

А
Григорий ДУБОВИС

Еврейская кухня

*Репатриация рецептов
досоветских, советских, постсоветских и антисоветских евреев*



МОСКВА
2012

ББК 36.9
Д79

Художник
Филипп Барбышев

На фронтисписе
картина Тео Тобиасса «Небо голубое (Ханука)»

Дубовис Г. А.
Д 79 Еврейская кухня. — Москва: Человек, 2012. — 408с., илл.

ISBN 978-5-904885-51-9

Книга, которую вы держите в руках, дорогой читатель, уникальна. Вашему вниманию предлагаются рецепты (тысячи рецептов!) самых разных блюд еврейской кухни — сложных и простых, дорогих и дешевых, популярных и давно позабытых. Благодаря повсеместному расселению евреев по всему миру, эта кухня вобрала в себя все лучшее из кулинарного искусства других народов, в то же время подарив им свои самобытные блюда (чего стоит одна фаршированная рыба!). Но истинные гурманы, прочитав эту книгу, получают удовольствие не только от приготовления и поглощения блюд еврейской кухни, но и от общения с остроумным человеком — автором книги, который, по ходу дела размышляя о многом интересном, приглашает в собеседники Довлатова и Бабеля, Шолом-Алейхема и Жванецкого, Остера, Губермана и Шендеровича. А это уже настоящий пир для души!

ББК 36.9

ISBN 978-5-904885-51-9

© Дубовис Г. А., 2005
© Издательство «Человек»,
издание, оформление, 2012

СОДЕРЖАНИЕ

<i>Почти кошерно</i>	11	1.5.1. Соус из бульона, приготовленный без добавления пассерованной муки.	50
Глава 1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОТВАРОВ – СОБСТВЕННО ВАРКА	16	1.5.2. Соус из жира («мясного сока»), оставшегося после жарки мяса или птицы	51
1.1. Бульоны, супы и жидкие каши	17	1.5.3. Соус из настоя, сока или вина	52
1.1.1. Бульон из ароматических кореньев.	18	1.5.4. Соус из помидоров — соус томатный натуральный	52
1.1.2. Бульон из грибов	18	1.5.5. Соусы основные	53
1.1.3. Бульон из мяса и (или) костей	19	1.5.6. Соус основной яично-масляный и его производные — соус голландский	60
1.1.4. Бульон из птицы	20	1.5.7. Соус фруктовый и ягодный	60
1.1.5. Бульон из рыбных отходов или рыбной мелочи и уха	21	Глава 2. ВАРКА В ЖИДКОСТИ	62
1.1.6. Каши жидкие	24	2.1. Блюда из варенных в жидкости бобовых семян	63
1.1.7. Супы и похлебки на воде или бульоне	25	2.1.1. Бобовые семена, варенные в жидкости	63
1.1.8. Супы молочные	28	2.2. Блюда из молочных продуктов, варенные в жидкости	63
1.1.9. Супы на рыбном бульоне	30	2.2.1. Галушки (клецки) из творога и муки, варенные в воде	64
1.1.10. Супы обособившиеся — борщи и щи	31	2.3. Блюда из варенных в жидкости мяса и ливера	64
1.1.11. Супы-пюре	35	2.3.1. Колбаса домашняя (кишке) и сосиски из мяса, варенные в жидкости	66
1.2. Желе и студни	36	2.3.2. Мясо и ливер, варенные в жидкости	67
1.2.1. Желе десертное и бланманже	36	2.4. Блюда из варенных в жидкости овощей и грибов	68
1.2.2. Желе на основе бульона — ланспик	38	2.4.1. Овощи и грибы, варенные в жидкости	69
1.2.3. Студень — пицце	38	2.5. Блюда из варенной в жидкости птицы	71
1.3. Напитки и десерты	39	2.5.1. Колбаса домашняя (кишке) из птицы, варенная в жидкости	72
1.3.1. Кисель	39	2.5.2. Птица, варенная в жидкости	74
1.3.2. Компот из фруктов или ягод современный ..	40	2.6. Блюда из варенной в жидкости рыбы	76
1.3.3. Крем заварной	43	2.6.1. Рыба, варенная в жидкости	76
1.3.4. Напитки десертные, полученные варкой ..	43	2.7. Блюда из совокупности нескольких основных продуктов, варенных в жидкости	78
1.3.5. Напиток из молочных пенек — варенец ..	45		
1.4. Полуфабрикаты	46		
1.4.1. Маринад овощной	46		
1.4.2. Отвары поварские	47		
1.4.3. Сиропы, приготовленные варкой	47		
1.4.4. Фюме	48		
1.5. Соусы	50		

2.7.1. Изделия из пресного теста с различными начинками, варенные в жидкости	78	4.4.1. Птица, припущенная в жидкости	103
2.7.2. Пудинг, варенный в жидкости, — пудинг в салфетке	79	4.5. Блюда из рыбы, припущенной в жидкости	105
2.8. Блюда из теста и круп, варенные в жидкости	80	4.5.1. Рыба, припущенная в жидкости	105
2.8.1. Изделия из теста и крупы, варенные в жидкости	80	4.6. Блюда из совокупности нескольких основных продуктов, припущенных в жидкости	106
2.9. Блюда из яиц, варенных в жидкости	82	4.6.1. Овощи фаршированные, припущенные в бульоне	107
2.9.1. Меренги, варенные в воде, — снежки	82	4.6.2. Сложносоставные блюда из мяса, птицы или овощей, припущенные в жидкости замедленным способом, — чолнт	110
2.9.2. Яичные капли	82	4.6.3. Сложносоставные блюда из рыбы и овощей, припущенные в жидкости замедленным способом, — чолнт из рыбы и овощей	111
2.9.3. Яйца, варенные в воде	83	4.6.4. Сложносоставные блюда с морковью, припущенные в жидкости, — цимес сложносоставной	112
Глава 3. ВАРКА НА ПАРУ	85	Глава 5. ПРИПУСКАНИЕ В ПОГЛОЩАЕМОЙ ЖИДКОСТИ	113
3.1. Блюда из мяса, варенные на пару	85	5.1. Крупы, припущенные в поглощаемой жидкости, — каши вязкие и рассыпчатые	113
3.1.1. Рубленые изделия из мяса, варенные на пару	86	5.1.1. Каши вязкие	114
3.2. Блюда из рыбы, варенной на пару	87	5.1.2. Каши рассыпчатые	116
3.2.1. Рыба, варенная на пару	87	Глава 6. ПРИПУСКАНИЕ В СОУСЕ, СЛИВКАХ ИЛИ СМЕТАНЕ	119
3.3. Блюда из совокупности нескольких основных продуктов, варенных на пару	88	6.1. Блюда из бобовых семян, припущенных в соусе	119
3.3.1. Пудинг, варенный на пару	88	6.1.1. Бобовые семена, припущенные в соусе	120
3.4. Блюда из теста и крупы, варенные на пару	90	6.1.2. Бобовые семена, припущенные под соусом	120
3.4.1. Булочки из дрожжевого теста, варенные на пару	90	6.2. Блюда из мяса и ливера, припущенных в соусе	120
3.4.2. Рассыпчатая каша, варенная на пару	90	6.2.1. Мясо и ливер, припущенные в соусе	121
3.5. Блюда из яиц, припущенные на паровой бане	91	6.2.2. Мясо или ливер, припущенные под соусом	122
3.5.1. Омлет, варенный на паровой бане, — омлет паровой	91	6.3. Блюда из овощей, грибов и фруктов, припущенных в соусе	123
Глава 4. ПРИПУСКАНИЕ В ЖИДКОСТИ	94	6.3.1. Овощи, грибы и фрукты, припущенные в соусе	123
4.1. Блюда из бобовых семян, припущенные в жидкости	94	6.3.2. Овощи и грибы, припущенные под соусом	125
4.1.1. Фасоль, припущенная в жидкости	95	6.4. Блюда из птицы, припущенной в соусе	128
4.2. Блюда из мяса и ливера, припущенных в жидкости	95	6.4.1. Птица, припущенная в соусе	128
4.2.1. Мясо и ливер, припущенные в жидкости	95		
4.3. Блюда из овощей, грибов и фруктов, припущенных в жидкости	98		
4.3.1. Овощи, грибы и фрукты, припускаемые в жидкости по стандартной схеме	98		
4.3.2. Овощи и фрукты, припущенные в выкипающей жидкости	102		
4.4. Блюда из птицы, припущенной в жидкости	103		

6.4.2. Птица, припущенная под соусом	129	Глава 10. ЖАРКА НА УГЛЯХ – ГРИЛИРОВАНИЕ	156
6.5. Блюда из рыбы, припущенной в соусе	129	10.1. Блюда из мяса и ливера, жаренных	
6.5.1. Рыба, припущенная в соусе	129	над углями	157
6.5.2. Рыба, припущенная под соусом	131	10.1.1. Мясо и ливер, жаренные на углях	157
6.6. Блюда из совокупности нескольких основных		10.2. Блюда из овощей и грибов,	
продуктов, припущенных в жидкости	131	жаренных над углями	159
6.6.1. Продукты фаршированные,		10.2.1. Овощи и грибы, жаренные над углями, –	
припущенные в соусе	131	овощи и грибы грилье	159
Глава 7. ПРИПУСКАНИЕ В СОБСТВЕННОМ СОКУ	133	10.3. Блюда из птицы, жаренной над углями	159
7.1. Блюда из мяса и ливера, припущенных		10.3.1. Птица, жаренная над углями, –	
в собственном соку	133	птица грилье	160
7.1.1. Мясо, припущенное в собственном соку	135	10.4. Блюда из рыбы, жаренной над углями	160
7.2. Блюда из овощей и других растительных		10.4.1. Рыба, жаренная над углями, –	
продуктов, припущенных в собственном соку	135	рыба грилье	161
7.2.1. Овощи и другие растительные продукты,		Глава 11. ЖАРКА В ПЕЧИ	162
припущенные в собственном соку	135	11.1. Блюда из мяса, жаренного в печи	162
7.3. Блюда из птицы, припущенной		11.1.1. Мясо, жаренное в печи	164
в собственном соку	137	11.2. Овощи и фрукты, жаренные в печи	165
7.3.1. Птица и ливер птицы, припущенные		11.2.1. Овощи, грибы и фрукты,	
в собственном соку	137	жаренные в печи	165
7.4. Блюда из рыбы, припущенной		11.3. Блюда из птицы, жаренной в печи	166
в собственном соку	139	11.3.1. Птица, жаренная в печи, –	
7.4.1. Рыба, припущенная в собственном соку	139	жаркое из птицы	166
7.5. Блюда из совокупности нескольких основных		11.4. Блюда из рыбы, жаренной в печи	168
продуктов, припущенных в собственном соку	140	11.4.1. Рыба, жаренная в печи	168
7.5.1. Овощи фаршированные, припущенные		11.5. Блюда из совокупности нескольких	
в собственном соку	140	основных продуктов, жаренных в печи	169
Глава 8. КАНДИРОВАНИЕ И КОЛЕРОВАНИЕ	143	11.5.1. Колбаса домашняя (кишке) из растительных	
8.1. Блюда и заготовки из кандированных		продуктов, жаренная в печи	169
продуктов	143	11.5.2. Овощи фаршированные,	
8.1.1. Карамель	143	жаренные в печи	170
8.1.2. Кондитерские изделия из карамели	144	11.6. Изделия из теста, жаренные (выпеченные)	
8.1.3. Овощи, фрукты и орехи, кандированные		на противне	172
в сиропе, – варенье	145	11.6.1. Бабы и кексы	172
8.1.4. Пюре из фруктов и ягод кандированное –		11.6.2. Баранки и бублики выпеченные –	
повидло, мармелад классический	149	бейгелах	173
Глава 9. ПАССЕРОВАНИЕ	152	11.6.3. Бисквит и его производные	174
9.1. Блюда из пассерованных овощей и других		11.6.4. Булки, булочки и лепешки	175
растительных продуктов	153	11.6.5. Вафли	176
9.1.1. Овощи, фрукты и орехи пассерованные	153	11.6.6. Волованы	176
9.1.2. Мука, крупа и изделия из теста		11.6.7. Корзиночки из рассыпчатого теста –	
пассерованные	154	тарталетки	177

11.6.8. Маца — опресноки	178
11.6.9. Печенье	178
11.6.10. Пирог закрытый	179
11.6.11. Пироги открытые и полуоткрытые	182
11.6.12. Пирожки из теста, выпеченные в печи ..	183
11.6.13. Пирожные	185
11.6.14. Пряники и коврижки	188
11.6.15. Сухари и крутоны, выпеченные в духовке	188
11.6.16. Хлеб домашний	189
11.6.17. Шарлотка горячая	189
11.6.18. Штрудель, струдель	190

Глава 12. ЖАРКА НА РЕГУЛИРУЕМОМ ПЛАМЕНИ КОНФОРКИ — ЖАРКА-COTE

12.1. Блюда из бобовых семян, жаренных на конфорке	193
12.1.1. Бобовые семена, жаренные на конфорке после варки	193
12.2. Блюда из молочных продуктов, жаренных на конфорке	193
12.2.1. Сыр, жаренный на конфорке	193
12.2.2. Изделия из творога, жаренные на конфорке, — сырники, латкес творожные	193
12.3. Блюда из мяса и ливера, жаренных на конфорке	194
12.3.1. Мясо и ливер, жаренные на конфорке	194
12.4. Блюда из овощей и грибов, жаренных на конфорке	196
12.4.1. Овощи, грибы и фрукты, жаренные на конфорке	196
12.5. Блюда из птицы, жаренной на конфорке	198
12.5.1. Птица, жаренная на конфорке	198
12.6. Блюда из рыбы, жаренной на конфорке	200
12.6.1. Рыба, жаренная на конфорке	200
12.7. Блюда из совокупности нескольких основных продуктов, жаренных на конфорке	202
12.7.1. Изделия из теста с начинкой, жаренные на конфорке	202
12.7.2. Шейки домашней птицы фаршированные, жаренные на конфорке	203
12.8. Изделия из теста и крупы, жаренные на кофорке	203

12.8.1. Изделия из жидкого теста, жаренные на конфорке, — блинчики, блины и оладьи .	203
12.8.2. Изделия из крутого теста, жаренные на конфорке	204
12.8.3. Изделия из хлеба, жаренные на конфорке, — гренки	205
12.8.4. Изделия из каши и макаронных изделий, жаренные на конфорке	206
12.9. Блюда из яиц, жаренных на конфорке	206
12.9.1. Омлеты и яичницы, жаренные на конфорке	206
12.9.2. Рубленые изделия из яиц, жаренные на конфорке	209

Глава 13. ЖАРКА ВО ФРИТЮРЕ

13.1. Блюда из мяса и ливера, жаренных во фритюре	211
13.1.1. Мясо и ливер, жаренные во фритюре	212
13.2. Блюда из овощей и фруктов, жаренных во фритюре	212
13.2.1. Овощи, грибы и фрукты, жаренные во фритюре	212
13.3. Блюда из птицы, жаренной во фритюре	214
13.3.1. Домашняя птица, жаренная во фритюре ..	214
13.4. Блюда из рыбы, жаренной во фритюре	215
13.4.1. Рыба, жаренная во фритюре	216
13.5. Изделия из теста и крупы, жаренные во фритюре	216
13.5.1. Изделия из теста или крупы, жаренные во фритюре	217
13.6. Блюда из яиц, жаренных во фритюре	218
13.6.1. Яйца выпускные, жаренные во фритюре ..	218

Глава 14. ЗАПЕКАНИЕ

14.1. Запекание в оболочке из пищевых продуктов .	220
14.1.1. Запеканка	220
14.1.2. Запеканка из капусты и огурцов с разными продуктами — солянка из капусты	223
14.1.3. Продукты, запеченные в соусе, сливках или сметане	223
14.1.4. Продукты, запеченные под взбитыми белками	226
14.1.5. Продукты, запеченные под взбитыми яйцами	228

14.1.6. Продукты, запеченные под сыром	230	17.2.1. Винегреты, майонезы, салаты и супы холодные	270
14.1.7. Пудинг, запеченный в духовке	231	17.2.2. Гарнир сложный для бульонов и супов ...	281
14.1.8. Суфле, запеченное в духовке	235	17.2.3. Заливное (аспик) и мусс желированный ..	282
14.2. Запекание в оболочке из непищевых продуктов	236	17.2.4. Паштеты, пюре, пасты	284
14.2.1. Продукты, запеченные в «конвертах»	236	17.3. Сладкие блюда, приготовленные сочетанием продуктов	287
14.2.2. Продукты, запеченные в тесте	237	17.3.1. Глазурь кондитерская (помада) основная и ее производные	287
Глава 15. КУЛИНАРНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ОСНОВАННЫЕ НА ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ МИКРООРГАНИЗМОВ	239	17.3.2. Десерты декоративные	288
15.1. Напитки, полученные брожением	240	17.3.3. Десерты желированные	290
15.1.1. Напитки, полученные брожением, с низким содержанием алкоголя	240	17.3.4. Кремы для кондитерских изделий, полученные смешиванием продуктов	291
15.1.2. Молочнокислые напитки	241	17.3.5. Марципан	292
15.2. Тесто дрожжевое	242	17.3.6. Пирожные, приготовленные холодным способом	294
15.2.1. Тесто дрожжевое обычное и сдобное	242	17.4. Напитки	294
Глава 16. ТЕХНОЛОГИИ, ОСНОВАННЫЕ НА МАССООБМЕННЫХ ПРОЦЕССАХ	246	17.4.1. Напитки, полученные смешиванием компонентов	294
16.1. Молочные и молочнокислые продукты	248	17.5. Полуфабрикаты, полученные смешиванием и гомогенизацией	295
16.1.1. Творог и сливочное масло	248	17.5.1. Маринад	295
16.2. Консервы и соленья из овощей, грибов и фруктов, растительные экстракты	249	17.5.2. Сахар, ароматизированный кожурой цитрусовых	296
16.2.1. Овощи, грибы и фрукты маринованные ..	249	17.5.3. Сушеная пряная зелень сборная — букет гарни	296
16.2.2. Овощи, грибы и фрукты соленые и квашеные	251	17.6. Соусы и заправки	296
16.2.3. Сок из растительных продуктов	255	17.6.1. Горчица столовая	296
16.2.4. Фрукты и ягоды, консервированные в сахарном сиропе	255	17.6.2. Заправки и холодные соусы	297
16.2.5. Экстракты растительных продуктов в различных жидкостях — настои и настойки	256	17.7. Тесто и толокно	300
16.3. Блюда и полуфабрикаты из рыбы маринованной и соленой	262	17.7.1. Тесто бисквитное	302
16.3.1. Рыба маринованная	262	17.7.2. Тесто воздушное	302
16.3.2. Рыба соленая	263	17.7.3. Тесто пресное	303
Глава 17. СМЕШИВАНИЕ И ГОМОГЕНИЗАЦИЯ	264	17.7.4. Толокно	308
17.1. Бутерброды и корзиночки	266	17.8. Фарши и начинки	310
17.1.1. Бутерброды и бутербродики	266	17.8.1. Начинка из бобовых семян	310
17.1.2. Волованы и корзиночки с начинкой	268	17.8.2. Начинка из молочных продуктов: сыра и творога	310
17.2. Блюда и гарниры, приготовленные сочетанием продуктов	269	17.8.3. Начинка и фарш из мяса и ливера	311
		17.8.4. Начинка и фарш из овощей, грибов и других растительных продуктов	312
		17.8.5. Начинка и фарш из птицы	314
		17.8.6. Начинка и фарш из рыбы	316
		17.8.7. Начинки из каши, сухарей, хлеба и макаронных изделий	318

17.8.8. Начинка из яиц	319	21.1.2. Первичная обработка овощей, грибов, орехов, пряностей и фруктов	341
Глава 18. СУШКА	321	21.1.3. Первичная обработка рыбы	343
18.1. Изделия и заготовки из овощей, грибов и фруктов сушеных	322	21.1.4. Первичная обработка теста и крупы	344
18.1.1. Овощи и грибы сушеные	322	21.1.5. Первичная обработка яиц	344
18.1.2. Фрукты и ягоды сушеные	322	21.2. Первичная обработка мясных продуктов	344
18.2. Рыба сушеная	323	21.2.1. Первичная обработка мяса и ливера	345
18.2.1. Рыба вяленая и сушеная	324	21.2.2. Первичная обработка птицы	346
18.3. Изделия из теста и крупы для длительного хранения	324	21.3. Первичная обработка молочных продуктов ..	347
18.3.1. Крупа из розовых лепестков	324	21.4. Вспомогательные кулинарные операции	348
18.3.2. Лапша домашняя сушеная	325	21.4.1. Бланширование	348
18.3.3. Солод	325	21.4.2. Вытапливание жира	348
Глава 19. ПОДАЧА И ОФОРМЛЕНИЕ ГОТОВЫХ БЛЮД	326	21.4.3. Желирование	349
19.1. Подготовка к подаче основной части блюда ..	327	21.4.4. Лиирование	349
19.1.1. Блюда из молочных продуктов, приготовленные для подачи	327	21.4.5. Маринование	349
19.1.2. Блюда из мяса горячие, приготовленные для подачи	327	21.4.6. Панирование	350
19.1.3. Блюда из мяса холодные, приготовленные для подачи	327	21.4.7. Фарширование и шпигование	350
19.1.4. Блюда из овощей, фруктов и ягод, приготовленные для подачи	327	21.4.8. Фламбирование	351
19.1.5. Блюда из птицы горячие и холодные, приготовленные для подачи	328	21.4.9. Формовка рубленых изделий и изделий из теста	352
19.1.6. Блюда из рыбы горячие, приготовленные для подачи	328	Глава 22. ПРЯНОСТИ И ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ	354
19.1.7. Блюда из рыбы холодные, приготовленные для подачи	328	22.1. Пряности	354
19.1.8. Подготовка к подаче дополнительных компонентов блюд	329	<i>Таблица 3.</i> Перечень распространенных пряностей и их кулинарное назначение	355
<i>Таблица 1.</i> Подача блюд	330	22.2. Пищевые добавки	356
Глава 20. ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ	335	<i>Таблица 4.</i> Перечень пищевых добавок, разрешенных, не разрешенных и запрещенных к применению	356
<i>Таблица 2.</i> Праздничные ритуальные трапезы	337	Послесловие	362
Глава 21. ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА СЫРЬЯ И ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ОПЕРАЦИИ	340	ПРИЛОЖЕНИЯ	363
21.1. Первичная обработка паревных (нейтральных) продуктов	340	<i>Таблица 5.</i> Сравнительная таблица веса и меры некоторых продуктов (в граммах)	363
21.1.1. Первичная обработка бобовых семян	341	Кулинарный словарь	364