

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 забытых. 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 Бабея, 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

Почти кошерно 11

Глава 1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОТВАРОВ — СОБСТВЕННО ВАРКА 16

- 1.1. Бульоны, супы и жидкие каши 17
 - 1.1.1. Бульон из ароматических кореньев. 18
 - 1.1.2. Бульон из грибов. 18
 - 1.1.3. Бульон из мяса и (или) костей. 19
 - 1.1.4. Бульон из птицы 20
 - 1.1.5. Бульон из рыбных отходов
или рыбной мелочи и уха 21
 - 1.1.6. Каши жидкие 24
 - 1.1.7. Супы и похлебки на воде или бульоне 25
 - 1.1.8. Супы молочные 28
 - 1.1.9. Супы на рыбном бульоне 30
 - 1.1.10. Супы обособившиеся — борщи и щи 31
 - 1.1.11. Супы-пюре 35
- 1.2. Желе и студни 36
 - 1.2.1. Желе десертное и бланманже 36
 - 1.2.2. Желе на основе бульона — ланспик 38
 - 1.2.3. Студень — пицце 38
- 1.3. Напитки и десерты 39
 - 1.3.1. Кисель 39
 - 1.3.2. Компот из фруктов или ягод современный .. 40
 - 1.3.3. Крем заварной 43
 - 1.3.4. Напитки десертные, полученные варкой ... 43
 - 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

- 1.5.1. Соус из бульона, приготовленный
без добавления пассерованной муки. 50
- 1.5.2. Соус из жира («мясного сока»), оставшегося
после жарки мяса или птицы 51
- 1.5.3. Соус из настоя, сока или вина 52
- 1.5.4. Соус из помидоров — соус томатный
натуральный 52
- 1.5.5. Соусы основные 53
- 1.5.6. Соус основной яично-масляный
и его производные — соус голландский 60
- 1.5.7. Соус фруктовый и ягодный 60

Глава 2. ВАРКА В ЖИДКОСТИ 62

- 2.1. Блюда из варенных в жидкости бобовых семян . 63
 - 2.1.1. Бобовые семена, варенные в жидкости 63
- 2.2. Блюда из молочных продуктов,
варенные в жидкости 63
 - 2.2.1. Галушки (клецки) из творога и муки,
варенные в воде 64
- 2.3. Блюда из варенных в жидкости мяса и ливера .. 64
 - 2.3.1. Колбаса домашняя (кишке) и сосиски из мяса,
варенные в жидкости 66
 - 2.3.2. Мясо и ливер, варенные в жидкости 67
- 2.4. Блюда из варенных в жидкости овощей и грибов . 68
 - 2.4.1. Овощи и грибы, варенные в жидкости 69
- 2.5. Блюда из варенной в жидкости птицы 71
 - 2.5.1. Колбаса домашняя (кишке) из птицы,
варенная в жидкости 72
 - 2.5.2. Птица, варенная в жидкости 74
- 2.6. Блюда из варенной в жидкости рыбы 76
 - 2.6.1. Рыба, варенная в жидкости 76
- 2.7. Блюда из совокупности нескольких основных
продуктов, варенных в жидкости 78



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



6.4.2. Птица, припущенная под соусом	129
6.5. Блюда из рыбы, припущенной в соусе	129
6.5.1. Рыба, припущенная в соусе	129
6.5.2. Рыба, припущенная под соусом	131
6.6. Блюда из совокупности нескольких основных продуктов, припущенных в жидкости	131
6.6.1. Продукты фаршированные, припущенные в соусе	131
Глава 7. ПРИПУСКАНИЕ В СОБСТВЕННОМ СОКУ ..	133
7.1. Блюда из мяса и ливера, припущенных в собственном соку	133
7.1.1. Мясо, припущенное в собственном соку ..	135
7.2. Блюда из овощей и других растительных продуктов, припущенных в собственном соку ..	135
7.2.1. Овощи и другие растительные продукты, припущенные в собственном соку	135
7.3. Блюда из птицы, припущенной в собственном соку	137
7.3.1. Птица и ливер птицы, припущенные в собственном соку	137
7.4. Блюда из рыбы, припущенной в собственном соку	139
7.4.1. Рыба, припущенная в собственном соку ..	139
7.5. Блюда из совокупности нескольких основных продуктов, припущенных в собственном соку ..	140
7.5.1. Овощи фаршированные, припущенные в собственном соку	140
Глава 8. КАНДИРОВАНИЕ И КОЛЕРОВАНИЕ	143
8.1. Блюда и заготовки из кандированных продуктов	143
8.1.1. Карамель	143
8.1.2. Кондитерские изделия из карамели	144
8.1.3. Овощи, фрукты и орехи, кандированные в сиропе, — варенье	145
8.1.4. Пюре из фруктов и ягод кандированное — повидло, мармелад классический	149
Глава 9. ПАССЕРОВАНИЕ	152
9.1. Блюда из пассерованных овощей и других растительных продуктов	153
9.1.1. Овощи, фрукты и орехи пассерованные ..	153
9.1.2. Мука, крупа и изделия из теста пассерованные	154
Глава 10. ЖАРКА НА УГЛЯХ — ГРИЛИРОВАНИЕ	156
10.1. Блюда из мяса и ливера, жаренных над углями	157
10.1.1. Мясо и ливер, жаренные на углях	157
10.2. Блюда из овощей и грибов, жаренных над углями	159
10.2.1. Овощи и грибы, жаренные над углями, — овощи и грибы грилье	159
10.3. Блюда из птицы, жаренной над углями	159
10.3.1. Птица, жаренная над углями, — птица грилье	160
10.4. Блюда из рыбы, жаренной над углями	160
10.4.1. Рыба, жаренная над углями, — рыба грилье	161
Глава 11. ЖАРКА В ПЕЧИ	162
11.1. Блюда из мяса, жаренного в печи	162
11.1.1. Мясо, жаренное в печи	164
11.2. Овощи и фрукты, жаренные в печи	165
11.2.1. Овощи, грибы и фрукты, жаренные в печи	165
11.3. Блюда из птицы, жаренной в печи	166
11.3.1. Птица, жаренная в печи, — жаркое из птицы	166
11.4. Блюда из рыбы, жаренной в печи	168
11.4.1. Рыба, жаренная в печи	168
11.5. Блюда из совокупности нескольких основных продуктов, жаренных в печи	169
11.5.1. Колбаса домашняя (кишке) из растительных продуктов, жаренная в печи	169
11.5.2. Овощи фаршированные, жаренные в печи	170
11.6. Изделия из теста, жаренные (выпеченные) на противне	172
11.6.1. Бабы и кексы	172
11.6.2. Баранки и бублики выпеченные — бейгелах	173
11.6.3. Бисквит и его производные	174
11.6.4. Булки, булочки и лепешки	175
11.6.5. Вафли	176
11.6.6. Волованы	176
11.6.7. Корзиночки из рассыпчатого теста — 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, — грэнки	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
14.1.7. Пудинг, запеченный в духовке	231
14.1.8. Суфле, запеченное в духовке	235
14.2. Запекание в оболочке из непищевых продуктов	236
14.2.1. Продукты, запеченные в «конвертах»	236
14.2.2. Продукты, запеченные в тесте	237

Глава 15. КУЛИНАРНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ОСНОВАННЫЕ НА ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ МИКРООРГАНИЗМОВ

15.1. Напитки, полученные брожением	240
15.1.1. Напитки, полученные брожением, с низким содержанием алкоголя	240
15.1.2. Молочнокислые напитки	241
15.2. Тесто дрожжевое	242
15.2.1. Тесто дрожжевое обычное и сдобное	242

Глава 16. ТЕХНОЛОГИИ, ОСНОВАННЫЕ НА МАССООБМЕННЫХ ПРОЦЕССАХ

16.1. Молочные и молочнокислые продукты	248
16.1.1. Творог и сливочное масло	248
16.2. Консервы и соленья из овощей, грибов и фруктов, растительные экстракты	249
16.2.1. Овощи, грибы и фрукты маринованные ..	249
16.2.2. Овощи, грибы и фрукты соленые и квашеные	251
16.2.3. Сок из растительных продуктов	255
16.2.4. Фрукты и ягоды, консервированные в сахарном сиропе	255
16.2.5. Экстракты растительных продуктов в различных жидкостях — настои и настойки	256
16.3. Блюда и полуфабрикаты из рыбы маринованной и соленой	262
16.3.1. Рыба маринованная	262
16.3.2. Рыба соленая	263

Глава 17. СМЕШИВАНИЕ И ГОМОГЕНИЗАЦИЯ

17.1. Бутерброды и корзиночки	266
17.1.1. Бутерброды и бутербродики	266
17.1.2. Волованы и корзиночки с начинкой	268
17.2. Блюда и гарниры, приготовленные сочетанием продуктов	269

17.2.1. Винегреты, майонезы, салаты и супы холодные	270
17.2.2. Гарнир сложный для бульонов и супов	281
17.2.3. Заливное (аспик) и мусс желеированный ..	282
17.2.4. Паштеты, пюре, пасты	284
17.3. Сладкие блюда, приготовленные сочетанием продуктов	287
17.3.1. Глазурь кондитерская (помада) основная и ее производные	287
17.3.2. Десерты декоративные	288
17.3.3. Десерты желеированные	290
17.3.4. Кремы для кондитерских изделий, полученные смешиванием продуктов	291
17.3.5. Марципан	292
17.3.6. Пирожные, приготовленные холодным способом	294
17.4. Напитки	294
17.4.1. Напитки, полученные смешиванием компонентов	294
17.5. Полуфабрикаты, полученные смешиванием и гомогенизацией	295
17.5.1. Маринад	295
17.5.2. Сахар, ароматизированный кожурой цитрусовых	296
17.5.3. Сушеная пряная зелень сборная — букет гарни	296
17.6. Соусы и заправки	296
17.6.1. Горчица столовая	296
17.6.2. Заправки и холодные соусы	297
17.7. Тесто и толокно	300
17.7.1. Тесто бисквитное	302
17.7.2. Тесто воздушное	302
17.7.3. Тесто пресное	303
17.7.4. Толокно	308
17.8. Фарши и начинки	310
17.8.1. Начинка из бобовых семян	310
17.8.2. Начинка из молочных продуктов: сыра и творога	310
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
Глава 18. СУШКА	321
18.1. Изделия и заготовки из овощей, грибов и фруктов сушеных	322
18.1.1. Овощи и грибы сушеные	322
18.1.2. Фрукты и ягоды сушеные	322
18.2. Рыба сушеная	323
18.2.1. Рыба вяленая и сушеная	324
18.3. Изделия из теста и крупы для длительного хранения	324
18.3.1. Крупа из розовых лепестков	324
18.3.2. Лапша домашняя сушеная	325
18.3.3. Солод	325
Глава 19. ПОДАЧА И ОФОРМЛЕНИЕ ГОТОВЫХ БЛЮД	326
19.1. Подготовка к подаче основной части блюда ..	327
19.1.1. Блюда из молочных продуктов, приготовленные для подачи	327
19.1.2. Блюда из мяса горячие, приготовленные для подачи	327
19.1.3. Блюда из мяса холодные, приготовленные для подачи	327
19.1.4. Блюда из овощей, фруктов и ягод, приготовленные для подачи	327
19.1.5. Блюда из птицы горячие и холодные, приготовленные для подачи	328
19.1.6. Блюда из рыбы горячие, приготовленные для подачи	328
19.1.7. Блюда из рыбы холодные, приготовленные для подачи	328
19.1.8. Подготовка к подаче дополнительных компонентов блюд	329
<i>Таблица 1.</i> Подача блюд	330
Глава 20. ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ	335
<i>Таблица 2.</i> Праздничные ритуальные трапезы	337
Глава 21. ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА СЫРЬЯ И ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ОПЕРАЦИИ	340
21.1. Первичная обработка паревных (нейтральных) продуктов	340
21.1.1. Первичная обработка бобовых семян	341
21.1.2. Первичная обработка овощей, грибов, орехов, пряностей и фруктов	341
21.1.3. Первичная обработка рыбы	343
21.1.4. Первичная обработка теста и крупы	344
21.1.5. Первичная обработка яиц	344
21.2. Первичная обработка мясных продуктов	344
21.2.1. Первичная обработка мяса и ливера	345
21.2.2. Первичная обработка птицы	346
21.3. Первичная обработка молочных продуктов ..	347
21.4. Вспомогательные кулинарные операции	348
21.4.1. Бланширование	348
21.4.2. Вытапливание жира	348
21.4.3. Желирование	349
21.4.4. Лиирование	349
21.4.5. Маринование	349
21.4.6. Панирование	350
21.4.7. Фарширование и шпигование	350
21.4.8. Фламбирование	351
21.4.9. Формовка рубленых изделий и изделий из теста	352
Глава 22. ПРЯНОСТИ И ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ	354
22.1. Пряности	354
<i>Таблица 3.</i> Перечень распространенных пряностей и их кулинарное назначение	355
22.2. Пищевые добавки	356
<i>Таблица 4.</i> Перечень пищевых добавок, разрешенных, не разрешенных и запрещенных к применению	356
Послесловие	362
ПРИЛОЖЕНИЯ	363
<i>Таблица 5.</i> Сравнительная таблица веса и меры некоторых продуктов (в граммах)	363
Кулинарный словарь	364