



У Ж Е В П Р О Д А Ж Е





ВИЛЬЯМ ПОХЛЕБКИН

КУЛИНАРНЫЙ СЛОВАРЬ



Москва
2015

УДК 641/642(03)

ББК 36.99я2

П64

Художественное оформление *Петра Петрова*
Элементы дизайна внутреннего макета *Романа Головки*
Разработка макета и верстка *Александра Савина*

Похлебкин, Вильям Васильевич.

П64 Кулинарный словарь / Вильям Похлебкин. – Москва : Издательство «Э», 2015. – 456 с. – (Кулинария. Похлебкин).

Все, что нужно знать, это на какую букву ваш вопрос. Кулинарные термины, приемы, способы, кухонный инвентарь, этикет, история меню, рецепты мировых кухонь, все известные миру продукты – в точном словаре Вильяма Похлебкина от А до Я. Возможно, эта книга может заменить все изданные кулинарные книги по концентрации кулинарных знаний, по энциклопедичности изложения и по доступности приготовления.

УДК 641/642(03)

ББК 36.99я2

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

КУЛИНАРИЯ. ПОХЛЕБКИН

Похлебкин Вильям Васильевич
КУЛИНАРНЫЙ СЛОВАРЬ

Ответственный редактор *Н. Петухова*

Художественный редактор *П. Петров*. Литературный редактор *Я. Юришева*

В оформлении обложки использован элемент дизайна: Markovka / Shutterstock.com

Используется по лицензии от Shutterstock.com

ООО «Издательство «Э»

123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-66-86; 8 (495) 956-39-21.

Өндіруші: «Э» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Зорге көшесі, 1 үй.

Тел. 8 (495) 411-66-86; 8 (495) 956-39-21.

Taуар белгісі: «Э»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды қабылдаушының

өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.

Тел.: 8 (727) 251-59-89/90/91/92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107.

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайтта Өндіруші «Э»

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Э»

Өндірген мемлекет: Ресей
Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 25.08.2015. Формат 70х90¹/₁₆.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 33,25. Тираж экз. Заказ

Экземпляр напечатан под заказ в АО "Т8 Издательские Технологии"

ISBN 9785041633318



9 785041 633318

ISBN 978-5-04-163331-8

В электронном виде книги издательства вы можете
купить на www.litres.ru

ЛитРес:
один клик до книг



© Похлебкин В.В., 2011

© Велд्रे Г., Похлебкин А.В., 2014

© Оформление. ООО «Издательство «Э», 2015



КУЛИНАРНЫЙ
СЛОВАРЬ



- 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. с. 51–53), 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., не скл.). 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 (горамусабе, сабзи-кавурма, турши-кавурма, плов и др.) для придания мясу более нежной консистенции и кисловатого вкуса.

АВ О ВО (лат. «с яйца», то есть с самого начала). Выражение, употребляемое в переносном смысле для обозначения того, что данный вопрос рассматривается с самых своих истоков. Произошло от обычая древних римлян всегда начинать обед с яиц как с символа «начала жизни». В диетическом отношении это оправданно 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, кашниц*. 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.

АВ ОВО 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 яблоки – 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, крольчатин, для герметизации поваренных сосудов (горшочков, чугунов), 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. с. 160) и приготавливаются иными способами.

АБЕССЕ (фр. *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, поверх-



ностной пленки, сухожилий, фасций; абиллировать 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 используют при изготовлении натурального *абрикотина* (см. ниже). Ядра (семена) – как заменитель миндаля, в мармеладно-ореховых смесях (см. *бадам*), восточных сладостях и халвах, *рахат-лукуме* (см. с. 310). 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 образов 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 изготавливался, однако, вплоть до середины 20-х годов.

АБСИНТ (фр. *absinthe*). Полынный ликер, изготавливаемый 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*, т. е. 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 (яп.). Сваренная с маслом соевая масса или концентрированный соевый соус.

АВАРТАНА (от греч. *av* – опять, снова (повторение действия) и *αρτάειω* – 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» упо-



минается 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. с. 7–8), 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, соеди-

нить 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 топленным 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 авертиссёр 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