

ВИЛЬЯМ ПОХЛЕБКИН

ПРАЗДНИЧНЫЙ
СТОЛ



МОСКВА
2021

УДК 641.55
ББК 36.997
П64

Дизайн оформления *В. Терещенко*

Похлебкин, Вильям Васильевич.

П64 Праздничный стол / Вильям Похлебкин. — Москва : Эксмо, 2021. — 192 с. — (Кулинария. Похлебкин).

ISBN 978-5-04-097940-0

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!

УДК 641.55
ББК 36.997

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

© Похлебкин В.В.

© ООО «Издательство «Эксмо», 2021

ISBN 978-5-04-097940-0

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 пыплат	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-сиропец	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 пашлык)	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 пыленком	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 айраратский	94
Кололак ширакский	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



ПИТИ

ПИТИ — суп, приготавливаемый 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 (блюдцем) 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, лебеда 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 —