

ВИЛЬЯМ ПОХЛЕБКИН

**ВЫПЕЧКА,**  
МУЧНЫЕ  
И КОНДИТЕРСКИЕ  
ИЗДЕЛИЯ



МОСКВА  
2018

---

# Содержание

## ЧАСТЬ I. ВВОДНАЯ

---

ТЕСТО И ЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В РАЗНЫХ БЛЮДАХ.....	8
Пресное тесто.....	9
Кислое дрожжевое тесто.....	23
Слоеное тесто.....	26
Заварное тесто.....	29
Вытяжное тесто.....	30
Виды пресного сдобного теста с использованием искусственных разрыхлителей.....	30
Тесто «гюзлеме».....	31

## ЧАСТЬ II. ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

---

ПЯТЬ ПРАВИЛ, ПЯТЬ СЕКРЕТОВ	
ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ.....	34
Пшеничные или пшенично-ржаные лепешки-пышки.....	40
Лепешки пресные полуржаные.....	41
Перловые лепешки.....	43
Китайский хлеб — лао-бин.....	44
«Хлеб трех мук».....	45

## ЧАСТЬ III. ТРАДИЦИОННЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

---

АЗЕРБАЙДЖАНСКИЕ МУЧНЫЕ	
КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ.....	48
Ширвани-нан.....	48
Курабье.....	49
Пахлава.....	50
Пахлава бакинская.....	54
Пахлава-аришта.....	55
Шакер-бура.....	57
АРМЯНСКИЕ МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ.....	58
Гата.....	58
Назук.....	61
БЕЛОРУССКИЕ МУЧНЫЕ БЛЮДА.....	63
Солодуха.....	63
Клецки.....	64

---

Клецки мучные .....	66
Клецки мучные заварные .....	67
Драчены .....	67
Драчена белорусская .....	69
Драчена деревенская .....	70
Драчена городская .....	71
ГРУЗИНСКИЕ МУЧНЫЕ БЛЮДА .....	72
Хачапури .....	72
Гоми .....	75
Мчади .....	76
Мчади простое .....	77
Мчади с добавками .....	77
КАЗАХСКИЕ И КИРГИЗСКИЕ МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ .....	78
Домолак бауырсак .....	79
Казан жанпай нан .....	79
Кёмёч .....	80
Чак-чак .....	81
ЛАТЫШСКИЕ МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ .....	84
Капосту эдейс .....	84
Буркану пардевей .....	85
Шпеккухены .....	85
Розинмайзес .....	86
Мешуплазенилис .....	87
ЛИТОВСКИЕ БЛЮДА ИЗ ОТВАРНОГО	
ТЕСТА С НАЧИНКОЙ .....	88
Колдунай .....	89
Скрилай .....	90
Виртиняй .....	91
Шалтаносяй .....	92
МОЛДАВСКИЕ МУЧНЫЕ БЛЮДА И ИЗДЕЛИЯ .....	93
Мамалыга .....	93
Мамалыга с брынзой .....	95
Мамалыга с чесноком .....	95
Мамалыга с яйцом .....	95
Урс .....	96
Балмуш .....	96
Плэчинта .....	97
Плэчинта с брынзой .....	98
Плэчинта с творогом .....	98
Плэчинта с луком и яйцом .....	99
Плэчинта с черешней или вишней .....	99
Вергута .....	99
Вэрзэре .....	101
КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ .....	102
Кукурузное пирожное .....	102
Гогошь .....	103

Семилунэ .....	103
Яблоки в слоеном тесте .....	104
<b>ПРИБАЛТИЙСКИЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ .....</b>	<b>106</b>
Снежи .....	107
Пудинг яичный .....	108
Морковный пирог.....	109
Яблочное пирожное.....	109
Яблоки в тесте .....	110
Медоулис .....	111
Пумперникель .....	111
Пипаркоок.....	112
<b>РУССКИЕ МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ.....</b>	<b>113</b>
Пироги. Тесто и начинки .....	113
Тесто для пирогов.....	120
Безопарное тесто на воде .....	120
Безопарное тесто на молоке .....	120
Безопарное тесто с говяжьим салом .....	121
Опарное тесто для пирогов-утопленников .....	121
Дрожжевое слоеное тесто .....	122
Постное дрожжевое тесто .....	123
Рубленое тесто .....	123
Сметанное тесто для пирогов с грибами и курятиной .....	124
Кулебячное тесто .....	124
Тесто для блинчиков-прокладок между слоями кулебяки .....	125
Начинки для пирогов.....	126
Ватрушки .....	132
Сочни.....	134
Сочни архангельские.....	134
Сочни ярославские.....	135
<b>ТАДЖИКСКИЕ МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ .....</b>	<b>136</b>
Хушан .....	136
Шима .....	138
Манпар .....	140
Лепешки из смеси кукурузной и пшеничной муки... ..	142
Лепешки на сусьме .....	142
Ширмоль .....	143
<b>УКРАИНСКИЕ МУЧНЫЕ БЛЮДА.....</b>	<b>145</b>
ЛЕМИШКИ, ГРЕЧАНИКИ, ПАМПУШКИ, КОРЖИКИ. ....	147
Лемешки.....	147
Гречаники .....	147
Пампушки с чесноком гречневые .....	148
Пампушки с чесноком пшеничные.....	149
Коржики со шкварками.....	149
Галушки .....	150

Галушки пшеничные.....	151
Галушки гречневые .....	151
Галушки картофельные .....	152
Галушки творожные .....	152
Галушки яблочные.....	153
Вареники.....	153
Вареники с творогом.....	155
Вареники с печенкой и салом.....	155
Вареники с капустой.....	156
Вареники с фасолью и грибами.....	156
Вареники с вишнями.....	157
Вареники с яблоками .....	157
Вареники с маком.....	158
Вергуны.....	158
Шулики.....	161
Соложеники .....	162
Соложеник яблочный .....	163
Соложеник полтавский.....	163
Соложеник вишневый.....	164
Соложеник сметанный .....	164
Бублики-свистуны.....	165
Пухкеники простые .....	165
Пухкеники с вареньем .....	166
УЗБЕКСКИЕ МУЧНЫЕ БЛЮДА .....	167
ТЕСТО .....	167
Пресное тесто простое .....	167
Пресное тесто сдобное .....	168
Дрожжевое тесто простое.....	169
Дрожжевое тесто сдобное.....	169
Манты .....	170
Катырма .....	172
Катлама.....	172
Юпка .....	173
Патырча .....	174
Самса .....	175
Чалпак.....	176
Кумач.....	176
Гуштли-нони.....	177
Самса .....	177
Патыр.....	178
Современный вариант патыра .....	178
МУЧНЫЕ БЛЮДА ФИННО-УГОРСКИХ НАРОДОВ РОССИИ.....	180
Пироги.....	180
Калитки .....	181
Чукур .....	183
Черинянь .....	183
Пельмени .....	184

Пельняни .....	184
Подкогыльо .....	186
Цемарт .....	187
ЭСТОНСКИЕ МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ .....	188
Клецки для молочного супа .....	189
Кама .....	190
Камакёрт .....	190
Камакякид .....	191
Калапирукат .....	191

#### ЧАСТЬ IV. МЕЖДУНАРОДНЫЕ КЛАССИЧЕСКИЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

Кекс .....	194
Тысячелетний .....	194
Минспай .....	195
«Наполеон» .....	196
Неаполитанский торт .....	196
Пряники .....	198
Пряники медовые битые, русские .....	199
Торуньские пряники, «катажинки» .....	200
Нюрнбергские пряники «Элизенлебкухен» .....	201
Паркин .....	201
Туроны .....	202
Штрудель .....	203
Эклер .....	205
Французский эклер .....	206
Словарь .....	208
Алфавитный указатель рецептов .....	218
Алфавитный указатель по видам блюд .....	221

ЧАСТЬ I  
ВВОДНАЯ



*В. М. Мухоморов*

# ТЕСТО И ЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В РАЗНЫХ БЛЮДАХ

---

Повар работает не столько над тем, чтобы создать из муки тесто, сколько над тем, чтобы из теста создать разные блюда. У хлебопека после изготовления теста работа кончается, а у повара только начинается. Вот почему для повара блюда эти не мучные (это название не кулинарное, а потребительское, по сырью), а тестяные. Ибо повар работает над тестом, его он доводит до вкуса.

Изделий из теста в рационе человека довольно много, особенно в русской кухне. Здесь и лапша, и пельмени, и вареники, и блины, оладьи, пышки, пироги, ватрушки, не говоря уже о тестяных блюдах других народов нашей страны: галушках, галках, колдунах, лагманах, монпарах, шиме, дюшбара, хинкалах, бораках, скриляй и множестве других традиционных кушаний, которые всегда были, есть и, надо полагать, никогда не исчезнут с нашего стола.

Перечисленные блюда, конечно, далеко не однородны, а в глазах рядового поварского работника даже разные. Но если рассматривать их по существу, исходя из особенностей производства, то для подлинного кулинара все они технологически одинаковы, разница лишь в названиях, в составе и во вкусе. Особенно это относится к блюдам, в которые входит пресное тесто. Оно может быть одно, само по себе, и тогда это будет лапша, хинкал, галушки; оно мо-



жет служить оболочкой для начинки и тогда будет называться пельменями, варениками, дюшбара, боранки, колдунами, в зависимости от того, какой народ его делает и какую начинку кладет; и, наконец, оно может быть сочетанием кусочков теста с кусочками мяса или овощей и в таком случае называться лагман, монпар, шиме, скриляй или лапша с мясом. Но так или иначе, чтобы сделать любое из этих блюд, вам все равно придется начать с приготовления их тестяной основы — пресного теста.

## ПРЕСНОЕ ТЕСТО

---

Обычно тесто делят на две большие группы — пресное и кислое, или бездрожжевое и дрожжевое.

Что такое пресное тесто? В самом наипростейшем виде это мука и вода или мука и любая иная пищевая жидкость: молоко, сыворотка, сметана, подсолнечное масло, пахта, яйцо или же любые сочетания этих жидкостей с мукой.

При изготовлении блюд из пресного теста кулинарных операций больше, и они носят не просто механический характер, а требуют известного творческого подхода. Вот почему изделия из пресного теста столь отличаются по вкусу у разных хозяек. «Из той же мучки, да не те ручки» — как говорит пословица.

В состав пресного теста очень часто входят яйца.

Иногда они почти полностью заменяют жидкость. Их роль — сделать тесто плотным, крепким, непроницаемым. Это необходимо, чтобы тесто не разваливалось в воде, если оно варится одно, держало бы начинку, если оно используется в качестве оболочки. Но помимо повышенной плотности пресное тесто от-

личается от дрожжевого тем, что замешивается как можно круче. Помните, подготавливая тесто для хлеба, мы заботились о том, чтобы оно было рыхлым, нежным, мягким, опасались подсыпать слишком много муки. Имея дело с пресным тестом, мы должны опасаться сделать его слишком водянистым, и потому здесь порой используется минимальное количество воды.

Это полное изменение основной задачи диктует и иные правила приготовления.

Возьмите примерно стакан пшеничной муки или чуть меньше, высыпьте ее на деревянную разделочную доску горкой, сделайте в этой горке углубление, то есть превратите ее в подобие кратера (во французской кулинарной терминологии этот прием так и обозначается: сделать кратер), и внутрь этого кратера вбейте яйцо. Затем добавьте одну, максимум две столовые ложки холодной воды, быстро обеими руками замешивайте тесто так, чтобы жидкость не выливалась из кратера. Для этого муку надо равномерно собирать с подножия горки и насыпать ее в кратер, следя одновременно, чтобы не разломать горку в одном каком-нибудь месте. Причем муку надо не просто сыпать, а прижимать ее с силой к жидкости так, чтобы она впитывалась и образовывалось тесто. На первых порах этот простой маневр не удастся — горка сломается, яйцо начнет «бегать», растекаясь по доске. Попытка остановить «беглеца» рукой приведет к тому, что все руки у вас окажутся вымазанными жидковатым липким тестом, а большая часть муки останется «лишней», на нее «не хватит» жидкости.

Вот здесь, бывает, и опытная хозяйка не сдержится да и плеснет водички. Но этого как раз не следует делать. *Максимум воды, который вы имеете право*