

ВИЛЬЯМ ПОХЛЕБКИН

ПРАЗДНИЧНЫЙ
СТОЛ



МОСКВА
2019

УДК 641.55
ББК 36.997
П64

Дизайн оформления В. Терещенко

Похлебкин, Вильям Васильевич.
П64 Праздничный стол / Вильям Похлебкин. —
Москва : Эксмо, 2019. — 192 с. — (Кулинария.
Похлебкин).

ISBN 978-5-04-162966-3

У Вильяма Васильевича Похлебкина не было книги, посвященной праздничной кулинарии. Он был человеком серьезным и писал о серьезных, самых главных вещах, касаемых приготовления пищи. Ведь еда — это прежде всего энергия для жизни. И он дал направления, по которым каждая хозяйка может двигаться в постижении кулинарного искусства. Но еда — неотъемлемая часть праздника, и мы с разрешения наследников В.В. Похлебкина создали эту небольшую книжку на основе книг о национальных кухнях народов Закавказья и Средней Азии, а также славянских народов. Блюда этих народов всегда дарят нам праздничное настроение, аппетит и радость. Хорошего вам праздничного стола!

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-162966-3

© Велдере Г., Похлебкин А.В.,
наследники
© Похлебкин В.В.
© ООО «Издательство «Эксмо», 2019

Содержание

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

ПИТИ	11
ЧИХИРТМА	12
Чихиртма из баранины	12
ДОВГА	14
ХАРЧО	16
БОЗАРТМА	18
Бозартма из курицы или индейки	19
Бозартма из цыплят	20
ШЕЧАМАНДЫ	20
Шечаманды с кизилом	21
Шечаманды с мацони	21
МУЖУЖИ	22
БОЗБАШ	24
Бозбаш простой (обыкновенный)	26
Бозбаш зимний	27
Бозбаш летний	27
Бозбаш эчмиадзинский	29
Бозбаш сисианский	29
Бозбаш ереванский	29
Бозбаш шушинский I	30
Бозбаш шушинский II (карабахский)	30
Бозбаш сборный	31
КОЛОЛИК	31
Кололик простой	32
Кололик фаршированный	33
Кололик шушинский	34
МЯСО-ОВОЩНЫЕ СУПЫ	35
ШУРПА	35
Кукурузная шурпа	36
Баранья шурпа	37
БОРЩ	38

Борщ украинский простой	42
Борщ украинский сборный	43
Борщ киевский	44
Борщ полтавский	45
Борщ черниговский	46
Борщ львовский	47
КВАСЫ И СВЕКОЛЬНЫЕ НАСТОИ ДЛЯ БОРЩЕЙ	48
Свекольный настой простой	48
Свекольный настой заварной	48
Квас свекольно-хлебный	49
Квас-сировец	49

ВТОРЫЕ БЛЮДА

МЯСНЫЕ БЛЮДА	53
КЕБАБЫ	53
Казан-кебаб (кебаб в казанке)	53
Жигар-кебаб (кебаб из печени)	54
Буглама-кебаб (кебаб на пару)	55
Кебаб из перепелок или куропаток	55
Кебаб (азербайджанский шашлык)	56
Галя	57
Сабза-каурма	58
Гора-мусабе	58
Люля-кебаб	59
ПЛОВЫ	60
Плов ферганский	64
Плов тограма	65
Плов бухарский	65
Плов хорезмский	66
Плов тонтарма (из прожаренного риса)	67
Плов с урюком	67
Плов самаркандский	68
<i>Азербайджанские пловы</i>	69
Плов с цыпленком	74
Плов с бараниной	75

Сюдлу-плов (молочный)	76
Шешрянч-плов (плов «шести цветов» — яичный)	77
Ширин-плов (фруктовый)	79
МЯСО-ТЕСТЯНЫЕ БЛЮДА ТИПА ПЕЛЬМЕНЕЙ	80
Дюшбара	80
Курзе	82
Гиймя-хинкал	83
Манты	84
Лагман	86
МЯСО-ОВОЩНЫЕ БЛЮДА	89
ТОЛМА	89
КОЛОЛАК	92
Кололак сюникский	94
Кололак айрататский	94
Кололак пиракский	95
МЦВАДИ (ШАШЛЫК)	95
Мцвади в баклажанах	96
ЧАНАХИ	96
САЦИВИ	98
ГУРУЛИ	99
ЧАХОХБИЛИ	100
Чахохбили из курицы	102
ЦЫПЛЯТА ТАПАКА	103
БОРАНИ	104
Борани с зеленой фасолью	105
Борани баклажанное	105
КОМБИНИРОВАННЫЕ БЛЮДА	106
Печеня житомирская	106
Завиванец ужгородский	107
Кендюх	108
Шпундра	109
Курица, тушеная с галушками	109
Индейка, тушенная с рисом	110
Гусь смаженный	111
Тушанка свиная (или баранья)	112

Бигос	112
Тушанка мясо-грибная	113
ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ ОВОЩНЫЕ БЛЮДА	114
ЧОГИ	114
МХАЛИ	114
ЛОБИО	116
БЛЮДА ИЗ БАКЛАЖАНОВ	120
Баклажаны вареные	120
Баклажаны печеные	122
Баклажаны жареные	122
 ГАРНИРЫ, СОУСЫ, МАРИНАДЫ, АНТРЕМЕ	
ГАРНИРЫ	127
КАРТОФЕЛЬНЫЕ БЛЮДА	127
Блюда из целого картофеля	129
Тушанка простая	129
Блюда из таркованной массы	130
Таркованка	130
Драники (деруны)	131
Таркованные блины	131
Блюда из клинкованной массы	132
Галки бульбяные	132
Цыбрики	133
Блюда из картофельного пюре (варено-толченой массы)	133
Толча	133
Комы	134
Гульбишники (бульбишники)	134
Гульбишник молочный	135
Гульбишник творожный	136
Блюда из комбинированных картофельных масс и муки	136
Бульбяные зразы	136
Бульбяная запеканка	137
ОВОЩНЫЕ БЛЮДА	137
Капуста тушеная	137

Гороховое пюре	138
Морковная бабка	138
СОУСЫ	139
ЯГОДНО-ОВОЩНЫЕ СОУСЫ	139
Соус томатно-чесночный	139
Соус тклапи	140
Соус терновый	140
Соус кизилловый	141
Соус ткемали	141
ОРЕХОВЫЕ СОУСЫ	142
Простой ореховый соус	142
Соус сациви	143
Соус чесночно-уксусный	144
Соус гаро	144
Соус сацибели	145
МАРИНАДЫ	146
Хяфтя-беджар	146
Маринованный виноград	147
БЛЮДА ИЗ СЫРА	148
ИМЕРЕТИНСКИЙ СЫР ТОЛЧЕННЫЙ	148
ГОМИ	148
МЧАДИ	149
Мчади простое	150
Мчади с добавками	150
ГАДАЗЕЛИЛИ	151
СУЛУГУНИ ЖАРЕННЫЙ	151
ЧЕМКВА	152
ЭЛАРДЖИ	152
ХАЧАПУРИ	153

СЛАДКИЕ ТРЕТЬИ БЛЮДА

ШЕРБЕТЫ	159
Лимонный шербет	162
Гранатовый шербет	163
Розовый шербет	163

Мятный шербет	164
Шербет из свежего барбариса	164
УЗВАРЫ, ЯГОДНЫЕ ХОЛОДЦЫ И ФРУКТОВЫЕ БАБКИ	165
Узвар из свежих фруктов и ягод	166
Узвар из сушеных фруктов	166
Ягодный холодец	167
Фруктовые бабки (яблочная и вишневая)	168
ПРАЗДНИЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ	169
Папошник украинский	169
Берька и кляновик	170
Яблочный квас	171
Кулага белорусская	171
 Полезные советы	 173
А. 15 добрых советов	173
Б. Десять напоминаний об операциях, которые часто забывают делать и которые сильно влияют на вкус готовых блюд	176
В. О составлении меню	177
 Предметный указатель продуктов	 186
 Алфавитный указатель рецептов	 189

ПЕРВЫЕ БЛЮДА



А.А. Волков

