимается; рис варится вместе с кореньями; в конце его варки, когда коренья вынуты, засыпаются орехи). Варка до готовности риса.

3. Закладка тклапи и всех остальных пряностей и зелени. Варка не более 5 минут, затем выстойка харчо под крышкой — 3—5 минут.

ХАСИП. Узбекское и таджикское колбасное изделие, приготавливаемое из рубленой сырой начинки, состоящей из баранины, курдючного сала, бараньей требухи (печень, селезенка, почки), риса и лука, сдобренных черным перцем и *зирой* (см.).

Начинка набивается в жирные бараньи кишки, после чего они варятся в подсоленной горячей воде на слабом огне не менее двух часов. Если кишки слишком вздуваются, то, чтобы они не лопнули, их прокалывают вилкой в нескольких местах, продолжая варить нужное время. Хасип едят как горячим, так и холодным.

ХАЧАПУРИ. Грузинское национальное мучное изделие с большим содержанием тертого рассольного сыра, взятого по весу вдвое больше, чем муки. Хачапури внешне напоминает ватрушки, только крупные, и приготавливается как закрытым, так и полуоткрытым.

Главная особенность хачапури — в тесте: оно замешивается с добавлением соды на мацони, замешивается не крутым, очень легким. Тогда при выпечке на чугунных сковородах (на углях) оно получается особенно нежным.

Хачапури, приготовленное на воде или молоке, что стало ныне частым явлением, или с использованием прессованных дрожжей, резко отклоняется от истинного (национального) вкуса и не может считаться хачапури в кулинарном смысле.

Состав теста хачапури. 0,5 л мацони, 2 стакана молока, 1 яйцо, 1/2 ч. ложки соды, 1/4 ч. ложки соли. Мука подсыпается до образования теста, способного чуть-чуть держать форму.

Начинка. Сыры типа чанах, имеретинский и брынза, предварительно отмоченные от излишней соли в эмалированной посуде с холодной водой в течение 5 часов, а затем размятые ложкой до консистенции пасты и смешанные с сырыми яйцами, топленым или сливочным маслом. На 0,5 кг сыра — 1—2 яйца, 25—50 г масла.

Закрытое хачапури кладут на сковороду швом вниз, сверху накрывают крышкой и выпекают 10 минут, а затем переворачивают на другую сторону, снимают крышку, смазывают маслом и яйцом и выпекают до готовности.

Тесто для хачапури улучшает свои вкусовые качества, если его сделать слоеным, то есть перед закладкой начинки два-три раза раскатать и промазать маслом (но это потребует сделать тесто более плотным).

ХАШ (хаши). Одно из древнейших армянских блюд, получивших распространение по всему Кавказу и Закавказью. Имело ритуальное значение, поэтому вплоть до последнего времени хаш, даже в ресторанах, готовили не всегда, а лишь в определенные дни года, причем только утром — от 9 до 10 часов утра, а порой и намного раньше — в 6—7 часов утра, что является ярким свидетельством языческой традиции, связанной с этим блюдом.

На хаш идут отходы от забоя скота — ноги и *рубцы* (см.), в лучшем случае — телячьи, в основном же — говяжьи, взрослых животных (волов, быков, буйволов, коров).

Характерна длительная подготовка и обработка этих простых и грубых пищевых материалов: ноги опаливают, скоблят, промывают, разрубают вдоль и вымачивают сутки-двое, меняя воду (в Армении их на сутки клали в сетках в горные ручьи, в проточную воду). После этого вновь скоблят, моют и кладут вариться в неокисляемой посуде, залив водой так, чтобы она покрывала их не менее чем на 20 см.

Рубцы также скоблят, чистят, моют и варят отдельно до исчезновения специфического запаха, после чего выливают навар, вновь моют рубцы в горячей и холодной воде, вновь скоблят и наконец нарезают маленькими кусочками и прибавляют к варящимся ногам, когда те начинают закипать.

Хаш варят без соли, на умеренном огне, не допуская сильного кипения, снимая пену до тех пор, пока мясо не начнет само отделяться от костей и рубцы станут совершенно мягкими. Тогда его сдабривают чесноком (тертым) и подают с лавашом, базиликом и тертой редькой, а также с другой пряной зеленью.

ХВОРОСТ. Русское название полукондитерского изделия из пресного сдобного теста, обжариваемого во фритюре. Характерно для народов, населявших юг России до XVIII в. (Новороссию) и заимствовавших это блюдо из греческой кухни. Со второй половины XVII в. оно получило распространение на Украине, где было разработано во многих местных вариантах и прочно вошло под названием *вергуны* (см.) в XVIII — начале XIX в. в общеукраинскую национальную кухню. В Россию, в собственно русские области и петербургскую кухню вергуны пришли со второй половины XIX в. и получили распространение в городской среде в конце XIX — начале XX в. как быстро приготавливаемое, непритязательное изделие. В то же время оно получило и русское наименование хворост, по своему хрустящему эффекту, то есть чисто по внешнему, а не вкусовому признаку.

Вергуны-хворост готовили обычно в среде мелкого городского люда: мещан, лавочников, мелких служащих, на студенческих пирушках, в артелях — всюду, где можно было сложиться и на равных правах принять участие в быстром, не требующем посуды, недорогом пиршестве.

С 30-х годов XX в. хворост перестал быть популярным кондитерским домашним изделием в связи с появлением и удешевлением промышленных кондитерских изделий, и в первую очередь — печенья в пачках и карамельных конфет (подушечек), превратившихся в самое удобное и дешевое массовое лакомство.

После Второй мировой войны с постепенным уходом старшего поколения хворост еще реже стали изготавливать в домашней кухне, он остался кое-где в провинции, причем часто под другими, не русскими названиями.

ХВОРОСТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ. Белорусский вариант хвороста-вергунов, являющийся в отличие от них не кондитерским, а овоще-яичным изделием.

«Тесто» приготавливается из картофельного пюре, смешанного с пшеничной мукой и взбитыми яйцами до образования эластичной массы, способной, как и настоящее тесто, раскатываться скалкой до толщины 2—3 мм. Полученный сочень режут на полоски 2×4 см и обжаривают, как и обычный хворост, во фритюре. Едят обычно со сметаной и молоком.

ХИМЭ. Бурятская колбаса из говядины. Приготавливается из рубленого фарша, в который входит мясо, говяжий жир, лук, немного муки и воды, которые добавляются к фаршу для его связи. Солится и перчится произвольно. Отваривается в подсоленной воде и употребляется преимущественно как мясное горячее блюдо. Начиняют химэ только в толстые кишки не более 10—15 см.

ХИНКАЛ. Распространенное на Северном Кавказе и в Дагестане блюдо, представляющее собой обыкновенную лапшу (с разными, незначительными вариациями в составе теста, характерного для лапши), но всегда нарезанную широкими кусками (3×5 см), что и является отличительным признаком всех кавказских хинкалов. Хинкалы, в зависимости от того, какому народу они принадлежат, отвариваются в разных бульонах (чаще всего в мясном, но могут и в курином) и подаются с разными приправами — сметаной, *катыком,* красным перцем, *цывзы-цахтоном* (см.), тертым рассольным сыром, маслом или топленым бараньим салом, с чесноком, пряной измельченной зеленью, луком и пр.

Мука для хинкала чаще всего берется пшеничная, но к ней порой делаются небольшие добавки из кукурузной муки или ячменной, однако при этом увеличивается обычно доля яиц, чтобы тесто не потеряло способности связываться. Все эти незначительные добавки и вариации не меняют нисколько характер хинкала как лапшевидного блюда, но иногда возводятся в ранг другого блюда или в ранг важных, якобы национальных отличий в кухне. Это неверно, поскольку по составу основных продуктов и по технологии и даже по своему внешнему виду хинкал является блюдом самого обычного, простейшего типа, что и обусловило в конечном счете его широкое распространение по всему региону и его признание «своим» почти двумя десятками разных народов как легко и просто приготавливаемого.

ХЛЕБНЫЕ СУПЫ. Сладкое холодное блюдо северогерманской кухни, широко распространенное среди народов Балтики — датчан, шведов, немцев, финнов — и до сих пор прочно входящее в повседневное меню эстонцев, латышей. Основа хлебного супа — хлеб, обычно только *ржаной,* испеченный с подслащивающими его ферментными добавками — солодом, патокой, придающими ему кисловато-сладковатый вкус после выпечки. Таковы, например, тартуский хлеб, выпекаемый в Эстонии, рижский, бородинский, карельский, минский. Эти сорта, а также московский ржаной, могут быть использованы как основа для хлебного супа. Бытует, к сожалению, мнение, что в хлебный суп можно использовать отходы хлеба — корки, черствый хлеб и т.п. Это абсолютно неверно и вредно, так как дискредитирует само изготовление хлебного супа как десертного блюда, поскольку портит его вкус.

Свежий чистый хлеб (буханку) нарезают тонкими ломтями и осторожно высушивают в духовке с открытой дверцей, следя, чтобы сухари не подгорели, а лишь чуть зарумянились. Из этих сухарей толкут крошку и хранят ее для быстрого приготовления хлебных супов как полуфабрикат.

Сухари замачивают в кипяченой горячей воде, к ним добавляют сахар и мед, причем следят, чтобы сухари вобрали всю воду и превратились при этом в однородную киселеобразную массу, а затем, когда эта основа готова, ее подогревают и вносят две характерные добавки — фруктовую, состоящую из сваренных в жидком сахарном сиропе долек яблок, еще не успевших превратиться в варенье, но ставших непохожими на вываренные в компоте, и сливочную (верхнюю) добавку — в виде взбитых и подслащенных слегка сахарной пудрой сливок или, наоборот, оставленных без подсладки, для контраста с фруктовой сладкой добавкой. Хлебные супы могут бесконечно варьироваться — яблоки могут заменяться грушами, изюмом,

курагой; последние могут также сопровождать яблочную добавку. Вместо меда можно добавлять сахар, сироп от варенья и даже шоколад, разведенный в сахарном сиропе, что, в свою очередь, вызовет изменение в молочной добавке — увеличение доли неподслащенных сливок, или введение вместо них взбитой сметаны, или добавку к ним разных цедр, корицы или ванилина. Словом, хлебные супы дают возможность фантазировать в деталях, но при этом нельзя не ни йоту отходить от правил композиции в том, что касается существа состава и качества сырья.

Как сладкое десертное блюдо, хлебные супы чрезвычайно полезны. Кроме того, они сытны, но легки для усвоения и, как правило, не приедаются.

ХЛОДНИК. Холодное суповое блюдо белорусской и западнорусской кухни, сходное по своему типу и применению с русской окрошкой, а отчасти и ботвиньей, но отличающееся от них по составу основных продуктов и внешнему виду. Хлодник готовится на свекольном отваре с добавлением в качестве подкислителей свекольного кваса, огуречного рассола или, в современных городских условиях, лимонного сока или лимонной кислоты, а также *щавеля* (см.).

Отварная свекла, мелко нашинкованная, а также бланшированная молодая свекольная ботва составляют основную массу гущи хлодника, к которой добавляются — зеленый лук, укроп, щавель, мелконарезанные свежие огурцы, а также *бораго* (см.) для усиления огуречного аромата. Кроме овощей, в хлодник входят крутые яйца, но не измельченные, как в окрошке, а разрезанные только пополам, и сметана.

Хлодник должен подаваться очень холодным. Поэтому, приготовив и посолив, его охлаждают в холодильнике, а заправку яйцом и сметаной делают во время подачи к столу.

Как любое народное блюдо с неточным составом продуктов, с вариациями у разных употребляющих его народов, хлодник имеет нередко и различные названия — холодец, свекольник, свекольная окрошка, ботвинья — которые, по сути, к нему не относятся и заимствованы от наименований других сходных блюд — летних холодных супов.

ХОВКУЛ. Армянское сыроподобное изделие, приготавливаемое из смеси различных молочных продуктов: *сузьмы* (см.) и створоженного сгустка, полученного в результате кипячения пахты, т.е. двух компонентов, обладающих противоположными признаками физической структуры: нежной, мягкой, эластичной и — плотной, упругой. Сузьма, кроме того, жирна, а пахта — обезжирена. Эти два молочных продукта не могут быть равномерно перемешаны, и потому в их смеси

создается масса мельчайших прослоек одного и другого. Это создает особый вкус, придает необычность такому сыру. Поскольку ховкул крайне нестоек, быстро забраживает и прогоркает на воздухе, то его хранят в больших кувшинах для вина — карасах, заливая сверху маслом вместо пробки.

Ховкул чрезвычайно трудно транспортировать, поэтому он потребляется только на месте производства, чаще всего в сельских хозяйствах. Но ховкул можно приготовить домашним способом и за пределами Армении.

ХОЕГУШТ. Национальное блюдо татов, чрезвычайно напоминающее по своей технологии еврейский *кугель* (см.). Это говорит об известной древности связей татов Дагестана и Закавказья с хазарами и древнееврейской Иудеей, что подтверждается не только в плане религиозном, как думали до последнего времени, но и доказывается поразительной общностью в кулинарном отношении.

Хоегушт — название, относящееся исключительно к технологии, поскольку хоегушты могут быть совершенно различными по составу продуктов — мясными, рыбными, овощными. Основной продукт варят до готовности, затем по возможности дробят, но только не режут (!). Так, например, отварную рыбу разделяют, расщипывают по волокнам; мясо, очень мягко сваренное, также отщипывают кусочками; наконец, отварные овощи *ломают ложкой* (!) на неправильные куски. Все это, разумеется, не влияет на вкус, но свидетельствует о древнем, ритуальном характере данного блюда как жертвенного.

Основной отваренный продукт после дробления смешивают с жареным луком и пряной зеленью так, что они составляют по объему примерно равные части, и заливают эту смесь в кастрюле взбитыми яйцами, как кугель, но не сразу всем яйцом, а отдельно — сначала взбитым белком, а когда он застынет — желтком, но не наоборот. Смесь быстро запекается на небольшом огне.

Характерно, что для овощного хоегушта берутся овощи только красного цвета — свекла или морковь, которые в древности считались близкими к животным (в русской кухне, например, морковь не ели в пост, считая ее кровяной!), — и это также подтверждает ритуальное происхождение хоегуштов. В них овощи выступают лишь как замена жертвенного животного.

ХОЛОДЕЦ И ХОЛОДНОЕ. Термины, которыми в восточнославянских кухнях обозначают часто разные кулинарные понятия.

1. Холодец в русской кухне означает чаще всего *студень* (см.). Чаще всего это название применяют к студню в южной и юго-восточной части русских областей, в то время как на севере и северо-западе говорят — «студень». Кроме того, «студнем» обязательно называют говяжий студень, в то время как изделие из свинины именуют «холодцом».

2. Холодцом в отличие от мясного студня в северных и центральных областях России называют холодную отварную рыбу, застывшую в собственном уваренном бульоне и подающуюся к столу холодной. Чтобы не путать со свиным холодцом, это блюдо называют также — *холодное.* Холодное из осетрины, холодное из телятины — эти термины показывают, что они используются в случаях, когда продукт способен давать желирующее вещество естественно, без применения желатина, одним своим застыванием на холоде — и отсюда оно называется холодным для отличия от таких же желированных заливных блюд (см. *заливное*).

3. Холодцом в белорусской и украинской кухнях часто называют летние застуженные ягодные супы — в основном из малины, земляники, клубники и черники. Они делаются либо на легком сахарном сиропе, либо на молоке, но в обоих случаях подаются очень холодными. В силу того, что такие супы стали восприниматься как отдельные, особые блюда не столь давно, в народной кулинарии не выработалось специального названия, и поэтому они называются либо по своему составу — ягодниками, ягодными супами, либо по своему сезонному признаку — холодцами, поскольку в этом видится их главное отличие и достоинство в жаркое летнее время.

Надо иметь в виду, что для приготовления ягодных холодцов половина идущей в них ягоды протирается, и этот сок и мякоть *сырыми* вводятся в охлажденный сироп. Другая же часть ягод с декоративной целью посыпается поверх жидкости холодца, и благодаря его плотности целые крупные ягоды всегда плавают на поверхности, создавая иллюзию наполненности всего блюда ягодами до дна.

ХОЛОДНЫЙ СТОЛ. Или закусочный стол, буфетный стол, шведский стол. Означает применение таких блюд и изделий, которые подаются в холодном виде и, более того, проявляют свое наивысшее гастрономическое качество именно в холодном виде, а не в горячем. Холодный стол совершенно исключает супы, в том числе и холодные. Блюда холодного стола делятся на два крупных разряда: *готовые* (копченые, соленые, квашеные, маринованные) *изделия,* являющиеся самостоятельными продуктами, прошедшие специфические формы обработки и подающиеся в их естественном, не сме-

шанном с другими продуктами виде, и *холодные блюда,* то есть блюда, приготовленные в результате обычной холодной или тепловой обработки (отваривания, тушения) и комбинации нескольких продуктов, но специально охлажденные и подающиеся лишь в холодном виде.

К первому разряду относится различная копченая рыба (осетрина, севрюга, лососина), черная и красная икра, различные виды колбас (копченых и вареных), ветчина, буженина, сыры, квашеная капуста, соленые и маринованные грибы и овощи (огурцы, корнишоны, чеснок, черемша), а также сливочное масло и различные консервы (крабы, шпроты, сардины, консервированная ветчина и т.п.). Все эти продукты — промышленного производства: они поступают на кухню готовыми и нуждаются только в разделке и *нарезке* (см.), то есть в работе буфетчика, а не повара, — отсюда и применяющееся для холодного стола название: буфетный стол.

Однако готовыми продуктами холодный стол не ограничивается. Второй разряд блюд, которые специально приготавливаются для холодного стола, включает салаты (зеленые, овощные, рыбные, мясные), сельдь (в разных соусах, с разными гарнирами и приправами), рыбные *холодные* и *заливные* (см.), *студни* (см.), *языки* (отварные и копчено-вареные), *ростбифы* (см.), *заливные* из дичи и птицы, — то есть широкую гамму блюд, нуждающихся в длительной предварительной подготовке, но обладающих свойством сохраняться определенное время холодными и поэтому удобных для быстрого употребления в нужный момент, подобно промышленным готовым продуктам первого разряда.

В число обязательных компонентов холодного стола входит, естественно, и хлеб, причем разных сортов, учитывая разнообразие закусок и их вкусовую гамму. Кроме того, используются и разные виды заранее приготовленных бутербродов — *сэндвичи, канапе* (см.), всевозможные холодные соусы и приправы (*кетчуп, чутней, горчица, хрен*) и пряности — красный и черный перец, соль, которые могут потребоваться.

Шведский холодный стол (т.н. «сморгосбурдет») предусматривает также в числе продуктов холодного стола сметану и отварной горячий картофель, а также молоко, в силу чего «шведский стол» составляет особый вид холодного стола, иногда и вовсе считающийся самостоятельным гастрономическим термином.

В понятие организации холодного стола входит, таким образом, как предварительное приготовление ряда блюд, так и правильная *нарезка,* траншерование и укладка пищевого материала, а также оформление отдельных блюд и сервировка все-

го стола в целом. Поэтому холодным столом занимаются как отдельной профессией либо повара холодной кухни, либо буфетчики, а чаще всего — и те, и другие вместе.

ХОТЧ-ПОТЧ (англ. *hotchpotch* — пестрая смесь; искаженное фр. *hochepot* — рагу из различных сортов мяса, буквально: тряси горшок). Шотландский национальный летний или осенний суп, так называемый «суп урожая». В состав хотч-потча традиционно входят челышко или грудинка ягненка, лук-батун (по 1 луковице с пером на каждые 100 г мяса), молодой горох, бобы, морковь, репа, кольраби, белокочанная и цветная капуста, петрушка, сельдерей. Мясо варится с луком почти до готовности, затем закладываются остальные овощи, которые варятся быстро.

ХРЕН. Пряное растение, корень которого используется как приправа к рыбным и мясным отварным блюдам, а листья — в соления огурцов и помидоров.

Для приготовления хрена как приправы надо хорошо очищенный и промытый корень натереть на мелкой терке, долить чуть-чуть воды для образования кашицеобразной массы и добавить к ней соль, сахар и лимонный сок вместе с цедрой. Хрен можно разводить и сметаной (вместо воды), особенно при употреблении свежеприготовленного хрена, поскольку сметана смягчает его остроту.

Употреблять же уксус при приготовлении хрена нельзя (хотя это часто практикуется), ибо уксус совершенно убивает хрен, превращает его просто в лишенную запаха и вкуса клетчатку.

ХРОБУСТ (или *гробузда).* Белорусское название огуречной травы *(бораго),* которую кладут в белорусские *хлодники* (см.) в дополнение к огурцам. Русское и украинское население в соседних с Белоруссией областях России и Украины называет хробуст часто «свиной капустой». Различие всех этих названий (научного, ботанического, всевозможных народных) приводит иногда к неправильному пониманию того, что имеется в виду в народных, национальных рецептах блюд.

ХРУСТИКИ. Местное название *хвороста* (*вергунов* — см.) в ряде областей России, особенно степных — на Дону, Ставрополье, Кубани, где сравнение с хворостом непонятно.

ХУАЦЗЕЯ. Китайская составная пряная приправа — «сильная» приправа китайской кухни в виде порошка четырех специй (лука, имбиря, черного перца и бадьяна), без которого китайцы не обходятся ни в одном из сочетаний пряностей.

ХУРУНГА (*хурунгэ*). Бурятский напиток кисломолочного брожения, напоминающий кумыс, но приготавливаемый из пахты, оставшейся от сбивания в масло коровьего молока.

Хурунгу заквашивают, как и все подобные кисломолочные продукты, грибками старой хурунги, а при их отсутствии — заквашивают пахту при помощи ржаного зерна (1 кг в холщовом мешочке), помещенного в ведро пахты на неделю, до ее скисания. Хурунга имеет очень кислый вкус, поэтому ее пьют, добавляя сливки.

ХУРУШ. Закваска, приготавливаемая в таджикской кухне из бараньего гороха (*нута* — см.) и употребляемая вместо дрожжей при выпечке национальных лепешек *ширмоль* (см.) и других мучных изделий.

ХУРЬМА (*хурма*; *Diospyros* — субтропический кустарник и деревья семейства эбеновых). Помимо древесины знаменитого «черного дерева» дает плоды, особенно т.н. восточная хурьма — Diospyros kaki, которая получила во французской кулинарии более короткое обозначение — kaki. Применяется в свежем виде, в сушеном, вяленом, а также используется для приготовления ликеров, пастилы и джемов. Содержит до 20 процентов сахара, но имеет вяжущий вкус, без аромата и кислоты. Мякоть зрелого плода — полужидкая, желеобразная.

Во французской кухне применяется в горячих сладких, дорогих блюдах. Нагревается только а-ля *неж* (см.), т.к. при этом абсолютно утрачивает вяжущий вкус. Входит в состав таких известных блюд, как «рис императрицы», *«Kakis au kirsch»* и др.

В России в основном используется в пищу в свежем виде как фрукт. Можно рекомендовать сорта с наиболее темной мякотью, содержащие меньше танина и менее вяжущие на вкус, а также нагревание а-ля *неж* и соединение со сладким вишневым сиропом, также отбивающим вяжущий вкус.

ХУШАН. Таджикское национальное блюдо, представляющее собой *манты* (см.) с начинкой из баранины и *нута* (см.) и имеющее в отличие от мантов ромбовидную или треугольную форму, носящую название «хушен» и давшую название всему блюду. Пельмени-хушаны обжариваются, а не отвариваются и затем на короткое время (3—5 минут) помещаются поверх *кайлы* (см.), приготавливаемой отдельно, и сервируются вместе с

ней так, что каждый пельмень можно закусывать кайлой, отличающейся от него вкусом.

Хушан как блюдо по своей композиции сходен с *лагманом, шимой* (см.), *манпаром,* образуя сочетание тестяной или мясо-тестяной основы с мясо-овощной пряной и сладковато-кислой кайлой.

ХУШУР (бурят.). Род круглых, как маленькие ватрушки, но закрытых пирожков с фаршем из баранины и лука, обжариваемых во *фритюре* (см.).

Ц

ЦАХАРАДЖИН. Национальное осетинское соление, приготовленное из комбинации нескольких овощей и сочетающее отварные и сырые овощи.

Основными овощами в цахараджине служат: свекла, недозрелые помидоры, сладкий перец — в соотношении 5:2:1 (в кг). Сопровождающими компонентами являются стручковый красный перец (обычная пропорция — треть от сладкого) и пряности — чеснок, лавровый лист, ямайский или черный перец. Соль берется из расчета 6 процентов рассола.

Перцы обоих видов и помидоры *бланшируются* (см.), свекла отваривается и закладывается дольками или кусками, нарезанными в любой форме.

Принцип цахараджина — сбалансирование вкуса острых и пахучих овощей (перцев) сладковато-нейтральной свеклой. Цахараджин — хорошая закуска или гарнир к мясным блюдам.

ЦВИКЛЕНЯ (белорус.). Свекла и кушанье из нее: квашеная свекла с чесноком и зеленым луком. Свекла квасится после бланширования в 5-процентном соляном растворе. Для цвиклени она мелко крошится или натирается на крупной терке, сдабривается чесноком, луком, сметаной.

ЦЕДРА. Внешняя тонкая цветная кожица плодов цитрусовых растений, очищенная от белого, рыхлого подстилающего ее слоя. Цедра снимается обычно острым ножом спиралью и затем просушивается в сухом помещении на открытых поверхностях, прикрытых бумагой (для втягивания лишней влаги). После сушки цедра смалывается в порошок (или толчется) и в таком виде хранится. Единицей меры цедры являются чайные ложки. Цедра носит наименование плода, с которого ее снимают: лимонная, апельсиновая, померанцевая, грейпфрутовая. Применяется в основном в кондитерских изделиях и сладких блюдах.

ЦЕДРАТ. Цитрусовый плод, напоминающий внешне цветом и формой лимон, но имеющий больший вес (1—2 кг) и чрезвычайно толстую корку (2,5—3 см) с бугорчатой поверхностью и с толстой неплотной подстилающей цедру белой мякотью. В цедратах ценится именно корка, ибо сочной мякоти они почти не имеют, зато корка идет на приготовление *цукатов, цитронатов* (см.)

ЦЕМАРТ. Мордовское национальное блюдо: кусочки жирной свинины с луком, завернутые в тестяные шарики вроде галушек.

ЦЕПЕЛИНАЙ (в поваренных книгах нередко — *цепелины,* что неверно). Литовское национальное блюдо из картофеля с мясной или творожной начинкой. По композиции картофельной массы сходно с некоторыми белорусскими картофельными блюдами. Основой цепелинай служит картофельная масса, состоящая из сырого тертого картофеля и отварного картофельного пюре в соотношении 3:1. Перед соединением сырой массы с пюре сырой картофель отжимается. Обе части хорошо перемешиваются. Из комбинации делается широкая оладья (по форме), в которую закладывается начинка, и такой «пирожок» отваривается в круто посоленной воде 12 минут. После отваривания обливается подливкой из сметаны и жареного лука с салом. Мясная начинка часто приготавливается из тертой печенки, обжаренной с луком и салом, творожная — из сочетания творога, сырых яиц, лука и сала.

Цепелинай — массовое, быстро приготавливаемое блюдо, но оно вкусно только горячим, свежеподанным. Ни разогревания, ни оставления на другой день не терпит.

ЦИЗЕЛИРОВАТЬ (*ciseler* — фр.; *ciselieren* — нем.) — сделать нешироким, но глубокий (узкий) небольшой надрез, более похожий на прокол, небольшую ранку.

Цизелирование — поварской прием холодной обработки рыбы перед посадкой ее в печь. Применяется только в высокой профессиональной, ресторанной кухне, так как требует навыка и несет двойную нагрузку: улучшает вкус рыбы и главное — придает блюду красивую декоративную внешность, вид, предотвращает разваливание рыбы. По своей кулинарной сути цизелирование аналогично *карбованию* для мяса, но по форме значительно отличается от него. Применяется только для рыбных блюд из крупной, целой рыбы — особенно во французской и итальянской кухне.

ЦИКОРИЙ. Двулетнее растение, корни которого (первого года посева) используются в сушеном виде как суррогат или как добавка к натуральному кофе. Цикорий бывает дикорастущий и садовый. Используются корни и того и другого. Урожай собирают осенью; чистят, моют корни, дают просохнуть, а затем пластуют на 4—6 частей и крошат поперек в виде кубиков величиной с горошину. Сушат на сковороде в легком тепле печи, досушивают — на печи, на батареях. Перед употреблением подрумянивают в духовке, после чего заваривают как обычный кофе. Цикорий лучше не толочь, так как в таком виде (не молотом) он легче отделим от кофе и, кроме того, имеет более приятный аромат, чем молотый цикорий фабричного производства. Норма цикория по отношению к кофе — не более 1/5 (лучшая), но может быть практически произвольной.

ЦИМЕС. Блюдо еврейской кухни, сочетающее морковь и сухофрукты, загущенные какой-нибудь яично-мучной или масляно-мучной заправкой или даже жидковатой кашицей (чаще всего — манной).

Морковь по объему должна составлять половину объема цимеса. Остальное приходится обычно на изюм, чернослив, инжир. Масло сливочное составляет 1/10 часть веса моркови; сахар, соль — только для вкуса; пряности почти не применяются. Манная крупа, яйцо — исключительно для связи всех частей цимеса. Цимес — скороварное блюдо. Время уходит, по сути дела, только на варку моркови, первоначально обжаренной; затем в кастрюлю засыпаются все остальные компоненты, блюдо слегка тушится и перед самой подачей (за 3—5 минут) заливается кашицей с вбитым в нее яйцом и тщательно перемешивается, после чего остается на огне до прочного соединения всех частей цимеса. Цимес используется как горячее сладкое блюдо или как *антреме* (см.).

ЦИТРОНАТ. Вид *цуката* (см.) или цукатообразных глазированных фруктов, значительно более мягких по консистенции, чем цукаты и приготавливаемых из плодов *цедрата* (см.), для этой цели используемых обычно немного недозрелыми.

Перед *кандированием* (см.) цедрат обрабатывают следующим образом: разрезают пополам вдоль и засаливают в 2—3-процентном растворе соли примерно на неделю. Затем вымачивают, освобождают от косточек, уплотненных и поврежденных мест, и *бланшируют* (см.). Кандируют цитронат, не измельчая. После готовности — глазируют, если хотят употребить в

целом виде, например, в тортах как украшение, и не глазируют, если цитронат предназначается для применения в измельченном виде в тесто пряников, кексов, куличей, коврижек, пасх.

ЦИТРУСОВЫЕ. Группа субтропических плодов, к которым относятся лимоны, апельсины, мандарины, померанцы, грейпфруты, клементины, пампельмусы, танжерины, сатсума, цедраты, бергамоты, лиметта, лайма, лаймкват, кинкан. Все они используются в пищу в свежем, сококонцентрированном состоянии, консервированном, кандированном виде, а также в виде цедры или масла (бергамоты, лиметта).

Цитрусовые имеют разные оттенки кислоты и вкуса, различную величину плодов и цвет кожуры. Желтый и оранжевый цвет не всегда бывает единственно верным показателем зрелости плода. Лимоны, мандарины могут быть внешне зелеными, но совершенно спелыми. Померанцы — всегда имеют только зеленую кожицу. Пампельмусы — светло-оранжевую, это апельсины крупной, яйцеобразной формы. Показателем зрелости для всех цитрусовых является блеск кожуры. Незрелые плоды имеют тусклый вид, независимо от окраски.

ЦИХТЫДЗЫККА. Осетинское национальное блюдо.

Состав. 2 стакана сметаны, 3/4 стакана тертого осетинского сыра, 2—3 ст. ложки кукурузной муки, 1 ст. ложка пшеничной.

Приготовление. Сметану довести до кипения, засыпать постепенно сыр, размешать, довести до кипения и, постоянно размешивая, всыпать муку. Варить до появления жировых пятен на поверхности, кремового цвета и общей вязкой эластичной консистенции.

ЦУКАТЫ. Плотные, кандированные фрукты, овощи или корки арбузов и дынь. Непременное условие приготовления цукатов — выдержка подготовленного растительного сырья (например, корок огурцов, арбузов, дынь, с которых снята верхняя плотная кожица и внутренний съедобный слой) в известковой воде или *известковом молочке* (см.) в течение суток или двух.

Следующей операцией является промывка заготовок, варка, обсушивание и, наконец, *кандирование* для получения цукатов. Цукатную обработку получают также все зеленые, незрелые овощи и фрукты (например, сливы с неразвившимися косточками, зеленые орехи и т.п.), когда из них хотят сварить варенье.

Цукаты сохраняют характерный для них цвет: зеленый у арбузов, желтый у дынь, бело-матовый у огурцов, что способ-

ствует их декоративному применению в кондитерских изделиях. В некоторых же изделиях (особенно в английских кексах, датских кексах, куличах) цукаты придают изделию характерный вкусовой акцент, без которого такое изделие не воспринимается как подлинное. Цукаты в изделиях (в том числе и в пасхах) нарезаются довольно мелко и перед введением в соответствующее тесто обваливаются в муке, что предотвращает концентрацию цукатной крошки в каком-нибудь одном месте кекса или кулича и гарантирует их равномерное распределение по всему изделию.

ЦУРА. Белорусское название *тюрь* (см.). Чаще всего так называют тюрю из черного ржаного хлеба, кваса, лука и чеснока.

ЦЫБРИКИ. Белорусское национальное блюдо из картофельной *клинкованной* массы (см.— *таркованная масса*) с небольшим добавлением к ней муки (2 ст. ложки на 1 кг картофеля).

Соединив и размешав клинкованную массу с мукой, делают из нее шарики величиной с вишню и обжаривают их на сковороде в сале (топленом). Готовые обжаренные цыбрики складывают в сотейник и заливают сметаной или едят их, запивая молоком.

ЦЫВЗЫ-ЦАХТОН. Осетинская заправка-приправа из молодых стручков красного жгучего перца.

Приготовление. Еще зеленые стручки вместе с молодыми листьями бланшируют, затем сильно отжимают рукой, заливают холодной водой и проваривают 5 минут. Горячую воду сливают, вновь промывают, слегка отжимают и, посолив, плотно укладывают в стеклянную или глиняную посуду. При подаче к столу стебли и стручки цывзы-цахтона заливают небольшим количеством сметаны или катыка и употребляют к мясным, яичным блюдам или с хлебом.

ЦЫПЛЯТА. Курочки и петушки 4—6-месячного возраста. Один из самых удобных видов пищевого сырья, хорошо приспособленный ко всем способам тепловой обработки (отвариванию, жарению, гриллированию, тушению, запеканию на решетке и в фольге) и быстро (от 15 до 30 минут) дающий готовое вкусное блюдо. По этой причине цыплята во всех видах, в том числе в двух особых — запеченные в тесте и жареные *цыплята-табака* — служат излюбленной позицией в меню предприятий общественного питания и особенно ресторанов. Их обработка — минимальна, приготовление — быстрое, расход посуды — ничтожный, и притом не требуется никакого специального внимания в процессе приготовления.

Композиция блюд с цыплятами также примитивна, особенно в современной кухне, где отсутствуют соусы. Вместе с тем названий блюд с цыплятами насчитывается не менее полусотни. Все они, по сути, одинаковы: мясо цыпленка (ныне — он не разделывается более чем наполовину), сменный гарнир (рис, помидоры, картофель, пюре, морковь, сельдерей, петрушка, лимон) и острый соус (красный, перечный, чесночный, кетчуп, кисло-сладкий).

Лишь в редких случаях мясо цыпленка сегодня обрабатывается дополнительно — отбивается и панируется или обжаривается вначале кусками, а затем тушится более длительное время. Лучшая приправа к цыпленку — сочетание пряностей (красный перец, чеснок, корица), которое часто заменяется готовым карри, дающим более стандартный, приедающийся вкус.

ЦЯ. Обозначение *калмыцкого чая,* приготавливаемого из плиточного зеленого на воде или молоке с добавлением соли, сливочного масла и перца.

Ч

ЧАЙ. Пищевой продукт, представляющий собой молодые листья постоянно вегетирующего растения (кустарника или дерева), называемого *Tea chinensis,* прошедшие сложную механическую и физио-биохимическую обработку (завяливание, скручивание, ферментацию, обжаривание, сушку), в результате которой получается сухой чай нескольких типов — черный, зеленый, красный, желтый, зеленый кирпичный, черный кирпичный. Последние два типа получаются в результате иной ферментации и дополнительной операции прессования. Основные производители чая в мире: Китай, Индия, Россия, Грузия, Индонезия, Шри-Ланка.

Сухой чай всех типов превращается в напиток путем заваривания свежевскипяченной водой. Условием правильного заваривания чая являются: высококачественное сырье (сухой чай, правильно хранимый), свежая, свободная от солей и взвешенных примесей мягкая вода не выше 4 мг/экв, специальная фарфоровая посуда (чайники с решеткой внизу горлышка и с дырочкой в крышке для выхода излишнего пара), необходимая экспозиция заваривания — не превышающая 5 минут, и, наконец, правильный разлив готового чая, с постепенным добавлением кипятка через чайник, а не к заварке в чашку.

На преобладающей части территории России и в некоторых соседних с ней государствах, независимо от национального состава населения, исторически сложилось так, что основным типом чая является черный. Черный чай является преимущественно национальным напитком русских, татар, башкир, казахов, азербайджанцев, якутов. В некоторых районах Средней Азии национальным напитком является зеленый чай — в основном у узбеков, отчасти у таджиков, которые большую часть года пьют черный чай.

Прессованный калмыцкий или кирпичный зеленый чай является национальным напитком калмыков, бурят, тувинцев, шорцев, хакасов, а за рубежом — монголов.

К народам, практически не употребляющим чай в быту, относятся (из соседствующих с Россией) прибалты, молдаване, армяне, большая часть украинцев.

Чай не только безвредный, но и чрезвычайно полезный стимулирующий напиток. Всевозможные страхи насчет «вредности» чая, имевшие распространение особенно в XIX в. и кое-где проявляющиеся в виде слухов в некомпетентной литературе до настоящего времени, не имеют абсолютно никаких оснований. Даже очень крепкий чай полезен. Его надо, однако, употреблять в основном утром и днем и не позже 8 часов вечера. При заваривании грузинского чая, более слабого по концентрации экстрактивных веществ, чем, скажем, индийский чай, его следует брать в полтора-два раза больше, чем индийского. Чай можно пить и с молоком, но обязательно наливая в горячее молоко чай, а не наоборот.

ЧАК-ЧАК. Кондитерское изделие татарской и башкирской кухни; употребляется и соседними с ними народами — русскими Южного Урала и казахами северо-западного Казахстана.

Чак-чак представляет собой мелкие, как кедровые орехи, кусочки сдобного пресного теста на воде, вначале испеченные, как печенье в духовке, а затем сваренные в сахаре или иногда в меду.

Чак-чак — любимое кондитерское изделие татар к чаю.

ЧАЛ. Естественно сброженное верблюжье молоко в условиях высокой температуры туркменской пустыни (сухих субтропиков). Чал возможно получить, только соединив свежее верблюжье молоко, парное, еще не остывшее, с остатком чала от предыдущего дня. Таким образом в местных туркменских условиях чал получают непрерывно и естественно, без посева чистых культур соответствующих грибков.

Во всякой иной обстановке и особенно в иных температурных условиях получение чала — сложная биохимическая задача, сопряженная со значительными трудностями. Отсюда понятно, что чал можно пить практически только в Туркмении; он не приспособлен к перевозкам.

Чал сквашивается в естественных условиях через 4 часа, а через 6—8 часов приобретает все специфические свойства полноценного чала и, пройдя этот пик качества, начинает ухудшаться: повышается его кислотность, вкус становится резким, а спустя сутки уже и невкусным, если только не понизить температуру его хранения до 5 °С, что практически невозможно без использования холодильников. Следовательно, чал надо использовать в течение суток. Это обстоятельство сдерживает распространение чала за пределами Туркмении.

ЧАЛОП. Узбекский и таджикский летний холодный суп типа окрошки, но приготовленный на смеси *катыка* (см.) с водой. Катык берется в отношении к воде, как 3:2. Предварительно катык отцеживается слегка от лишней сыворотки, затем смешивается с водой, ставится на лед для сильного охлаждения. После этого подготавливается зеленая часть: свежие огурцы, зеленый лук, укроп — все измельченное (иногда — немного маргеланской редьки, натертой на крупной терке). Пряности (красный перец, чеснок и соль) вносятся заранее в смесь катыка с водой. Заправив овощи, дают чалопу еще постоять 5—10 минут, чтобы они пропитались жидкостью и запахом пряностей.

ЧАЛПАК. Узбекские тонкие маленькие лепешки из дрожжевого теста, жаренные, как пышки, на масле в казанке с обеих сторон.

ЧАМБОР. Белорусское название лесной богородской травы (в сосновых лесах) — русский *тимьян,* или чабрец. Используется при солении грибов, особенно груздей, волнушек, рыжиков.

ЧАМЧАРАК. Армянский фруктовый суп. Приготавливается из кураги, изюма, тута. Сахара практически не добавляется, всего 1 кусочек рафинада. Варка идет не более 25 минут, чтобы фрукты не выварились. Подается холодным.

ЧАНАХ. Северокавказский и грузинский рассольный сыр, приготавливается в горшках, носящих название «чанах» и давших наименование сыру.

ЧАНАХИ. Грузинское блюдо. Названо по посуде, в которой приготавливается. В чанахи используется только баранина в отличие от других грузинских блюд. Жирное молодое баранье мясо составляет 1/4 или 1/5 объема чанахи. Остальное — овощи: баклажаны, помидоры, картофель и лук, взятые примерно в равных долях. Из пряностей обязательны: петрушка, кинза, базилик, красный перец, черный перец.

Технология несложна. Мясо крупными кусками закладывают в горшок или чугунок, поверх кладут овощи, пересыпанные пряностями, и ставят на 2 часа в духовку. Спустя час можно добавить немного риса поверх овощей или в углубление, сделанное в них. Главное, чтобы все компоненты были заложены плотно, доверху, без оставления пустого пространства. Именно в этом заключен смысл чанахи, источник образования его особого вкуса. Причем баклажаны хорошо солят и перчат особо, другие овощи — слабее. После закладки чанахи сверху кладут кусочек

курдючного сала или масла и заливают кипятком, чтобы вытеснить воздух в промежутках между продуктами. Крышку плотно закрывают или придавливают.

ЧАПАДЫ. Тонкие туркменские лепешки из пресного простого теста, выпекаемые в тандыре. Сторона, прилепляемая к стенкам тандыра, смачивается предварительно водой. Лепешка представляет собой ломкий, сухой хлеб.

ЧАТНИ — вид приправы, применяемой в индийской кухне. (См. подробнее книгу «Поваренное искусство и поварские приклады» с. 562).

Рецепт самого легкого и удобного в России для приготовления из местного сырья чатни следующий:

Состав продуктов. 0,5 кг слив, 250 мл уксуса 3-процентного, 65 г изюма, 1 стручок сладкого перца, 75 г лука шалота, 10 г лука острого, 15 г сахара, 0,5 ч. ложки имбиря, 0,5 ч. ложки красного жгучего перца.

Приготовление.

1. Измельчить все фрукты и овощи возможно мельче (в т.ч. и изюм — разрезать).
2. Варить в уксусе 1 час под крышкой на медленном огне (без слив).
3. Добавить сливы и варить 2 часа!
4. Полученное сметанообразное пюре остудить, поместить в герметическую посуду и хранить в холодильнике.

Употреблять как приправу (горчицу) к мясным блюдам.

ЧАХОХБИЛИ. Грузинское национальное мясо-овощное блюдо, приготавливаемое из баранины или чаще из домашней птицы (индейки, курицы). Для чахохбили отбирают молодое мясо, с жирком, и нарезают небольшими кусками, как для гуляша.

Особенность технологии чахохбили состоит в том, что здесь применяется «сухое обжаривание» мяса — без дополнительного жира в течение 15 минут в казанке. Затем мясо варят «сухим способом», то есть без воды с овощами за счет имеющейся в них влаги. Поэтому овощными «партнерами» к мясу в чахохбили выбирают такие, которые содержат много влаги — в первую очередь помидоры, которые ошпаривают и закладывают без кожицы, — этот прием свойственен всем средиземноморским и черноморским кухням и идет, по-видимому, с Древнего Востока. Лук добавляют уже обжаренный в масле в другой посуде, чтобы он не «съедал» влагу других овощей и мяса и чтобы не превратился во время обезжиренного тушения в безвкусную вываренную массу. Тушение продолжается полчаса.

В последнюю очередь закладывают в чахохбили пряности: красный перец, кинзу, базилик, чеснок (их применение обязательно). Кроме того, дополнительными пряностями могут быть: эстрагон, укроп, хмели-сунели, мята, имеретинский шафран.

Общее время приготовления чахохбили — примерно 1 час.

Помимо помидоров в чахохбили может быть введен картофель, также обжаренный, почти готовый, вначале в другой посуде и лишь соединяемый со всем блюдом при закладке пряностей в конце приготовления.

При недостатке жидкости в чахохбили можно, конечно, в процессе приготовления добавить немного кипятка, но не более $1/2$ стакана на 0,5 кг мяса. Однако лучше все же решать эту проблему за счет увеличения доли помидоров.

ЧЕКТЫРЬМЕ. Туркменский густой суп из молодой баранины (грудинка, пашина), сваренной с большим количеством лука, помидоров, чеснока, лебеды и петрушки. В качестве пряностей применяется красный перец, шафран.

ЧЕЛЬПЕК. Татарское яичное кондитерское изделие с небольшим содержанием сахара.

В его состав входит 10 яиц, 100 г молока или сливок, 3 чайные ложки сахара в тесто и 100 г сахарной пудры для обвалки. Мука добавляется настолько, чтобы вышло крутое пресное тесто. Соды берется *щепотка* (см.). Тесто раскатывается тонко, до 2 мм, и нарезается по ободу тарелки кругами в 20—25 см в диаметре. Жарятся чельпеки в большом количестве топленого масла, на глубоких сковородах. Чтобы края чельпеков-блинов не загибались и не вздувались при жарении, их обжимают все время деревянными спицами. Готовый чельпек должен иметь оранжевый цвет. По остывании чельпеки посыпаются сахарной пудрой.

ЧЕМКВА. Западногрузинский вариант распространенного на Северном Кавказе молочного блюда из сочетаний молока, имеретинского сыра и кукурузной муки.

Приготавливают его следующим образом: в кипящее молоко (0,75 л) всыпают натертый имеретинский сыр (0,5 кг), варят 5 минут и затем постепенно всыпают кукурузную муку (2 стакана), постоянно размешивая на умеренном огне до консистенции густой каши.

ЧЕПАЛГАШ. Лепешки с творогом из пресного теста на соде, имеющие распространение в Дагестане. Имеют своеобразную технологию приготовления.

Муку и кефир в равных долях (по 1 стакану) и соду замешивают в мягкое легкое тесто, добавляя воды до нужной консистенции.

Из творога, яиц и соли приготавливают массу-фарш, который закладывают в лепешки, раскатанные из теста (произвольного размера), и защипывают их края в центре, после чего вновь слегка раскатывают так, чтобы сгладить шов защипки. Чепалгаши запекаются на сковороде без масла. После готовности обрызгиваются слегка горячей водой, разрезаются на части (4—6 частей) и подаются со сливочным маслом.

ЧЕРЕМША. Пряное дикое степное растение, обладающее слабым запахом чеснока. Употребляется наряду с луком и чесноком, а также как их замена в салаты в свежем виде (листья, напоминающие ландыши). Черенки черемши в виде прутиков, похожих на толстую проволоку, засаливают и также употребляют в качестве закуски в салаты и как гарниры к мясным жареным и гриллированным блюдам.

ЧЕРЕШНЯ. Косточковые плоды деревьев рода вишен, семейства розовых. Распространена в Малой Азии, на Кавказе, в Черноморье и Южной Европе. Черешня — самый ранний фруктовый плод, поспевающий в мае. И этим определяется ее значение для стола: в первую очередь она употребляется в свежем виде. Отсутствие у черешни резко выраженного вкуса в сочетании с плотной сочной мякотью делает ее особенно удобной для компотов, маринадов, в которых ей придается тот или иной вкус пряностей.

То же самое следует сказать и о вареньях из черешни — они обладают высокой степенью декоративности, ягода прочно сохраняет свою форму и легко воспринимает тот или иной вкус, аромат. Поэтому разным по цвету плодам сознательно придают в варенье различный вкус или усиливают его, хотя исходный, сырой продукт по вкусу почти одинаков.

Чрезвычайно удобна черешня для производства цукатов, сухого варенья, глазированных и спиртованных плодов, используемых в кондитерском производстве и при изготовлении конфет.

В свежем виде мясистость и сочность плодов черешни делают их удобными компонентами в *маседуанах* (см.), где они создают приятный нейтральный контраст таким обладающим ярко выраженным ароматом ягодам и фруктам, как малина, земляника, клубника, ананас, абрикос.

Черешня, следовательно, в значительной степени декоративное, обладающее способностью быть носителем различного вкуса и аромата десертное и кондитерское пищевое вспомогательное сырье. Она — предмет кулинарной роскоши, украшения и даже, в известной мере, кулинарной традиции, но не необходимости. (Культура садовой черешни насчитывает в Средиземноморье свыше 2000 лет.)

ЧЕСНОК. Пряное растение; находит широкое употребление во всех кухнях, особенно в восточных, — в мясных и овощных блюдах, закусках, салатах, супах, жарких, а также при засолке и квашении практически всех овощей.

Для убыстрения чистки и применения чеснока ныне существуют специальные чесноковыжималки, сразу превращающие

зубчики чеснока в кашицу, очищая его от внешней шелухи. Кроме того, имеются чесночные соли разных видов для моментального применения, состоящие из смолотого в пудру или порошок сублимированного (высушенного) чеснока, поваренной соли, глютамата и сушеной петрушки или сельдерея.

Эти концентраты, обладая запахом чеснока, передают его только соответствующему блюду, но не распространяют его в воздухе, как естественный свежий чеснок. Тот же эффект достигается, если свежим чесноком натереть корку черного хлеба, а не есть его непосредственно в салате или ином блюде.

Чеснок не придают рыбным блюдам, но его можно добавлять в рыбные супы (но не в уху), а также к отварной щуке и некоторым морским рыбам для отбивания их специфического запаха.

ЧЕЧЕВИЦА. Самое скороваркое из бобовых зерен. Употребляется как основной компонент в супах, особенно в супах-пюре и кашах, и как дополнительный компонент в овощных гарнирах-пюре, «любит» в качестве оттеняющей вкус приправы — лук, чеснок и особенно чабер, и отчасти мяту.

ЧЕШУЯ рыбья (речных и озерных частиковых рыб). Является ценным кулинарным продуктом. Обычно при чистке рыбы ее выбрасывают. Между тем, если рыба свежая, а тем более если она собственного улова, то чешую надо собрать, хорошо промыть в нескольких водах, пока холодная вода не будет прозрачной, и затем высушить на решете, просушить хорошенько и хранить в сухом месте. Употреблять таким образом обработанную чешую можно как желирующее средство — в заливные, студни, мармелады, кисели и желе (в том числе и в ягодные и молочные, поскольку правильно и своевременно обработанная чешуя не имеет никакого запаха). Сухая чешуя свободно распускается в теплой воде. Она обладает большой пищевой ценностью, служит прекрасным очистительным средством, дает мягкий и прочный желирующий слой, не столь грубый и безвкусный, какой образует *желатин* (см.). Норма закладки — вдвое больше, чем желатина.

ЧИБРИКИ. Бытующее в Поволжье мордовское название пончикообразных лепешек из жидковатого дрожжевого теста, жаренных во фритюре.

ЧИВОТ. *Катык* (см.), переквашенный с укропом (на 5 л катыка — 0,5 кг укропа) и солью (100 г) без доступа воздуха в наглухо закрытом глиняном горшке. Выдерживается на солнце три месяца. Употребляется как приправа к мясным блюдам и как самостоятельная еда с хлебом.

ЧИГИТ. Чувашское название традиционной творожной запеканки (творога — 400 г, сметаны — 150 г, 2 яйца), запекаемой в жестяной бездонной скобе на липовой доске в духовке и подаваемой холодной к *катыку* (см.) — на завтрак или ужин.

ЧИПСЫ (от англ. *chip* — стружка). Картофель, нарезанный тонкими ломтиками, сваренный и высушенный в парах горячего воздуха, или «картофельные вафли», приготовленные из высушенного тонкого слоя картофельного пюре. Выпускается пищевой промышленностью как готовое к употреблению пищевое изделие («хрустящий картофель»). Впервые выпуск чипсов был налажен в Великобритании. Чипсы — традиционно английский гарнир к блюдам из жареной рыбы.

ЧИРАПУР. Армянский овоще-фруктовый суп, приготавливаемый из кураги и *нута* (см.). Нут замачивается на 10—12 часов, затем отваривается отдельно и после этого смешивается с сушеной курагой и варится с добавлением сахара до готовности кураги под крышкой. Подается холодным, как летний суп.

На 1/2 стакана нута — 200 г кураги и 15 кусочков сахара-рафинада.

ЧИФИРЬ. Жаргонное наименование (не литературное!) крепкого чая. Фактически под этим названием надо понимать не всякий чай, а лишь специально подогретый с целью выгнать в настой побольше красящих веществ чая. При этом экстрагируются вредные алкалоиды, которые при правильной заварке не входят в настой, независимо от количества заваренного чая.

Вот почему нельзя ставить на подогрев заварочный чайник: получится чифирь, то есть испорченный, вредный чай, содержащий опасный алкалоид — гуанин. Само слово чифирь происходит от сибирского областного — *чихирь,* означающего испорченное, скисшее вино или вообще любое дурманящее средство неясного, темного (в буквальном смысле — по цвету!) происхождения и вида.

ЧИХИРТМА. Грузинский национальный суп из молодой баранины или чаще из домашней птицы — кур, индеек. В отличие от русских супов чихиртма не имеет овощной, крупяной гущи, а состоит из мясной части и бульона, который загущивается при помощи муки и яично-кислотной заправки. Именно эта последняя заправка и составляет технологическую особенность чихиртмы, создает ей особый вкус.

Мясная часть чихиртмы обычно вначале варится, затем, нарезанная на небольшие куски, обжаривается и снова доваривается в том же бульоне. Готовую мясную часть временно вынимают из бульона, и начинается его обработка. Вначале вводится мучная заправка, и бульон кипятится 5 минут. (В куриной чихиртме мучную заправку не делают.) Затем приготавливается яично-кислая смесь — из взбитых желтков, соединенных с небольшим количеством муки (1—2 чайные ложки), 1 столовой ложкой теплого бульона и лимонным соком (на 4 желтка — 1/3 стакана лимонного сока). К смеси доливается полстакана-стакан теплого бульона. Только после этого *деревянной ложкой* яично-кислая смесь размешивается в остальном бульоне. После данной операции в бульон вновь закладывается мясо (курица), жареный лук, пряности (кинза, сельдерей, петрушка, черный перец, корица, базилик, укроп, шафран, мята) и 50 г *тклапи* (см.). Все это подогревается почти до кипения и спустя 3 минуты подается на стол.

ЧОГИ. Грузинская овощная закуска из печеной свеклы, зеленого лука и отвара-кашицы сушеного кизила. Полстакана кизила отваривается в стакане воды и протирается до получения пюреобразной массы, достаточной для заправки 0,5 кг тонко нарезанной свеклы. В качестве акцента вносится немного зелени петрушки, кинзы и мяты. Чоги — чрезвычайно вкусная, аппетитная и полезная закуска.

ЧОРБА. Название болгарских, румынских и молдавских горячих национальных супов, долю жидкой части которых (от четверти до половины) составляет квас.

Общее название происходит от турецкого слова, по-разному произносимого на Ближнем и Среднем Востоке и давшего имя различным по составу и технологии супам тюркских народов и народов, живших на территории Турецкой империи: *шурпа* (см.), *шурбо, щорба, шурьба, шюрьпе, шорпа, шурва.*

Ввиду этого каждое фонетическое и орфографическое искажение данного слова превратилось в самостоятельное кулинарное понятие, поскольку оно оказалось связанным с национальными блюдами разных народов, обозначавших почти одинаковым словом — разное содержание.

ЧУАНЬ-ЦЗЯО *(зантоксилум, японский перец).* Редкая и чрезвычайно ароматичная пряность, применяемая только в японской, китайской и маньчжурской кухне. Чуань-цзяо, подобно уссурийскому лимоннику, помимо своих пряных ароматических свойств обладает способностью придавать бодрость, снимать чувство усталости и голода. Поэтому и в Японии, и в Китае прибавляют нередко в чай по одному зернышку чуань-цзяо. Чуань-цзяо одинаково хорошо ароматизирует десертную

и основную мясную, рыбную, овощную пищу. Он не резок, не жгуч, а умеренно, но очень стойко ароматен. Запах чуань-цзяо настолько своеобразен и оригинален, что тот, кто хоть раз его испытал, запоминает его на всю жизнь и быстро может угадать среди других ароматов даже спустя несколько лет.

ЧУДУ. Национальное блюдо народов Дагестана (кумыков, даргинцев, татов) — своего рода пирог, приготавливаемый на скорую руку из пресного теста с разного рода начинкой — мясной, творожной, овощной. Чуду делают как закрытыми, так и полузакрытыми, наподобие больших ватрушек — обычно размером со среднюю тарелку и с очень тонкой тестяной оболочкой, но обильной начинкой.

Мясная начинка делается из рубленого мяса или фарша баранины или только из требухи и обильно сдабривается луком и перцем, а иногда и уксусом, томатной пастой. Овощная начинка бывает разнообразнее — это дикий лук, тыква с разными пряными добавками. Творожные чуду делаются с творогом и яйцами или рисом и творогом. Праздничные чуду современной кухни приготавливаются из курятины с орехами или из мяса с картофелем и луком, с черным перцем.

Тесто для чуду раскатывается как можно тоньше, и тем не менее подовая корка чуду всегда остается немного клеклой, непропеченной, что, так сказать, входит в норму при изготовлении чуду в современной духовке. Поскольку композиция чуду была создана для выпечки этого изделия на поде печи или на горячей золе, то при старой технологии подовая корка, наоборот, пропекалась и становилась плотной и ломкой.

Основной вкус в чуду создается начинкой, и именно поэтому на ее качество и вкус обращается основное внимание (см. *начинки).*

После выпечки закрытые и полузакрытые чуду смазываются маслом или густой сметаной (творожные и овощные).

ЧУЛАМА. Горячее блюдо румынской и болгарской кухни, приготавливаемое из мяса, грибов или овощей по одинаковой технологии. Вначале до полной или полуготовности приготавливается основная часть чуламы (телятина, баранина, грибы, картофель), которая обжаривается маленькими кусками и тушится. А затем к этой основе прибавляют или, вернее, заливают ее отдельно приготовленным мучным или масляно-мучным соусом, чаще всего типа *бешамель* (см.), но с более ясными пряными акцентами (чеснок, красный перец, сельдерей, острый сыр-брынза), и доводят все блюдо до полной готовности.

ЧУМАР. Вид клецек в татарской кухне. Приготавливаются из смеси яиц, бульона, в котором должны вариться клецки, и муки.

Отличием от обычных клецек является использование для чумара ржаной, гороховой и чечевичной муки, наряду с пшеничной. Это обстоятельство, а также варка чумара преимущественно в бульоне из баранины или конины придает этому блюду особый национальный вкус, чаще всего связанный с понятием «чумар», хотя татары называют так и обычные европейские клецки.

ЧУРЕК (от турецкого «хлеб»). Общее название местного пшеничного хлеба на Северном Кавказе, в основном в Кабардино-Балкарии и Черкесии. Чурек имеет вид лепешек. Приготавливается из пресного теста, как правило, в золе, из пшеничной, ячменной и кукурузной муки.

Ячменный чурек выпекается вначале в духовке с двух сторон, а затем после образования корочки допекается в золе еще 20—25 минут. Кукурузный чурек делается из заварного кукурузного теста (ибо холодная вода не скрепляет кукурузную муку); ему придается форма не лепешки, а конуса, который выпекается в духовке и употребляется в пищу только горячим.

Очень часто чуреком неправильно называют либо всякий вид хлеба, выпекаемого в тандырах (в том числе и дрожжевой), либо армянский *лаваш,* что является грубой ошибкой как в кулинарном, так и в национально-этнографическом отношении.

ЧУРЧХЕЛА. Грузинское национальное лакомство. Приготавливается из грецких орехов, нанизанных на бечевку или нить, и специальной виноградно-крахмалистой киселеобразной массы — так называемой татары, которая варится из виноградного сока, муки и сахара и в которую в горячем состоянии многократно опускаются орехи на нити, постепенно обрастая клейкой массой. Готовую чурчхелу, еще мажущуюся и липкую, завертывают в полотно и оставляют созревать в течение почти трех месяцев в сухом, хорошо проветриваемом помещении. Созревшая чурчхела должна не утратить мягкости и покрыться легким белым налетом от выступившего на ее поверхность сахара, что является признаком хорошей, правильно приготовленной чурчхелы.

ЧУЧУ (произносится также, как *чючю, кюкю, чюк, кюк*). Яично-овощное блюдо иранского происхождения; известно в Азербайджане, примыкающих к нему районах Дагестана, в

Узбекистане и Таджикистане (в среднеазиатских республиках носит название *кюк-бийрон*). По композиции оно весьма примитивно: свежая, мелконарезанная зелень молодых весенних растений, преимущественно пряных (а в Средней Азии также молодой люцерны) — кресса, зеленого лука, чеснока, шпината, щавеля, мяты, лебеды, порея, петрушки, укропа и т.п., быстро в течение пары минут обжаривается в казанке в масле или в курдючном сале и заливается равным объемом взбитых яиц. В основе чучу лежит ритуальное древнее жертвенное блюдо в честь наступления весны, возрождения природы (отсюда яйца и молодая зелень).

Чучу в современной кухне народов Востока применяется как сезонное скороваркое (3—5 минут) блюдо в качестве горячей закуски. Иногда в общепите (ресторанах) подается холодным, что в кулинарном отношении неправильно, ибо при этом совершенно утрачивается вкусовая прелесть этого блюда.

Ш

ШАВЛЯ. Узбекское блюдо, сходное по своим компонентам с *пловом* (см.), но с иным соотношением этих продуктов (рис, мясо, морковь — 2:1,5:1 или 1,5:1:1), с большей долей жиров (на 50%) и воды. Кроме того, в шавле больше лука и, в отличие от плова, обязательно закладываются помидоры. Все это оказывает влияние на вкус и консистенцию шавли, которые оказываются иными по сравнению с пловом. В целом шавлю варить проще, чем плов, и вкус у нее проще, зауряднее.

ШАКАРОБ. Таджикский суп, приготавливаемый без варки. Состоит из зеленого лука, кинзы, базилика, петрушки, чабера, взятых примерно поровну и мелконарезанных. Вначале они растираются с прибавлением соли и стручка красного перца в кашицу, а затем к ним постепенно подливается кипяток так, чтобы получилось жиденькое зеленое пюре. На 6 стаканов искрошенной зелени вливают 2 стакана сметаны и заливают этим составом одну-две лепешки-кулча, свежеиспеченных и горячих.

ШАКЕР-БУРА. Иранское кондитерское изделие, распространенное в Азербайджане и представляющее собой сухую орехово-сахарную начинку, заключенную в вафельную оболочку (две половинки полусферической яйцеобразной формы).

ШАКОЛЫ (белорус.). Овсяные высевки, от которых обязательно надо освобождать овсяную муку перед ее употреблением в расчинные блины или другие хлебные изделия. При изготовлении овсяного киселя или *жура* шаколы отделяются не только просеиванием через сито, но и дополнительно путем замачивания муки и отмучивания ее наиболее нежной, пылеобразной части.

ШАЛТОНОСЫ (белорус.). Маленькие пирожки из гречневой муки, начиненные творогом; также под этим же названием разумеют род вареников из пшеничной муки, начиненных картофелем с мясом.

В Литве *шалтоносяи* — это, как правило, вареники с ягодами (черникой), коноплей или маком, то есть «сладкие вареники».

ШАЛЬБАБОН. Белорусское название фасоли.

ШАМПАНСКОЕ. См. *игристые вина.*

ШАМПИНЬОНЫ. Грибы, которые произрастают круглый год и могут подаваться к столу вне зависимости от сезона. Отличаются тонким вкусом, напоминающим белые грибы, но должны быть правильно приготовлены. Вначале их варят с небольшим количеством воды до полного выпаривания влаги, затем слегка обжаривают в масле и наконец варят на умеренном огне с добавлением сметаны. Шампиньоны надо мелко резать — тогда они дают полное развитие вкуса. Однако ради мнимой красивости, чтобы подать их целыми грибками, этого часто избегают делать и даже не отделяют ножек от шляпок. Такие грибы декоративны, но невкусны.

Шампиньоны особенно хороши для приготовления соусов. В начинки их надо сильнее обжаривать и подсаливать. Они одинаково хороши и в пирогах, и в качестве фаршей к овощным блюдам и к рыбе.

Их вкус можно усиливать или придавать ему новый акцент при помощи таких добавок, как черный перец, тимьян, сметана, лук, чеснок, но они не терпят уксуса, теряя при этом естественный аромат и становясь грубыми по консистенции, скользкими.

Очень хороши шампиньоны для запекания в сметане.

ШАНЬГИ (слово языка коми, перешедшее в русский). Круглые пирожки, хлебцы — название особого рода лепешек из дрожжевого ржаного, ржано-пшеничного и пшеничного теста, замешанного на бараньем или говяжьем жире, имеющих внешний вид ватрушки, но не наполненных, а лишь смазанных в середине сметаной, творожно-яичной массой, творожно-гречневой смесью и т.п. Шаньги — изделие, распространенное от Карелии до Оби, в регионе, населенном народами финно-угорской группы (с XVII в. проникает в Западную Сибирь вместе с архангелогородскими и сольвычегодскими колонистами). Ныне — особенно характерно для региональной кухни Предуралья, Среднего Урала и Зауралья.

Шаньги едят горячими, свежевыпеченными с молоком, с простоквашей, с соленой рыбой, со щами, с чаем — они подходят ко всем этим разнообразным пищевым сопровождениям. После выпечки их смазывают топленым маслом. Хорошо выпекаются как в русской печи, так и в современной городской духовке.

ШАРБИН. Бурятские лепешки с бараньим фаршем, аналогичные татарским беляшам.

ШАРЛОТ (ШАРЛОТКА). Горячее сладкое блюдо западноевропейской кухни, чрезвычайно распространенное в домашнем и ресторанном столе в XIX — начале XX в. в России, но с 30-х годов вышедшее из кулинарной моды. Шарлот состоит из двух частей — фруктовой и хлебной, каждая из которых приготавливается раздельно до полной готовности. Затем обе механически соединяются (обычно укладываются слоями друг на друга в специальную форму) и запекаются для более прочного соединения друг с другом и для взаимного проникновения (диффузии) вкуса в духовке непосредственно перед подачей к столу.

Фруктовая часть в шарлотах чаще всего состоит из яблок, как наиболее дешевого, распространенного и быстро приготавливаемого продукта, но может быть и из груш, айвы, слив, ананасов. Хлебная часть также широко варьируется от черного ржаного хлеба (сухарей) до бисквитов и пропитывается молочно-сливочными изделиями: молоком, сливками, сметаной, маслом. Форма для шарлота должна быть обязательно со съемным дном. Именно исчезновение форм и привело к постепенному «вымиранию» шарлотов в кулинарном быту после Второй мировой войны.

Низ формы (дно) обязательно застилается промасленной бумагой, потому что вниз первым слоем всегда кладется хлебная часть, обычно пропитанная маслом и потому склонная к пригоранию. Бумага предотвращает это пригорание. Фруктовая часть тщательно освобождается от всех мешающих элементов (косточек, пленок, кожуры), иногда пюрируется и уваривается либо с сахаром, медом, либо с джемом, повидлом или скрепляющим сиропом с тем, чтобы при укладывании на хлебную часть он пропитал бы ее. Верхним слоем всегда бывает фруктовый, покрываемый глазировкой или кремом, способным запекаться (то есть содержащим яйца, а не масло!).

Шарлот разрезается на порции, как торт, и подается с какой-нибудь фруктовой или молочно-ванильной подливкой, контрастирующей с основными фруктами шарлота (по вкусу

и цвету) и делающей хлебную часть еще более мягкой, нежной, сочной.

Шарлот — блюдо, дающее возможность проявлять кулинару свободно свою фантазию, не быть связанным точными пропорциями и использовать любое имеющееся фруктовое и хлебное сырье.

Цедра, ваниль, корица — наиболее обычные пряности для шарлотов.

ШАРОЦ. Армянское лакомство, напоминающее собой грузинскую *чурчхелу* (см.). Особенностью его приготовления, влияющей на вкус, является обработка виноградного сусла *бентонитом,* выдержка и процеживание, а также использование смеси трех пряностей (корицы, гвоздики, кардамона), совершенно не применяемых в чурчхеле, обладающей естественным, а не приданным вкусом и ароматом.

ШАФРАН. Пряность и одновременно пищевой краситель — тычинки цветков семейства крокусовых (настоящий шафран) или тычинки цветков бархатцев (ложный, или имеретинский шафран). Настоящий шафран используется в чрезвычайно небольших дозах — либо не более 4—6 тычинок в первые и вторые блюда, рассчитанные на 3—5 человек, либо в виде водного или спиртового настоя в тесто ($^1/_2$ чайной ложки настоя).

Имеретинский шафран, исполняющий лишь роль пищевого красителя, применяется как обычные пряные травы.

ШАШЛЫК (шишлик, кебаб, верченое, мцвади). Мясное блюдо, распространенное почти у всех горных и пастушеских народов: куски мяса, преимущественно вырезки или поясничной (почечной) части, нанизанные на вертел и обжаренные над углями или в грилях в течение 10—15 минут.

Для шашлыка берут мясо упитанного молодого животного, обычно барашка, нарезая куски так, чтобы они были вместе с жиром, и располагают их на вертеле или решетке (гратаре) таким образом, чтобы жировая часть была сверху и жир при гриллировании шашлыка все время стекал бы на мясо. Если мясо не имеет собственного жира, то можно перед гриллированием обмакнуть каждый кусок в подсолнечное или иное растительное масло. Расположение сала *между* кусками мяса, обычно встречающееся в общепитовской практике, является чисто механическим, декоративным приемом и дает отрицательный эффект: жир мимо мяса стекает на угли и вызывает чад, придающий всему кушанью неприятный запах, огрубляющий его.

Иногда для шашлыка применяют заранее приготовленное маринованное мясо, так называемую *бастурму,* что практикуется только тогда, когда на шашлык берут мясо старого животного или вместо баранины используют говядину.

Мясо, предназначенное для шашлыка, не солят ни до, ни в процессе гриллирования, так как это увеличивает истечение сока и делает шашлык жестким и невкусным.

ШВЕДСКИЙ СТОЛ. См. *холодный стол.*

ШЕМАЯ (в переводе с персидского «царская рыба»). Небольшая рыба (самые крупные экземпляры — 800 г), обитающая в реках Закавказья, а также в Тереке, Кубани, и обладающая чрезвычайно нежным вкусом в копченом виде. Издавна служила изысканным деликатесом. Очень жирна и всегда ценилась высоко, что объяснялось как ее высокими гастрономическими качествами, так и прогрессирующим сокращением ее численности. Шемая — проходная рыба. В реки она входит только для нереста. И именно в это короткое время обладает поразительным вкусом. В море же, где она проводит все время до созревания, шемая совершенно безвкусна.

«ШЕРБЕТ» (часто также «щербет»). Неграмотное торговое наименование молочных и фруктовых помадок, смешанных с орехами и спрессованных в брикет-батоны. Например, бывает «молочный» шербет, «шоколадный» шербет, «фруктово-ягодный» шербет и т.д.

Причина, по которой название *напитков* (см. ниже) перешло в торговле на помадки, то есть кондитерские изделия, неясна и, по всей вероятности, является результатом простой неграмотности.

ШЕРБЕТ-СУУ. Простая вода, вскипяченная с сахаром — сахарный сироп. Используется в болгарской кухне как сопровождение к кукурузной каше, аналогичной *мамалыге* (см.).

ШЕРБЕТЫ. Восточные напитки, приготавливаемые на основе натуральных соков (или в виде исключения — настоев) ягод и фруктов, которые и дают наименование каждому шербету: лимонный, вишневый, малиновый, гранатовый и т.д.

Шербеты бывают двух типов: таджикские, более густые, содержащие больше сока, а также сахара, и азербайджанские — легкие, где соки разведены водой и содержат не только меньше сахара, но и некоторые пряные и ароматические вещества (например, розовое масло), придающие им вкус, отличающийся от вкуса естественных фруктовых ягодных соков. Шербеты подаются холодными, иногда со льдом; служат прохладительными летними напитками во время обеда.

ШЕЧАМАНДЫ. Грузинские вегетарианские супы без овощей и круп, приготавливаемые на молочно-кислой, фруктово-кислой и орехово-зеленой основе, загущенной мучной заправкой. Молочно-кислые шечаманды заправляются также яйцами (целыми или только желтками), они приготавливаются исключительно на *мацони* (см.).

В качестве пряностей употребляется лук (больше, чем в обычные супы, в два-три раза), чеснок, мята, укроп, эстрагон, сельдерей, петрушка.

Рецепт шечаманды на фруктовой основе: 0,5 кг кизила, 2 луковицы, 1 л. воды, 2 ст. ложки муки, чеснок, мята. Кизил протереть, мякоть и сок оставить в фарфоровой посуде, а косточки, выжимки, кожицу поставить вариться на 5—7 минут. Отвар процедить, развести в нем муку, добавить лук, прокипятить 10 минут, снять с огня, влить сок и мякоть кизила, заправить чесноком и мятой.

ШИМА. Таджикское мясо-овощное блюдо с лапшой, напоминающее узбекский *лагман* (см.). Разница лишь в составе продуктов, идущих в *кайлу* (см.), в добавлении яиц, в форме обработки тестяной основы, что в целом дает иной вариант вкуса.

Характерной технологической особенностью шимы является то, что все три ее части — лапша, мясо-овощная кайла и яйца (крутые, обжаренные в масле) — приготавливаются порознь и только в последний момент перед подачей на стол соединяются вместе, накладываются друг на друга, и в этом виде, собственно, и составляют шиму.

ШИР. Осетинское название широко распространенной на Кавказе каши, приготавливаемой из кукурузной муки на молоке или сыворотке.

ШИРМОЛЬ (иногда *ширмой*). Таджикские лепешки из опарного несдобного квашеного теста, приготавливаемые на особой закваске из *нута* (см.) и выпекаемые в тандыре. Приготовление ширмоля требует значительного времени (14 часов на закваску и 6 часов на созревание опары-пайгира, 2 часа на расстойку, разделку и выпечку), т.е. фактически суток. Ширмоли обладают особым, только им присущим вкусом, образуемым закваской и семенами *ажгона* (*зиры* — см.).

ШИРТАН. Начиненный бараньим мясом и чесноком и запеченный бараний желудок, национальное чувашское блюдо. Ширтан запекают при падающей температуре от 300 до 100°С, так что он становится полусухим, с хрустящей корочкой.

ШИФОНАД (фр. *chiffonade* от *chiffon* — клочок). Термин французской и международной кухни, означающий приготовление ассорти из тонких, зеленых, нежных листовых овощей-трав (шпината, порея, салата-латука, щавеля, лебеды, портулака, пастушьей сумки и т.п.). Как правило, эта зелень нарезается полосками не более 1 см шириной, бланшируется кипятком, иногда два-три раза подряд, а иногда ей после бланширования дают раз вскипеть, но не до потери натурального цвета. Шифонад используют либо в качестве гарнира, либо для подмеса к гарнирам-пюре из картофеля, брюквы, моркови, дающих хороший, красивый контраст и цвета, и вкуса с шифонадом, либо перед самой подачей к столу вводят в прозрачные бульоны, фюме и т.п.

ШКИЛОНДЗЯ (белорус., от польск. *skiladz* — толстая кишка, *skilandz* — свиной желудок; также — *шкилендзя, шкиленда, шкиландз*). Домашняя колбаса из ливера. В некоторых районах Белоруссии так называют и кровяную колбасу или лепешки из свиной крови и лука (Гродно), или начиненный требухой свиной желудок (Борисов, Ивье).

ШНЕЛЬКЛОПС (нем. *Schnellklops* — ускоренная отбивная). Мясное блюдо остзейско-немецкой кухни; распространено также в Польше, Прибалтике, скандинавских странах, входит в меню ресторанной кухни (до революции было одним из дежурных блюд петербургской кухни). Для шнельклопса берется свинина или говядина задней части (ссек, вырезка), нарезается тонкими продолговатыми ломтиками, отбивается, панируется в муке и обжаривается. После этого доводится до готовности (тушится) в сотейниках с луком и сметаной. Гарнируется отварным картофелем, картофельным пюре, жареным луком в сметане.

ШНИЦЕЛЬ (австр.-нем. *Schnitzel* — тонко нарезанное). Мясное блюдо австрийской (венской) ресторанной кухни.

Для настоящего венского шницеля используется только телятина. Мясо нарезают толстыми, в 2 см толщиной кусками, освобождают от жилок, отбивают до толщины в 1 см так, что шницель становится с ладонь, слегка *карбуют* (см.) с одной стороны, если мясо хорошее, и с двух сторон, если телятина заменяется говядиной. Шницель плотно *панируется* (см.) — это одно из его особых отличий — в панировочных сухарях и во взбитом яйце и обжаривается на сковороде.

Гарнируется картофелем, жаренным во *фритюре* (см.), лимоном, тертым хреном, мясным красным соусом, каперсами.

В общепите шницелями называют также котлетоподобные изделия, внешне имитирующие размеры, форму и вид шницеля, но не имеющие с ним ничего общего ни по составу, ни по технике приготовления, ни по вкусу.

ШОДО (фр. *chaude eau* — горячая вода). Десертное блюдо французской и венской кухни. В состав шодо входят 12 желтков, 0,5 л виноградного вина, 240 г сахарной пудры. Весь этот состав взбивается в высоком и узком горшке над огнем до состояния пены, пока она вся не застынет и не станет плотноватой. При этом шодо нельзя доводить до кипения.

ШОКОЛАД. Готовое кондитерское изделие, приготовленное на базе какао-порошка, с добавлением других ингредиентов, улучшающих вкус и аромат шоколада, а также придающих ему более приятную, нежную консистенцию.

В современные сорта шоколада, помимо порошка-какао, входят — сахар, какао-масло, обезжиренный молочный порошок, сироп глюкозы, ваниль или ванилин, сироп этилового спирта, инвертный сахар, растительные (ореховые) масла, орехи (лещина, фундук, миндаль), лецитин, пектин, натуральные или искусственные ароматические вещества, консервирующие средства (бензоат натрия), лимонная кислота, апельсиновое масло, мятное масло, которые помогают разнообразить вкусовые оттенки как самого шоколада, так и особенно его начинок. Наряду с традиционными сортами шоколада ныне выпускают также соленый, горький, пористый шоколад.

Все шоколадные изделия хранятся при температуре не выше 15 °С в помещении, где нет никаких побочных запахов.

Шоколад — удобная основа для придания запаха и вкуса различным десертным блюдам (киселям, бланманже, желе, муссам, суфле, кремам) и широко употребляется в пирожных, тортах как добавка к тесту, в пропитках и в кремах и для непосредственного украшения шоколадными пластинами и фигурами. Недостаток шоколада — его слишком одинаковый, «направленный» и потому однообразный вкус, который сразу «подчиняет» себе любое изделие, в котором шоколад применяется.

Таковы, например, шоколадное масло, шоколадный сыр, в которых от масла и сыра присутствует лишь их консистенция.

В кондитерской промышленности шоколад зачастую механически применяется также для глазирования не содержащих шоколад изделий: конфет, пряников, зефира, мармелада, что не всегда улучшает эти изделия, а нередко совершенно маскирует или искажает их вкус, поскольку шоколадный привкус доминирует при любых сочетаниях. Вот почему следует избегать внедрения шоколадных добавок в кондитерские изделия на фруктово-ягодной основе; создавать же шоколадные комбинации лучше в изделиях на молочной основе и при этом вводить шоколад очень осторожно, в виде вкусового и ароматического акцента.

Богатую вкусовую гамму создают сочетания двух или трех шоколадных изделий, отличающихся друг от друга степенью концентрации в них чистого шоколада, а также консистенцией. Так, например, шоколадный мусс может быть полит шоколадно-молочным кремом, с существенно меньшим содержанием шоколада и с превалированием сливок или молока.

Побеление (посерение) поверхности шоколада в плитках, а также повышение его сухости и твердости — показатель испорченности продукта.

ШОРБА. Туркменское название *шурпы* (см.).

ШОФРУА (фр. *chaud-froid,* от *chaud* — тепло, жар; *froid* — холод, т.е. жаркое с холодной заправкой, приправой, подливкой). Название блюда, а также название распространенного французского соуса в двух вариантах: шофруа красный и белый.

Красный приготавливается как обычный мясной соус, на бульоне, масле, муке, но после охлаждения к нему добавляют взбитые сливки и используют его к дичи или для намазывания на бутерброды с сырыми овощами, например — хлеб, масло, кусочек свежего огурца и сверху — шофруа красный, к которому примешивают *бешамель* (см.) и в горячем состоянии вводят еще немного взбитых сливок. Этот соус используют для глазирования холодных блюд из птицы, например, отварной курицы, индейки.

Иногда шофруа называют манеру приготовления блюд из птицы, дичи, рыбы, в которых используются оба вышеуказанных соуса не как придача, а в процессе обработки блюда. Так, филированная птица или дичь по кусочкам обмакивается в шофруа белый или просто в мясное желе, которому дают застыть, а затем такими кусочками закладывается форма, заливается обоими соусами шофруа или только желированным так, чтобы закрылись все промежутки между кусочками, и такое блюдо подается как холодное.

Так делают шофруа из бекасов, цыплят, куропаток, дроздов, а также из филе ершей, красноперок, мелких окуньков. Таким образом, шофруа — это блюдо, которое дает возможность использовать и подать такие пищевые продукты, каждый из которых сам по себе невелик, неказист, требует для извлечения из него съедобной части навыка и времени и поэтому не может быть превращен в самостоятельное блюдо или порцию. Шофруа-блюдо ставят на середину стола или обносят им гостей.

ШПИГ. Поварское наименование подкожного свиного сала, используемого для разных кулинарных целей и главным образом для *шпигования* (см.).

ШПИГОВАНИЕ. Внедрение инородного жира, чаще всего свиного сала или иных инородных частей, в мясную основу — либо бедную жиром, либо совершенно лишенную жира. Шпигуют перед тепловой обработкой прежде всего мясо красной лесной дичи — зайчатину, лосятину, изюбрину, оленину — с целью сделать его более мягким и сочным. Такое шпигование производится при помощи специальных шпиговочных игл (трехгранных) или путем прокола *траншерным ножом* (см. *нож*) крупного куска мяса на всю его глубину. В образовавшееся отверстие вводится затем длинная полоска шпига или другого инородного для данного мяса продукта, например, зубчиков чеснока, полосок моркови и т.п. Таким образом, можно шпиговать не только шпигом, но и подобно шпигу. Шпигованием называют также и придание шпига пернатой дичи, которая просто обертывается в тонкие листочки сала, то есть не подвергается проколам шпиговочной иглы, а заворачивается, закутывается в шпиг.

ШПИНАТ. Листовое овощное растение с нейтральным запахом и слабо выраженным вкусом, которое используется в зеленых супах, супах-пюре, в салатах, в пюре-гарнирах в качестве и добавочной, и самостоятельной части (см. также *щавель*). Шпинат может быть консервирован и, следовательно, заготавливаться впрок «домашним образом», в небольших стеклянных банках, как и щавель.

Шпинатную массу, безвкусную саму по себе, хорошо вводить в картофельное пюре для придания ему нежной консистенции и сочности.

ШПИРКА (белорус., иногда *шперка*). Тонкое наружное свиное сало с кожей, соленое или слегка подкопченное. Это название распространено в основном в Полесье.

ШПОТ. Армянское сладкое блюдо — желеобразная масса из сваренного с мукой виноградного *дошаба* с толчеными орехами и пряностями.

ШПРИЦ КОНДИТЕРСКИЙ. Металлический или пластмассовый цилиндр объемом от 200 до 2000 см³ (2 л) с поршнем и выходным отверстием, предназначенный для помещения и выдавливания разных кремов, в основном служащих для ук-

рашения пирожных и тортов. Шприц имеет набор корнетов, имеющих разное сечение и профиль и насаживаемых у входного отверстия, через которое крем поршнем выдавливается на поверхность кондитерских изделий. Удобнее всего для работы — литровые шприцы, обеспечивающие непрерывность работы с одним тортом. Маленькие шприцы крайне неудобны, так как их приходится часто наполнять, не только прерывая работу, но и прерывая равномерность толщины (интенсивность) наносимого через корнеты рисунка на торте, что портит внешний вид изделия.

ШПУНДРА. Украинское национальное горячее блюдо из свинины и свеклы. На 0,5 кг мясной свинины идет такое же количество (тот же вес) очищенной свеклы, 5 луковиц, стакан свекольного кваса и по 1—2 столовых ложки муки и топленого сала. Свинину нарезают маленькими кусочками величиной с орех, обваливают в муке, обжаривают в сале с луком, а затем тушат с нашинкованной, как для борща, свеклой в свекольном квасе без добавления воды.

Готовую шпундру солят, заправляют чесноком и зеленью петрушки.

ШТРИЗЕЛЬ (австро-нем. *Striezel*). Южнонемецкое, австрийское название кондитерского изделия, приготавливаемого из куличного сдобного дрожжевого теста с изюмом и пряностями, но выпекаемого не в куличной вертикальной форме, а в виде батона, положенного на кондитерский лист — горизонтально.

При изготовлении штризеля используется интересный прием: изюм, цукаты, орехи рассыпают по подпыленной мукой доске и поверх их раскатывают тесто штризеля, а затем скатывают его в батон; благодаря этому все элементы начинки распределяются по штризелю весьма равномерно, их внесение не представляет никаких затруднений.

ШТРОЙЗЕЛЬ (нем. *Streusel,* от *streuen* — обсыпать, посыпать крошками). Немецкие пирожные (печенья) из сдобного дрожжевого теста, на которые перед выпечкой посыпают специальные кондитерские крошки (штройзель), приготавливаемые из муки, масла и сахара, с добавлением (иногда) и настоящих орехов. Крошки-штройзели лишь имитируют орехи (с виду) и дополняют их по вкусу.

Крошки приготавливаются из следующего соотношения продуктов: 250 г муки, 150 г масла, 125 г сахарной пудры, 1 пакет ванилина, 2 чайные ложки корицы. Сухие компонен-

ты смешиваются, рассыпаются в широкую латку, глубокое блюдо или мелкое корытце, и на них брызгают растопленным маслом, пока не забрызгают равномерно всю поверхность. Затем равномерно все осторожно перемешивается до образования одинаковых крупных крошек. Насыпать их лучше всего гуще (в два ряда) на поверхность сдобного теста, подмешав к ним немного орехов.

ШТРУДЕЛЬ (нем. *Strudel* — смерч, скрученность, воронкообразный вихрь). Кондитерское изделие балканского происхождения (возможно, византийского или даже древнегреческого), получившее в XVIII в. немецкое наименование через австрийских кондитеров и ставшее одним из дежурных кондитерских изделий немецкой, австрийской, чешской и венгерской кухонь. Распространен он и в Молдавии, и на Украине.

Штрудель приготавливается из вытяжного теста, что и указывает на его юго-восточное происхождение, и именно благодаря этому (поскольку для него не требуется дрожжей) данное изделие получило такое распространение в торговле (оно не черствеет, быстро выпекается). Другая черта, привлекшая внимание кондитеров к штруделю, — это возможность на базе одного и того же теста варьировать вкус изделия, меняя его начинку. Штрудели приготавливаются не только сладкими (с вишней, орехами, земляникой, яблоками, шоколадом, маком), но и с грибами, капустой, картофелем, мясом и даже с рыбой.

Основное тесто для штруделя имеет несколько пропорций, поэтому в разных кондитерских книгах приводятся как бы разные соотношения, однако все они после выпечки дают изделие примерно одинакового вкуса, а главное — одинаковой прочности и консистенции, что дает возможность растягивать его очень тонко. Кроме того, для теста штруделей, как всякого *вытяжного,* огромное значение имеет расстойка, которую надо соблюдать скрупулезно, минута в минуту. Растягивание идет по правилам вытяжного теста, выстойка — под теплой кастрюлей. Растяжка теста должна быть такова, чтобы оно достигало толщины папиросной бумаги.

Состав теста для штруделей.

Венский штрудель. 700 г муки, 200 г масла, 2 яйца, 1 стакан воды. Хорошо разминается. Затем выстойка под теплой кастрюлей 45 минут. После этого растягивается.

Молдавский. 500 г муки, 200 г сливочного масла (50 г в тесто), 3/4 стакана воды. Выстойка 15 минут. Затем раскатывается. Вторая выстойка 10 минут. Затем растягивается. Тесто сбрызгивается маслом (150 г), свертывается.

Австро-балканский. 250 г муки, 2 ст. ложки оливкового масла, 1 яйцо, 1/2 стакана воды. Выстойка под теплой кастрюлей 30 минут. Тесто разделяется на три части. Растягивается,

сбрызгивается маслом. Растягивается до конца, смазывается маслом, начиняется.

Берлинский. 250 г муки, 1 яйцо, 6 ст. ложек воды, 1 ст. ложка маргарина, 1 ч. ложка уксуса. Тесто сразу обминается и раскатывается.

Соль во всех рецептах кладется при замесе теста: от четверти до половины чайной ложки.

Раскатка и растягивание штруделя ведется не на доске, а на подпыленном мукой полотне. Выпекать нужно на средней ступеньке духовки. Вначале при температуре 250 °С — 5 минут, остальное время — 30 минут — при температуре 100—160 °С. Общее время выпечки — 40—45 минут. Во время выпечки смазывать перышком маслом и минут через 20—25 после начала — полить кипящим молоком. Выпекать лучше не на листе, а в эмалированной латке, в которую тогда можно влить чуть-чуть молока.

ШТУФАТ (от ит. *stufare* — тушить, томить). Мясное блюдо западноевропейской кухни, для которого крупным куском (целиком, с подкожным жиром) берется край или филе упитанной говядины или телятины и шпигуется на всю глубину свиным салом или беконом, вперемежку с чесноком и морковью. Весь кусок помещается в глубокую жаропрочную толстостенную посуду, обкладывается плотно кореньями и пряностями (лук, порей, репа, морковь, сельдерей) и варится не менее 3 часов в смеси мясного бульона (а не воды!) и пива или бульона и крепкого виноградного вина, чаще всего мадеры. Затем штуфат вынимают, зачищают сверху от излишка жира, пленок и неровностей и дают чуть заколероваться в духовке, сняв крышку. После этого нарезают ровными, одинаковыми кусками поперек волокон, плотно сдвигают куски, чтобы по внешнему виду они напоминали целый штуфат, гарнируют варившимися с ним овощами, картофельным пюре, зеленым салатом и поливают мясным соусом, оставшимся от тушения.

ШУЖУК. Казахская национальная колбаса из упитанной конины, начиняемая в тонкие кишки, которая предварительно выдерживается в посолочной смеси из соли, сахара и чеснока трое-четверо суток.

Шужук — полуфабрикат, употребляемый по-разному. Уже спустя 4 часа после набивки в кишки и выдержки его можно варить (не менее 3 часов) и употреблять как второе горячее блюдо с гарнирами, а можно завяливать на солнце и ветру в течение недели либо коптить. Сырокопченый шужук требует 18 часов копчения и последующей трехсуточной сушки или отваривания на пару после копчения и вторичного закапчивания.

Обычно шужук не едят, как европейскую колбасу, а каждый раз, когда создается потребность в мясе к обеду, быстро

отваривают его непосредственно перед употреблением и используют в суп или во вторые блюда. Таким образом, шужук — это одна из форм консервирования и сохранения запасов мяса, применяемая испокон веков казахской кухней.

ШУЛИКИ. Украинское народное лакомство. Из сдобного бездрожжевого теста раскатывают сочень толщиной в 3—4 мм, накалывают его густо вилкой и выпекают в духовке. По остывании наламывают из него неправильной формы куски и заливают сиропом из меда, сахара и распаренного и растертого мака, давая этой смеси хорошо впитаться в сухое тесто шуликов.

Шулики можно есть сразу, полуразмякшими или же дать им подсохнуть.

Состав теста. 2 стакана муки, 1 яйцо, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка меда, 4 ст. ложки молока, 1 ст. ложка мака и 1/2 ч. ложки соды.

Состав сиропа. 1/2 стакана меда, 1/2 стакана сахара, 3 ст. ложки мака, немного воды (не более 1/4 стакана). Сироп уварить.

ШУЛПА (татар.). Так у татар называют любой отвар, независимо от состава продуктов. Шулпой называют мясной, куриный, грибной, рыбный бульоны.

ШУРВА. Обозначение обычного супа из баранины с картофелем, луком и помидорами у лезгин.

ШУРПА. Узбекское наименование таких мясных супов, где основная часть, по которой этот суп именуется (например, баранья шурпа, курдючная шурпа, воробьиная шурпа), перед закладкой в кипяток обрабатывается предварительно до полной или полуготовности путем обжаривания в казане. Иногда это обжаривание затрагивает и овощную часть таких супов, и в первую очередь лук, морковь и другие корнеплоды, овощи, сидящие в земле и потому считающиеся по старому узбекскому поверью — нечистыми и, следовательно, нуждающимися в обработке огнем. Наоборот, все «надземные» овощи в шурпу закладываются без предварительного обжаривания. В шурпе никогда не бывает круп — и это тоже ее отличие. Шурпа — «жареный» суп — густой, темный, мутный, но вкусный отвар. В то же время в шурпе допустимы и даже желательны сухофрукты — урюк, изюм, курага.

ШУРЬБА. Обозначение ухи в мордовской кухне. Слово заимствовано у татар и применено к иному кулинарному изделию.

ШЮМИФЬЕ (*Chymifier* — фр.) Термин, встречающийся в старых русских, польских и немецких поваренных книгах, а также во всех изданных на французском языке, и означавший во французской классической кухне указание превратить данное пищевое сырье в кашеобразную массу. В советских поваренных книгах 20—40-х годов заменялось не совсем точным выражением «пюрировать».

ШЮПИНИС. Литовское национальное крестьянское блюдо, представляющее собой овоще-зерновую кашу, сдобренную свиным салом, ветчиной и сметаной. В шюпинис входит — горох (1 стакан), ячневая крупа (1/2 стакана), 1 большой клубень брюквы, лук (3 головки), сметана (1 стакан), свинина (0,5 кг).

Характерной особенностью шюпиниса является то, что все его части приготавливаются отдельно и лишь в последний момент соединяются в одно блюдо. Так, задолго разваривается ячневая крупа; отдельно замачивается, а затем отваривается горох, с луком обжаривается свиное сало, и лишь ветчина не проходит тепловой обработки, а мелко крошится в шюпинис.

По-видимому, именно литовский шюпинис оказал влияние на то, что в кухнях соседних с литовцами народов (белорусской и немецкой) оказались блюда, сходные не только по составу, но и по названию с шюпинисом. Так, белорусская *шупиня* буквально повторяет литовское блюдо, а немецкое *шуппинне* состоит из гороха, мяса и ржаной муки и также заправляется маслом и сметаной.

ШЮРПЕ. Чувашкское обозначение любого мясного супа. Слово заимствовано у тюркских народов.

Щ

ЩАВЕЛЬ. Дикорастущее и огородное растение, используемое в супах и в качестве овощного гарнира. Классическим русским блюдом из щавеля являются зеленые щи, обычно служащие сезонным «раннелетним» блюдом. Щавель сообщает щам характерную кислоту, но при нагревании теряет яркий зеленый цвет, жухнет. Поэтому с целью загущения и с целью повышения питательности и красоты блюда можно добавлять в щавельные супы — *шпинат* (см.) и молодую *крапиву,* которые сохраняют ярко-зеленый цвет и при нагревании, и даже при кипячении, а кроме того, имеют нейтральный, нежный вкус, хорошо сочетаются с щавелевой кислотой, выгодно оттеняют ее. На этом же основании щавелевые супы всегда включают крутые яйца, с пресным вкусом которых щавель удачно гармонирует. Щавель — обязательный компонент *ботвиньи* (см.).

Щавелевое пюре — очень хорошее дополнение к картофельному или брюквенному (морковному) пюре, как в полусыром (бланшированном), так и в отваренном виде. Щавелевые консервы можно приготавливать впрок домашним способом, используя короткое появление щавеля в мае—июле. Для этого хорошо промытые листья щавеля, освобожденные от ножек, *бланшируют* (см.), а затем протирают через сито в горячем виде (пока не остыли), а протертую массу подогревают в эмалированной посуде до 75 °С. Затем пюре разливают в банки и стерилизуют в течение часа. Можно делать и смешанные шпинатно-щавелевые пюре-консервы. С щавелем делают пироги (начинка — сырая, но заправленная топленым маслом, сахаром и посоленная). Расстойка пирогов — 40 минут до посадки в печь.

ЩЕПОЕД. Снисходительное русское прозвище человека, питающегося всухомятку или пренебрегающего горячей суповой пищей. Иногда оно прилагалось к населению целых реги-

онов, первоначально не русских по своему коренному населению и занимавшихся обычно промыслами, связанными с поездками, кочевками, длительным пребыванием вне дома, а потому приспособившихся к питанию типа холодного стола: хлебом, сушеной, вяленой и соленой рыбой, салом, а в качестве горячей жидкости употреблявших лишь чай.

Так, например, пермяков-охотников, кочевых манси-оленеводов и рыбаков, а вместе с ними и все население Предуралья и Северного Урала называли чердынцами-щепоедами (по главному городу, «столице» Древнего Урала).

ЩЕПОТКА (ЩЕПОТЬ). Распространенное кулинарное указание на меру сухого порошкообразного вещества (соли, соды, перца, сахара, крахмала), предназначенного для введения в блюдо либо в момент приготовления, либо после него. Щепоть — хотя и не точно указанное количество, но в целом примерно всегда одинаковое, особенно, если имеются в виду женские руки. Это как раз столько порошка, сколько может поместиться без особого напряжения между сложенными плотно тремя пальцами правой руки — большим, указательным и средним. Мера эта весьма древняя и, между прочим, интернациональная: она встречается и в русской, и в китайской, и во французской, и в индийской кухне.

ЩИ. Основное, классическое русское национальное горячее суповое блюдо. Главная особенность щей, отличающая их от всех других блюд, — это их абсолютная неприедаемость. Щи могут потребляться ежедневно, но тем не менее не приедаться. Это обстоятельство было замечено уже в древности (щи известны по крайней мере с IX в. на Руси) и нашло отражение в пословице: «Родной отец надоест, а щи — никогда!»

Остается только удивляться, что такое поистине универсальное блюдо, как щи, не пришло на ум никакому другому народу, кроме русского. Объяснение этому феномену надо искать не столько в географии, сколько, пожалуй, в истории.

Основной компонент щей — капуста — была хорошо известна как пищевой продукт еще в античном Риме и, собственно, пришла в Россию из Римской империи, из Византии, в эпоху крещения (христианизации) Руси. Бывшие язычники, обреченные на то, чтобы более чем полгода поститься, как предписывала новая религия, должны были напрячь все свои способности, призвать всю свою фантазию и ум, чтобы выдумать, скомбинировать такое блюдо, которое бы поддерживало их силы и не противоречило бы той проповеди аскетизма, которую ревностно вело духовенство и его многочисленные рус-

ские прозелиты. Конечно, щи были созданы не в один день. На это потребовалось время — должна была сказаться наблюдательность народа, его умение терпеливо пробовать различные варианты. Но с исторической точки зрения изобретение щей произошло быстро: уже в X в. они стали преобладающей едой древнерусского люда. Важнейшей предпосылкой появления щей была, разумеется, и оседлость древних славян. Щи — типичное блюдо оседлого народа. Они требуют не только постоянного возделывания огорода, но и неотлучного наблюдения за ним от ранней весны до глубокой осени и даже до зимы, ибо иной раз капусту убирают, когда она уже под снегом. Для щей, следовательно, нужна была прочная, непоколебимая оседлость, предполагавшая и содержание домашнего скота, и надежное, стабильное отопление жилья в долгие зимние месяцы. Таким образом, мясо, сметана, русская печь, а также лесное окружение, являвшееся источником получения грибов, — все это в совокупности естественно наталкивало на создание щей, создавало необходимые предпосылки именно для их изобретения. В щах были использованы шесть компонентов: капуста, мясо, грибы, ароматическая заправка, включающая лук и чеснок, мучная подболтка, делающая блюдо сытнее, и, наконец, забелка (сметана или, в крайнем случае, кислое молоко), повышающая питательность и вкусовую ценность блюда.

Несколько позднее в состав ароматической заправки были внесены черный перец и лавровый лист, которые были завезены с Востока, а может быть, непосредственно из той же Византии в XV в. Во всяком случае, три из шести компонентов щей были «иностранными» — капуста, сметана, пряности (лук, чеснок, перец, лавровый лист), и три — отечественными — мясо, грибы, мука (первоначально в щи шли ржаные отруби, а сама мука — на хлеб!).

В создании щей сказалась, таким образом, очень важная черта древнерусского народа — его непредубежденность, его терпимость, что в то время было весьма редким явлением, ибо не только отдельные народы, но и отдельные племена одного народа относились друг к другу и к чужим обычаям крайне нетерпимо. Более того, рядом со славянами-россами в лесах почти бок о бок жили и финские (чудские) племена, а в отдельных городах, например, в Новгороде, финно-угоры населяли отдельные улицы, но своих обычаев и особенно своих кулинарных обычаев они не меняли, свято сохраняя обособленность от древних славян и варягов. Так, например, финны не употребляли в пищу грибов, они даже демонстративно сбивали в лесу ногами самые лучшие, самые ценные грибы —

белые, в то время как славяне в безлесном Киеве разводили в пещерах, в катакомбах монастырей шампиньоны в X в., которые с тех пор стали называться печерицами — по наименованию Печерской лавры.

В силу этой прирожденной терпимости, столь необходимой именно великому народу, русские освоили византийскую капусту как «свой» овощ, приняли как должное принесенное болгарскими и греческими монахами обыкновение сдабривать пищу йогуртом, который заменило (из-за невозможности в те времена сохранить чистые культуры болгарской палочки) русское самоквашеное молоко и его лучшая верхняя часть — сметана. Без всяких предубеждений отнеслись русские и к восточным пряностям, которые пришлись им по вкусу (как и позднее к чаю, превратившемуся так же быстро после первого появления в Москве в русский напиток уже в XVII в., то есть почти на 150 лет раньше, чем в Англии).

Словом, щи воплотили в себе лучшие стороны русского характера — открытость, способность воспринимать все лучшее, непредубежденность, умение гибко сочетать национальное, коренное с новым, неизвестным, заимствованным. И еще одна черта русской национальности сказалась в щах — это умение не застывать на одном месте, не держаться слепо однажды принятого, а совершенствовать, исправлять, дополнять, если к этому приводит опыт и имеются возможности.

Так, в щах со временем была отброшена традиционная мучная подболтка. Разработано множество вариантов щей (не менее нескольких десятков). В них, несмотря на небольшие изменения в деталях (например, в использовании разных видов мяса — говядины, свинины, баранины, их сочетаний, копченого мяса, солонины или в использовании разных видов грибов — свежих, сушеных, соленых и разных видов капусты — свежей, квашеной, серой), сохраняется неизменным, непоколебимым, как каркас, остов — основание и состав этого блюда из шести главных компонентов.

Точно так же варьировались и способы нагрева щей: на плите, в духовке, в металлической и глиняной посуде, при повышении или, напротив, при падающей температуре, — но всегда имевшие в виду улучшение вкусовых свойств или создание вкусовых тонкостей (нюансов), обогащающих наше представление об этом блюде и еще более утверждающих ту истину, что оно обладает поразительной «живучестью», поразительной неприедаемостью — именно в силу своей способности гибко и тонко изменять вкус в зависимости от изменений условий приготовления. Даже жидкость щей может изменяться: в нее может быть внесен квас, рассол, но так, чтобы он лишь оттенял, а не подавлял воду.

Единственное условие тепловой обработки щей заключается в том, что, какой бы она технически ни была, ее целью должно быть доведение щей как сочетания шести компонентов до такой степени, чтобы все они слились в одно целое, то есть прошли бы пик ферментации, достигли наивысшего развития вкуса. Отсюда ясно, что с приготовлением щей нельзя спешить — их надо готовить тщательно и обстоятельно. Что же касается точных пропорций всех шести компонентов, то они должны быть предоставлены исключительно индивидуальному вкусу и индивидуальной интуиции, а также опыту.

Во всяком случае, правила получения хороших щей просты: два — два с половиной часа должна вариться мясная часть (не менее!). Капуста, особенно кислая, должна хорошо упреть, сделаться мягкой, причем ее надо варить отдельно от мяса и соединить с бульоном лишь в последней стадии приготовления. Тогда закладываются и пряности, кроме лука, который обильно варится и с мясом, и с капустой.

Перед подачей щи обязательно должны потомиться под крышкой, но уже будучи сняты с огня, чтобы все «части» щей притерлись (грибы варят вместе с капустой). Наконец, уже на столе щи следует заправить сметаной или даже смесью сметаны и ложечки сливок (что, конечно, уже является роскошью). Такие щи носят название «богатых».

К щам идет в основном черный ржаной хлеб (и это также крайне важно). В то же время к ним хороши и пироги из пшеничного масляного теста — либо с гречневой кашей, либо с капустой (как ни странно, капуста в пироге вовсе не перебивает капусты в щах, они воспринимаются как дополняющие друг друга). И уже в одном этом заключена загадочность и очарование щей как блюда. Это не суп с капустой, какие бывают и в Западной Европе, это особое блюдо — именно щи! «Личность» с собственным именем!

Кроме щей, где растительную основу составляет капуста, в число русских щей входят так называемые сезонные и региональные щи из *щавеля* (см.), *крапивы и репы:* зеленые, крапивные и репяные.

ЩИПАНАА. Блюдо, встречающееся в русском меню в XV—XVI вв. и, по всей вероятности, существовавшее в нем, по крайней мере, в IX—XI вв. Относится к новгородской кухне и представляет собой мелких окуней, запеченных с молоком или, вернее, запаренных с молоком на сковородах. Отсюда полное название блюда — щипанаа подпарная. Долгое «а» в названии — свидетельство заимствования этого блюда из финно-угорской кухни (чудской), поскольку оно, кроме того, совершенно неизвестно в московской кухне, но зато почти еженедельно повторяется в меню Тихвинского монас-

тыря (1490 г.). Название также известно и в Тверском княжестве, имевшем тесные отношения с Новгородом, но совершенно отгороженном от Московской Руси. Щипарь на тверском наречии — мелкий окунь.

ЩУКА. Хищная речная и озерная рыба, принадлежащая по русской кулинарной квалификации к *черной* рыбе, то есть к третьесортной. Ее использование в русской национальной кухне ограничено, поскольку щука по характеру своего мяса (жесткое, плотное, упругое) совершенно не подходит к методам и приемам использования и обработки рыбы по-русски. Ни как свежая рыба в скороваркой ухе (пахнет тиной, жестка), ни в качестве отварной или жареной (щука несравнима, например, с нежным и не имеющим запаха русским судаком), ни в виде запеченной в сметане на сковороде (для этого особенно подходят караси), — щука не может конкурировать ни с одним видом не только осетровых рыб, но и простых частиковых, используемых в русской кухне (карась, карп, линь, сазан, лещ).

Все частиковые рыбы русских рек — нежны, хорошо гармонируют с луком, укропом, сметаной, сливочным маслом и не требуют при этом специальных приемов обработки. Щука же нуждается как раз в сложной кулинарной обработке или в приемах, направленных на смягчение ее мяса и заглушение ее специфического запаха.

Может показаться странным, что именно эта рыба, по русским национальным представлениям не совсем чистая, получила довольно высокий кулинарный статус у такого народа, как евреи, в целом довольно придирчиво относящегося к пищевому сырью, и, что еще более удивительно, — у финно-угорских народов, которые в массе своей населяют районы, богатые превосходной осетровой и лососевой рыбой, по сравнению с которой щука может иметь в кулинарном отношении самую низкую оценку.

Объяснение этому феномену может быть только историческое: для европейских евреев щука оказалась единственной рыбой, на которую не претендовали как на свою «национальную» славянские и германские народы, а у финно-угоров, питающихся в повседневной жизни лучшими сортами сиговых, лососевых и осетровых, щука сохранила лишь ритуальное значение, связанное с древнейшей мифологией и верой в переселение душ (щука — бывший человек), и, таким образом, уважение к ней у этих народов связано не с кулинарной высокой оценкой, а с историко-религиозной.

В еврейской кухне щуку приготавливают фаршированной, то есть фактически используют ее мясо не только в молотом, смягчающем его виде, но и превращая его в часть начинки, дополняя наполовину другими компонентами — яйцами, хлебом, луком, свекольным пюре, пряностями, так что щуке придается совершенно иной вкус, не связанный с естественным, и от щуки в конце концов остается только ее кожа, в которую и завертывается (используя ее прочность) преобразованный «щучий» фарш, сопровождаемый лимоном, хреном, черным перцем, абсолютно отбивающими все запахи щуки и сообщающими блюду совершенно новый вкус и аромат, ничего общего не имеющие с исходным сырьем.

В кухне финно-угорских народов такой сложной операции над щукой, как в еврейской кухне, не производится, но результат достигается тот же: мясо щуки смягчается, а ее характерный запах исчезает. Это делается при помощи следующего простого приема: щука, нарезанная кусками, перемешивается с большим количеством лука, солится, помещается в глиняный горшок и заливается смесью молока с яйцом, а затем ставится на 30—40 минут в сильно разогретую духовку. Яйца, всплывая и застывая наверху горшка, создают полную герметизацию, а молоко, будучи плотно закрыто, буквально выжигает при своем кипении из щуки все запахи и сильно размягчает ее мясо, поскольку кипит без доступа воздуха, под давлением. После этого остатки горького и загрязненного перекипевшего молока сливаются, и щучье мясо в преобразованном виде приобретает приятный вкус и нежную консистенцию.

Таковы два самых эффективных способа обработки щуки, принятые в кулинарии.

ЩУЛЕП. Большой крупный *пряник* (см.), среднее между собственно пряниками и *коврижками*. Название употребляется во Владимирской, Ярославской и Ивановской областях. Происхождение его неясно.

ЩУПИНЯ (от литов. *шюпинис* (см.), буквально — окрошка, смесь). Белорусская еда, состоящая из фасоли, ячневой каши и масла (конопляного или подсолнечного), или — из гороха, ячневой каши и свинины.

Ы

ЫШТЫКМА. Блюдо прикаспийских туркмен из водоплавающей птицы — диких уток, гусей, казарок, шилохвостей, распространенное только в небольшом регионе Южного Прикаспия среди одного из племен туркмен — огурджалинцев.

Представляет собой тушеную фаршированную птицу; во вкусовом отношении стоит на уровне мировых кулинарных стандартов; является одним из лучших блюд туркменской национальной кухни.

Начинка состоит из лука (4 луковицы), урюка (1 1/2 стакана), изюма (2 ст. ложки), сока граната или лимона (1—2 ст. ложки), чеснока, перца, ажгона (зиры). Овощи и сухофрукты обжариваются в кунжутном масле, к ним добавляются пряности и соки, и начинка выстаивается до полного остывания 10 минут.

Птица, очищенная и опаленная (как обычно), вытирается тщательно насухо, а затем натирается изнутри умеренно солью. После этого туго набивается начинка, тушка зашивается и обжаривается в кунжутном масле (приготовление идет на медленном наплитном огне в толстостенном — чугунном — казане). Через 20 минут после обжаривания в казан заливается 1—1/2 стакана кипятка, и тушение продолжается на медленном огне. При этом в образовавшийся соус при тушении птицы вносятся те же самые пряности, что и в начинку, и птица все время переворачивается и поливается этим горячим соусом. Когда вода почти выпарится, птица перекладывается в другую посуду. В оставшееся в казане после тушения масло кладут остатки начинки, затем — стакан риса (предварительно промытый и замоченный в кипятке на 40 минут), вливают еще стакан кипятка и, не помешивая, доводят рис до готовности на медленном огне под крышкой, до полного выпаривания воды. Одновременно солят и подкрашивают рис шафраном. Как только рис будет готов, его разгребают и кладут птицу грудкой вниз в казан, закрывают ее рисом и дают потомиться на слабом огне 10 минут, а затем оставляют под крышкой еще на 10 минут без огня.

При сервировке птицу разрезают на порционные куски, а рис и начинку гарнируют, не смешивая, по разные стороны тарелки (они будут разными по цвету: рис — золотисто-желтым, начинка — коричневато-пестрой).

Ыштыкма хорошо приспособлена к городской наплитной кухне, поэтому может стать ресторанным блюдом, в котором главное — выдержать единый стандарт.

Непременное условие: кунжутное масло для обжаривания (около 1 стакана на одну птицу). Оно не только придает характерный национальный вкус блюду, но и играет в сочетании с рисом и урюком роль нейтрализатора и поглотителя специфического запаха свежей водоплавающей дичи. Этот запах, заметный в других традиционных охотничьих блюдах русской и европейской кухни, в ыштыкме полностью исчезает, что является ее большим преимуществом.




Э

ЭЗГЕЙ. Бурятский сыр. Изготавливается из цельного молока с *молозивом* (см.). В ведро кипящего молока (12 л) вливают 3—4 литра молозива и продолжают кипячение смеси до образования сгустка, который отцеживают и слегка прессуют между двух досок. При высокой жирности молока (6—7%) для изготовления эзгея более предпочтительна пропорция с молозивом 2:1, то есть на 8 литров молока — 4 литра молозива.

ЭКЛЕР (от фр. *eclair* — блеск, т.е. намек на блестящую поверхность пирожных, покрытых глазурью). Распространенный вид пирожного из заварного теста, продолговатой закрытой формы, наполненного кремом (сладким или иногда солоноватым) и покрытого глазурью (шоколадной) или *кувертюром*. Относительно хорошо хранится, вследствие чего служит стандартным пирожным, поступающим в массовую продажу. Однако и само тесто эклера, и его начинка очень часто подвергаются фальсификации: на их изготовление идут кондитерские остатки, крошки и низкосортное сырье — маргарин и снятое молоко, вместо сливочного масла и сливок, положенных по классическому рецепту.

Рецепт настоящего (французского) эклера таков.

Тесто. 250 мл воды, 50 г сливочного масла, 150 г муки, 4 яйца, щепотка соли, масло для смазки и мука для подпыления.

Начинка. 375 мл молока, 30 г порошка для детского питания (сухая молочная смесь), 65 г сахара, 75 г сливочного масла, 200 мл сливок, 100 г кувертюра или шоколада для глазирования, 3 ст. ложки лимонного сока, 1 пакетик ванильного сахара, щепотка соли.

Приготовление.

1. **Сделать заварное тесто.** Воду, масло, соль вскипятить, снять с огня и всыпать муку; тщательно размешать ее. Вновь поставить кастрюлю на огонь и непрерывно мешать до образования тестяного сгустка. Затем переложить тесто в фарфоровую глубокую посуду и подмешивать к нему взбитые яйца по одному, не давая тесту остывать (то есть без перерыва). Полученным

тестом наполнить *кондитерский мешок* или *шприц* и отдавить на смазанном маслом и посыпанном мукой листе полосы (в 3 см шириной и 10 см длиной), стараясь располагать их друг от друга на расстоянии не менее 5 см. Выпекать в духовке на средней полке при температуре 220 °С 25 минут. Духовку предварительно согреть.

2. **Приготовить начинку — крем.** В четырех столовых ложках молока развести порошок детского питания; остальное молоко вскипятить и вмешать в него распущенную смесь; вновь довести до кипения. Снять кастрюлю с огня, ввести ванильный порошок, лимонный сок; взбить масло метелкой и ввести его в крем. Сливки взбить миксером и поставить в холодильник. Крем все время перемешивать, не давая покрыться пленкой. Когда крем остынет, смешать его равномерно со взбитыми сливками.

3. **Приготовление эклеров.** Дать остыть испеченным эклерам-заготовкам, обрезать острым ножом каждый эклер с конца. Шприцем ввести внутрь сливочно-кремовую смесь. *Глазурью* (см.) обмазать каждый эклер-заготовку сверху, дать застыть. Должно получиться 24—25 пирожных.

Производство эклера прекрасно поддается механизации, так как все оно основывается на процессах смешивания и выдавливания, чрезвычайно неудобных и утомительных при ручном изготовлении, но примитивных и легких при использовании машин.

ЭКОНОМИЧЕСКИЕ. Прилагательное, употреблявшееся в русской дореволюционной кухне второй половины XIX в. и в издававшихся в то время поваренных книгах для обозначения разного рода блюд, приготовленных из пищевых остатков других блюд или из более дешевого низкокачественного сырья. Так, например, были *экономические супы* (из костей, остатков, обрезков мяса и жира, идущих на другие блюда), *экономические салаты и винегреты, экономические печенья* (из кондитерской крошки, скрепленной остатками разных кремов) и т.д. «Экономические» блюда предназначались обычно для прислуги, солдат, нищих. Их характерной особенностью было не только низкокачественное или остаточное сырье, но и вторичная переварка этого сырья и сдабривание его дополнительно солью и приправами (луком, чесноком, лавровым листом) с целью создания общего вкуса его разнородных частей.

ЭКСТРАКТЫ. Вытяжки, концентраты. В кулинарии под этим наименованием фигурируют иногда самые различные изделия, полученные разными способами и обладающие различными свойствами. В XIX в. экстрактом были склонны называть всякий концентрат пищевых веществ: так изготавливались домашним и фабричным способом мясные экстракты (как сушеные и порошкообразные концентраты мяса, так и бульонные кубики), получили огромное распространение экстракты фруктовых и ягодных соков (также разного проис-

хождения — от вытяжек до выпаренных концентратов типа *бекмесов* (см.)). В XX в. стали различать концентраты, конденсаты (например, сгущенное молоко) от собственно экстрактов — изделий, получаемых за счет операции экстрагирования, то есть за счет «добывания» из твердого органического тела *растворимых* (или *экстрагируемых*) веществ. Экстракты получаются в специальных аппаратах, где то или иное измельченное пищевое сырье подвергается действию определенного растворителя (воды, спирта, эфира) и последующей возгонке, конденсации и высушиванию.

Примером современного пищевого экстракта являются быстрорастворимый кофе и чай. Экстракты дают возможность сократить вес, объем пищевого сырья в десятки раз и, главное, быстро применить тот или иной пищевой продукт в готовом для употребления виде, не говоря уже об удобствах длительного хранения. Однако за исключением такого продукта, как кофе, экстракты в процессе производства часто утрачивают многие положительные качества сырья (например, чай), что снижает распространение экстрактов в домашней кулинарии. Наоборот, в ресторанной кухне экстрактами разного рода пользуются систематически.

ЭЛАРДЖИ. Кукурузная каша, приготавливаемая в Западной Грузии, с большим количеством сыра (почти половина объема). Варится из кукурузной сечки (2 часа), загущенной затем кукурузной мукой из расчета 2:1. На 2 литра воды, 2 стакана сечки и 1 стакан кукурузной муки требуется 1 килограмм сыра чанах или сулугуни, натертого и вводимого в горячую кашу после ее готовности.

ЭЛИКСИР. Любой крепкий спиртовой настой какого-нибудь ароматического или вкусового (и цветового!) растительного сырья, употребляемый в кулинарии и кондитерском деле для подкрашивания, ароматизации и придания направленного вкуса тому или иному блюду или изделию. Так, например, бывает розовый эликсир, миндальный эликсир, мараскиновый эликсир и т.п. Во Франции эликсирами называют фруктово-ягодные *настойки* (см.).

ЭМАЛИРОВАННАЯ ПОСУДА. Металлическая посуда, покрытая эмалью (обеспечивающей ее гигиеничность) и предназначенная в основном для приготовления супов, компотов и иных жидких блюд на водной основе. *В эмалированной посуде закипание происходит по времени раньше, чем в посуде из других материалов, поэтому в эмалированных емкостях нельзя приго-*

тавливать быстро пригорающие пищевые продукты, содержащие молоко, масло, сахар. В эмалированной посуде нельзя приготавливать каши и любое жареное блюдо.

В больших эмалированных тазах, однако, можно варить варенье, поскольку в них масса ягод или фруктов настолько преобладает над сахаром, что нейтрализует (до определенного момента) возможность пригорания. Однако и в этих случаях пригорание варенья происходит гораздо чаще, чем в иной (луженой, медной) посуде.

ЭМАТАЛИРОВАННАЯ ПОСУДА. Металлическая посуда с особым покрытием, предотвращающим пригорание пищи и одновременно обладающим гигиеничностью эмалированного покрытия. Эматалированными в основном выпускаются небольшие *сотейники* (см.). В эматалированной посуде можно жарить, тушить и отваривать с одинаковым успехом. Но приготовление в этом виде посуды идет медленнее по времени, чем в эмалированной.

ЭММЕНТАЛЬ. Эмментальский сыр, самый знаменитый швейцарский сыр, «король сыров», называемый в других странах просто *швейцарским*. Название дано по реке Эмме, притоку Аара, главной реки кантона Бери, где с XII в. стали делать гигантские круги сыра, которые ныне имеют стандартный вес 80 кг и гарантируют высшее качество и зрелость. Уже в XVII в. экспорт эмментальского сыра в остальные страны Европы — Италию, Германию, Голландию — был значительным. В конце XIX — начале XX в. он достиг 120 тыс. тонн, причем весь экспортируемый сыр производился вручную. Только в XX в. была введена некоторая механизация (переливка молока в чаны, перевозка сыров), но основные процессы остались ею не затронуты. (Сейчас ежегодный экспорт эмменталя составляет 40—56 тыс. тонн.)

ЭМЯНСЕ (фр. *émincé* — тонкие мясные ломтики-листочки, крошево). Название блюда в западноевропейской кухне, в том числе и в русской, состоящего из небольших кусочков мяса хорошего качества, но от разных животных (баранина, свинина, оленина, птица), тушенных вместе с овощами, грибами, зеленью.

ЭНДИВИЙ (от англ. *endive* — цикорий; правильнее лат. *Cichorium intybus*). Салатное растение, родственное *цикорию* (см.) и употребляемое в основном для зимних и весенних салатов. Имеет белые, плотные, мясистые листья, собранные в

тугой продолговатый бутон. Хорошо выращивается без доступа света. Используются лишь свежие, неподвянувшие, крепкие экземпляры. Даже слегка подвядшие эндивии приобретают горечь, ничем не исправляемую. Незначительная же естественная горчинка свежих крепких эндивиев удаляется промыванием нарезанного полосками эндивия трижды в ледяной воде перед подачей к столу. Эндивий использовался в салатах еще во времена Римской империи, затем был надолго забыт; в последние десятилетия вновь усилилась кулинарная мода на эндивий в основном за счет открытия в нем высокого содержания витамина С. Эндивий требует в качестве заправки острых густых соусов яично-масляного типа, на мясной основе (бульонах). Для русских заправок (сметаны, растительного масла, уксуса) эндивий не подходит. Хорошо воспринимает цедру, лимонный сок, петрушку, сельдерей, соль.

ЭПИГРАММЫ (мясные или рыбные). Ряд блюд французской кухни, получивших распространение в XIX в. в России и других странах как форма трапезы, особенно удобная на многолюдной домашней или дружеской пирушке или обеде. Название происходит от французского слова эпиграмма, что означает — насмешка.

Состоит в том, что, например, из 3 кг мяса лучшая его часть, но крайне незначительная, используется в натуральном виде, в то время как остальная (большая) превращается в фарш и идет на котлеты. Однако и натуральное филе, и котлеты делаются совершенно одинаковыми по форме и размерам и, кроме того, панируются одинаковой панировкой (обычно кляроподобным соусом), а непосредственно перед подачей к столу и те и другие изделия обжариваются во фритюре так, что приобретают одинаковый вид — порой и сам повар не может отличить мясо-филе от котлеты. Затем изделия (филе и котлеты) выкладываются на большое блюдо, покрытое слоем картофельного пюре, и гости обносятся этим блюдом, с которого по их указанию им подаются те или иные «котлеты». Поскольку каждый старается выбрать себе филе, а не котлету, то ошибки в выборе, их повторение создают веселье присутствующих и дают, таким образом, возможность весело и дешево накормить довольно большую компанию. Кулинарные эпиграммы исчезли после революции, а затем были совершенно забыты. Как форму дружеской трапезы их можно было бы возродить.

ЭРЕЭЛЖЕ. Бурятская и монгольская печеночно-кровяная колбаса, приготавливаемая из сырой печени, крови, надпочечного жира барана, растолченных с сушеным диким луком

(мангиром), чесноком, черемшой, с небольшим добавлением молока и уксуса для получения эластичной однородной смеси. Этой начинкой набивают толстую кишку и варят в течение получаса-часа.

ЭСКАЛОП (фр. *escalope*). В русско-французской петербургской кухне эскалопами называли обычно ровные, круглые пласты мяса, нарезанные из вырезки (телячьей, свиной) или из других частей мякоти (также ровными кружками, поперек волокон).

В частности, эскалопом называлось миланское *осси-букки* (см.), заимствованное петербургскими поварами через французскую кухню. Эскалопы, нарезавшиеся из сырого мяса толщиной не более 1 см, затем обычно отбивались (до толщины 0,5 см) и при этом никогда не панировались, а либо пассеровались, либо гриллировались на решетке открытыми или в *папильотках* (см.). Этот технологический прием и стал впоследствии основным для характеристики блюда. Эскалоп, следовательно, — ровный, круглый, тонкий кусок мяса от лучшей части туши, который подвергается тепловой обработке без панирования своей поверхности. В нашей торговле полуфабрикатами в последние годы стали неправильно именовать эскалопами всякие толстые, с ладонь величиной, куски мякоти, в основном свиной и говяжьей, что, разумеется, неправильно.

ЭСКАРГОТНЫЙ ПИНЦЕТ. Зажим особой конструкции для жесткого фиксирования раковины улиток, с помощью которого достают тело улитки из раковины. Без этого инструмента приготовление улиток практически невозможно. Входит в кухонный набор французской (как, впрочем, и любой западноевропейской) ресторанной кухни.

ЭСКАРГОТЬЕРКА (фр. *escargotière* от *escargot* — улитка). Специальная сковорода-жаровня с 12 или 24 углублениями в дне, приспособленная для приготовления и сервировки улиток. В эскарготьерках подают улиток на стол.

ЭСКАРИОЛЬ. Применяемое в поварской практике и в западноевропейских меню название для обозначения *эндивия* (см.).

ЭССЕНЦИИ (от лат. *essentia* — сущность). Так называют в кулинарной практике обычно жидкости или иногда пастообразные массы, небольшое количество которых (капля, чайная

ложка) способно придать всему блюду или кондитерскому изделию аромат, вкус и цвет, характерный для продукта, именем которого названа эссенция.

Чаще всего используют уксусную эссенцию как концентрат уксуса (обычно 70—80%). Кроме того, имеются — анисовая, миндальная, апельсиновая, перечная эссенции искусственных, как правило, синтетических альдегидов, сходных по запахам с вышеперечисленными продуктами. Употребление этих эссенций возможно лишь в сильно разведенном виде (обычно — 1 капля на 1 стакан воды), а потому их применение оправдано только в общественной кухне.

Кроме того, в кулинарной практике эссенциями называют также некоторые собственные (не фабричные) заготовки концентрированных продуктов в полужидком состоянии, которые помогают быстро придавать блюдам определенный вкус. Эти заготовки (грибная, свекольная, шпинатная, укропная и другие эссенции) основаны на натуральных продуктах и приготавливаются ручным способом путем отваривания, протирания и выпаривания (длительной варки) соответствующих продуктов. Иногда они для лучшей сохранности дополняются безвредными консервантами — солью, чесночным порошком, таблетками аскорбиновой кислоты.

Эссенции, естественно, упрощают и обогащают приготовление (особенно зимой), но они ни в коей мере не могут заменить природных пищевых продуктов, и поэтому прибегать к их использованию следует лишь в исключительных случаях.

ЭСТРАГОН. Пряное растение, выращивается в огородах средней полосы и юга; называется также *тархун* на всей территории России, включая Сибирь. Размножается вегетативным способом, сохраняет аромат (при размножении семенами ароматичность эстрагона исчезает в третьем-четвертом поколении).

Используется в свежем виде. Листья идут в салаты, стебель — на засолку огурцов, грибов. Листья в сушеном виде приобретают более выраженный, несколько приторный аромат, поэтому употребляются в небольших дозах в горячие блюда — супы (мясные, рыбные, овощные) и в соусы, предназначенные к рыбе и ракообразным.

ЭТИКЕТКИ. Фирменные знаки, придаваемые различным пищевым продуктам, в первую очередь дорогим и сохраняющим десятилетиями или даже столетиями определенный качественный и вкусовой стандарт. Наиболее известны этикетки винные, сырные, шоколадные и конфетные, поскольку эти

продукты выпускаются в огромном многообразии в разных странах и для различения их типов, видов и сортов требуется как бы особый документ, каковым и является этикетка.

Этикетка (или даже выполняющая ее роль конфетная обертка) должна оставаться неизменной, присущей данному виду продукта, чтобы потребителю было легко ориентироваться уже по внешнему виду, цвету той или иной этикетки. Этикетка — не просто красивая и аттрактивная метка пищевого товара, она должна быть в высшей степени информативной.

Так, например, на этикетках вин (или сыров) должны указываться: название вина, его тип, точный адрес производителя (в западных странах иногда указывается и фамилия производителя), название купажных материалов, возраст виноматериалов (время выдержки у марочных вин и дорогих сыров), содержание спирта (крепость) у вин и содержание масла (жирность) у сыров, объем продукции (иногда — размер тиража), рекомендуемые способы и приемы употребления, особенности производства, место производства и розлива (у вин).

Таким образом, этикетка дает обширную информацию. На этикетках шоколада, например, в Австрии, Швейцарии и Финляндии, указывается не только общий состав (ингредиенты) данного шоколада, но и конкретное содержание и комбинации материалов в отдельных конфетах, если шоколадная коробка (см. *бонбоньерка*) состоит из ассорти.

В дополнение к винным этикеткам иногда на бутылку наклеиваются еще и *кольеретки* (см.).

ЭТЛИ-УНАШ. Национальное туркменское блюдо, состоящее из баранины, лапши и урюка, одно из немногих общенациональных блюд у туркменов; обладает высокими вкусовыми качествами, ставящими его в один ряд с лучшими блюдами мирового стандарта.

Состав продуктов. 500 г баранины, 3/4 или 1 стакан кунжутного масла, 4—5 луковиц, 1 крупная морковь, 20—30 штук урюка, 2 ст. ложки экстракта гранатового сока (наррова); пряности — ажгон (зира) — 2—3 ч. ложки семян, 1—2 головки чеснока, черный перец, красный перец (в качестве заменителя наррова допустим лимонный сок). **Для лапши:** 1 стакан муки, 3—5 ст. ложек воды для приготовления крутого теста.

Подготовка продуктов.

Тесто раскатать в лист толщиной до 1 мм, нарезать полосами 0,5—1 см шириной и обязательно высушить лапшу перед приготовлением этли-унаша.

Мясо нарезать мелкими кубиками (1×1 см), обжарить в *перекаленном* (см.) масле, всыпать мелконарезанный лук и морковь (соломкой), обжарить, добавить урюк и продолжать обжаривать при открытой крышке котла в общей сложности до получаса.

Варка этли-унаша. Переложить мясо и овощи в эмалированную посуду, залить крутым кипятком, посолить, опустить лапшу и варить на умеренном и слабом огне до полного выкипания воды, следя, чтобы продукты не пристали ко дну. Когда лапша будет готова, засыпать пряности, кроме чеснока, а спустя 2—3 минуты ввести чеснок, нарров, все перемешать и, сняв с огня и закрыв крышкой, оставить упревать на 10 минут.

ЭЧПОЧМАК (от татар. — треух, треугольник). Национальные татарские печеные пирожки из дрожжевого или из пресного (в редких случаях) теста с начинкой из бараньего, гусиного или утиного мяса с луком и картофелем.

Основной особенностью эчпочмаков является не их форма, внешний вид, от которого они получили наименование, а сравнительно редкая технология приготовления, отличающая их от всех других мясных пирожков.

Начинка эчпочмаков приготавливается не как обычно — из вареных продуктов, а из сырых. Для этого важно иметь молодое мясо высокого качества и хорошей упитанности. Картофель, как и мясо, для начинки используется сырой и режется, как и мясо, мелкими кубиками (0,5 см).

Тесто под эчпочмак раскатывается величиной с блюдце или небольшую тарелку, заворачивается треугольником и в центре треугольника не защипывается полностью.

Другой особенностью эчпочмаков является то, что их выпечка идет в два этапа. Через полчаса после посадки в печь (духовку) эчпочмаки вынимаются вместе с листом, и в их отверстия вливается по ложке или две мясного бульона, посоленного и наперченного, они смазываются яйцом (а в первую половину выпечки они смазываются только маслом) и вновь отправляются допекаться еще на полчаса.

После выемки из печи в эчпочмаки уже на столе вновь доливается крепкий бульон, и они смазываются маслом.

Едят эчпочмаки, запивая *катыком* (см.).

Ю

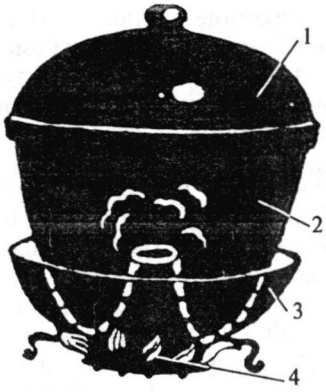
ЮА. Распространенное в некоторых районах Поволжья, Заволжья и Предуралья татарское название дикого лука (или *колбы*). В татарской кухне юа едят мелконашинкованным как салат-гарнир к мясным блюдам, или слегка подсоленным как закуску, или в виде самостоятельного салата, заправленного катыком, сметаной и квасом.

ЮАСА. Башкирское национальное блюдо: «жареное тесто». Приготавливается из пресного теста с большим содержанием яиц (на 0,5 кг муки — 6 яиц). Раскатывается в жгутики толщиной с карандаш и нарезается кусочками по 4—5 см, которые обжариваются в большом количестве топленого масла (слоем в 1 см) на сковороде. Подаются горячими, к чаю.

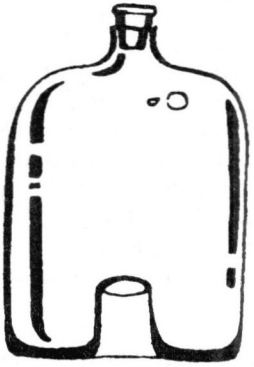
ЮГАТЕРТ. Армянское слоеное тесто на соде, полузаварное (горячее молоко, яйца, масло), обычно многократно раскатываемое (до 6—8 раз) и переслоенное, заливаемое после выпечки (еще в горячем состоянии) растопленным горячим медом.

ЮКОЛА. Дальневосточное название вяленой рыбы, немного заквашенной в ямах. На юколу идет только рунная рыба — сиг, лосось, кета, горбуша. Юколой на Дальнем Востоке (Камчатке, Чукотке) кормят также собак.

ЮНАНЬСКИЙ ГОРШОК. Специальная посуда для приготовления пищи на пару (рыбы, пельменей, мантов, овощей, риса и т.п.). Используется не только в Китае (где существует почти 3 тысячи лет) и в странах Юго-Восточной Азии, но и в европейской кухне, начиная с XVIII в., и особенно интенсивно в последние десятилетия, когда эта утварь получила европейский (английский) вариант и стала изготавливаться из современных дешевых материалов (жаропрочного стекла).



1. Крышка 2. Горшок 3. Поддон (металлический) с водой 4. Огонь



Английский вариант

Юнаньский горшок состоит из двух основных частей: низкого металлического поддона, в который наливается вода и который ставится непосредственно на плиту (наплитный огонь), и глубокой и широкой фарфоровой чаши с плотной, тяжелой крышкой. Эта чаша обладает особой конструкцией: центральная донная ее часть (глубиной 20—30 см и диаметром 40—45 см) образует вогнутую вовнутрь воронку, сужающуюся кверху (высотой 7—10 см и сечением в 10—12 см у основания и 3—4 см у вершины).

Пищевые продукты закладываются сырыми на дно вокруг этой воронки и варятся за счет пара, поступающего из поддона в чашу через воронку. На дно чаши вместе с продуктами закладываются все приправы и пряности, но совершенно исключаются любая жидкость, масла.

Английский вариант юнаньского горшка представляет собой очень широкую бутыль, по конструкции совершенно сходную с горшком, но с вогнутым в дно цилиндром (вместо воронки) и с пробкой (вместо крышки). Закладка ведется через донное отверстие, однако это неудобно для всех видов сложных блюд и возможно лишь для операций с простыми однородными продуктами (картофелем, зерном, корнеплодами). Поэтому диапазон использования английского аналога юнаньского горшка неизмеримо уже, чем у его прототипа.

ЮПКА. Узбекское мучное изделие из пресного теста, представляющее собой многослойную лепешку (до 10—12 слоев), переслоенную мясо-луковым фаршем-начинкой. Юпка выпекается в особых котликах с полусферическим дном. Является праздничным блюдом и делится на порции, подобно торту.

ЮРАГА. Русское и белорусское название пахтанья, сыворотки, остающейся после сбивания сливочного масла из сметаны или сливок. Юрагой также называют и *оттопки,* получаемые после перетапливания сливочного масла в топленое (или русское). Правильное название оттопок — *дурда.*

ЮРАЖНАЯ КАША. Каша из гречневой или смоленской крупы, приготавливаемая особым образом. Крупа вначале обваривается (ошпаривается) небольшим количеством кипящего молока (при этом лишнее молоко сливается!), а затем заливается смесью *юраги* (см.), но так, чтобы не сделать при этом кашу (крупу) совершенно жидкой. Затем плотно закрытую посуду с крупой ставят в печь для упревания на 3—4 часа. Полученную кашу заправляют сливочным маслом и едят горячей. Юражная каша долгое время была национальным русским праздничным или предпраздничным ритуальным блюдом. Ее готовили ранним летом и осенью, в периоды массовой заготовки русского масла (топленого) или сбивания масла.

Ее приготовление было возможно только в русской печи с падающей температурой (то есть остывающей печи). В конце XIX — начала XX в. юражная каша начинает постепенно исчезать из городского быта, а затем, в 20-х годах XX в., и из деревенского. С 30—40-х годов исчезает и название «юражная» из всех современных словарей. Исчезновение домашнего приготовления сливочного масла в России после Второй мировой войны окончательно привело к невозможности получения одного из главных компонентов юражной каши — пахтанья — в домашнем хозяйстве и в домашней кухне.

ЮРИ. Съедобное лилейное растение, часто употребляемое в японской кухне как приправа рыбных и мясных блюд.

ЮРМА. Суповое блюдо русской парадной кухни XVI—XVII вв., совершенно исчезнувшее уже в XVIII в. из обихода в связи с переходом кухни имущих слоев на меню французской, немецкой, шведской и английской кухни.

Юрма как блюдо уходит своими корнями в древнейшие ритуалы (связанные с едой) финно-угорского населения северо-востока европейской части России. Проникло в русскую кухню в XVI в. «двумя путями» — через новгородскую и пермскую кухню после присоединения Новгорода к Московскому государству в 1478 г. и Перми и Югры в 1483 г., а также через мордовскую кухню, оказавшую влияние на московские кулинарные нравы после присоединения Рязани к Москве (1521 г.).

Особенность юрмы в отличие от всех русских блюд состоит в том, что в ней демонстративно бросался своего рода вызов русским церковным традициям, требовавшим строгого разделения постного и скоромного пищевого сырья. В юрме, ритуальном блюде угро-финнов, смешивалось все *плавающее* (рыба) и все *летающее* (птица). В юрме рыба (стерлядь, осетрина, лосось) отваривалась в курином (индюшачьем, куропаточьем, рябчиковом) бульоне, или оба бульона — рыбный и куриный — смешивались, и в этой смеси вторично отваривались куски и рыбы, и птицы (в основном чистое филе птицы или кнели из ее мяса). Наряду с рыбой и птицей в юрме варились и дикие растения — дикий лук (колба), черемша, сарана, листья крапивы, кислицы, петрушки, кервеля, укропа.

В московской кухне XVII в. юрма получила дальнейшее усовершенствование: ее сдабривали пряностями — черным перцем, шафраном, клали лимон, цедру.

ЮХА. Древнерусское название всякого навара (отвара) из животного пищевого сырья (рыбы, птицы, мяса). От этого первоначального значения произошли производные — *уха* (см.) и *юшка* (см.).

ЮЦ. Белорусское национальное мясное блюдо: овечий, телячий или свиной желудок, начиненный мясом того же животного и гречневой кашей, пережаренной на сале с луком. Юц запекается на противне в духовке с двух сторон по 30 минут с каждой.

ЮШКА. Южнорусское, украинское и белорусское наименование жидковатого отвара с какими-нибудь наполнителями: клецками.

ЮШНИК. Суп из гусиной или свиной крови со свекольным рассолом и солеными огурцами.

ЮЮБА *(Zizyphus jujuba Mill).* Китайский финик унаби; плоды колючего, листопадного кустарника, растущего в Закавказье, Средней и Юго-Восточной Азии, в Японии и Китае. Плоды ююбы — небольшие, желто-красные, мясистые; по содержанию витамина С близки к шиповнику. Используются в кухне народов Китая, Японии, Индокитая в свежем и особенно подвяленном виде, так как от лежания они делаются более ароматными. Входят в состав многих пряностей, киселей, муссов, варений.

Я

ЯБЛОКИ. В кулинарном отношении чрезвычайно гибкий, универсальный пищевой продукт, способный сочетаться практически со всеми видами блюд и употребляться во всех видах подач — от закусок до десертов и вин. Яблоки могут быть использованы в вареном, печеном, жареном, кандированном, засахаренном, заспиртованном, глазированном состоянии, могут быть мочеными, квашеными, маринованными, сушеными, то есть могут подвергаться всем формам кулинарной переработки и при этом всегда давать высококачественный, превосходный во вкусовом отношении продукт.

«Сырые» (свежие) яблоки, благодаря многовековой селекции, дают такое обилие всевозможных сортов, что ныне создан так называемый яблочный календарь, благодаря которому в течение всего года, в любой месяц, к столу могут поступать свежие яблоки, поскольку ранние сорта поспевают уже в июне, а поздние хранятся до мая.

Вне десерта и сладких блюд яблоки выступают всегда как вспомогательный продукт, приправа.

Так, в закусках (овощных, мясных) яблоки дают определяющий акцент, используются как источники «кислинки», и потому в закусках применяются лишь кислые сорта, в основном антоновка.

В супах применяются как кислые, иногда еще незрелые, зеленые яблоки *(щи),* так и сладкие, южные сорта *(бозбаши).*

В жареных и особенно тушеных мясных блюдах яблоки широко применяются во взварах, соусах, непосредственно жареные и печеные, моченые (к дичи), маринованные и в виде печеных пюре. К мясу и дичи могут быть использованы яблоки всех сортов, но предпочтительнее все же — кислые, и яблочная горчица. Даже к некоторым рыбным блюдам яблоки применяются в качестве добавочного компонента, нейтрализующего специфический вкус и запах рыбы (в форшмаках, в фаршированной щуке), хотя в целом рыбные блюда не

терпят сопровождения яблок, и потому яблоки в принципе к ним не применимы.

Сладкие горячие блюда в значительной степени состоят из яблочных *шарлоток, муссов, пюре, суфле, компотов, киселей* (см.) и т.п.

Яблоки используются также в таких выпечных изделиях, как *соложеники, оладьи,* открытые и полузакрытые (решетные) *пироги, пирожки,* а в глазированном виде — и в *тортах* (см.).

Яблоки как основное, главное пищевое сырье используются в *мармеладах, повидлах, джемах, вареньях* (см.). При этом способы варки варенья из яблок сильно различаются в зависимости от конкретного сорта яблок, их размеров, вкуса и консистенции, структуры яблочной ткани.

Благодаря высокому содержанию пектинов из яблок можно делать также естественные желеобразные массы — яблочные *гущи* и *пелти* и выпекать яблочные пирожные и яблочные *пастилы* (см.). Из смеси яблочного пюре и сахара (1:1) приготавливается яблочная глазурь для печенья (уваривается до загустения).

Наконец, на основе яблочного сырья вырабатываются разные напитки — соки (осветленные и с мякотью), яблочные *сиропы* и *эссенции,* яблочные *квасы, сидр,* яблочные вина (в том числе — безалкогольные).

Яблоки чрезвычайно хорошо сочетаются с тестом, особенно со слоеным, сдобным. Поэтому яблоки (целиком или дольками) запекают в тесте, в виде «бомб», в кляре, в пирогах или прослаивают белково-яблочным пюре слои теста.

В силу того, что с применением яблок в разных блюдах можно легко фантазировать, имеются сотни яблочных блюд, формально носящие определенное наименование, например, яблоки по-французски, по-португальски, по-датски или яблоки Бонапарт, Нессельроде, Помпадур, но фактически отличающиеся лишь формой подачи, обработки и соусом или гарниром (рис, меренги, крем, варенье и т.д.).

ЯГОДЫ. Небольшие сочные плоды кустарниковых и травянистых растений. Основное применение практически всех видов ягод — в кондитерском деле (варенья, конфитюры, джемы, повидла, мармелады), а также в сладких блюдах (муссы, суфле, желе, сиропы) и напитках (*соки, экстракты, водички, морсы, квасы, наливки, настойки, ликеры* (см.)). Некоторые ягоды используются и в жарких блюдах, в качестве приправ и пикантных гарниров либо в моченом виде, либо в квашеномаринованном. К таким ягодам относятся: морошка, брусника, черника, водяника и отчасти — облепиха. Полуквашеные изделия из этих ягод подаются обычно к блюдам из дичи, являясь их традиционным вкусовым сопровождением.

ЯДРИЦА. Название всякой обдирной крупы, то есть не перемолотой, а с которой при обработке на мельнице снята лишь внешняя оболочка — лузга. Обычно в быту ядрицей называют только гречневую крупу в отличие от гречневой крупы обкатанной, так называемой *смоленской,* и от гречневой крупы крошеной — сечки. В ряде республик Закавказья выпускают также ядрицу-пшеничную и ядрицу-полбу, употребляемые для приготовления каш.

ЯЗЫК. *Субпродукт* (см.); в кулинарии обычно используется говяжий (коровий, воловий, бычий) и телячий языки. Говяжьи языки весят 1,5—2 кг, телячьи — 0,5 кг. Языки применяются в самостоятельных блюдах (язык отварной) или в качестве холодной закуски (иногда слегка подкопченный и затем отваренный и охлажденный), а также как компонент, вносящий дополнительный, сопровождающий вкусовой акцент в мясные салаты или мясные ассорти, употребляемые в качестве вторых блюд. Языки нужно вымачивать сутки-двое, а после отваривания до мягкости снимать кожу, положив предварительно в холодную воду. Варить язык необходимо не менее 4 часов (особенно говяжий, бычий).

Подают язык обычно с картофельным пюре, горчицей или хреном. Телячий язык приготавливают как заливное, гарнируют хреном в сметане, петрушкой, грибами (отварными или солеными).

В качестве пряностей к языку иногда добавляют имбирь и лимонную цедру, а также сок лимона (или ломтик лимона).

ЯИЧНЫЕ БЛЮДА. Чрезвычайно обширная группа блюд по числу наименований, но крайне однообразная во вкусовом отношении и весьма простая по технологии приготовления. По быстроте же приготовления яичные блюда стоят на первом месте. К ним относятся: собственно яйца, сваренные в разной степени (*мешочек, крутое, поширование* — см.), или зажаренные (яичница), а также яйца, взбитые с определенными вкусовыми и наполняющими добавками (муки, сахара, сметаны, молока, сливок): см. *омлеты, соложеники, бисквиты.* Во всех случаях, когда яйца составляют в том или ином кулинарном изделии более половины веса или объема, эти блюда и изделия относятся к яичным (например, *чучу, кук-бийрон*). К яичным относятся, разумеется, и кулинарно-кондитерские изделия из сырых взбитых яиц с добавлением сахара и спирта — гогель-могель, эгг-грог — или с добавлением чая, сахара и сливок — *кастэрд* (см.).

Все иные блюда и изделия, где яйца используются в качестве одного из многочисленных компонентов и где их роль сводит-

ся к созданию определенной консистенции, структуры изделия, — как бы велико ни было их количественное соотношение — к яичным не относятся. Таковы, например, *куличи, папошники* (где в один кулич порой уходит до 60 яиц), *пасхи* (до 20 яиц) и т.п.

В силу однообразного нейтрального вкуса яиц яичным блюдам придаются всегда самые разнообразные, пикантные добавки, рассчитанные на то, что они будут доминировать во вкусе изделия, и именно по этим добавкам большинство яичных блюд получают свои подчас громкие кулинарные наименования: яичница по-португальски, по-шведски, по-польски, по-украински, по-белорусски, яичница Россини, а-ля ройяль и т.д. Добавками обычно служат: помидоры, маслины, сыр, колбаса, шкварки, лук, грибы.

«Изобрести» яичное блюдо ничего не стоит: достаточно ввести в его состав какой-нибудь растительный или животный компонент, который не портит его вкуса и в то же время прежде не вводился. От таких «изобретений», по крайней мере, ничего не меняется, но они удобны для тех, кто любит пускать пыль в глаза слабо разбирающимся в кулинарии людям.

Примером такого «изобретения» служит яичница Россини, приписываемая известному композитору. Она представляет собой обычную глазунью, у которой подаются только вырезанные из окружающего белка «глазки» желтка, каждый из которых прикрывают кусочком гусиной печенки и поливают соусом из мадеры. Ясно, что никакого «нового» блюда от этих ухищрений не получается, ибо новые компоненты просто механически накладываются на яичницу, составляя лишь ее вкусовое сопровождение. Данные компоненты столь же случайны, как и тысячи иных; они не касаются самой сути блюда, не вмешиваются в его состав, в структуру, а представляют собой лишь вариант его сервировки.

В целом яичные блюда как постоянный элемент меню вредны (особенно ежедневная утренняя яичница, столь удобная по быстроте приготовления). Они противопоказаны людям с излишним весом, потому что закрепляют имеющиеся нарушения в обмене веществ организма, мешают их ликвидации.

ЯЙЦА. Пищевой продукт. В кулинарии используются яйца кур, перепелок, индюшек, уток и гусей. Две последние категории — весьма редко и обязательно с клеймом санитарного контроля. Вот почему покупать утиные и гусиные яйца с рук для еды не рекомендуется. В кондитерском деле употребляются исключительно куриные яйца, все остальные дают сильный побочный запах и поэтому непригодны для кондитерских целей.

Вес куриного яйца колеблется от 40 до 65 г. Отсюда вес десятка яиц может быть от 400 до 650 г, а килограмм составят либо 20, либо 25 яиц. Поэтому при изготовлении кондитерских изделий, где вся пропорция продуктов в рецепте выражена в весовых единицах, следует иметь в виду данные колебания веса яиц. В кондитерской промышленности во избежание ошибок и при больших яичных партиях пользуются в связи с этим не счетом на штуки, а применяют *меланж* (см.) на вес.

Свежее яйцо от несвежего определяется объективно по размеру воздушной камеры в верхней (острой) части яйца. У свежего яйца она не должна превышать 3 мм, у несвежего — равна 5 мм. Поскольку в старом яйце больше воздуха (или, вернее, газов), то оно плавает в подсоленной воде, в то время как свежее идет ко дну.

Ввиду того, что долго сохранявшееся яйцо, хотя и не тухлое, но уже не пригодное в пищу, может случайно попасть среди массы свежих, при работе на кухне с яйцами рекомендуется каждое новое яйцо разбивать отдельно в чашку, а затем уже смешивать с остальными. У несвежего яйца пленка между желтком и белком рассасывается, и оно падает в чашку не отдельным «глазком», а растекается бесформенно по белку. Такое яйцо следует изымать из употребления, даже если оно еще не обнаруживается по тухлому запаху.

Желток яйца состоит на 65 процентов из жиров, белок — на 85 процентов из воды (остальное из протеинов). Поэтому употребление в пищу желтка и белка должно быть различным для тех, кому противопоказана жирная пища. Белок для таких людей вполне допустим, в то время как желток им вреден.

Вкус яйца определяется целиком вкусом желтка, а вкус желтка зависит от корма курицы. Добавление в корм свежей травы, особенно пряных трав и пряностей в виде перца, значительно улучшает и очищает вкус яиц.

Яйца обязательно следует взбивать перед кулинарным применением, причем лучше всего раздельно — белок и желток. Это способствует аэрации яиц и не только отражается на вкусе изделия, но и повышает и облегчает их усвоение организмом.

При наличии в рецепте яиц и сахара всегда следует первыми соединять эти пищевые материалы, растирая яйца с сахаром добела. Масло никогда не стирается с яйцами, оно добавляется после сахара, меда и муки, то есть в последнюю очередь, «подальше» от яиц.

Желток и белок по-разному действуют на характер мучных и кондитерских изделий, поэтому яйца в них применяют в большинстве случаев раздельно — или только белок, или только желток.

Белок применяется в муссах, пастилах, суфле, в ореховых печеньях, где он вместе с сахаром повышает вязкость изделий и их воздушность.

Желток наоборот способствует усилению плотности, сухости, ломкости изделий, поэтому применяется в основном в су-

хих печеньях, бисквитах (нуждающихся в последующей пропитке сиропами и кремами), в куличах, папошниках, кексах (в них желток способствует особо уплотненной структуре изделия), вообще в песочном тесте, которое в результате выпечки приобретает свойство крошиться.

ЯКИ-ТОРИ. Японское блюдо: молодые цыплята на вертеле. Стандартное блюдо японских ресторанов, особенно за пределами Японии, в других странах. За последние годы все чаще вводится в общее международное меню, поскольку не имеет специфически выраженных национальных особенностей приготовления и весьма быстро и легко *гриллируется* на электрогрилях.

ЯМ. Наименование всех жидких блюд, особенно овощекрупяного состава, в мордовской кухне. В переводе означает приблизительно — «хлебово». Поэтому в мордовской кухне и щи, и крупяные супы, и жидкие кашицы одинаково называют ям, с добавлением названия основного компонента. Главным, определяющим для названия является, следовательно, жидковатая консистенция блюда, а не его состав и технология приготовления. Так, крутые каши называют по-русски кашами, а жидкие — *ям,* наравне с супами. В то же время уха отличается от прочих супов и называется татарским искаженным словом *шурьба* (от *шурпа* — см.). Это говорит о том, что наиболее древними блюдами с точно не определенным (недифференцированным) составом, где использовались в разных сочетаниях мясо, овощи, зерно, молоко и сохранялось жидковатое состояние в целом, были *ямы* (в мокшанском — *лями,* близкое к финскому *лиэми* — жидкие кашицы, то, что можно легко хлебать ложкой, но невозможно есть рукой).

ЯМС. Клубневое растение оранжевого цвета, напоминающее сладкий картофель (но водянистее бататов); широко используется в кухнях народов Китая и Юго-Восточной Азии (Кампучии, Таиланда, Вьетнама, Лаоса), а также на юге США и в странах Карибского бассейна, где возделывается на больших площадях. Заменяет картофель.

ЯН-КЕН-ПОН. Японское обозначение блюд, в которых используется эффект «кулинарного обмана», то есть неожиданности, вызываемой внешним видом блюда по сравнению с его консистенцией и вкусом.

В понятие ян-кен-пона не входят, однако, такие приемы, как создание *эпиграмм* (см.), но входят гораздо более тонкие и в кулинарном отношении чрезвычайно изысканные «подделки» сои под видом мяса, творога, сыра, от которых их соевые

«собратья» неотличимы по вкусу даже специалистами-дегустаторами, а также «подделки» кальмаров и осьминогов, которые, сохраняя нетронутым свой внешний вид, по вкусу оказываются совершенно неожиданно сходными с курицей или овощами.

В основе ян-кен-пона лежат искусные приемы сложной кулинарной обработки, сформированные многовековым опытом методы по выявлению в том или ином продукте скрытого в нем вкуса или по приданию ему совершенно нового вкуса. Эти приемы и методы являются достижениями японской и китайской национальной кухни, чрезвычайно характерными именно для них, что практически не может быть повторено кулинарами европейских поварских школ без знания национальных секретов.

ЯНЧМИШ. Таджикское кондитерское изделие из толченых орехов и изюма, взятых в равных долях (1:1) и спрессованных с кукурузной мелкой мукой, служащей для связи и составляющей $^1/_{10}$ часть веса смеси (100 г муки на 1 кг орехов с изюмом). Из полученной клейкой массы смеси делают шарики величиной с грецкий орех и обваливают в сахарной пудре. Иногда в янчмиш добавляют фруктовую *эссенцию* (см.) из расчета 30—40 капель на 1 кг янчмиша.

ЯПРАГИ. Дагестанское название *долмы* (см.), *голубцов* (см.) из разных овощей с мясным (бараньим) фаршем.

ЯСТЫК. Тонкая, но прочная пленка, образующая мешок-оболочку, в котором находится икра лососевых и осетровых рыб. Наличие или отсутствие ястыка при засоле икры играет существенную роль в формировании ее качества, вида (икра красная и черная) как готового продукта.

Икра, освобожденная от ястыка *до засола,* — самого высшего качества, так называемая зернистая (черная) и, как правило, вся красная.

Икра, которая солится прямо в ястыках, но лежит в них не более суток и затем освобождается от ястыков на *грохоте,* носит название паюсной и приготавливается только из осетровых. Она высокого качества, но требует большей степени обработки и более плотна по объему, что невыгодно при ее реализации.

Икра, которая так и засаливается в ястыках и поступает в таком неочищенном виде в продажу, называется ястычной. Она низкого качества, часто пересоленная, иногда имеет свалявшийся, уплотненный, подсушенный вид и консистенцию и ценится, естественно, значительно дешевле (втрое!) зернистой и паюсной.

Ястычная икра — или результат спешки во время путины, или безответственного, халатного отношения к ценному продукту. Ястычная икра бывает и черной, и очень часто — красной. Отделить ее от ястыков уже невозможно, и в процессе еды приходится либо съедать часть ястыков как «побочный продукт», либо выплевывать, что заставляет сбывать ястычную икру по низкой цене и для непритязательной публики.

ЯХНИЯ. Болгарские и вообще балканские тушеные блюда из мяса или овощей, сделанные по типу «жареных супов» турецкой (восточной) кухни. В яхниях основной продукт, дающий имя яхниям (телятина, баранина, баклажаны), нарезают мелкими кубиками (2×1 или 2×2 см) и обжаривают в растительном масле или сале вместе с луком, а затем в полуготовое блюдо доливают воду — ровно столько, чтобы она покрывала обжаренные продукты (практически это всегда почти равный объем). После этого в яхнию добавляют некоторые сопровождающие овощи (как в мясную, так и в овощную яхнию) — всегда разные, в зависимости от основного продукта, обязательно — различные пряности и пряные травы. Тушат яхнию почти до полного выкипания воды (но не масла!) на медленном огне. В ряде случаев, чтобы поддержать полужидкую консистенцию блюда, после его готовности к нему доливают кислое молоко, сметану, катык (йогурт), или, напротив, слегка загущивают оставшееся масло и часть бульона мукой, превращая их в соус, или совершают и то, и другое одновременно (и загущивают, и подливают катык). Затем вновь следует тепловая обработка, но краткая и осторожная.

Яхнии чрезвычайно напоминают среднеазиатские загущенные супы-катыкли и, несомненно, имеют общее с ними происхождение, несмотря на различия в составе и в деталях приготовления.

ЯЧМЕНЬ. Самый северный из злаков, дающий разнообразные по названию крупы — *перловку, голландку, ячневую крупу* — и идущий на производство ячменного солода как одной из основ для пивоварения. Мука из ячменя — ячменная (или ячневая) используется в сочетании с пшеничной для выпечки лепешек (в кухнях народов Северного Кавказа) и хлебных изделий (в латышской кухне).

ЯЧНЕВАЯ КРУПА. См. *перловая крупа.*

Похлебкин В.В.

П41 Собрание избранных произведений. Кулинарный словарь. — М.: Центрполиграф, 1996. — 503 с.

ISBN 5-218-00252-6

«Кулинарный словарь», составленный В.В. Похлебкиным — одним из самых популярных отечественных авторов-кулинаров, дает объяснения, толкования и справочный материал по всем категориям терминов, относящихся к области кулинарии: к ее истории, теории, практике, предметам кухонной утвари, столовой посуде, а также рецепты приготовления оригинальных блюд.

ББК 36.99я2

Вильям Васильевич
Похлебкин

СОБРАНИЕ ИЗБРАННЫХ ПРОИЗВЕДЕНИЙ

КУЛИНАРНЫЙ СЛОВАРЬ

Редактор *Д.О. Хвостова*

Художественный редактор *А.И. Моисеев*

Технический редактор *Л.И. Витушкина*

Корректор *С.Л. Луконина*

ЛР № 064206 от 10.08.95 г.
Подписано к печати с готовых диапозитивов 15.11.96 г.
Формат 84 × $108^{1}/_{32}$. Бумага офсетная. Гарнитура «Таймс».
Печать офсетная. Усл. печ. л. 26,88. Уч.-изд. л. 31,68.
Тираж 10 000 экз. Заказ 976

Торгово-издательское объединение «Центрполиграф»
127018, Москва, Октябрьская ул., 18

Отпечатано с готовых диапозитивов
на Можайском полиграфкомбинате Комитета РФ по печати.
143200, Можайск, ул. Мира, 93



