





*В. Похлебкин*

---

ВИЛЬЯМ ПОХЛЕБКИН

---

# ТАЙНЫ ХОРОШЕЙ КУХНИ



ЭКСМО  
Москва  
2013

УДК 641/642  
ББК 36.997  
П 64

Рисунок узора ткани на обложке взят с сайта [www.moiniti.ru](http://www.moiniti.ru)

Художественное оформление *Петра Петрова*

Элементы дизайна внутреннего макета *Романа Головки*

Разработка макета и верстка *Александра Савина*

**Похлебкин В. В.**

П 64 Тайны хорошей кухни / Вильям Похлебкин. – М. : Эксмо, 2014. – 192 с. – (Кулинария. Похлебкин).

ISBN 978-5-04-163165-9

В. В. Похлебкин формулирует так предназначение этой книги: «Цель этой книги – прежде всего научить понимать, как готовить, как делать еду, научить не теряться перед любым пищевым сырьем, перед любым кухонным очагом и инструментом, перед любыми условиями приготовления на огне и без него, с водой и без воды, с маслом и без масла, с посудой и совсем без какой бы то ни было посуды...» В книге даются подробные инструкции по самым первым шагам в кулинарии, по работе с тестом, говорится о запекании, варке и вареве, жарении и тушении. А затем, уже достаточно погрузившись в основы кухни, Вильям Похлебкин переходит к искусству комбинирования кулинарных процессов. Есть глава о приготовлении сладостей и кондитерском искусстве, даны рецепты молочных и кисломолочных изделий в домашних условиях. Написано легко, интересно, понятно и очень вдохновляюще.

УДК 641/642  
ББК 36.997

Издание для досуга

КУЛИНАРИЯ. ПОХЛЕБКИН

**Похлебкин В. В.**

**ТАЙНЫ ХОРОШЕЙ КУХНИ**

Ответственный редактор *Н. Петухова*. Художественный редактор *П. Петров*

ООО «Издательство «Эксмо»

123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21.

Home page: [www.eksmo.ru](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru)

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

Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21

Home page: [www.eksmo.ru](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru).

Тауар белгісі: «Эксмо»

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; E-mail: [RDC-Almaty@eksmo.kz](mailto:RDC-Almaty@eksmo.kz)

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайтта: [www.eksmo.ru/certification](http://www.eksmo.ru/certification)

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ о техническом регулировании можно получить по адресу: <http://eksmo.ru/certification/>

Өндірген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 13.01.2014. Формат 70х90<sup>1/16</sup>.

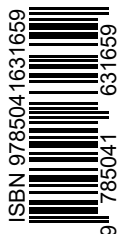
Печать офсетная. Усл. печ. л. 14,0. Доп. тираж 4000 экз. Заказ

Экземпляр напечатан под заказ в АО «Т8 Издательские Технологии»

© Велдре Г., Похлебкин А.В., 2011

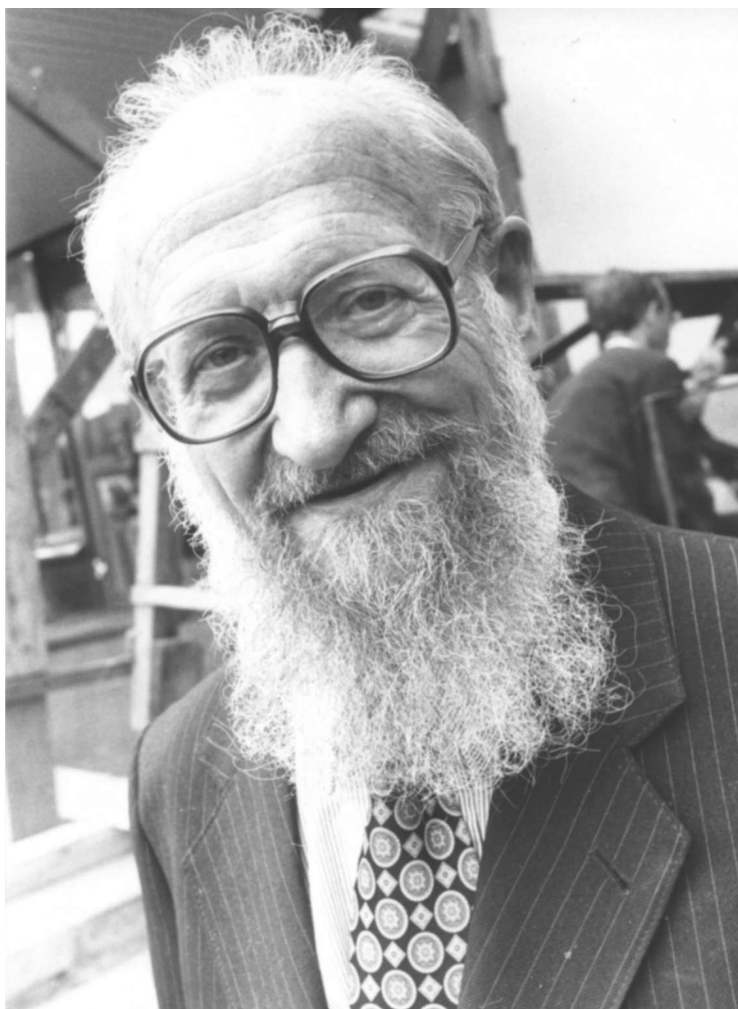
© Похлебкин В.В., 2011

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2014



ISBN 978-5-04-163165-9





*W. H. Auden*



# СОДЕРЖАНИЕ

О ЧЕМ ЭТА КНИГА И ЗАЧЕМ ОНА?

• 7 •

ГЛАВА 1

СЕРЬЕЗНАЯ, ОБЪЯСНЯЮЩАЯ: КОМУ ОТКРЫТА ДВЕРЬ К ПОВАРСКОМУ  
РЕМЕСЛУ И ПОЧЕМУ ЭТО РЕМЕСЛО – СЛОЖНОЕ, ТРУДНОЕ ИСКУССТВО

• 13 •

ГЛАВА 2

АЗЫ, НО ДАЛЕКО ЕЩЕ НЕ АЗУ

• 33 •

ГЛАВА 3

ТЕСТО И ЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В РАЗНЫХ БЛЮДАХ

• 47 •

ГЛАВА 4

ШАГ НОМЕР ДВА. ЭТО ПРИМИТИВНОЕ И НЕРАЗГАДАННОЕ  
ЗАПЕКАНИЕ

• 65 •

ГЛАВА 5

ВАРКА И ВАРЕВО

• 81 •

ГЛАВА 6

ЖАРЕННОЕ И ТУШЕНОЕ: КОГДА, КАК И ПОЧЕМУ?

• 128 •

ГЛАВА 7

КОМБИНИРОВАНИЕ ОСНОВНЫХ КУЛИНАРНЫХ ПРОЦЕССОВ  
И КОМБИНИРОВАННЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ПРИЕМЫ

• 142 •

ГЛАВА 8

ЧУТЬ-ЧУТЬ О СЛАДОСТЯХ И КОНДИТЕРСКОМ ИСКУССТВЕ

• 157 •

ГЛАВА 9

ФОКУСЫ С МОЛОКОМ (НЕКОТОРЫЕ ПОЛЕЗНЫЕ СВЕДЕНИЯ  
О ПРИГОТОВЛЕНИИ РЕДКИХ КИСЛОМОЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ  
В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ)

• 182 •



## О ЧЕМ ЭТА КНИГА И ЗАЧЕМ ОНА?

- *Что такое еда?*
- *Странный вопрос! Это же всем известно!*
- *А все-таки?*
- *Ну то, что мы едим. Пища, словом.*
- *А если пошире? Хотя бы с точки зрения ее места в нашей или общечеловеческой жизни?*
- *???*
- *Вот видите. Это сложный вопрос. Во всяком случае, не такой уж простой. И им, право, не стоит пренебрегать, не стоит отмахиваться от него.*

ЕДА. Это короткое слово мы произносим сравнительно редко. И еще реже пишем его или видим написанным. Уж больно оно приземленное. А кое-кому кажется даже грубоватым. Но думаем мы о еде все же часто, точнее, всю жизнь, хотя и не каждую минуту, а лишь тогда, когда проголодаемся. Однако свойство человеческой натуры таково, что мы больше подчиняемся своему мозгу, чем желудку. Умеем даже не слушаться его приказаний. Вот почему мы порой стесняемся говорить о еде и думать о ней больше, чем она того заслуживает. «Не делайте из еды культа!» – этот лозунг, иронически звучащий в устах Остапа Бендера, большинством людей воспринимается вполне серьезно.

Долгое время у нас существовало довольно распространенное убеждение, что говорить (писать, думать, вспоминать) о еде – чистое мещанство. При этом забывалось, что мещанство заключается в том, как, по какому



поводу и что говорить, а не в самом понятии «еда». Ведь нельзя забывать, что есть – значит жить, значит работать, значит строить, творить, мыслить.

Еда, если смотреть на нее серьезно, исторически, – одно из главных условий существования человека, может быть, самое главное. Еда входит в число условий материальной жизни общества вместе с жильем, одеждой, географической средой. Важно и то, что еда – результат значительной части труда, которую затрачивает общество.

И поэтому обществу должно быть вовсе не безразлично, каков будет результат, каково его качество, куда, иными словами, пойдет труд общества. Тем более что еда – это такой вид труда, который непосредственно идет на воспроизведение нового труда.

Если труд, скажем, вложенный в производство мебели, так и остается в этой мебели, то труд, вложенный в производство продуктов и в приготовление из этих продуктов еды, немедленно возрождается, воспроизводится в новом, подчас еще более мощном, лучшем труде работника.

Так что еда не только наше узколичное дело, но и общественное. Именно исходя из этого положения в обществе такое большое внимание уделяется здоровому и рациональному питанию. Но, с другой стороны, именно поэтому и каждый сознательный член общества должен разбираться в вопросах, связанных с едой.

Конечно, нельзя и переоценивать значение еды, как это делали некоторые мыслители, даже философы-материалисты, боровшиеся с реакционной идеалистической философией. Голландский философ Молешотт, например, считал, что «человек есть то, что он ест». Это, конечно, крайность, преувеличение. Но в известной степени это положение справедливо, надо только верно его понимать и истолковывать: в том смысле, что питаться следует разумно, правильно, а не в том, что тот, кто питается скудно, глуп, а кто питается роскошно, умен. А ведь именно так неверно вульгаризировали, искажали взгляды Молешотта его противники-идеалисты, хотя практика и опровергала их толкование.

«Животное насыщается, человек ест, умный человек умеет питаться», – говорил другой известный ученый-физиолог Брилья-Саварен. И это верно. «Уметь есть», «уметь питаться», как ни странно, умеют немногие. А между





тем это необходимо каждому. «Уметь есть» вовсе не значит владеть столовыми приборами или не есть руками. «Уметь есть» – это значит питаться правильно, необязательно изысканно и обильно (это тоже неправильно), но умеренно, сытно и в определенное время.

.....  
*Раз еда – это, образно говоря, топливо, на котором работает наш организм, то разбираться в этом «топливе», знать о нем не обывательски, а грамотно, современно, научно важно для каждого из нас, а особенно для молодого человека.*  
.....

Но почему же именно для молодого?

Да просто потому, что к концу жизни будет поздно об этом заботиться. Хотя обычно чаще всего так и получается: когда человеку уже нельзя есть и то, и другое, и третье, когда выясняется, что чуть ли не половина пищевых продуктов ему вредна, он вдруг начинает усиленно интересоваться вопросами питания. Но это уже имеет тогда для него чисто академический, а отнюдь не практический интерес. Ему приходится больше рассуждать о еде, чем ею пользоваться.

Рассуждать – это одно. Понимать в еде по-настоящему – это другое. Уметь же приготовить ее, да еще по всем правилам, – это третье. Обычно это «третье» так и оказывается, к сожалению, «тайной за семью печатями» для многих, кто не прочь был бы отведать вкусных блюд. Более того, неумение готовить, или превращать сырые продукты во вкусную и полезную пищу, создает массу разных бытовых, житейских проблем, которые именно потому, что они на первых порах кажутся нам мелкими, незначительными, не стоящими внимания, постепенно или иногда внезапно превращаются в крупные, подчас неразрешимые проблемы, ломающие наш быт, «взрывающие» семейные отношения, мешающие нормальной работе, отдыху, учебе.

.....  
*Более половины разводов приходится на семьи, где жена не могла наладить домашнее приготовление пищи. Почти 65 процентов опрошенных молодых мужей, перечисляя достоинства идеальной жены, назвали в числе первых умение хорошо готовить пищу. Эти факты говорят сами за себя.*  
.....



Но нужно ли готовить каждому, когда есть общественное питание?  
Нужно. Да еще как!

Конечно, сеть общепита у нас до 1985 года росла с каждым днем, и хотя в 1980 году в стране было создано около 20 миллионов посадочных мест в ресторанах, кафе, столовых, чайных, буфетах, все же вне дома в течение суток могли отобедать лишь 120 миллионов человек, но остальные 140–150 миллионов еще питались дома.

Несмотря на то что после 1991 года ситуация в стране коренным образом изменилась – и в социальном, и в демографическом отношении (население России сократилось до 145 миллионов), но в смысле положения на «пищевом фронте» она не только не улучшилась, но стала еще более напряженной, ибо качество еды в общепите ухудшилось и резко подорожало, а к тому же прежняя система столовых практически рухнула. Правда, в крупных городах – Москве, Петербурге – возникли многочисленные точки «быстрой еды» стандартного западного типа, но они совершенно не могут обеспечить постоянного нормального питания. Это типично временные, рассчитанные на эпизодическое утоление голода заведения. Питаться там постоянно – и дорого, и вредно, и противно. Однообразная пища не дает удовольствия, приедается.

Так что ломать наш домашний очаг просто незачем, нерационально, бессмысленно, да и преждевременно. Он нам еще послужит. Кроме того, всегда в жизни есть и будет еще много таких ситуаций, в которых никакой общепит не выручит и когда умение быстро, правильно и вкусно приготовить себе и своим близким еду окажется благом, ценным приобретением, «кладом» на жизненном пути.

«В здоровом теле – здоровый дух!» – говорили еще древние греки и римляне. Это значит в переводе на современный язык, что наше настроение, наша производительность труда находятся в прямой зависимости от правильного питания и отдыха. Речь идет не о количестве пищи, а об умении ее правильно использовать.

.....  
*Слишком рано потучневший молодой человек или не в меру  
раздобревшая девушка не только кандидаты на раннюю не-  
трудоспособность, но и обуза самим себе.*  
.....