



ВИЛЬЯМ ПОХЛЕБКИН

ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ



Кулинария. Похлёбкин

Вильям Похлёбкин
Праздничный стол

«ЭКСМО»

2021

УДК 641.55
ББК 36.997

Похлёбкин В. В.

Праздничный стол / В. В. Похлёбкин — «Эксмо»,
2021 — (Кулинария. Похлебкин)

ISBN 978-5-04-186392-0

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! В формате PDF A4 сохранен издательский макет книги.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-186392-0

© Похлёбкин В. В., 2021
© Эксмо, 2021

Содержание

Первые блюда	6
Пити	6
Чихиртма	8
Чихиртма из баранины	8
Довга	10
Харчо	11
Бозартма	13
Бозартма из курицы или индейки	13
Бозартма из цыплят	13
Шечаманды	15
Шечаманды с кизилом	15
Шечаманды с мацони	15
Мужужи	16
Бозбаш	17
Конец ознакомительного фрагмента.	18

Вильям Похлебкин

Праздничный стол



© Велдре Г., Похлебкин А.В., наследники

© Похлебкин В.В.

© ООО «Издательство «Эксмо», 2021

Первые блюда



Пити

ПИТИ – суп, приготовляемый в глиняной посуде – специальном горшочке путуке или пити, каждая порция отдельно. Это блюдо известно в армянской кухне под названием «путук», но получило наибольшее распространение в азербайджанской кухне как один из основных видов национальных азербайджанских супов. Для приготовления используется обычно обливной изнутри глиняный невысокий горшочек объемом около 1 л.

• рецепт •

200—250 г баранины

2 луковицы

1 помидор

3—4 плода алычи

1—2 картофелины (4—6 каштанов)

1 ст. ложка гороха нохута (замочить на 10 ч)

6 зерен черного перца

1 ст. ложка зелени кинзы

1 ст. ложка зелени петрушки

0,5 ст. ложки зелени чабера

5—6 тычинок шафрана

1. Заложить в горшок мелко нарезанный лук, мясо, алычу, горох, залить их 0,5 л кипятка, плотно закрыть крышкой (блюдецм) и поставить в духовку на 30—40 мин.

2. Добавить картофель или каштаны, нарезанные четвертушками, соль и черный перец и оставить в духовке еще на 30—40 мин. Если вода сильно выкипела, долить кипятка до краев.

3. Через 1—1,5 ч заправить пряностями, дать постоять в духовке 2—3 мин, после чего подавать к столу.

Чихиртма

ЧИХИРТМА – суп из баранины или чаще всего из мяса домашней птицы (курицы, индейки) на яично-кислой основе. Эта основа делает жидкую часть чихиртмы гораздо более загущенной, чем у харчо, а также придает супу вкусовое своеобразие. Однако в чихиртме полностью отсутствует овощная и крупяная гуща. Подготовка бульона в целом похожа на подготовку бульона для харчо, но имеет свои особенности. По составу пряностей чихиртма отличается от харчо присутствием мяты и шафрана и отсутствием хмели-сунели. Остальная пряная зелень в основном та же, но в целом аромат и вкус чихиртмы резко отличаются от других грузинских супов.

• рецепт •

Чихиртма из баранины

1,5 л воды
500—750 г бараньей грудинки и мяса задней части
2—3 яйца (лучше только 3—4 желтка)
4 луковицы
1 ст. ложка сливочного или топленого масла
3 ч. ложки кукурузной или пшеничной муки
0,25 стакана лимонного сока, или 2 ст. ложки гранатового экстракта наршараба, или 2 ч. ложки винного уксуса, или 1,5—2 ст. ложки пюре тклапи (50 г)
2 ст. ложки зелени кинзы
1 сельдерей (корень и зелень)
1 петрушка (корень и зелень)
10 горошин черного перца
0,5 ч. ложки корицы
1 ст. ложка базилика
0,5 ст. ложки семян кориандра
0,5 ст. ложки укропа
5—6 тычинок шафрана или ложка их настоя
1 ст. ложка зелени мяты

Баранину порубить на куски размером 3×5 см, залить 1,5 л холодной воды и варить на среднем огне в течение 1,5—2 ч, почти до полной готовности мяса, дав выкипеть почти 0,5 л жидкости. Затем мясо вынуть, промыть кипятком и слегка обжарить с маслом и мелко нарубленным луком, не допуская его поджаривания до коричневого цвета. Процедить бульон, вновь положить в него баранину, посолить, положить перец и, пока мясо доводится до полной готовности, приготовить мучную заправку и яично-кислую смесь.

Когда заправка и смесь готовы, вынуть баранину из бульона, ввести в него заправку, прокипятить 5—7 мин, затем снять с огня бульон и ввести в него осторожно и постепенно яично-кислую смесь, все время помешивая чихиртму деревянной ложкой. Одновременно ввести пряности и, продолжая помешивать, поставить бульон вновь на слабый огонь и прогреть, не давая закипеть. Перед самой подачей на стол вновь опустить баранину в бульон и прогреть его 2—3 мин.

Мучная заправка. Отлить полстакана бульона, слегка остудить, развести в нем 2—3 ч. ложки муки, добавить к этой смеси обжаренный лук, размешать и дать постоять.

Яично-кислая смесь. Яйца или яичные желтки взбить, добавить к ним 1—2 ч. ложки муки, 0,5 стакана теплого бульона, размешать, долить кислоту, вновь размешать.

Довга

Для супа:

1—1,25 л катыка

0,75—1 л холодной воды

1 яйцо

1 ст. ложка гороха нохута (замоченного с вечера)

0,5 ст. ложки муки

0,5 стакана риса

1 стакан мелко нарезанной зелени шпината, щавеля, лебеды или кервеля

2 ст. ложки зелени петрушки

2 ст. ложки зелени кинзы

2 ст. ложки зелени мяты

Для фрикаделек:

100 г мясного фарша (лучше баранины)

2 ст. ложки муки

1 мелко нарезанная луковица

1 яйцо

0,5 ст. ложки мяты

1 ч. ложка черного перца

0,5 стакана отваренного риса

1. Предварительно отцедить из катыка лишнюю сыворотку через марлю. Промыть рис. Стакан катыка размешать со взбитым яйцом и 0,5 ст. ложки муки. Из мясного фарша, отваренного риса, яйца и пряностей, соединенных в однородную массу, сформовать фрикадельки, обвалять их в муке.

2. В эмалированную кастрюлю или глубокую миску влить катык, положить рис, нохут, размешать до получения однородной массы и затем развести водой до суповой консистенции.

3. Поставить кастрюлю на средний или слабый огонь и медленно, но методично мешать деревянной ложкой до появления первых признаков кипения.

4. Не переставая мешать, всыпать подготовленные фрикадельки и зелень, заранее мелко нарезанную, и вновь ожидать признаков закипания, после чего слегка посолить, уменьшить огонь и, не прекращая помешивать довгу, довести до готовности рис и горох, посолить по вкусу, ввести катычно-яичную смесь.

5. Снять с огня и все равно продолжать помешивать около 5—7 мин, после чего подавать к столу.

6. Зимой, осенью и весной довгу подают горячей, летом – холодной. Не следует делать довгу жидкой – хорошо, когда она сохраняет консистенцию кефира. Поэтому норма воды в довге (0,75—1 л) зависит от того, насколько отцежен катык. Один из главных секретов приготовления довги – непрерывное помешивание жидкости по часовой стрелке на всех стадиях, даже некоторое время после готовности. Этот прием предотвращает свертывание довги, придает ее жидкости приятную, нежную и густоватую сметанообразную консистенцию.

Харчо

ХАРЧО – суп из говядины с рисом и грецкими орехами на специальной кислой основе – тклапи (полуфабрикат, приготовляемый из сливы ткемали, – загущенное на солнце сливовое пюре). Сочетание мягкого, нежного вкуса говяжьего бульона и нейтрального вкуса риса с нерезкой естественной кислотой тклапи, пряной зеленью заправки и слегка вяжущим ароматом орехов создает характерный вкус и запах супа-харчо. Летом тклапи можно заменить свежей алычой (ткемали), а говядину – грудинку и рульку – нельзя уже ничем заменить, ибо само полное грузинское название харчо – «дзрохис хорци харшот» – означает «суп из говядины», или, точнее, «говяжье мясо для харчо».

При недостатке тех или иных продуктов для харчо возможны лишь естественные замены: вместо кислоты тклапи и алычи – помидоры или сок лимона; вместо базилика и кинзы – зелень сельдерея и укропа. Эти замены допустимы, ибо они не изменяют самого характера харчо. Только пряной зелени должно быть много, по крайней мере $\frac{1}{4}$ стакана. Следует помнить, что любые заменители тклапи, кроме соков, т. е. свежие помидоры и алычу, вводят в харчо за 15 мин до готовности. Пряности закладывают трижды в процессе приготовления.

• рецепт •

- 2—2,5 л воды**
- 500 г говяжьей грудинки или рульки**
- 4 луковицы**
- 0,5 стакана риса**
- 1—1,5 стакана растертого тклапи, или 2 ст. ложки соуса ткемали, или 10 шт. свежей алычи, или 100 г свежего гранатового сока (четверть стакана)**
- 2 ч. ложки хмели-сунели**
- 0,5 ч. ложки семян кориандра**
- 4—5 зубчиков чеснока**
- 1 корень петрушки**
- 2 ст. ложки зелени петрушки**
- 0,5 ст. ложки зелени базилика или сельдерея**
- 10 раздавленных горошин черного перца**
- 0,5 ч. ложки красного перца**
- 0,5 стакана грецких орехов**
- 1 ст. ложка кукурузной или пшеничной муки**
- 3 лавровых листа**
- 1 ст. ложка зелени кинзы**
- 1 щепотка кардобенедикта (имеретинского шафрана)**

Приготовление харчо состоит из трех операций: варка мяса, засыпка риса и закладка тклапи. Вместе с рисом и тклапи закладывают пряности.

1. Говядину нарезать на куски размером 3×4 см, промыть, залить 2—2,5 л холодной воды и варить около 2 ч на умеренном огне.

2. Мясо вынуть, бульон процедить, довести до кипения, засыпать в него хорошо промытый рис, вновь положить мясо, посолить и через 10 мин засыпать часть пряностей. Рис варить до готовности (20 мин), за 5 мин. до готовности риса положить толченые грецкие орехи.

3. Заложить тклапи, для чего кусок тклапи размером 3×20 см разломать на мелкие части, залить 0,5 стакана бульона или кипятка в отдельной чашке или эмалированной посуде, дать размякнуть, затем протереть сквозь волосяное сито или эмалированный дуршлаг и полученную массу опустить в харчо. Одновременно засыпать новую партию пряностей и варить не более 5 мин, после чего настаивать под закрытой крышкой 3—5 мин.

Пряности в первой закладке вместе с рисом: мелко нарезанный лук, обжаренный с кукурузной мукой, петрушка (корень), кориандр (семена), лавровый лист, черный перец.

Пряности во второй закладке вместе с тклапи: зелень петрушки, хмели-сунели, красный перец, корица, имеретинский шафран.

Пряности в третьей закладке после снятия харчо с огня: толченый чеснок, зелень кинзы и базилика.

Бозартма

БОЗАРТМА – суп из жирной баранины или из домашней птицы (курицы, цыпленка, индейки) с небольшим количеством жидкости, с легкой кислинкой. Основные и единственные овощи в бозартме – это лук и помидоры, а бозартма из птицы может быть и без помидоров: их кислота заменяется частично или полностью гранатовым соком. Бульон в бозартме из-за большого количества лука и малого количества воды весьма концентрированный и воспринимается скорее как жидковатый луковый соус. Набор пряностей в бозартме сильно меняется в зависимости от вида (нежности) мяса.

• рецепт •

Бозартма из курицы или индейки

1,25 л воды
1 курица или 1—1,5 кг мяса индейки
6 луковиц
4 помидора
1 стакан гранатового сока
3 ст. ложки сливочного или орехового масла
1 ст. ложка зелени кинзы
1 ст. ложка зелени петрушки
0,5 ст. ложки зелени чабера
1 ст. ложка зелени укропа
1 ч. ложка мяты
1 щепотка кардобенедикта (имеретинского шафрана)
4—5 зубчиков чеснока
1 ч. ложка красного молотого перца

Курицу или часть индейки разрезать на 12 кусков, залить кипятком и дать прокипеть на умеренном огне 10—20 мин (в зависимости от жесткости мяса птицы), затем вынуть из бульона, обжарить в жире, снятом с поверхности бульона, вместе с мелко нарезанным луком и тушить в течение 10 мин.

Затем залить процеженным бульоном, проварить еще 10 мин, заправить тушеными или отдельно разваренными в пюре помидорами, гранатовым соком и пряностями и через 5 мин прекратить варку.

• рецепт •

Бозартма из цыплят

1,25 л воды
1—2 небольших цыпленка
4—5 луковиц
6 помидоров
остальные продукты те же, что в предыдущем рецепте

Готовят так же, как и бозартму из кур, но цыплят, разрубив на небольшие куски, следует обжаривать и тушить сразу, сырыми, без предварительной варки, а затем уже заливать кипятком и варить всего 10—12 мин, заправив в конце варки приготовленными, как указано в предыдущем рецепте, помидорами и пряностями.

Шечаманды

ШЕЧАМАНДЫ – вегетарианские супы без овощей и круп, загущенные мучной заправкой и приготовляемые на молочно-кислой, фруктово-кислой и орехово-зеленой основе. Шечаманды на молочно-кислой основе заправляют яйцами.

• рецепт •

Шечаманды с кизилом

500—750 г кизила

1 л воды

2 луковицы

2 ст. ложки пшеничной муки

4—5 зубчиков чеснока

1 ст. ложка мяты

Кизил протереть через эмалированный дуршлаг и сок с мякотью поместить в эмалированную, фарфоровую или стеклянную посуду. Выжимки и косточки залить водой и прокипятить в эмалированной посуде в течение 5—7 мин. Отвар процедить, добавить мелко нарезанный лук, разведенную в части отвара муку и проварить 15 мин. За 1 мин до готовности заправить мятой и чесноком и прибавить сырой кизилковый сок с мякотью.

• рецепт •

Шечаманды с мацони

1 л мацони

0,5 л воды

2 ст. ложки пшеничной муки

3—4 луковицы

50 г сливочного масла

2—3 яйца

1 ч. ложка мяты

1 ст. ложка кинзы или эстрагона

1 ст. ложка укропа

1. Развести мацони водой, постепенно подливая ее, взбить до получения однородной массы. В части этой смеси развести муку, посолить, соединить с остальной жидкостью.

2. Мелко нарезанный лук потушить в масле.

3. Соединить продукты, указанные в пп. 1 и 2, поставить варить на 15 мин (после закипания), помешивая. В конце варки заправить пряностями.

4. Заправить яйцами одним из двух способов: а) яичные желтки развести в чашке остуженного супа и влить их в остальной суп, снятый с огня, быстро размешивая; б) яйца взбить, влить их в суп, непрерывно помешивая и не доводя до кипения шечаманды, снять его с огня, как только яйца начнут свертываться.

Мужужи

МУЖУЖИ – блюдо из отварной полумаринованной свинины. Готовят его ныне либо из свиных ножек и хвостов, либо из молодой мясной свинины, чаще всего поросенка. Однако настоящее мужужи должно обязательно сочетать оба сорта мяса, каждый из которых готовится несколько отличным от другого способом, после чего они соединяются в блюдо. В обоих случаях используется винный уксус (как правило, прокисшее сухое вино, предварительно настоянное 1—2 недели на эстрагоне и базилике). Винный уксус должен составлять десятую часть от объема мясного бульона, полученного в результате варки свинины, или 0,5 стакана на 1 л бульона. Приготовление (варка) обеих частей мужужи идет параллельно в эмалированной посуде.

• рецепт •

10 свиных ножек

5 свиных хвостов

1—1,5 кг молодой мясной свинины или поросенка

2 моркови

3 луковицы

8 лавровых листьев

20 горошин душистого перца

10 горошин черного перца

около 2 стаканов винного уксуса

Приготовление свиных ножек. Ножки разрубить вдоль пополам, хвосты нарезать кусочками по 3 см; уложить плотно в кастрюлю, залить водой так, чтобы она чуть-чуть покрывала мясо, и варить без соли под крышкой на умеренном огне, не допуская кипения, около 1,5 ч с момента закипания. Затем бульон процедить, добавить к нему уксус из указанного выше расчета, залить этой смесью ножки, проварить еще на слабом огне около 1,5 ч, добавить лук, морковь, половину пряностей, посолить и варить еще 30—40 мин, после чего мясо вынуть, а отвар вновь процедить. К этому времени должна быть готова и вторая половина мужужи.

Приготовление свинины. Свинину нарезать на куски размером 4×5 см, опустить в 1,5 л слегка подсоленного кипятка и варить в течение 2,5 ч на умеренном огне, добавив за полчаса до готовности пряности. Сваренное мясо вынуть, плотно уложить в стеклянную банку, залить примерно 1 стаканом винного уксуса и продержать в нем 1—1,5 ч. Затем вновь положить в кастрюлю, залить процеженным бульоном, в котором варилось мясо, быстро довести до кипения и тотчас же снять с огня. Мясо вынуть, соединить с подготовленными к тому времени ножками, залить либо одним процеженным отваром от ножек, либо обоими отварами, если их мало, а блюдо поставить на холод.

Подавать холодным, с зеленым луком, пряной зеленью.

Бозбаш

Это наиболее распространенный армянский мясной суп из жирной бараньей грудинки с разнообразными овощами и фруктами, слегка подкисленный. Наряду с простым вариантом он имеет несколько разновидностей – как региональных (ереванский, эчмиадзинский, сисианский, шушинский старый и шушинский новый), так и сезонных (летний и зимний). Эти разновидности отличаются по составу так называемых дополнительных овощей и фруктов, в то время как количество мяса и жидкости (воды), основные овощи и набор пряных трав во всех случаях остаются неизменными. Все виды бозбаша готовят по одной и той же технологической схеме. Это дает возможность представить здесь общий, единый рецепт приготовления бозбаша, указывая лишь отличия в наборе продуктов для его разновидностей и небольшие вариации в приготовлении.

В любой бозбаш идет на каждые 500 г баранины по 2 л воды и по 25—50 г топленого или сливочного масла для обжаривания мяса и овощей. Таким образом, концентрация бульона и количество мяса на порцию всегда одинаковы. Однако баранью грудинку режут на кусочки разных размеров для разных видов бозбаша: размером с половину спичечного коробка (эчмиадзинский, шушинский, летний, зимний), со спичечный коробок (сисианский, шушинский старый), с два коробка (ереванский).

Соответственно на порцию в разных бозбашах приходится тогда по четыре, два или одному кусочку мяса, каждый с ребрышком.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БОЗБАША

1. Мясо залить холодной водой и в течение 1—1,5 ч варить бульон под крышкой на слабом огне, после чего вынуть из бульона полуготовое мясо.

2. Обжарить его на топленом или сливочном масле в казанке или кастрюле с толстым дном вместе с овощами или без них; либо ошпарить и промыть кипятком – в зависимости от вида бозбаша.

3. Ошпаренное и промытое мясо залить процеженным бульоном и довести до готовности в течение разного времени – в зависимости от величины кусков мяса – вместе с обжаренными и дополнительно добавленными овощами и фруктами, а также набором пряностей.

В конце приготовления все бозбаша подкисляют либо 1 ст. ложкой винного уксуса (простого, зимнего, ереванского), либо более тонким натуральным подкислителем – соком лимона или 50—100 мл гранатового сока (летнего, сисианского, шушинского). Солят бозбаш за 10 мин до полной готовности, перед закладкой зелени и подкислением.

НАБОР ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ В БОЗБАШЕ

Основными и неизменными овощами для бозбаша считаются горох нут, картофель или каштаны (иногда и то и другое, иногда что-то одно), лук и помидоры (или заменяющая их томатная паста – 1 ст. ложка пасты вместо 2—3 помидоров). Горох предварительно замачивают на 10 ч.

Дополнительные фрукты – айва, яблоки, алыча, курага, чернослив. Набор пряностей во всех видах бозбаша постоянен. Это зелень петрушки, кинзы, базилика (по 1 ст. ложке каждого), красный и черный перец (5—6 горошин).

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.