





Вильям Поклебкин

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

Художественное оформление *Петра Петрова*

Элементы дизайна внутреннего макета *Романа Головко*

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 E-mail: info@eksmo.ru

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

Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru.

Таудар белгісі: «Эксмо»

Қазақстан Республикасында дистрибутор және өнім бойынша

арызы-талауларда қабылдауышының

екілі «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

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы актарат сайтта: 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 70x90^{1/16}.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 14,0. Доп. тираж 4000 экз. Заказ
Экземпляр напечатан под заказ в АО "Т8 Издательские Технологии"

© Ведре Г., Похлебкин А.В., 2011

© Похлебкин В.В., 2011

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2014



ISBN 978-5-04-163165-9





K. H. Mokrešov



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

ЖАРЕНое 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 звучавший 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 главнейших 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 узкочинное 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 скучно, 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 столо-выми 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 обыкновенно, 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 сырье 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 нетрудоспособность, но и обузу самим себе.
