

Еврейская кухня



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 корней	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 вареной 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 вареной 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 конфорке	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

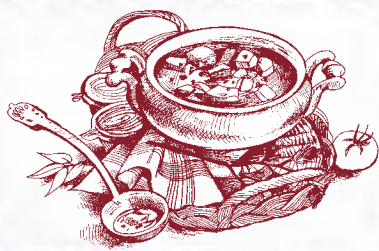
14.1. Запекание в оболочке из пищевых продуктов .	220
14.1.1. Запеканка	220
14.1.2. Запеканка из капусты и огурцов с разными продуктами — солянка из капусты	223
14.1.3. Продукты, запеченные в соусе, сливках или сметане	223
14.1.4. Продукты, запеченные под взбитыми белками	226
14.1.5. Продукты, запеченные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



14.1.6. Продукты, запеченные под сыром	230
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	239
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	246
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	264
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 желированный ..	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 желированные	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	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. Лирирование	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

Приготовление отваров — собственно варка



Вот уж стоит перед ним тарелка вкусного супа. Плавают в супе лепешки с горячей начинкой. Бульон же Золотом так и сверкает расплавленным, жидким, — а солнце Луч свой дробит в пузырьках, и жирные блески сверкают Желтым и синим огнем.

Шауль Черниховский. Завет Авраама

Находка черепков в археологических раскопках свидетельствует о том, что здесь некогда существовала варка, иначе говоря, убеждает нас в наличии цивилизации. Но цивилизации бывают разными, разной бывает и варка. Все зависит от цели. У цивилизаций цель одна — выжить под ударами других цивилизаций. А вот у варки цели бывают разными.

Целью описываемой в первой главе технологии, милостивые дамы и господа, является *приготовление отваров*.

Это означает, что вываривание, экстракция питательных веществ — вполне допустимая и отчасти желательная — явление в кулинарии редкое, можно сказать, исключительное. Бесстрашие перед вывариванием позволяет нам использовать сильное кипение жидкости, но ведь мы не пойдём на поводу низменного желания справиться с варкой побыстрее. Отнюдь. Мы будем вести приготовление на слабом огне, ибо при бурном кипении из отвара улетучиваются ароматические вещества и вместо аромата блюда возникает смрад на кухне.

На нашу с вами беду, милостивые дамы и господа, в кулинарии нет второстепенных деталей:

— удаление пены и жира означает удаление веществ неблагоприятных для вкуса и здоровья;

— длительная варка большинства пряностей нежелательна, так как эфирные масла хорошо сохраняются в жире, но при длительном контакте с горячей водой необратимо разрушаются;

— при закладке нескольких разных продуктов каждый из них следует варить разное время. Поэтому их надо закладывать в определенной последовательности или вынимать на время из отвара, что, в общем-то, затруднительнее.

Но это еще не всё. Многие продукты изменяют химические свойства отвара. Например, свекла или томаты делают среду кислой, что замедляет варку картофеля и портит его вкус. Соль увеличивает время варки бобовых, а сода уменьшает. Поэтому внимательнейшим образом изучайте рецепты, убедитесь, что самой существенной информации в них нет и быть не может, а потому полагайтесь на сплав наблюдательности и интуиции, который называется кулинарной одаренностью, и, вооруженные нашей книгой, вы очень быстро доведете ее до состояния гениальности. Потому что в нашей книге есть главное — уверенность в исключительности ее читателей.

Милостивые дамы и господа, в других главах все будет намного лучше, чем в этой первой. Можно было бы сказать, что первый блин комом, но до блинов мы доберемся



только в 12-й главе, так что причина не в них. Причина в том, что большинство европейских блюд имеет понятное происхождение: блюда из мяса, блюда из овощей, рыбы, теста. Поэтому большинство глав, каждая из которых посвящена определенной технологии, разбиты на разделы, связанные с одним основным компонентом блюда: мясом, овощами, птицей, рыбой и т. д. Таким образом, наша книга могла бы приобрести вид прекрасного дерева, подстриженного умелым садовником, если бы первый же сук, я имею в виду нашу первую главу, не оказался с сучком и задоринкой. Для множества блюд трудно определить главный компонент, ибо являются они сложными по составу. Эти строптивые блюда мы будем группировать не по исходному продукту, а по конечному: супы, соусы и т. д. Впрочем, группировать можно по-разному, делать надо одинаково, а именно вкусно, ибо вкус представляет собой выработанный в процессе эволюции вид восприятия, сообщающий нам о том, что трапеза полезна душе и телу, в большинстве случаев придерживающимся одной и той же точки зрения.

Главы нашей книги делятся на разделы и подразделы, каждый из которых имеет базовый рецепт, где пламенеет суть приготовления, общая для всех родственных вариантов. Базовый рецепт дополняется, иллюстрируется собственно рецептами: кулинарными ноу-хау, вызвавшими в свое время сильную радость гостей и липкую зависть конкурентов. Иногда для удобства изложения и затруднения чтения рецепты объединены в параграфы. Разделы и подразделы, на которые делятся главы, злобною волей автора лишены названия. Можно было бы называть их главами, а главы — частями, но в некоторых случаях это было бы просто неприлично (см. 2.9.2).

Милостивые дамы и господа, отдавая дань высоким кулинарным технологиям, весьма любимым, но презираемым автором, нужно отметить, что если при варке нет необходимости постоянно снимать пену и производить перемешивание, то приготовление можно вести в печи СВЧ.

1.1. БУЛЬОНЫ, СУПЫ И ЖИДКИЕ КАШИ

- Встань уже! — повторила тетка. — Закапай глаза. И свари, наконец, человеческий бульон.
- Зачем тебе на ночь бульон! — возмутился он.
- А что, завтра мне кушать не надо? — резонно спросила Юля.

Дина Рубина. Вот идет Мессия

Явления природы, милостивые дамы и господа, не имеют четких границ. Да и нет никаких явлений у Природы, а есть одна только ее непрерывность. Явления, их учет и контроль, выявление закономерностей и надзор за ними — не более чем способ познания Непознаваемого.

Сказанное вполне справедливо также для Природы бульонов и супов, которые варились до Потопа (см. 1.1. 5, § 2), во время Потопа и после него, ибо блюдо это — свидетель цивилизации, ровесник цивилизации и суть цивилизации. Если следовать исторической правде, то первым вариантом была похлебка, в которую бросали все, что попадало под руку. В благословенные времена Ренессанса на смену похлебке пришел аристократический суп — заправленный соусом и желтками бульон. Кулинарная революция, происшедшая во Франции в середине XX века, выбросила классический суп на свалку истории. Можно было бы сказать в «анналы истории», но аннальный аспект неприемлем в кулинарии.

Предлагаемая ниже классификация расходится с общепринятой и может быть еще более несовершенна. Но на качество супа классификация влияет не более, чем обещания политиков.

Кроме общих правил технологии, данных в предисловии к 1-й главе, приготовление супов и бульонов имеет характерные особенности. Очевидно, что при варке мяса и птицы следует снимать пену, удаляя тем самым свернувшиеся белки. Кроме этого, весьма эффективно прервать варку через 5—10 мин. после закипания, ополоснуть мясо или птицу вместе с посудой проточной водой, залить продукты процеженным отваром, после чего продолжать варку в обычном режиме.

Но этого недостаточно, милостивые дамы и господа. Длительный нагрев экстрагированных в воду жиров ведет к их «рассаливанию», распаду, при котором образуются неблагоприятные в кулинарном и медицинском аспекте вещества. Поэтому пену с поверхности отваров желательно удалять не дуршлагом, а ложкой.

Иной читатель может с негодованием воскликнуть: что же получится, если снять навар? Получится два великолепных следствия: брез (см. 1.1.3—4) и необыкновенно вкусный, ароматный бульон (см. 21.4.2), который не испорчен вредными продуктами распада жиров, образующихся при их длительной варке.

Конечно, есть возможность получить в результате подобного приготовления нечто близкое к воде. Это и произойдет в том случае, если воды много, а мяса или птицы мало, но это уже вопрос совести кулинара, вопрос интимный, не допускающий подглядывания и перешептывания.

1.1.1. Бульон из ароматических кореньев

Старик из Одессы может есть всякую похлебку, из чего бы она ни была сварена, если только в нее положены лавровый лист, чеснок и перец. Тут ничего этого не было.

*Исаак Бабель.
Конец богадельни*

Скажем прямо, даже самым неприхотливым обитателям одесской богадельни бульон из ароматических кореньев не грезился по ночам и не станет грезиться, сколько ни клади в него пряностей. Смело можно было бы отнести это яство к полуфабрикатам, но, милостивые дамы и господа, не можем же мы забыть о весьма уважаемом институте вегетарианства, лучшие сыны и дочери которого со спокойной душой наслаждаются подобным блюдом даже без чеснока и перца.

Рецепты:

- 1—2 луковицы, 200 г моркови, 1 корень петрушки и 1/2 корня сельдерея, сырые или испеченные на противне в духовке (см. 11.2.1), 3 л воды или отвара от картофеля (см. 22.1); варить 30—40 минут, до мягкости кореньев; добавить: 1—2 ч. ложки соли; по желанию добавить 1—2 «ножки» лука-порая, 5—10 «горошин» душистого перца, другие пряности и ароматическую зелень по вкусу (см. главу 22) — **базовый рецепт бульона из ароматических кореньев**
- компоненты базового рецепта, но коренья пассеровать до мягкости (см. 9.1.1); варить 10—15 мин. — **бульон из ароматических кореньев пассерованных**
- компоненты и технологические подробности приведенных выше рецептов, но воду заменить свекольным квасом или настоем (см. 15.1.1, 16.2.5), или смесью одной из этих жидкостей с водой — **бульон поварской из ароматических кореньев для борща.**

1.1.2. Бульон из грибов

Замочите в холодной воде пяток грибов (точные пропорции тут неуместны, мы же не немцы какие). Часа через два достаньте грибы, порежьте их и варите. Настой нужно не выливать, а сохранять, чтоб подливать в суп, если придут гости. В бульон положить морковь, луковицу, корень петрушки. Через час грибы сварятся и разнесут по кухне фантастический аромат. Тут начинается пора дилемм.

Одна кулинарная школа рекомендует грибы достать, пережарить с луком и бросить их обратно. Другая — положить в суп просто жареный лук.

*П. Вайль, А. Генис.
Русская кухня в изгнании*

Поэзия эпитафия окрыляет, но проза жизни требует педантичности. Посему, милостивые дамы и господа, спешу подчеркнуть, что мыть сушеные грибы не следует, но следует тщательно процедить полученный бульон. Чем ароматней бульон, а зависит сие прежде всего от качества грибов, тем менее следует увлекаться пряностями. И помните, что все грибы съедобны, но некоторые только раз в жизни.

Рецепты:

- 300—600 г свежих грибов, 2,5—3 л воды; варить 20—30 минут; добавить: лук и коренья, свежие целые или пассерованные (см. 9.1.1), 1—2 ч. ложки соли; по желанию добавить: 1 «ножку» лука-порая, а в конце варки приправить по вкусу солью, пряностями и ароматической зеленью (см. главу 22) — **базовый рецепт бульона из грибов свежих**
- 50 г сушеных грибов, 3 л холодной воды; замачивать в течение 3—4 часов, варить 30—60 минут, до мягкости грибов; добавить: лук и коренья, свежие целые или пассерованные (см. 9.1.1), 1—2 ч. ложки соли; по желанию добавить: 1 «ножку» лука-порая; тщательно процедить, вновь довести до кипения, приправить по вкусу солью, пряностями и ароматической зеленью (см. главу 22) — **базовый рецепт бульона из грибов сушеных**
- компоненты и технологические детали одного из базовых рецептов; заменить воду свекольным квасом или настоем (см. 19. 1.1, 16.2.5) — **бульон из грибов для борща**
- компоненты и технологические детали одного из базовых рецептов; количество воды сократить до 3 стаканов; перед подачей развести 3—4 объемами кипятка и варить на слабом огне 2—3 мин. после закипания — **бульон из грибов концентрированный.**

1.1.3. Бульон из мяса и (или) костей

Служки цадика дают мне кости, а себе берут мясо. Это правда. Мясо лучше костей, кости лучше воздуха.

*Исаак Бабель. Шабос-Нахому
(Из цикла «Гершеле»)*

В главной части Протоколов всемирного заговора сионистов, именуемой «Кулинарный мидраш», дается следующее толкование названия (семантика) бульона из костей сухих а-ля Армагеддон: «пророк Иехезкель (в православной традиции Иезекииль) пророчил, что наступит время, когда «сухие кости облекутся плотью», т.е. высохшие кости станут живыми. Это и происходит, когда супчик из костей вливает новые силы в нашу ослабленную плоть». Вторит сионистам представитель воинствующего феминистического масонства Григорий Остер в «Книге о пище для вкусной и здоровой женщины (ненаглядное пособие)», где с неприкрытым цинизмом заявляет: «Бульон из костей варят в том случае, когда вся мякоть уже была снята с них в предыдущих браках. По своим вкусовым и питательным качествам этот бульон, естественно, уступает мясному, но тут уж ничего не поделаешь. Так сложилась жизнь».

Милостивые дамы и господа, что скрывается за этими мрачными пророчествами и глумлением над лицами, вступившими в повторный брак? Только одно. Непременное желание отвлечь нашу читательскую аудиторию от важнейших технологических подробностей. Но мы настойчиво повторим сказанное ранее: варку следует вести на слабом огне, постоянно снимать пену и жир, пряности закладывать в конце приготовления. Готовность мяса определять проколом поварской иглы или вилки! Терпеливо объясним невнимательным читателям: прокалывать следует мясо, а не вилку, используя острое поварского инвентаря для того, чтобы убедиться в том, что выделившийся сок бесцветен, как авторский стиль, а мясо стало нежным, как ваш(а) супруг(а).

Бульон следует любить не только как постоянный источник кулинарного творчества. Он может и должен стать самостоятельным кулинарным шедевром. Как любой подлинный шедевр, нуждается он в весьма скупых изобразительных средствах. Импрессионистский мазок можно позволить себе только при гарнировании его дев-

ственной прозрачности, используя мясо, зелень, отдельно сваренные изделия из теста или овощи (см. главу 19). Если в вашей палитре найдутся зеленый горошек, кочанчики брюссельской капусты, мелко нарезанные зеленые «лопатки» фасоли, мелкая, как детский мизинец, молодая морковь, то блюдо с гордостью можно именовать весенним словом «суп принтаньер», а если овощи нарезаны полоской, то перед нами «суп жульен», ибо понятие «жульен» распространяется не только и не столько на блюдо из запеченных грибов, сколько на подобного рода способ нарезки (см. Словарь).

Приведенные ниже рецепты, как, впрочем, и большинство прочих, ни в коем случае нельзя рассматривать как догму, но исключительно как руководство к действию. Разнообразьте варианты, комбинируйте компоненты, совершайте чудесные кулинарные метаморфозы. Тогда с полным правом вы сможете повторить слово в слово бессмертные слова героя одноименного рассказа Шолом-Алейхема: «Подождите немного и вы отведаете наш валашский субботний борщ, лишь тогда вы поймете, что такое хорошее блюдо...», ибо борщ по-валашски (см. 1.1.10) — правопреемник валашского бульона.

Милостивые дамы и господа, сколь ни был бы хорош бульон сам по себе, следует помнить, что разнообразие его — залог разнообразия супов и соусов, рождающее, в свою очередь, радостное многообразие семейных отношений. И вольется сила в ослабленную плоть, и посрамлен будет пренебрегающий жертвами прошлых матримониальных заблуждений.

Рецепты:

- 0,6–1,2 кг говядины одним куском (по желанию часть мяса заменить 250–750 г костей, которые закладываются за 30–90 мин. до мяса), 4–4,5 л воды; добавить: 1 целую луковицу, 50–200 г моркови, 1 корень петрушки, 1/3 корня сельдерея, по 5–10 «горошин» душистого и черного перца, 1–2 ч. ложки соли; по желанию добавить 1 «ножку» лука-порея, 50–100 г сушеных грибов или 250–300 свежих, 30–50 г нарезанного соломкой сладкого перца, 1 мелко нарезанный помидор без семян и кожуры (см. 21.1.2), 1 лавровый лист, другие пряности и ароматическую зелень по вкусу (см. главу 22); варить 5–10 мин. на среднем огне после закипания, после чего варку прервать, ополоснуть мясо и посуду проточной водой; залить мясо процеженным отваром и продолжать варку на слабом огне под неплотно закрытой крышкой до готовности мяса и ува-

ривания жидкости примерно до 3 л (см. выше) — **базовый рецепт бульона из мяса**

● компоненты базового рецепта, но мясо заменить 0,75–1,2 кг костей, разрубленных на куски длиной 5–7 см — **бульон из костей**

● компоненты базового рецепта, но мясо заменить 0,75–1,2 кг костей, разрубленных на куски длиной 5–7 см; за несколько минут до того как снять бульон, добавить 10 долек чеснока, 3 лавровых листа — **бульон из костей сухих а-ля Армагеддон**

● компоненты базового рецепта, но мясо заменить 0,75–1,2 кг костей, разрубленных на куски длиной 5–7 см, а количество воды сократить до 1,4–1,5 л (в домашних условиях поварской бульон обычно получают как побочный продукт варки мяса или птицы в жидкости, см. 2.3.2, 2.5.2) — **бульон из костей поварской белый**

● компоненты предыдущего рецепта, но кости и разрезанные вдоль пополам лук с кореньями перед закладкой в бульон следует жарить в печи до образования на мясе румяной корочки (см. 11.1.1); можно в готовый бульон добавить мясной сок, полученный после обжаривания костей или мяса, для этого на противень, на котором велась жарка, налить немного бульона или воды и кипятить 2–3 мин. — **бульон из костей поварской красный**

● 1–1,2 г костей, разрубленных на куски длиной 5–7 см (половину костей можно заменить каркасом домашней или дикой птицы); залить кости 2,5 л холодной воды; варить 3 часа, после чего отвар слить, кости залить 1 л холодной воды и варить в том же режиме еще 3 часа; оба отвара процедить, соединить, добавить лук и коренья, соль и пряности, после чего варить еще 20–30 мин.; при подаче можно добавить в каждую тарелку по 1 ч. ложке рома — **бульон из костей по-старинному**

● компоненты базового рецепта; добавить 50 г сушеных грибов; остальные компоненты и детали технологии базового рецепта, но варку желательно вести не на воде, а на свекольном квасе или настое (см. 15.1.1, 16.2.5) — **бульон из мяса для борща**

● компоненты базового рецепта, но варка ведется без кореньев и пряностей — **бульон из мяса для супа белый**

● компоненты базового рецепта, но лук и коренья перед закладкой в бульон следует разрезать вдоль пополам и слегка поджарить в печи (см. 11.2.1) — **бульон из мяса желтый**

● по 200–400 г говядины, телятины и птицы (голубь или кусок курицы); остальные компоненты и детали технологии аналогичны базовому рецепту, но закладывать мясо и птицу не одновременно, а с учетом времени, необходимого для их приготовления, или поочередно вынимать из бульона — **бульон из мяса и птицы классический, или бульон по-валашски**

● компоненты базового рецепта, но мясо и разрезанные вдоль пополам лук с кореньями перед закладкой в бульон следует жарить в печи (см. 11.1.1) до образования на мясе румяной корочки — **бульон из мяса красный.**

1.1.4. Бульон из птицы

— Эмигрант Фалькович вывез из России огромное количество сувениров. А вот обычной посуды не захватил. В результате семейство Фальковичей долго ело куриный бульон из палехских шкатулок.

Сергей Довлатов. Соло на IBM

Милостивые дамы и господа! Нельзя не согласиться с мудростью народной, утверждающей, что курица не птица. Курица — больше чем птица. Это — симфония. Курица — кулинарный сапфир, ручеек грез. Внемлите словам героя рассказа Исаака Бабеля «Шабос-Нахому», внемлите им в тишине и покое: «В комнате было тихо, кипела вода, и качалась на золотистых волнах курица». Не из палехских шкатулок нужно есть куриный бульон, а из нежных бутонов розы. Впрочем, последнее весьма трудно осуществить в техническом плане...

А давайте, милостивые дамы и господа, отвлечемся на некоторое время от скучных научных и околонаучных рассуждений. Позвольте автору поведать краткую биографическую повесть. Среди самых ранних, полупрозрачных воспоминаний детства брезжит образ куриного бульона, приготовленного бабушкой. К счастью, в детстве автору не было ведомо чувство голода, а потому он вел долгую партизанскую войну с пичкающими его всякой снедью родителями. Первый кулинарный восторг автор испытал в переходном возрасте, но ни этот восторг, ни трудности полового созревания не имеют ничего общего с нашим повествованием. А вот что касается бульона, то только в юности смутные образы памяти слились с реальным экстазом обладания. Бульон, изготовленный дальней родственницей автора, гостившей в Харькове, следует описывать не словами, а музыкой... К сожалению, автор начисто лишен музыкального слуха. Фабула же нашей повести заключается в том, что никакого особого рецепта подобного бульона не существует. Выбирается хорошая курица (этому научиться нельзя — необходим врожденный талант и тщательное его развитие), далее с птицы снимется кожа с жиром, из которой готовятся шкварки (см. 21.4.2), никакого отношения к бульону не имеющие. Скальпированная курица посыпается солью (см. 21.2.2). Варка строится на выверенной временем доктрине: побольше птицы, поменьше воды, добавьте сюда все сказанное о бульоне ранее. Остальное зависит от вас и курицы. Жаль, что нельзя войти в один и тот же бульон дважды.

Рецепты:

- 1 курицу или аналогичный по размерам кусок индейки, 3,5–4 л воды; добавить: 1 целую луковицу, 1 корень петрушки и 1/2 корня сельдерея, по 5–10 «горошин» душистого и черного перца, 1–2 ч. ложки соли; по желанию добавить: 1 «ножку» лука-порея, 50–100 г сушеных грибов или 250–300 свежих, 30–50 г нарезанного соломкой сладкого перца, 1 мелко нарезанный помидор без семян и кожуры (см. 21.1.2), пряности и ароматическую зелень по вкусу (см. главу 22); варить 5–10 мин. на среднем огне после закипания, после чего варку прервать, ополоснуть птицу и посуду проточной водой и продолжать варку на слабом огне под неплотно закрытой крышкой до готовности птицы и уваривания жидкости примерно до 3 л (см. выше) — **базовый рецепт бульона из домашней птицы**
- компоненты базового рецепта, но часть птицы заменить добавкой каркаса птицы и 50–100 г сушеных грибов; остальные детали технологии аналогичны описанному в базовом рецепте, часть воды желательно заменить свекольным квасом или настоем (см. 15.1.1, 16.2.5) — **бульон из домашней птицы для борща**
- компоненты базового рецепта, но варка ведется без корней и пряностей — **бульон из домашней птицы для супа белый**
- 1–1,2 кг ливера (желудки) и субпродуктов (шеи, крылья или кости домашней птицы), разрубленных на куски длиной 5–6 см; остальные детали технологии аналогичны описанному в базовом рецепте — **бульон из ливера и субпродуктов домашней птицы.**

1.1.5. Бульон из рыбных отходов или рыбной мелочи и уха

На этой свадьбе к ужину подали индюков, жареных куриц, гусей, фаршированную рыбу и уху, в которой перламутром отсвечивали лимонные озера.

Исаак Бабель. Король

Милостивые дамы и господа, среди корежащих судьбы стран и народов предрассудков наиболее живуч тот, согласно которому мужчина пригоден только для актов варварства и вандализма, активного распространения у-хромосомы и жарки шашлыков (см. 10.1.1). На самом же деле главное предназначение нашего, пока еще не получившего должную оценку пола — правильная варка ухи, основанная на приготовлении полуфабриката, называемого французами курбуйоном (см. Словарь).

При всем легкомыслии и ветренности галлов нельзя покуситься на их кулинарную славу, ибо основана она на разумной восприимчивости к основополагающему принципу еврейской кухни — рациональности и рачительности. Как поступают с рыбой легкомысленные и одновременно скаредные племена? Бросают ее в уху целой или нарезанной на куски. Как поступают одарен-

ные в кулинарном отношении народы? Они филируют рыбу, отделяют мышечные волокна от костей, плавников и голов. Всякую ли рыбу филируют? Конечно, нет. Ту рыбу, которую ловят мастера любительской рыбной ловли, филировать без микроскопа нельзя, а раз нельзя, то и не нужно. Она и так годна выполнять роль рыбной мелочи.

Что имеют от голов, костей, рыбной мелочи и т. д. народы-лентяи? Они имеют обоснованный страх подавиться косточками, имеют необходимость плевать ими, как крестьянские девушки семечками на посиделках. Одним словом — неприятности.

Жадный платит дважды. Стоит научиться платить один раз, и вы прослывете гобсеком, жидом в бранном смысле этого слова. Вы заплатите за все сполна во времена мрака, которые в истории, как правило, не заставляют себя долго ждать. Страшную цену платит еврейский народ за высочайшую в мире рыбную кулинарию (см. 2.6.1) — он лишает себя права есть осетрину. Ведь в ней нет костей — только хрящ. Еврей не может есть осетрину, севрюгу, стерлядь. *C'est la vie*, как говорят наши французские ученики. Белугу есть нельзя, бестера — тоже нельзя. Зато мы создали принцип единобожия, христианство, фрейдизм, марксизм, антикоммунизм и общую теорию относительности. Увы, черную икру тоже нельзя.

Но вернемся к бульону из рыбной мелочи и рыбных отходов. Приготовление его должно стать всеобщим, как воинская повинность. В противном случае ведомый феминистками пол осуществит окончательное решение мужского вопроса, ужас которого мы предаем гласности в виде эпиграфа к следующему параграфу.

§ 1. Бульон из рыбной мелочи и рыбных отходов

«Уха из ухажеров». Весь улов поместить в одну посуду. Снулых и перевернувшихся кверху брюхом выплеснуть, остальным задать жару. Услышав пыхтение и бульканье, заправить кипящее варево по вкусу и звать подруг, чтобы помогли справиться с обильным и сытным блюдом.

Григорий Остер.

Книга о пище для вкусной и здоровой женщины (ненаглядное пособие)

Милостивые дамы и господа, мы не будем размазывать по чистому стеклу белую кашу (см. 5.1.1 — 2), мы не будем отвлекать ваше просвещенное внимание перед важнейшим этапом кулинарной жизни. Вперед, нас ждут

Рецепты:

● 1 кг рыбных отходов или рыбной мелочи (прежде всего потрошенных, но нечищенных ершей или окуньков), 3 л холодной воды, добавить: 1—2 целые луковицы (лучше мытые, но неочищенные), 1/2 корня петрушки или сельдерея, по 5—10 «горошин» душистого и черного перца; по желанию добавить: 1 корень моркови, 1 лавровый лист, другие пряности и ароматическую зелень по вкусу (см. главу 22); варить на слабом огне под неплотно закрытой крышкой в течение примерно 1 часа, постоянно снимая пену; готовый бульон процедить — **базовый рецепт бульона из рыбной мелочи или рыбных отходов**

● компоненты базового рецепта, но вместо воды использовать хлебный квас (см. 15.1.1) или смесь из 2—2,5 л воды и 0,5—1 л огуречного рассола (см. 16.2.2) — **бульон из рыбной мелочи или рыбных отходов для кальи**

● компоненты базового рецепта, но количество воды сократить до 1 л — **бульон из рыбной мелочи или рыбных отходов концентрированный**

● компоненты базового рецепта, но в качестве основы взять 300—400 г мелкой сушеной рыбы — **бульон из сушика**.

§ 2. Собственно уха

Выбор мелкой рыбы символизирует евреев (рыба была одним из символов еврейского народа), их количество, а также отношение к ним вавилонян. Выбранные из земли корни петрушки и сельдерея — вырванность евреев из почвы своей родной страны. Сам рыбный суп связан с пребыванием на реке. Вермишель напоминает струны арфа, звуком которых евреи сопровождали свой плач, а также речные водоросли. Лавр — символ славы еврейского народа, шафран — солнца. Красные помидоры, жареный лук, чеснок и морковь традиционны и для евреев, и для Месопотамии. Пряности придают восточный колорит, лимон и апельсиновая цедра напоминают о тоске по ароматам Эрец-Исраэль. Суп рекомендуется чуточку пересолить — слезы солонны.

Сионские мудрецы. Протоколы

В главной части Протоколов всемирного заговора сионистов и масонов, именуемой «Кулинарный мидраш», дается толкование (семантика) ухи а-ля плач на реках вавилонских. Соленый от слез юмор исключает версию того, что Протоколы — фальшивка. Подлинность Протоколов подтверждается также крайним радикализмом рецепта, предполагающего добавление в уху вермишели (sic!, как любил восклицать на полях библиотечных книг В. И. Ульянов-Ленин). Впрочем, радикализм этот становится

вполне извинительным при добавлении анисовой водки. Но мы, однако, несколько забежали вперед.

Милостивые дамы и господа, повествование о бульоне из рыбной мелочи и рыбных отходов закончилось, и теперь начинается самое интересное. Люди с холодным сердцем могут остановиться на достигнутом в §1, но им нет места в нашей читательской аудитории, устремившейся к ухе, которую, кстати, вполне можно приготовить, минуя стадию бульона. Это ни в коей мере не обесценивает сказанного ранее, но только лишний раз подтверждает теорию относительности.

Рецепты:

● 3 л бульона из рыбной мелочи или рыбных отходов (см. выше), бульона из ароматических кореньев (см. 1.1.1) или воды (см. вдале); добавить указанные в рецептах продукты, приправить по вкусу солью и пряностями (см. главу 22); по желанию за 5 мин. до конца варки добавить: 50—100 г маслин без косточек, 1—2 ст. ложки каперсов; варить на слабом огне под неплотно закрытой крышкой 10—15 мин., а затем еще столько же настаивать на краю плиты или самом слабом огне; по желанию при подаче подлить (в уху!) 1/2 стакана водки или рома — **базовый рецепт ухи**

● в качестве основы использовать: 1—1,2 кг целой мелкой рыбы; варку согласно базовому рецепту вести на бульоне из ароматических кореньев (см. 1.1.1) или воде без пряностей, если готовится уха из совершенно свежей рыбы (ершей в первую очередь) — **уха из рыбной мелочи**

● в качестве основы использовать: 1—1,2 кг целой мелкой рыбы, выдержанной 2 часа в маринаде из соуса винегрет (см. 17.5.1); за 5—10 мин. до готовности добавить 200—400 г отдельно сваренной вермишели; варку согласно базовому рецепту вести на бульоне из ароматических кореньев (см. 1.1.1); за 3 мин. до конца добавить рюмку анисовой горькой настойки (см. 16.2.5); в каждую порцию положить щепотку мелко нарезанного чеснока, ломтик лимона и каперсы — **уха из рыбной мелочи а-ля плач на реках вавилонских***

● в качестве основы использовать: 1—1,2 кг филе трески или налима вместе с головой без жабр (голову перед подачей вынуть из ухи), растертые в ступке очищенные молоки (при наличии абсолютно свежих молок); за 5—10 мин. до готовности добавить печень рыбы, при наличии таковой; варку согласно базовому рецепту вести на воде — **уха из трески или налима**

● в качестве основы использовать: 0,6—1,2 кг нарезанного порционно рыбного филе без кожи и костей, фрикаделек или кнели из рыбы (см. 2.6.1); варку согласно базовому рецепту вести на бульоне из рыбной мелочи и рыбных отходов — **уха классическая**

● в качестве основы использовать: 0,6—1,2 кг нарезанного порционно рыбного филе без кожи и костей, фрикаделек или кнели из рыбы (см. 2.6.1), 150—200 г мелко нарезанных соленых огурцов,



1—2 ст. ложки лимонного сока; варку согласно базовому рецепту вести на бульоне из рыбной мелочи и рыбных отходов для кальи — уха классическая с солеными огурцами, или калья.

1.1.6. Каши жидкие

Еды было немного, только кукурузная каша с молоком, и все же по вкусу была трапеза.

Шмуэль Йосеф Агнон. Во цвете лет

Конечно, еврейские дети тоже горланили вместе со всеми остальными: «Спасибо товарищу Сталину за наше счастливое детство!» Конечно, они тоже завидовали неведомой нынешним детям счастливице Мамлакат, поднявшей перед изумленным человечеством подол, чтобы собирать хлопок не одной, а двумя руками. Еврейские дети — узники родительской мечты, приносимые в жертву молоху музыкальных школ, математических кружков и внеклассных занятий английским. Кроме того, они — мученики полезной и питательной каши.

Долгие века незащищенности от смерти усилили материнский инстинкт женщин нашего народа до степени, не имеющей словесного выражения. Этот инстинкт, сопротивление ему и сладкая ему покорность составляют субстрат нашей этнической обособленности. Все могут простить нам энтузиасты юдофобии, но не неистовую любовь наших мам:

«Перед отъездом из Москвы все троллейбусные остановки в районе, где жила Зямина семья, были обклеены листовками какого-то патриотического общества. На одной из таких листовок был изображен Сатана в виде еврейского отрока в специфической одежде времен черты оседлости (там, на остановке московского троллейбуса, этот костюм казался ей аксессуаром старины глубокой; сегодня не было ничего более привычного ее иерусалимскому глазу). Одна нога отрока в черном ботинке была выставлена вперед, вторую он как бы воровато завел назад, и — о ужас! — это было волосатое копыто дьявола. Основной же заряд горючей своей, искренней страсти-ненависти художник вложил в изображение типично еврейской физиономии, какой он таковую понимал: длинный крючковатый нос, скошенный лоб, срезанный подбородок, маленькие косящие глазки... словом, персонаж анекдота.

Так вот. Мальчик в именно таком костюме, именно с таким лицом — урод из антисемитского анекдота — сидел

перед Зямой в иерусалимском автобусе номер тридцать шесть, следующем по маршруту Рамот—Центр. Она даже под сиденье заглянула — нет ли копыта. Копыта она не обнаружила, а вот ногу в приютском черном, несоразмерно большом, растоптанном, как лапоть, ботинке он закинул на другую ногу и весьма вальяжно ею покачивал. На колене у него лежал раскрытый карманный молитвенник, и мальчик бормотал молитву, покачивая шляпой в такт движению автобуса.

И таким спокойствием было исполнено это уродливое рыжее, щуплое создание, таким безмятежным достоинством дышали все его жесты—движения человека, не знающего унижений, — что вот в тот момент Зяма и испытала сильное, как удар, сжатие сердечной мышцы: счастье. Настоящее счастье при мысли, что этот мальчик родился и живет здесь».

Здесь — это там... Впрочем, мы весьма далеко отошли от лейтмотива нашего повествования, и цитата, украденная из повести Дины Рубиной «Вот идет Мессия», по размерам приближается к плагиату. Потому срочно вернемся к жидким кашам. Не будем тратить время на то, что сказано в рецептах, но заострим внимание нашей почтеннейшей аудитории на том, что выбор жира определяется использованием той или иной жидкости: сливочное масло настолько же уместно для каши на молоке, насколько топленый жир домашней птицы уместен при использовании бульона. Растительное же масло универсально, и кашруту (см. Словарь) человечество обязано пропаганде этого ценнейшего пищевого продукта. Пропаганде, начавшейся задолго до открытия холестерина и атеросклероза.

Милостивые дамы и господа, мудрейшая наука об общественном питании утверждает, что рисовая, перловая, овсяная, пшеничная, кукурузная крупа и пшено в молоке развариваются медленнее, чем в воде. Поэтому эти крупы можно сначала варить в кипящей воде, после чего слить лишнюю воду и прилить горячее молоко. На этой радостной ноте автор прощается с вами, оставляя вместо своей болтовни

Рецепты:

- 1,5—2 л кипящего молока или смеси из 5—6 частей молока и 4—5 частей воды, или жидких сливок, или бульона (см. 3.1.1—5), или настоя кофе (см. 16.2.5), или отвара из-под сухофруктов, или смеси ягодного сока и воды; добавить 1—2 ст. ложки жира, соответствующего жидкости, и одну из приведенных ниже круп, 6—7 г

соли; варить на слабом огне до готовности крупы — **базовый рецепт каши жидкой**

● 250 г овсяных хлопьев геркулес, 1,7 л молока или другой, указанной в базовом рецепте жидкости; добавить 1—2 ст. ложки масла; варить согласно базовому рецепту — **каша жидкая из геркулеса**

● 250 г красного или белого саго, предварительно замоченного на 2 часа в холодной воде; 1,6 л молока или другой, указанной в базовом рецепте жидкости; варить согласно базовому рецепту — **каша жидкая из саго**

● 250 г дробленой гречневой («смоленской») крупы, 1,6 л молока или другой, указанной в базовом рецепте жидкости; по желанию добавить 150—250 г нашинкованной соломкой пассерованной до мягкости моркови (см. 9.1.1); варить согласно базовому рецепту — **каша жидкая из дробленой гречневой («смоленской») крупы**

● 300 г кукурузной крупы, 1,7 л молока или другой, указанной в базовом рецепте жидкости; по желанию добавить 150—250 г нашинкованной соломкой пассерованной до мягкости моркови (см. 9.1.1); варить согласно базовому рецепту — **каша жидкая кукурузная**

● 250 г манной крупы, 1,7 л молока или другой, указанной в базовом рецепте жидкости; варить согласно базовому рецепту — **каша жидкая манная**

● 250 г овсяной крупы, 1,7 л молока или другой, указанной в базовом рецепте жидкости; варить согласно базовому рецепту — **каша жидкая овсяная**

● 300 г пшеничной крупы, 1,7 л молока или другой, указанной в базовом рецепте жидкости; по желанию добавить 150—250 г нашинкованной соломкой пассерованной до мягкости моркови (см. 9.1.1); варить согласно базовому рецепту — **каша жидкая пшеничная**

● 300 г пшеничной крупы, 1,6—1,7 л бульона из мяса или птицы (см. 1.1.3—4); варить согласно базовому рецепту — **каша жидкая пшеничная на бульоне**

● 300 г пшеничной крупы, 1,7 л воды; добавить 100—200 г лука, пассерованного вместе с жиром и шкварками (см. 9.1.1, 21.4.2); по желанию добавить 150—250 г нашинкованной соломкой пассерованной до мягкости моркови (см. 9.1.1), 150—350 г нарезанных соломкой грибов; можно половину крупы заменить 500—900 г нарезанного дольками картофеля; варить согласно базовому рецепту — **каша жидкая пшеничная с луком, или кулеш**

● 250 г пшеничной крупы, 1,6—1,7 л молока или смеси молока и воды; 600—900 г нарезанной кубиками мякоти тыквы (сначала до полуготовности варят тыкву, потом засыпают крупу); по желанию добавить 150—250 г нашинкованной соломкой пассерованной до мягкости моркови (см. 9.1.1); варить согласно базовому рецепту — **каша жидкая пшеничная с тыквой**

● 300 г пшеничной крупы, 1,7 л молока или другой, указанной в базовом рецепте жидкости; по желанию добавить 150—250 г нашинкованной соломкой пассерованной до мягкости моркови (см. 9.1.1); варить согласно базовому рецепту — **каша жидкая пшеничная**

● 250 г перловой крупы, 1,6 л молока или другой, указанной в базовом рецепте жидкости; по желанию добавить 150—250 г нашинкованной соломкой пассерованной до мягкости моркови (см. 9.1.1); варить согласно базовому рецепту — **каша жидкая перловая**

● 250 г рисовой крупы, 1,6—1,7 л молока или другой, указанной в базовом рецепте жидкости; по желанию добавить 150—250 г нашинкованной соломкой пассерованной до мягкости моркови (см. 9.1.1); варить согласно базовому рецепту — **каша жидкая рисовая**

● 250 г рисовой крупы, 1,6—1,7 л молока или смеси молока и воды; добавить 600—900 г нарезанной кубиками мякоти тыквы (сначала до полуготовности варят тыкву, потом засыпают крупу); по желанию добавить 150—250 г нашинкованной соломкой пассерованной до мягкости моркови (см. 9.1.1); варить согласно базовому рецепту — **каша жидкая рисовая с тыквой**


● компоненты любого из приведенных в базовом рецепте рецептов; добавить: 1—3 ст. ложки сахара или меда по вкусу, 1 ч. ложку тертой цедры апельсина или лимона, 1/4 ч. ложки молотой корицы; по желанию добавить 3—4 ст. ложки покрошенного шоколада или 2—3 ст. ложки порошка какао, 50—150 г варенья, 100—250 г предварительно замоченных изюма, кураги или чернослива без косточек, 50—150 г рубленых орехов или миндаля, 300—600 г нарезанных дольками яблок без кожуры и семенных камер; варить согласно базовому рецепту; по желанию лиризовать готовую кашу 2—4 желтками (см. 21.4.4) — **каша жидкая сладкая**.

1.1.7. Супы и похлебки на воде или бульоне

- В суп гусятину.
- В суп гусятину, — повторил Фройка.
- Гусиные потроха тоже в суп.
- Тоже в суп.
- Засыпать крупой.
- Крупой.

*Шолом-Алейхем.
Сендер Бланк и его семья*

Анализ имеющейся по данному вопросу литературы мы, как всегда, постараемся начать с военно-стратегической части Протоколов сионских мудрецов, именуемой «Кулинарный мидраш». Названный источник дает толкование названия (семантику) солянки а-ля Ноев ковчег: «Ноев ковчег представлен глиняным горшочком, соленые огурцы, чеснок и квашеная капуста символизируют длительность потопа. Сам суп — потоп, оливки — память о том, как голубь принес Ною оливковую ветку — признак окончания потопа, зелень — появление суши, нити свернувшегося белка — борода Ноя, яйца — символ сохранившейся жизни, лавровый лист — бессмертная слава Ноя, лимон — аромат Торы, где рассказана история о Ноевом ковчеге».



Некоторые детали толкования вызывают серьезное недоумение. Почему, например, чеснок является символом длительности потопа? Огурцы — да! Квашеная капуста — может быть. Чеснок же несомненно символизирует парность всякой твари в случае четного количества долек и полуавтономное спасение единорога в случае нечетного их количества. Сопоставление Торы с лимоном тоже неправомерно, ибо лимон — не вполне этрог (см. Словарь).

Может быть, толкование предназначено не для того, чтобы пролить свет на проблему, а наоборот, окутать ее мраком тайны. По поводу ковчега на сайте «www.sem40.ru» в разделе новостей за 25.05.2004 года помещено следующее сообщение: «Одной из самых больших тайн человеческой истории, относящихся к разряду вечных, остается библейское сказание о Всемирном потопе и спасительном ковчеге Ноя. Его можно было бы посчитать абсолютной выдумкой, если бы не существовала гора Арарат, на которой в восточной Турции рядом с границей Ирана на большой высоте что-то лежит. Говорят, первым объект обнаружил ЦРУ, которое с помощью шпионской аппаратуры сфотографировало склон горы, на котором находится аномальный объект явно не природного происхождения. Среди снега и скал, где не ступала нога человека, достаточно четко вырисовываются очертания, похожие на останки древнего примитивного судна длиной около 120 метров. Эксперты ЦРУ долго ломали головы, но так и не смогли объяснить его происхождение. Фотографии и сопроводительные документы были помечены грифом «совершенно секретно» и помещены в хранилище в Лэнгли. Они были названы «араратской аномалией». Сразу же появились предположения, а не закинуло ли волной на Арарат тот самый ковчег Ноя. Американское досье обросло легендами и до сих пор полностью не раскрыто, общественности показали только фотографии».

Впрочем, это философские материи, а Иосиф Бродский на своей лекции в Сорбонне утверждал: «Изучать философию следует, в лучшем случае, после пятидесяти. Выстраивать модель общества — и подавно. Сначала следует научиться готовить суп, жарить — пусть не ловить — рыбу, делать приличный кофе». Возраст сионских мудрецов, увы, удовлетворяет требованию лауреата, связь их с рыбной ловлей очевидна по каббалистической трактовке имен, умение варить кофе общеизвестно. Но суп — это не

тот предмет, который пыталась спасти для страны советов шереметьевская таможня.

Читатель должен простить автору некую таинственность намеков. Это дань конспирации, без которой протоколы превратятся чуть ли не в кулинарную книгу, к трудной стезе которой мы возвращаемся.

Милостивые дамы и господа, важно отметить следующее. На предприятиях общественного питания вполне уместно использовать в качестве основы супа приготовленный впрок бульон. Дома же это зачастую бессмысленно. Закладку овощей и прочего уместно делать в бульон, сваренный частично, иначе говоря — в воду с компонентами еще не состоявшегося бульона. В этом случае нашим верным, хотя и весьма коварным помощником, должна служить интуиция, так как закладку нужно делать с учетом времени, требуемого для одновременной готовности всех продуктов.

Впрочем, если суп достаточно горяч, а вы провели день на полевых работах, то все сказанное — не более чем педантичные подробности.

Рецепты:

- 2–2,5 л кипящей воды или варящегося бульона из грибов, мяса или птицы или готового белого бульона из мяса или птицы (см. 1.1.2–4); добавить одно из приведенных ниже сочетаний продуктов, 1–2 целые луковицы, декоративно нарезанные корни (2 корня моркови, по 1 корню петрушки и сельдерея), за 5–10 мин. до окончания варки — 5–10 «горошин» черного перца, приправить солью; по желанию добавить в конце варки 1 лавровый лист, 1–2 «ножки» лука-порея, другие пряности и ароматическую зелень по вкусу (см. главу 22) — **базовый рецепт супа**

- 2–3 л процеженного готового бульона из ароматических корней, грибов, мяса или птицы (см. 1.1.4); добавить одно из приведенных ниже сочетаний продуктов и заправку: 1–2 стакана процеженного белого соуса (см. 1.5.5) или разведенные в небольшом количестве бульона, а затем процеженные: 1 ст. ложку крахмала, 1–2 ст. ложки пассерованной до пожелтения муки (см. 9.1.2) или 2 ст. ложки молотой просеянной мацы (см. 17.7.4); можно использовать для заправки овощи, припущенные в белом соусе (см. 6.3.1); по желанию готовый суп лиировать 2–3 желтками (см. 21.4.4) — **базовый рецепт супа классического**

- 2–2,5 л готового бульона из ароматических корней, грибов, мяса или птицы (см. 1.1.1–4); добавить одно из приведенных ниже сочетаний продуктов — **базовый рецепт супа на готовом бульоне**

- компоненты одного из базовых рецептов; добавить: 400–600 г домашней лапши, отдельно сваренной (см. 2.8.1) или бланшированной 1 мин. в кипятке (см. 21.4.1); по желанию добавить: 250 г отдельно сваренной фасоли (см. 2.1.1) — **суп-лапша по-домашнему**

● компоненты одного из базовых рецептов; добавить: 400—500 г предварительно замоченных на 2—12 часов (см. 21.1.1) фасоли, гороха лущеного или чечевицы; по желанию добавить 150—200 г томатной заправки (см. 9.1.1), грибов или домашней лапши, 2—10 г давленого чеснока — **суп с бобовыми семенами**

● компоненты одного из базовых рецептов; добавить: 150—200 г риса или перловой крупы; по желанию добавить: 250—300 г вареных грибов (см. 2.4.1) — **суп с крупой и грибами**

● компоненты одного из базовых рецептов; добавить: 400—600 г отдельно сваренных макаронных изделий (см. 2.8.1), 250—300 г вареных грибов (см. 2.4.1) — **суп с макаронными изделиями и грибами**

● компоненты одного из базовых рецептов; бульон варить с относительно большим количеством пассерованных лука и кореньев или томатной заправки (см. 9.1.1); добавить: 200—400 г мелко нарезанных (лучше брусками) соленых огурцов без кожуры и семян или соленых грибов, или смесь этих продуктов и процеженный рассол по вкусу; по желанию за 15 мин. до закладки огурцов добавить 400—600 г нарезанного дольками картофеля и (или) 200—250 г нашинкованной соломкой капусты (капусту можно закладывать за 5 мин. до конца варки); по желанию добавить в конце варки: 50—100 г отдельно приготовленной рассыпчатой перловой или рисовой крупы (см. 2.8.1, 5.1.2), по 50—100 г маринованных грибов и вишен, маслин и каперсов, 1—2 ст. ложки уксуса, сока лимона или крыжовника (см. 15.1.1) — **суп с солениями, или рассольник**

● компоненты одного из базовых рецептов; добавить: 100—200 г томатной заправки (см. 9.1.1), 150—250 г мелко нарезанных (лучше брусками) соленых корнишонов или огурцов без кожуры и семян, или соленых грибов или маринованных грибов, или смесь солений; при подаче добавить: 100—150 г зеленых или черных маслин (лучше без косточек), нарезанный кружками лимон без кожуры, 2—3 ст. ложки сборной мелко нарезанной зелени по вкусу (см. главу 22); по желанию добавить процеженный и прокипяченный рассол; солянку на грибном бульоне гарнировать вареными грибами; солянку на бульоне из мяса гарнировать мясными продуктами; солянку на бульоне из птицы гарнировать ломтиками мяса вареной птицы — **суп с солениями и томатом, или солянка**

● компоненты и технология базового рецепта, но при этом строгойше соблюдать следующие предписания: «залить кости водой и варить в течение 160 мин. (40 дней длился потоп), после чего вынуть кости, добавить порезанную мелкими кусками обжаренную баранину и телятину, корни сельдерея и петрушки, через 7 мин. (ибо через 7 дней выпустил Ной голубя) добавить курицу; спассеровать нарезанный лук и томатное пюре (2 ст. ложки), порезать огурцы, капусту и запустить в кипящий бульон; разлить суп по глиняным горшочкам и поставить на 2 часа в духовку при температуре 80 градусов; затем в каждый горшок выпустить яйцо, поднять температуру до 200 градусов, подождать 7 мин., вынуть, заправить порезанным чесноком, лимонами, зеленью и маслинами» — **суп с солениями и томатом (солянка) а-ля Ноев ковчег***

● 3 л. кипящей воды; добавить: 600—800 г фарфелах, варенных в воде (см. 2.8.1), по 1—2 ст. ложки лимонного сока и сахара, соль и пряности по вкусу (см. главу 22); не перемешивая, довести до кипения — **суп с фарфелах***

● 3 л. кипящей воды; добавить: 12 варенных вкрутую яиц, соль и пряности по вкусу (см. главу 22); не перемешивая, довести до кипения, заправить 1—2 стаканами сметаны — **суп с яйцами вареными***.

§ 1. Картофельные супы

Кто не видел, как радовались эти люди, когда ели картошку, тот никогда в своей жизни не видел настоящей радости!

М. А. Шацкес. Преднасхальные дни

В отдельную разновидность можно выделить супы, овощную основу которых составляет картофель, или супы современные картофельные. Единственное их отличие — закладка большого количества картофеля, что весьма существенно увеличивает энергетическую ценность и энергетический вред блюда.

Рецепты:

● компоненты одного из базовых рецептов; добавить: 0,6—1,2 кг картофеля, по желанию в конце варки добавить 300 г томатной заправки (см. 9.1.1) — **суп картофельный**

● компоненты одного из базовых рецептов; добавить: 600 г картофеля, 250—300 г фасоли, гороха лущеного или чечевицы — **суп картофельный с бобовыми семенами**

● компоненты одного из базовых рецептов; добавить: 450 г картофеля, 600 г брюссельской капусты — **суп картофельный с брюссельской капустой**

● компоненты одного из базовых рецептов; предпочтительно использование бульона из грибов; добавить: 1—1,2 кг картофеля, 300 г томатной заправки (см. 9.1.1), 200—300 г вареных грибов (см. 2.4.1) — **суп картофельный с грибами**

● компоненты одного из базовых рецептов; добавить: 300 г картофеля, 600 г кабачков, 250 г мелко нарезанных помидоров без кожуры и семян (см. 21.1.2); по желанию добавить: 500 г варенных до полуготовности грибов (см. 2.4.1) — **суп картофельный с кабачками**

● компоненты одного из базовых рецептов; добавить: 250—700 г картофеля, 350—500 г капусты белокочанной, 150—300 г томатной заправки (см. 9.1.1) или мелко нарезанных помидоров без кожуры и семян (см. 21.1.2), по желанию добавить: 60—120 г крупы (геркулеса, овсяной, перловой, пшени, пшеничной, рисовой, ячневой) — **суп картофельный с капустой**

● компоненты одного из базовых рецептов; добавить: 400—600 г картофеля, 100—200 г крупы (геркулеса, манной, овсяной, перловой, пшени, пшеничной, рисовой, ячневой), 30—150 г лука, пассерованного до покраснения (см. 9.1.1) — **суп картофельный с крупой**

● компоненты одного из базовых рецептов; добавить: 450—900 г картофеля, 100—150 г макаронных изделий (макарон, лапши, вермишели, фигурных изделий); по желанию добавить 200—300 г томатной заправки (см. 9.1.1) — **суп картофельный с макаронными изделиями**

● компоненты одного из базовых рецептов; добавить: по 500 г картофеля и цветной капусты, 100—150 г зеленого горошка — **суп картофельный с цветной капустой**.

§ 2. Супы, приготовленные на сиропе

Чего-чего только нет в этом саду! Яблоки и груши, и черешни, и сливы, и вишни, и крыжовник, и смородина, и персики, и шпанка, и абрикосы, и малина, и шелковица... Чего уж больше — даже виноград к Новому году можно получить у лекарихи Менашихи.

Шолом-Алейхем. Мальчик Мотл

Суп на сиропе имеет то характерное отличие, милостивые дамы и господа, что готовить его следует на сиропе. Сироп следует брать в таком количестве, чтобы общий объем супа составлял 2,5—3 л. Так как автору этих строк абсолютно неизвестно, что и в каком количестве вы собираетесь класть, то простите великодушно за некоторую приблизительность приведенных ниже рецептов.

Остается добавить, что злоупотребление пряностями может заглушать естественный аромат фруктов и ягод. Варить суп нужно на слабом огне, совсем недолго: до весьма скорой готовности всех продуктов. Подавать холодным или горячим. Перед подачей можно заправить блюдо 1—2 стаканами сливок или сметаны.

Любители густоты в конце варки могут добавить крахмал, после чего они будут обязаны вновь довести суп до кипения при постоянном помешивании, а чтобы на поверхности супа при охлаждении не образовалась пленка, его следует посыпать 1—2 ч. ложками сахара.

Наконец, вместо сиропа можно использовать сухое вино, но кошерное вино дорого, а некошерные рецепты автор старательно выкорчевывает.

Кошерные рецепты:

● 2—6 стаканов сиропа из фруктов или ягод (см. 1.4.3); добавить 1 ст. ложку тертой лимонной кожуры, 1/4 ч. ложки молотой корицы, а также одно из указанных ниже сочетаний продуктов; по желанию в конце варки добавить 1—2 ст. ложки крахмала, разведенные в 1 стакане холодного сиропа, 1—2 ст. ложки лимонного сока или щепотку лимонной кислоты, сахар или подогретый мед по вкусу, 1/4 ч. ложки молотой гвоздики; по желанию заправить готовый суп сливками — **базовый рецепт супа на сиропе**

● компоненты базового рецепта; добавить: 200—400 г мелко нарезанного свежего ревеня — **суп на сиропе из ревеня**

● компоненты базового рецепта; добавить: 0,5—1,5 кг взятых по отдельности или в сочетаниях по наличию и вкусу свежих фруктов (абрикосов, груш, слив, яблок), нарезанных брусками или ломтиками, — **суп на сиропе из свежих фруктов**

● компоненты базового рецепта; добавить: 250—400 г взятых по отдельности или в разных сочетаниях по наличию и вкусу предварительно замоченных сушеных фруктов без косточек: груш, изюма, кураги, тута, чернослива, яблок; крупные сухофрукты (яблоки и груши) следует закладывать за 15—20 мин. до мелких — **суп на сиропе из сушеных фруктов**

● компоненты базового рецепта; добавить к сиропу: 0,5—1 кг взятых по отдельности или в разных сочетаниях ягод: земляники, малины, смородины красной или черной, черники — **суп из ягод**.

1.1.8. Супы молочные

Тевье-молочник — герой одноименного романа Шолом-Алейхема — собирательный образ еврейской мудрости и остроумия. Выбор молока в качестве основного ингредиента диктуется занятием Тевье. Лапша («вешать лапшу на уши») символизирует бесконечные байки и истории, которыми изобилует речь Тевье.

Сионские мудрецы. Протоколы

В теоретической базе Протоколов сионских мудрецов, названной из конспиративных соображений «Кулинарным мидрашом», дается приведенное в эпиграфе толкование (семантика) названия молочного супа «а-ля Тевье-молочник», приведенного в свою очередь ниже.

Вновь автор не может согласиться с предложенной мудрецами трактовкой, ибо, конечно же, молоко является символом рек исторической родины, а отнюдь не продуктов, производимых Тевье на потребу егупецким богачам. Что же до нелепых обвинений почтенного молочника в болтовне, то никакие заговоры не спасут вас, господа, от иска Тевье за столь дерзкое клеветническое измышление. История нас рассудит.

Милостивые дамы и господа, оставим в покое всемирный еврейский заговор и заострим наше внимание на сугубо практических вопросах. Не хочется говорить о грустном, но когда Мугинштейн умер, а умер он в ту же ночь, так вот только тогда мсье Тартаковский, по прозвищу «полтора жида», поднял крик на всю Одессу:

«— Где начинается полиция, — вопил он, — и где кончается Бенья?»



— Полиция кончается там, где начинается Бенья, — отвечали резонные люди, но Тартаковский не успокаивался, и он дождался того, что красный автомобиль с музыкальным ящиком проиграл на Серединской площади свой первый марш из оперы «Смейся, паяц».

Мсье Тартаковский был почтенным человеком, а потому нам тоже не стыдно задаться вопросом, где кончается жидкая каша и где начинается молочный суп. Ведь в рассказе Исаака Бабеля «Король» об этом не сказано ни слова.

Легкий вопрос — легкий ответ. Жидкая каша заканчивается в разделе 1.1.6., а молочный суп начинается в разделе 1.1.8. Потому — не будем медлить. Да, юный Мугинштейн пал, но мы-то живы.

Рецепты:

- 1,5—2,5 л кипящего молока или смеси молока и воды; добавить: 1—2 ст. ложки сливочного масла и одно из приведенных ниже сочетаний продуктов; за 5—10 мин. до окончания варки добавить сахар и соль по вкусу; по желанию заправить суп 1 стаканом молочного соуса (см. 1.5.5); в суп с овощами можно добавить пассерованные с луком коренья (см. 9.1.1) и пряности по вкусу (см. главу 22); готовый суп по желанию заправить 1/2—1 стаканом сливок или сметаны — **базовый рецепт супа молочного**
- компоненты базового рецепта; добавить: 300 г белокочанной или савойской капусты, 250 г картофеля, 50 г макаронных изделий — **суп молочный с капустой и картофелем**
- компоненты базового рецепта; добавить: 0,75—1 кг нарезанного дольками картофеля — **суп молочный с картофелем***
- компоненты базового рецепта; добавить: 450 г картофеля, 300 г цветной капусты, 100 г зеленого горошка — **суп молочный с картофелем и капустой цветной**
- компоненты базового рецепта; добавить: 600—800 г отдельно сваренных клецек-климпен (см. 2.2.1, 2.4.1, 2.8.1) — **суп молочный с климпен (клецками)**
- компоненты базового рецепта; добавить: 200—250 г крупы (геркулеса, манной, пшеницы, рисовой, перловой, ячневой; рис, пшено, перловую крупу предварительно варить 2—5 мин. в кипятке); по желанию добавить: 150 г изюма, 1/4 ч. ложки молотой корицы — **суп молочный с крупой**
- компоненты базового рецепта; добавить: 250 г бланшированной 30 секунд в кипятке (см. 21.4.1) домашней лапши — **суп молочный с лапшой а-ля Тевье-молочник***
- компоненты базового рецепта; добавить: 250 г бланшированных 30 секунд в кипятке (см. 21.4.1) макаронных изделий (макарон, лапши фабричной, вермишели, фигурных изделий) — **суп молочный с макаронными изделиями**
- компоненты базового рецепта; добавить: 150—250 г профитролей (см. 11.6.13) — **суп молочный с профитролями**

● компоненты базового рецепта; добавить: 450—750 г картофеля, 200—300 г брокколи, капусты цветной или белокочанной; по желанию добавить: 300 г зеленого горошка или зеленых «лопатонок» фасоли, по 100 г моркови и репы — **суп молочный со сборными овощами**

● компоненты базового рецепта; добавить: 700—750 г мякоти тыквы, 60 г манной крупы или 100 г отдельно сваренного до готовности пшена (см. 2.8.1, 5.1.2) — **суп молочный с тыквой**

● компоненты базового рецепта; добавить: 400—800 г отдельно сваренных фарфелов (см. 2.8.1) — **суп молочный с фарфелом***.

§ 1. Суп-крем

А сколько всякой всячины можно соорудить из молочных продуктов! Из мяса вы можете приготовить только бульон, гуляш, кисло-сладкое и жаркое — вот и все. А имея молоко, можно состряпать и молочную кашу, и молочную лапшу, и рис в молоке, и молочные вареники, и молочные калабушки, и молочную вермишель, не говоря уж о самом молоке.

Шолом-Алейхем. Молочная пища

Нет в кулинарии более размытого понятия, чем суп-крем, ибо сегодня подобным образом именуется что угодно. В классические же времена так назывался любой молочный суп, заправленный молочным или сливочным соусом (см. 1.5.9).

Рецепты:

- 3 л молока обычного или миндального (см. 17.6.2); добавить один из приведенных ниже продуктов и заправку: 1—2 стакана соуса сливочного или молочного (см. 1.5.9) или разведенные в небольшом количестве бульона, а затем процеженные: 1 ст. ложку крахмала, 1—2 ст. ложки пассерованной до пожелтения муки (см. 9.1.2) или 2 ст. ложки молотой просеянной мацы; по желанию в сладкий суп добавить: 1—2 ст. ложки порошка какао или 50—100 г тертого шоколада, 1/4 ч. ложки молотой корицы, ванильный сахар по вкусу; по желанию готовый горячий суп лиризовать 2—3 желтками (см. 21.4.4) — **базовый рецепт супа-крема (супа классического молочного)**
- компоненты базового рецепта; добавить: 400 г вареных бобовых семян (фасоли или гороха, см. 2.1.1) или пюре из них (см. 17.2.4) — **суп-крем с бобовыми семенами**
- компоненты базового рецепта; добавить: 600 г отдельно сваренной нашинкованной соломкой капусты (см. 2.4.1) — **суп-крем с капустой**
- компоненты базового рецепта; добавить: 250 г перловой или 300 г рисовой крупы, разваренной до мягкости и протертой вместе с отваром через сито (см. 5.1.1) — **суп-крем с крупой**
- компоненты базового рецепта; добавить: 0,9—1,2 кг взятых по отдельности или вместе вареных, пассерованных до мягкости или

припущенных в жидкости: брокколи, зеленого горошка, зеленых «лопаток» фасоли, кабачков, капусты белокочанной, кукурузы молочно-восковой спелости, латука, моркови, огурцов, помидоров, репы, тыквы, цветной капусты (см. 2.4.1, 4.3.1, 9.1.1), 100—150 г пассерованных до прозрачности «ножек» лука-порея (см. 9.1.1) или пассерованных вместе с луком корней (см. 9.1.1) — **суп-крем со сборными овощами**

● компоненты базового рецепта; добавить: 600—750 г мякоти вареной тыквы (см. 2.4.1) или пюре из нее (см. 17.2.4); для связывания 150 г замоченных в молоке хлебных крошек, 50—100 г мелко нарезанного миндаля — **суп-крем с тыквой**.

§ 2. Холодец

На завтрашний день, после молитвы и после того, как все чокнулись, начали подавать на стол закуски: печенье, рубленую селедку, лук с редькой с гусиным жиром, рубленые яички, печенку со шкварками. А потом еще холодную рыбу, и грудинку из вчерашнего цимеса, и студень с чесноком.

Шолом-Алейхем. Слово за слово

Милостивые дамы, если господа не побалуют вас холодцом, ничего общего не имеющего со студнем (см. 1.2.3), то и вы не балуйте их студнем, не имеющим ничего общего с приведенными ниже благородными рецептами. Вселенская путаница кулинарных названий вызвана несколькими причинами, прежде всего тем, что число вариантов приготовления блюда бесконечно велико, ибо параметры их приготовления меняются бесконечно малыми приращениями. Число же вариантов кулинарных названий весьма ограничено, ибо большинство неологизмов умирает в младенческом возрасте.

Никто не запретит владельцу маленького кафе назвать свое фирменное блюдо бифштексом по-сейшельски или салатом «Амбасадор», но сие словотворчество в большинстве случаев до Сейшельских островов не доходит, и шеф-повар посольства приличной страны в приличной стране не побежит узнавать, как готовится якобы посольская смесь вкривь и вкось нарезанных продуктов под несвежим майонезом.

Слово за слово, сионские мудрецы холодца не коснулись, и автор вновь увлекся собственным красноречием. Милостивые господа, простите ему (мне?) некоторую болтливость. Тонкостям кулинарных названий посвящен Словарь в конце книги, а нам следует заняться блюдом столь же изысканным, сколь и простым в приготовлении, что оно

под силу нашему обездоленному полу, отдающему последние силы служению прекрасным дамам.

Рецепты:

● 1,5 л жидких сливок; добавить обычный и ванильный сахар по вкусу; лиризовать (см. 21.4.4) 6—8 желтками, взбитыми с 1/2 стакана сливок, после чего охладить — **базовый рецепт супа из сливок холодного (холодца)**

● компоненты базового рецепта; заменить 1—2 стакана сливок равным объемом крепкого кофе — **холодец кофейный**

● компоненты базового рецепта; добавить: 100—200 г тертого шоколада — **холодец шоколадный**

● компоненты базового рецепта; добавить: 1—1,2 кг протертых через сито сборных ягод (вишен без косточек, земляники, малины, смородины красной или черной) — **холодец из ягод**.

1.1.9. Супы на рыбном бульоне

Так вот. В середине августа, когда все были в отпуске и я мучился в Одессе, пытаясь пошутить на бумаге, хлебал кофе, пил коньяк, лежал на животе, бил по спинам комаров, испытывал на котях уху, приготовленную моим другом Сташком вместе с одной дамой, для чего я их специально оставлял одних на часа три-четыре горячего вечернего времени, вдруг на экране появляются восемь рож и разными руками, плохим русским языком объявляют: «ЧП, ДДТ, КГБ, ДНД...»

Михаил Жванецкий. Эммануилу Моисеевичу Жванецкому от сына

Милостивые дамы и господа, кулинария бисексуальна. Ею могут заниматься лица обоего пола, но в интимной обстановке, полностью интимной. В одиночестве. Иначе никто не застрахует нас от чрезвычайных положений. Что же до рыбного супа, то, по мнению некоторых авторитетных источников, так называется блюдо, которое делается на кухне представителями сильного своей красотой пола, а уху делают мужчины, занимаясь этим достойным занятием на пленэре и сопровождая кулинарию, простите за откровенность, водкой.

Никак не отрицая всю серьезность высказанных аргументов, автор в силу своей еврейской жестковости не может принять их полностью и в приведенных ниже рецептах предлагает несколько иную классификацию.

Кстати, занимаясь систематикой кулинарных технологий, автор поневоле последовал нечестивому примеру сионских мудрецов и тоже занялся семантикой. Дело в том, что некоторые блюда нельзя назвать грамматически правильно, не вникнув в суть их приготовления. Напри-



мер, «мясо, жаренное с луком» означает способ приготовления, а «мясо жареное с луком» — способ подачи.

Точно так же жестковыйность может означать и упрямство, и упорство, в зависимости от дополнительных условий. И упорство, и упрямство означают сильную волю, но в первом случае это свойство характера принадлежит людям умным, во втором — дуракам. Мудрость означает высокий интеллект доброго человека, хитрость — ум подлеца. Гордость невозможна без ума и доброты, тщеславие говорит о скудости ума и сердца. Потому употребление понятия жестковыйность весьма мудро, ибо понятие это включает в себя и упорство, и упрямство: если еврей — человек умный, то см. 1.1.5, если дурак — мало никому не покажется. Если же еврей окажется человеком посредственным, то более посредственного существа не сыскать во Вселенной и на конкурсе посредственностей выше второго места ему не подняться.

Потому автор утверждает свою жестковыйность. Утверждение же о хитрости евреев означает весьма одностороннее освещение истории цивилизации...

Рецепты:

- 2—2,5 л кипящего готового или варящегося бульона из рыбной мелочи или рыбных отходов (см. 1.1.5); добавить одно из приведенных ниже сочетаний — **базовый рецепт супа рыбного**

- 2—3 л процеженного готового бульона из рыбной мелочи или рыбных отходов (см. 1.1.5); добавить одно из приведенных ниже сочетаний продуктов и заправку: 1—2 стакана процеженного белого соуса (см. 1.5.5) или разведенные в небольшом количестве бульона, а затем процеженные: 1 ст. ложку крахмала, 1—2 ст. ложки пассерованной до пожелтения муки (см. 9.1.2) или 2 ст. ложки молотой просеянной мацы — **базовый рецепт супа рыбного классического**

- компоненты одного из базовых рецептов; добавить: 200 г крупно нарезанного рыбного филе, 1 кг нарезанного дольками картофеля, 4 целых луковицы — **суп рыбный с картофелем**

- компоненты одного из базовых рецептов; добавить: 600 г крупно нарезанного рыбного филе с кожей и костями, 0,6—1 кг нарезанного дольками картофеля, 3—4 целых луковицы, 100—150 г целых корней петрушки, 200 г мелко нарезанных помидоров без кожуры и семян (см. 21.1.2) — **суп рыбный с картофелем и помидорами**

- компоненты одного из базовых рецептов; добавить: 200—400 г мелко нарезанных (лучше брусочками) соленых огурцов без кожуры и семян или соленых рыжиков, или смесь этих продуктов и процеженный рассол по вкусу; по желанию добавить за 15 мин. до закладки огурцов 400—600 г нарезанного дольками картофеля; добавить в конце варки: 300 г филе анчоусов (соленых кильки, са-

лаки, тюльки, хамсы) или 500 г фрикаделек из рыбного фарша (см. 2.6.1), 100—200 г отдельно приготовленной рассыпчатой перловой или рисовой крупы (см. 2.8.1, 5.1.2) — **суп рыбный с солениями, или рассольник рыбный**

- компоненты одного из базовых рецептов; добавить: 100—200 г томатной заправки (см. 9.1.1), 150—250 г мелко нарезанных (лучше брусочками) соленых огурцов без кожуры и семян или соленых грибов, или маринованных грибов, или смесь солений вместе с рассолом; при подаче добавить: 300—600 г сырого или припущенного рыбного филе с кожей без костей, нарезанного из расчета по 2 куску на порцию (сырое филе закладывать за 5—10 мин. до томатной заправки), 100—150 г зеленых или черных маслин (лучше без косточек), нарезанный кружками лимон без кожуры, 2—3 ст. ложки сборной мелко нарезанной зелени по вкусу (см. главу 22); по желанию добавить процеженный и прокипяченный рассол — **суп рыбный с солениями и томатом, или солянка рыбная**.

1.1.10. Супы обособившиеся — борщи и щи

Ждут запоздалых гостей, но те не спешат разъезжаться,
Ждут «прощального борща» — и борщ закипает в кастрюлях,
Распространяя вокруг благовонный, наваристый запах.

Шауль Черниховский. Свадьба Эльки

Кто не знает, как делать борщ и откуда он родом? Всем, конечно, известно, что это изобретение Речи Посполитой было придумано специально для варки ушек (см. 2.7.1, 12.7.1, Словарь) и представляет собой бульон со свекольным квасом или настоем. Можно также добавить в борщ измельченную печеную свеклу, но это уже ставит под сомнение соответствие приготовления канувшему в Лету канону. Современный борщ — блюдо совсем молодое, чуть старше марксизма.

Кстати, о марксизме. Во время исторического визита Леонида Ильича Брежнева в Молдавию Генеральный секретарь с чувством глубокого удовлетворения отведал борща, в коем было насчитано 14 компонентов. По этому поводу было предпринято постановление ЦК КПСС, обязывающее все сельскохозяйственные предприятия выращивать овощи. Постановление было проигнорировано, но не о нем у нас речь, а о числе 14. Минимальное число компонентов борща равно 3: жидкость, свекла, соль. Обратимся к высшей математике. $14 - 3 = 11$. Это означает, что любой из 11 компонентов можно добавить в борщ. Можно добавить все 11 или любое сочетание. Следовательно существует 2^{11} вариантов = 2048. Увы, число 14 без труда можно увеличить вдвое, а то и втрое. Автор берется насчитать 30 компонентов не только для основного

блюда, но даже и для гарнира к нему (см. 17.2.2). Это означает, что существует не менее 2^{27} вариантов рецептов одного блюда, а $2^{27} = 134\,870\,952$.

Милостивые дамы и господа, приведенные в нашей книге рецепты — только иллюстрация к бесконечно разнообразному творчеству масс. Тем более что все эти выкладки — шарлатанство. Число вариантов бесконечно велико (см. 1.1.8).

Важно другое. Еврейская классификация зиждется на принципе разделения мясных и молочных продуктов, а потому молочный борщ вовсе не варится на молоке. Вот как трактуется приготовление этого блюда в рассказе «Молочная пища» Шолом-Алейхема: «До чего хорош овощной, красный, праздничный борщ с лучком, с молодой свеклой, со сметанкой! Послушайте, дайте мне одну тарелку такого борща, и я пошлю к черту все блюда на свете! Что останется от Пасхи, от Пятидесятницы, от всего еврейского духа, если нас, простых людей, лишит, не дай Б-г, этого борща. Вся суть в том, что к пасхальному борщу обязательно полагается либо мясо, либо косточка, либо ложка жиру, а красный борщок сойдет и так. Нашлась капля молока для заправки—ладно! А не нашлась — не беда, спасибо за то, что он хоть готовился в кастрюле из-под молока».

Рецепты:

● 2–2,2 л кипятка, горячего готовящегося или готового процеженного бульона из ароматических корней, грибов, мяса или птицы для борща (см. 1.1.1–4); добавить: 1–3 стакана свекольного настоя или кваса (см. 15.1.1, 16.2.5), 500–750 г нашинкованной соломкой или измельченной на мелкой терке свеклы, печеной (см. 12.4.1), квашеной (см. 15.1.1), варенной с уксусом (см. 2.4.1) или припущенной в жидкости с уксусом и томатным пюре (см. 4.3.1); по желанию в борщ на бульоне из мяса или птицы можно добавить: 200–250 г нарезанной небольшими кусками утки, жареной (см. 12.5.1) или копченой (см. 18.2.1); варить 5–25 минут, после чего процедить; в процеженный борщ по желанию добавить: 450–600 г вареных грибов, мяса или птицы, из которых варился бульон, 1–2 ст. ложки лимонного сока и сахар по вкусу, 1 ч. ложку тертого имбиря, другие пряности и ароматическую зелень по вкусу (см. главу 22); борщ на воде или бульоне из растительных продуктов можно подавать холодным и заправлять сметаной — **базовый рецепт борща классического**

● компоненты предыдущего рецепта; добавить и заправку: 1–2 стакана процеженного белого соуса (см. 1.5.5) или разведенные в небольшом количестве бульона, а затем процеженные: 1 ст. ложку крахмала, 1–2 ст. ложки пассерованной до пожелтения муки (см. 9.1.2) или 2 ст. ложки молотой просеянной мацы, можно также вместо заправки использовать свеклу, припущенную в белом соусе (см. 6.3.1); по желанию лиризовать 2 желтками (см. 21.4.4) — **базовый рецепт борща классического заправочного**

● компоненты одного из базовых рецептов; вместо обычной свеклы использовать молодые корнеплоды и ботву («свекольник»), свежие или припущенные в жидкости (см. 4.3.1) — **борщ классический летний**

● компоненты одного из базовых рецептов, но использовать бульон из рыбной мелочи или рыбных отходов (см. 1.1.5); добавить перед подачей: 200–500 г вымоченного в воде филе анчоусов (соленых кильки, салаки, тюльки, хамсы) или соленой сельди — **борщ классический с анчоусами или сельдью**

● компоненты одного из базовых рецептов с использованием кипятка, а не бульона; добавить перед подачей 100–250 г крупно крошенной мацы (см. 11.6.8); гарнировать ароматической зеленью (см. главу 22) или зеленым луком — **борщ классический с мацой***, или **борщ классический пасхальный***

● компоненты одного из базовых рецептов, но использовать бульон из рыбной мелочи или рыбных отходов (см. 1.1.5); добавить перед подачей: 200–500 г филе жареной рыбы (см. 12.6.1) или отдельно сваренных рубленых изделий из рыбы (см. 2.6.1) — **борщ классический с рыбой**

● компоненты одного из базовых рецептов, но использовать бульон из рыбной мелочи или рыбных отходов (см. 1.1.5); добавить за 20 минут до конца варки: 200–300 г мелкой сушеной рыбы, бланшированной в кипятке (см. 21.4.1) — **борщ классический со снетками**

● компоненты одного из базовых рецептов; добавить перед подачей: 100–250 г отдельно сваренных сухофруктов; исключить из закладки чеснок и жгучие пряности — **борщ классический с сухофруктами***

● компоненты одного из базовых рецептов с использованием кипятка, а не бульона; добавить перед подачей: 500–600 г ушек, жаренных на конфорке (см. 12.7.1) — **борщ классический с ушками**

● компоненты одного из базовых рецептов с использованием кипятка, а не бульона; добавить перед подачей 450–600 г отдельно сваренных фрикаделек из мяса (см. 2.3.2) — **борщ классический с фрикадельками**

● компоненты одного из базовых рецептов; использовать бульон по-валашски — **борщ по-валашски**

● компоненты одного из базовых рецептов; добавить: 200–500 г нарезанного дольками картофеля (закладывать за 10–15 мин. до свеклы), нарезанные грибы или вареное мясо из бульона; вместе со свеклой заложить по 250–300 г мелко нарезанных листьев шпината и щавеля, 100 г мелко нарезанного зеленого лука; по желанию добавить: 150–250 г отдельно сваренных семян фасоли (см. 2.1.1) — **борщ с листовыми овощами, или борщ зеленый**

● компоненты одного из базовых рецептов; добавить: 200–500 г нарезанного дольками картофеля (закладывать за 10–15 мин. до свеклы), 200–400 г нашинкованной соломкой капусты (свежую капусту можно закладывать в начале приготовления и варить до мягкости, но сегодня, в связи с выведением сортов с лишненными горечи листьями, ее чаще всего закладывают в самом конце варки, чтобы она оставалась твердой); вместе со свеклой заложить 2–3 ст. ложки томатной пасты или 200–250 г мелко нарезанных бланшированных помидоров без кожуры (см. 1.5), или стакан густого