

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<br>искусственных разрыхлителей . . . . . | 30 |
| Тесто «гюзлеме» . . . . .  | 31 |

## ЧАСТЬ II. ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

---

|  |    |
|--|----|
| ПЯТЬ ПРАВИЛ, ПЯТЬ СЕКРЕТОВ<br>ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ . . . . .     | 34 |
| Пшеничные или пшенично-ржаные<br>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<br>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 |
| БЕЛАРУССКИЕ МУЧНЫЕ БЛЮДА . . . . .                       | 63 |
| Солодуха . . . . .                                       | 63 |
| Клещки . . . . .   | 64 |

|  |            |
|--|------------|
| Клецки мучные .....  | 66         |
| Клецки мучные заварные .....                                   | 67         |
| Драчены .....  | 67         |
| Драчена белорусская .....                                      | 69         |
| Драчена деревенская .....                                      | 70         |
| Драчена городская .....  | 71         |
| <b>ГРУЗИНСКИЕ МУЧНЫЕ БЛЮДА .....</b>                           | <b>72</b>  |
| Хачапури .....   | 72         |
| Гоми .....   | 75         |
| Мчади .....  | 76         |
| Мчади простое .....  | 77         |
| Мчади с добавками .....  | 77         |
| <b>КАЗАХСКИЕ И КИРГИЗСКИЕ МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ .....</b>             | <b>78</b>  |
| Домолак бауырсак .....   | 79         |
| Казан жантай нан .....   | 79         |
| Кёмёч .....  | 80         |
| Чак-чак .....  | 81         |
| <b>ЛАТЫШСКИЕ МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ .....</b>                          | <b>84</b>  |
| Капосту эдейс .....  | 84         |
| Буркану пардевей .....   | 85         |
| Шпеккухены .....   | 85         |
| Розинмайзес .....  | 86         |
| Мешуплазенитис .....   | 87         |
| <b>ЛИТОВСКИЕ БЛЮДА ИЗ ОТВАРНОГО<br/>ТЕСТА С НАЧИНКОЙ .....</b> | <b>88</b>  |
| Колдунай .....   | 89         |
| Скриляй .....  | 90         |
| Виргинияй .....  | 91         |
| Шалтансаяй .....   | 92         |
| <b>МОЛДАВСКИЕ МУЧНЫЕ БЛЮДА И ИЗДЕЛИЯ .....</b>                 | <b>93</b>  |
| 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         |
| Вертута .....  | 99         |
| Вэрзэре .....  | 101        |
| <b>КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ .....</b>                              | <b>102</b> |
| Кукурузное пирожное .....                                      | 102        |
| Гогош .....  | 103        |

---

|   |            |
|---|------------|
| Семилунэ .....  | 103        |
| Яблоки в слоеном тесте .....                              | 104        |
| <b>ПРИБАЛТИЙСКИЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ .....</b>           | <b>106</b> |
| Снежки .....  | 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        |
| Лемишки .....   | 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 яблочками . . . . .                              | 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 |
| <br>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 |
| Гуштали-нони . . . . .                                      | 177 |
| Самса . . . . .   | 177 |
| Патыр . . . . .   | 178 |
| Современный вариант патыра . . . . .                        | 178 |
| <br>МУЧНЫЕ БЛЮДА ФИННО-УГОРСКИХ<br>НАРОДОВ РОССИИ . . . . . | 180 |
| Пироги . . . . .  | 180 |
| Калитки . . . . .   | 181 |
| Чукур . . . . .   | 183 |
| Черинянь . . . . .  | 183 |
| Пельмени . . . . .  | 184 |

---

|   |            |
|---|------------|
| Пельняни .....                              | 184        |
| Подкогыльо .....                            | 186        |
| Цемарт .....                                | 187        |
| <b>ЭСТОНСКИЕ МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ .....</b>       | <b>188</b> |
| Клецки для молочного супа.....              | 189        |
| Кама .....                                  | 190        |
| Камакёrt.....                               | 190        |
| Камакякид .....                             | 191        |
| Калапирукат .....                           | 191        |
| <b>ЧАСТЬ IV. МЕЖДУНАРОДНЫЕ</b>              |            |
| <b>КЛАССИЧЕСКИЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ</b>    |            |
| Кекс .....                                  | 194        |
| Тысячелетний .....                          | 194        |
| Минспай .....                               | 195        |
| «Наполеон» .....                            | 196        |
| Неаполитанский торт .....                   | 196        |
| Пряники .....                               | 198        |
| Пряники медовые битые, русские .....        | 199        |
| Торуньские пряники, «катахинки».....        | 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**



# 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. Особенno 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, бораки, 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 ссыпать, 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 жидким 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*