

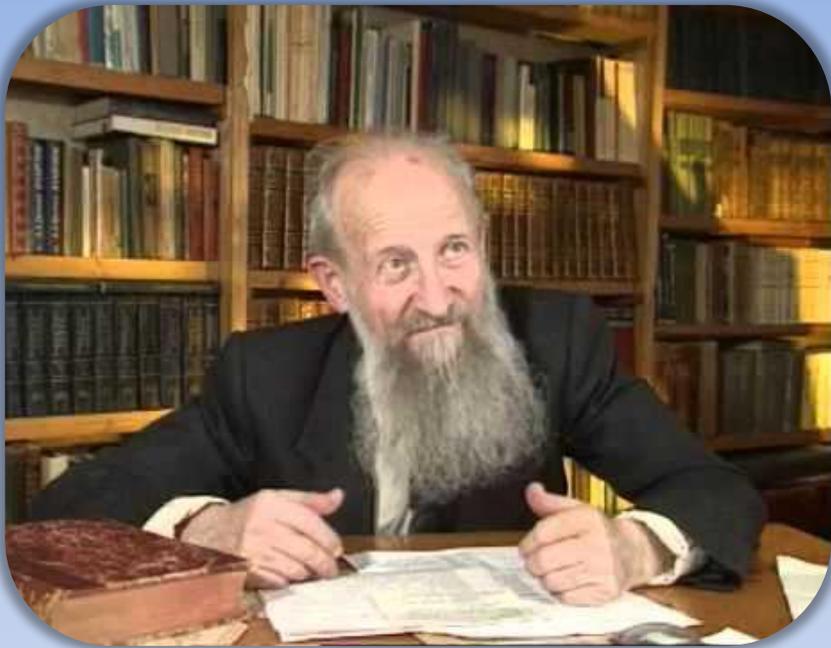


Уважаемые читатели!

Читальный зал предлагает Вашему вниманию виртуальную выставку, посвящённую работам гастронома, исследователя и популяризатора кулинарии

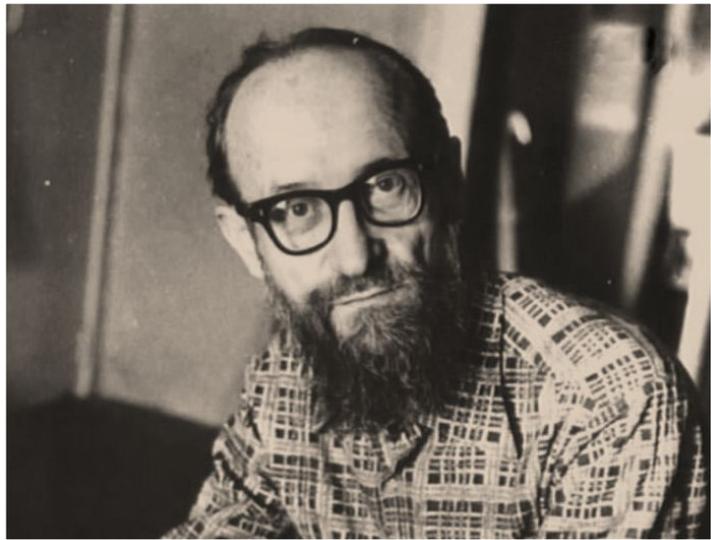
Вильяма Похлёбкина .

Если вы любите кулинарию не только как набор рецептов, но как отдельную культуру и хотите изучить ее историю, то книги В.В. Похлебкина - именно то, что вам нужно.



**Знаток
кулинарии
Вильям Похлёбкин**





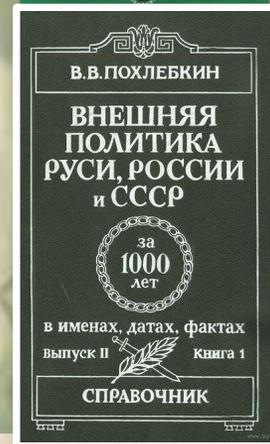
1923 – 2000

Вильям Васильевич родился в Москве в 1923 г. Его отец - революционер Василий Михайлов, который взял себе псевдоним Похлебкин еще в Гражданскую войну. Псевдоним прижился и сыграл роль символа в профессии его сына Вильяма.

Вильям Васильевич был участником Великой Отечественной войны. Окончил факультет международных отношений Московского государственного университета, где учился с 1945 по 1949 годы, став специалистом по внешней политике стран Центральной и Северной Европы. Защитил кандидатскую диссертацию.

Являлся действительным членом Российского географического общества с 1952 года и научным сотрудником Института истории с 1953 по 1963 годы. Основал журнал «Скандинавский сборник» (Тарту, Эстония), был его главным редактором с 1955 по 1961 годы, с 1962 года сотрудничал с журналом «Scandinavica» (Лондон, Норвич), а в 1957–1967 годах работал старшим преподавателем МГИМО и Высшей дипломатической школы МИД СССР, исторического и филологического факультетов МГУ. Написал ряд серьезных книг по истории.

В начале апреля 2000 года Вильям Похлебкин был найден убитым в своей квартире в Подольске. Убийство историка осталось нераскрытым.

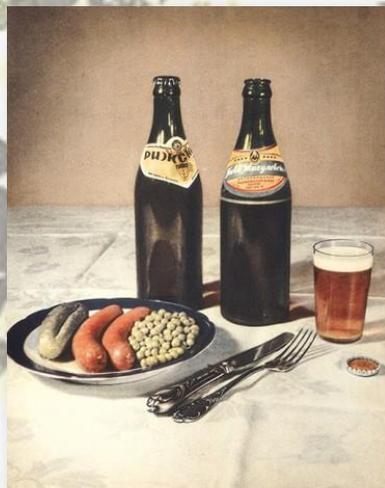




Вильям Васильевич с детства проявлял тягу к поварскому делу. Он признавался: «Ни у кого из нашей семьи не проявлялся этот поварской дар. Лишь во мне жива профессия прадеда, который служил поваром. Я не готовлю, я изобретаю. Есть у меня что-то такое на кончиках пальцев!» Его работы стали своеобразной школой вкусной и здоровой пищи в СССР.

Сначала кулинария была лишь увлечением профессионального историка, но постепенно стала занимать все большее место в его деятельности. Казалось бы, история и кулинария — вещи несовместные. Но это только на первый взгляд. Похлёбкин подходил к кулинарии с точки зрения истории и культуры.

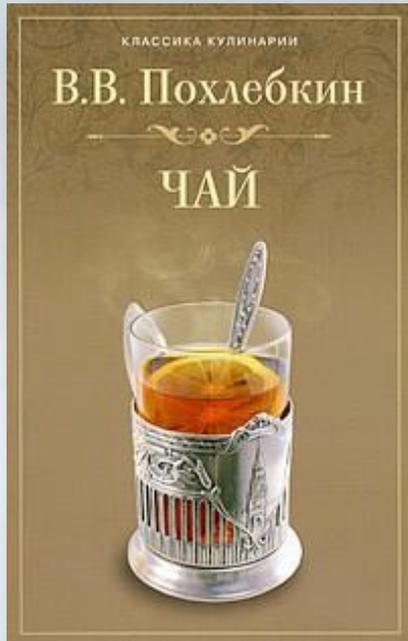




Первая публикация - Вильям Похлёбкин принял участие в написании «Книги о вкусной и здоровой пище», 1952 года издания (М.: Пищепромиздат).

Ни одна советская книга не переиздавалась так часто, как этот сборник рецептов. «Книга о вкусной и здоровой пище» выдержала 12 изданий и, если верить ее создателям, разошлась среди советских домохозяек восьмимиллионным тиражом. Сегодня экземпляр книги можно найти почти в каждом доме.

«Его сочинения - радость чтения». П. Вайль



Первая полная работа В. Похлёбкина о пищевых продуктах - «Чай: его типы, свойства, употребление» была опубликована в 1968 году в издательстве «Пищевая промышленность». Работа основывалась на чайной коллекции самого автора, собранной в 1955—1968 годах. У нас в стране не было музея чая, чайные коллекции существовали только при крупных чайных фабриках, как чисто служебные и закрытые для посторонних лиц отделы. Помощь в сборе коллекции

оказывали китайские чаеведы, образцы присылали также из Англии, ГДР, ФРГ. Советские дипломаты, работавшие в странах Юго—Восточной Азии, помогали собирать образцы редких чаев Камбоджи (синий чай), Таиланда, Индонезии, Вьетнама и Лаоса (поденный и квашеный чай).

Чтобы получить образец одного из редких сортов, историк специально обратился к правительству Центральноафриканской Республики.

Цитата из книги:

Соединение чая с лимоном в одном блюде - это чисто русское изобретение.



Читать онлайн

http://modernlib.ru/books/pohlebkin_vilyam_vasilevich/chay/read



Вильм Васильевич также писал кулинарные колонки в газете «Неделя», и ряд читателей покупали газету исключительно ради них. В то же время в ответ на публикувавшиеся в «Неделе» рецепты Похлёбкина приходили письма, где советские читатели возмущались, в частности, упоминаниями осетрины, которой не было в продаже.

«Вкусные рассказы» Похлёбкина регулярно публиковались и в «Огоньке».



НА ЛЮБОЙ ВКУС!

Десерт возник позднее всех других блюд нашего стола, остав в своем создании от первых и вторых блюд примерно на 650—700 лет.

В последнее время самой популярной формой десерта стали готовые кондитерские изделия — торт, пирожное, печенье, ватрушки, конфеты, варенье — с чаем или с кофе. Удобно: не надо готовить!

Между тем в классическом десерте большое место занимают блюда мягкие, протертые, нежные — суфле, бланманже, муссы, кисели, снежки, соложенки, воздушные пироги, грис-халвы, гурьевские каши. Они, конечно, требуют времени на приготовление, связанное с протираем, взбиванием и, главное, с варкой. Тут уж за три минуты не обойдешься! Но зато вкусно!

Почему-то вообще считается обязательным готовить на праздник, даже когда есть время, тот же торт, пирог, а не гурьевскую кашу. Многих отпугивает само название: «Каша?! Столь прозрачно для праздника!» И не знают они, что блюдо это к кашам не имеет никакого отношения: только название!

Я горячо рекомендую его к праздничному столу: несложно, доступно и по продуктам, и по цене. Рецепт есть в любых поваренных книгах.

Ну, а для любителей новинок предлагаю еще один десерт, доступный по составу продуктов, несложный в приготовлении, дешевой, красивый, исключительно нежный, приятный на вкус и оригинальный по композиции. Единственный недостаток — названия он пока не имеет...

Состав продуктов:

Стакан толченых, хорошо просушенных сухарей любого черного хлеба, полстакана сахарного песка или пудры, 2—3 столовые ложки меда, 6—8 крупных яблок лучше антоновских, 1—2 яичных белка, стакан-полтора сливок или густой сметаны, стакан сиропа от красного или темного варенья (дубинки, малины, ежевики, черники, черной смородины, вишни), 3—4 чайные ложки крахмала (картофельной муки или кукурузного крахмала). Желательны еще на-

нилин (или ваниль), корица (чайная ложка), гвоздика (1—2 бутончика).

Приготовление:

● Сухари залить холодной кипяченой водой, оставить на 3—4 часа в эмалированной посуде, а

затем вскипятить, добавив по вкусу мед или сахар. Дать остыть до теплого состояния, добавить ванилин, охладить, чтобы получилась киселеобразная масса.

● Яблоки испечь в духовке, протереть, очистив от семян и кожицы, добавить взбитые белки и сахарную

пудру (но не песок!)

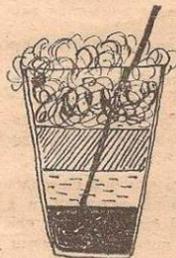
● Сироп от варенья разделить на две части — поровну. Одну часть с добавлением 2—3 столовых ложек кипяченой воды (если сироп густой) довести до кипения и влить в него крахмальное молоко (крахмал, разведенный водой). Быстро размешивая, снять с огня. Затем, продолжая размешивать состав, влить в него вторую половину сиропа от варенья (это может быть и сироп другого варенья).

● Сливки взбить до появления плотных хлопьев.

Взять большой цилиндрический или конический стеклянный сосуд (прозрачный) и влить в него последовательно: киселеобразную хлебную массу, яблочную, подготовленное варенье, а сверху залить все взбитыми сливками. Эти же продукты можно налить также прямо в стакан или фужер.

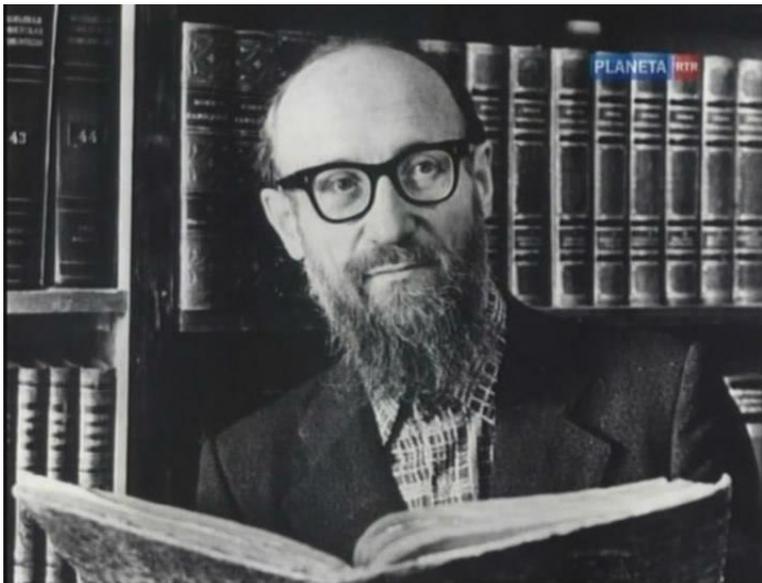
Есть надо длинной ложкой, чтобы одновременно (хотя и понемногу!) захватить все слои.

В. ПОХЛЁБКИН.



Одна из заметок В. Похлёбкина
В газете «Неделя» в 1970-е годы





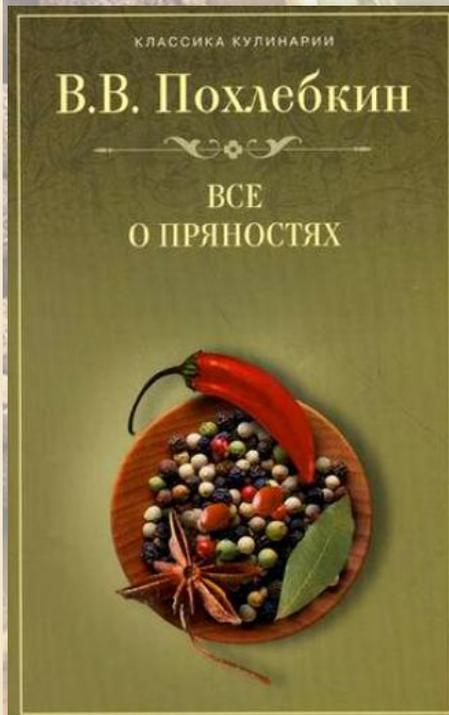
Вот как вспоминает о Вильяме Васильеве редактор газеты «Неделя» Елена Мушкина:

«Маленький, хиленький, полуседой, полулысый... Бороденка серая, жидкая, торчащая в разные стороны, так и хочется подёргать. Галстук на боку, пальто потёртое. И неподъёмный портфель с гениальными статьями. То, что они гениальные, я поняла сразу.

Первую статью написал быстро: «Праздничный пирог». Читаю — глазам не верю. Конечно, рецепты, как же без них! Но обычно в наших кулинарных материалах рецепты составляли тело статьи, фактуру, суть. Ради них статья и писалась.

У Похлебкина рецепты как бы между прочим. Нужное, но вторичное. А главное — то, чего в советской печати до него не было: история кулинарии и кулинарная публицистика».





Книга «**Всё о пряностях**» вышла в Москве в издательстве «Пищевая промышленность» в 1973. Тема книги – пряности, их происхождение, увлекательная история поисков пряностей. Автор дает классификацию пряных растений, знакомит со свойствами, качеством, значением, применением, нормами и правилами употребления отдельных видов пряностей, приводит примеры их сочетания с пищей и друг с другом. Приложением к книге являются рецепты приготовления блюд с пряностями.

Цитата из книги:

Чаще всего в домашней кулинарии употребляют не более десятка пряностей. А ведь их насчитывается более полутора сотен!



Читать онлайн

<https://www.litmir.me/br/?b=22103&p=1>

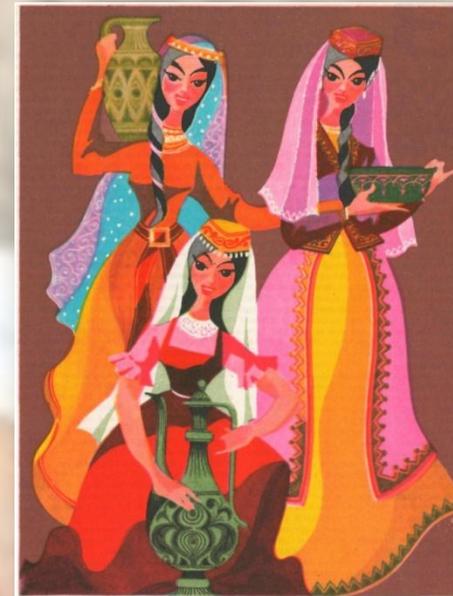


В 1978 г. в издательстве «Легкая и пищевая промышленность» вышла книга **«Национальные кухни наших народов»**. Работа над книгой велась в течение десяти лет как в архивах, так и на местах, в различных регионах. Было собрано множество рецептов и описаний приготовления национальных блюд народов, входивших в СССР - от описаний кухонь народов Прибалтики до рецептов якутских и бурятских блюд.



Неудивительно, что именно эта книга стала настольной у многих домохозяек в 90-е годы. Ведь рецепты предлагаемых оригинальных блюд предлагалось готовить из доступных продуктов.

По инициативе иностранных коллег автора книга была переведена на финский, английский, немецкий, хорватский, португальский и венгерский языки.



Читать онлайн

<http://www.e-reading.club/book.php?book=46184>



Продолжением «Национальной кухни наших народов» стала книга «**О зарубежных кухнях**», включающая основные рецепты китайской, шотландской и финской кухни.



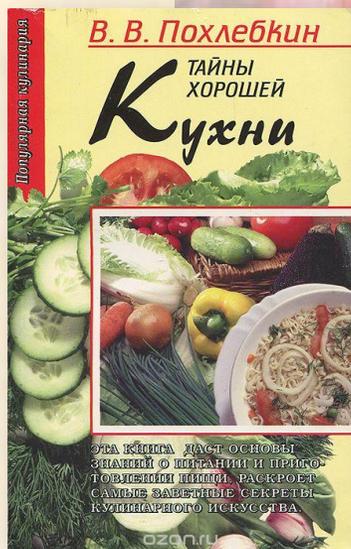
Цитата из книги:

Один из характерных и, пожалуй, исключительно национальных приемов китайской кулинарии — это настойчивое, а порой даже навязчивое стремление к маскировке истинного состава и качества продуктов... Соевой растительной массе стремятся длительной (иногда многолетней!) обработкой придать запах сыра, ветчины, колбасы, яиц, а настоящие свежие яйца — лишить во что бы то ни стало их природного вкуса путем длительного маринования и выдержки в земле в известковых капсулах.

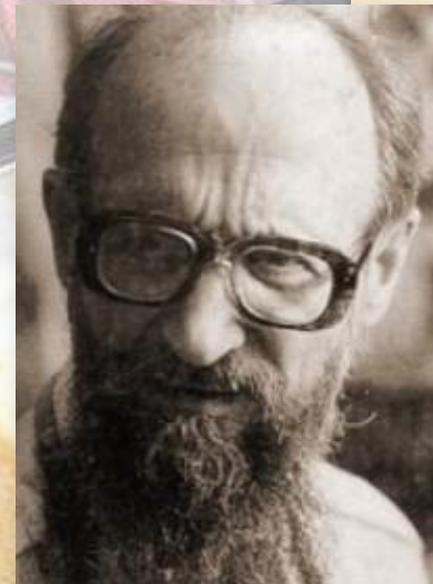


Читать онлайн

http://litlife.club/br/?b=182953&p=322#section_1315



Книга «Тайны хорошей кухни» впервые вышла в издательстве «Молодая Гвардия» в 1979 году в серии «Эврика». Эта книга не сборник рецептов, а увлекательный рассказ о профессии, которой должен владеть каждый. Читатели узнают о различных видах приготовления пищи, больших и малых секретах кулинарного искусства, найдут практические советы. Все это поможет молодым семьям не только вкусно и быстро готовить, но и получать удовольствие от этого процесса.



Цитата из книги:

Только в прочной, постоянной семье едят суп регулярно. Отсутствие супа в доме - один из первых показателей и признаков семейного неблагополучия.



Читать онлайн

[http://www.e-reading.mobi/bookreader.php/46188/Pohl_ebkin - Tainy_horosheii_ku_hni.html](http://www.e-reading.mobi/bookreader.php/46188/Pohl_ebkin_-_Tainy_horosheii_ku_hni.html)

В. В. Похлебкин

ЗАНИМАТЕЛЬНАЯ КУЛИНАРИЯ



Книга «Занимательная кулинария», продолжая «Тайны хорошей кухни», увидела свет несколько позже, в 1983 году в издательстве «Лёгкая и пищевая промышленность». В книге два раздела. В первом разделе автор рассказывает о видах очагов (печей, нагревательных приборов), о воздействии разных типов огня на вкус продуктов, о кухонной утвари и инструментах, о сущности процессов, происходящих во время приготовления пищи, необычных способах готовки. А во втором – об удивительных свойствах и исторических фактах известных продуктов и блюд, привычных для каждого человека: соуса, хлеба, салатов, солений, яичных блюд и т.д.



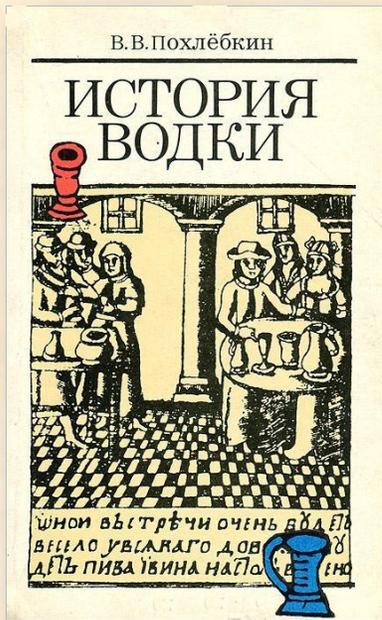
Цитата из книги:

Салаты как блюдо пришли в международную кухню из Италии, а точнее из Древнего Рима, где под салатом понималось одно единственное блюдо, состоявшее из эндивия, петрушки и лука, приправленных мёдом, перцем, солью и уксусом.



Читать онлайн

<http://litresp.ru/chitat/ru/П/пohlyobkin-vilijam-vasiljevich/bolishaya-enciklopediya-kulinarного-iskusstva-vse-recepti-vv->

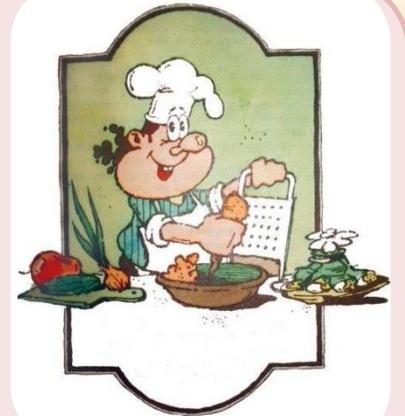


Необычной была судьба книги В. Похлебкина **«История водки»** (первое издание – 1991, в 1992 вышла в английском переводе). Автор, сам спиртного не пивший, взялся за это исследование из-за международного патентного спора между Польшей и СССР о праве на бренд «водка».



Похлебкину удалось найти свидетельства, что перегонкой водки в Московской Руси начали заниматься не позднее 1478 года.

В 1993 году Вильям Васильевич Похлёбкин был награждён международной премией Ланге Черетто (Langhe Ceretto Prize) за выдающиеся книги в области кулинарии, присуждаемой винным заводом братьев Черетто на основе рекомендаций интернационального жюри кулинаров Англии, Франции, Германии и Италии. Похлёбкин стал лауреатом этой премии, в частности, как автор книги «История водки».



Читать онлайн

<https://www.litm.ir.me/br/?b=22093&p=1>

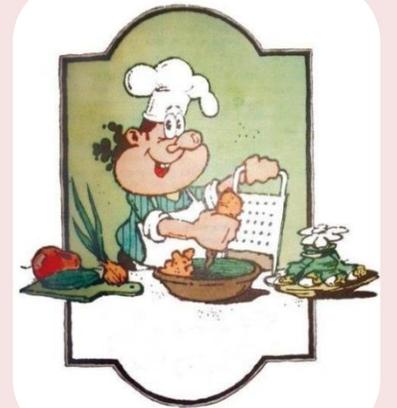


Знаменитый «Кулинарный словарь» Похлебкина, написанный в конце 80-х годов. Эта книга призвана ответить на все актуальные вопросы и профессионала, и любителя, включая спектр международных (французских, латинских, греческих, немецких, китайских и других) терминов, понятий, блюд и методов их приготовления, сложившихся за всю богатую тысячелетнюю историю мировой кулинарной практики.



Цитата из книги:

ВРЕМЯ ЕДЫ. В старину пору время еды называли вытью. Каждая выть также имела название: перехватка (7 часов), полдник (11 часов), обед (15 часов), паобед (17-18 часов), ужин (20-21 час) паужин (23 часа). С конца XVIII— начала XIX в. устанавливают следующие выти: завтрак (от 6 до 8 часов), полдник (от 10 до 11 часов), обед (между 14 и 15 часами), чай (17-18 часов), ужин (20-21 час).



Читать онлайн

<http://www.rulit.me/books/o-kulinarii-ot-a-do-ya-slovar-spravochnik-read-458138-1.html>

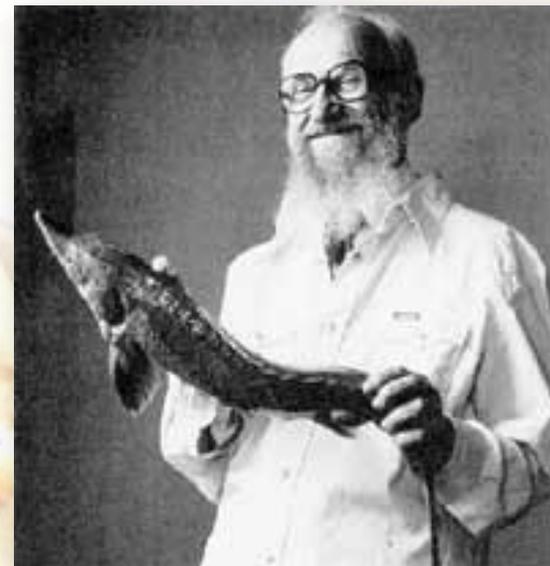


Написанная в начале 90-х годов книга **«Моя кухня и моё меню»** совершенно необычна. Она состоит из двух частей. В первой части автор рассказывает, в чём состоит искусство составления меню, от чего зависит выбор и построение меню, рассматривает историю меню России от 19 века до конца 20-го века, рассказывает о меню постного и вегетарианского стола. Похлёбкин рассматривает не только меню адвокатов, артистов, буржуазной интеллигенции, но и меню отдыхающих в домах отдыха, меню космонавтов.

Вильям Похлёбкин делится собственными поварскими секретами, откликнувшись на просьбы читателей поделиться собственным опытом; в сборник включены рецепты блюд не классических, а созданных «экспромтом», без следования определенной, предписанной рецептуре и технологии.

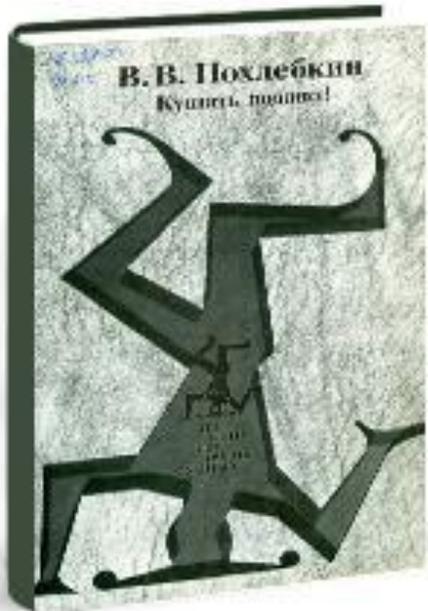
Цитата из книги:

Нет плохих продуктов — есть плохие повара. Или только очень хорошие. Середины тут не бывает!

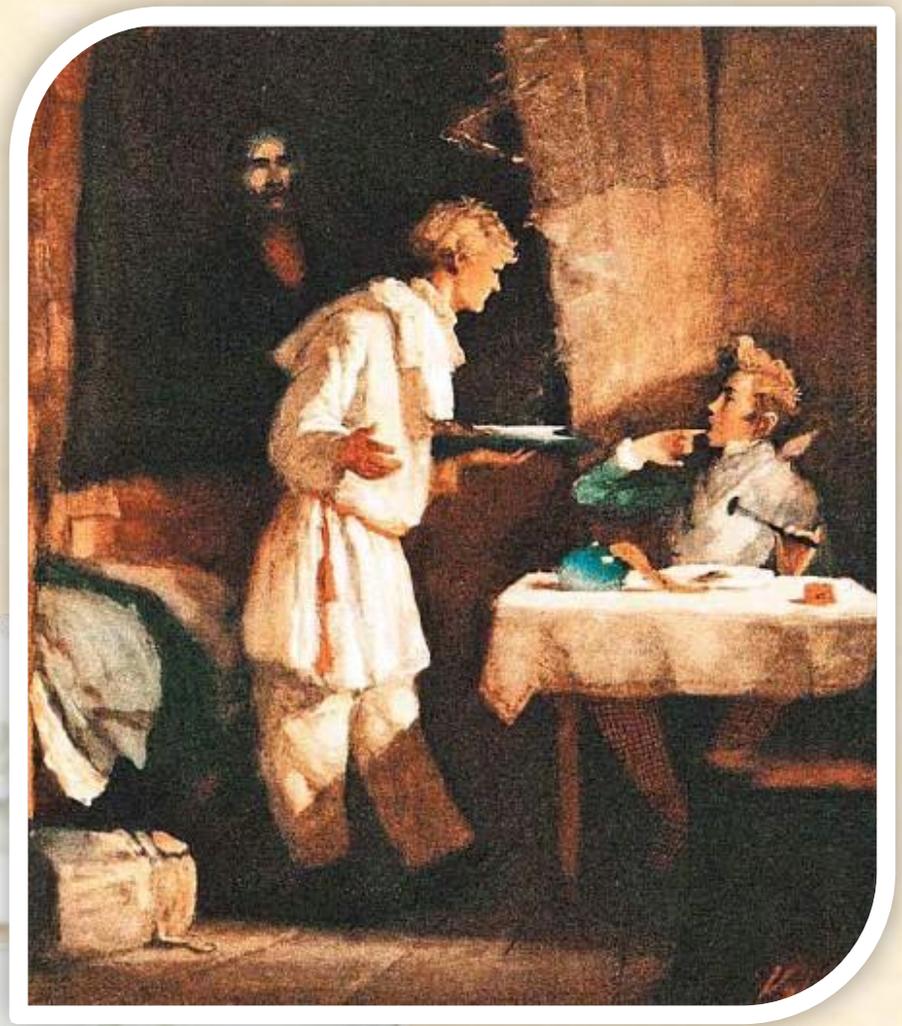


Читать онлайн

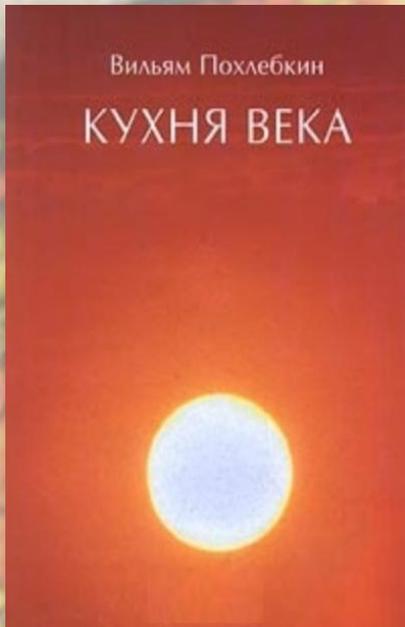
http://modernlib.ru/books/pohlebkin_vilyam_va_silevich/moya_kuhnya_i_moe_menu/read/



«Кушать подано!». Репертуар кушаний и напитков в русской классической драматургии с конца XVIII до начала XX столетий. — Москва, 1993



Что едят герои русской классической драматургии? Каковы кулинарные вкусы их создателей? Ужин Митрофанушки и завтрак Хлестакова. Обед Крылова и пирушка Грибоедова. Великий гастроном Александр Пушкин. Кулинарные ошибки героев Чехова. Это и многое другое — в книге В. Похлебкина «Кушать подано!». Захватывающий рассказ о театре, о тайнах русской кухни, о характере русского народа.

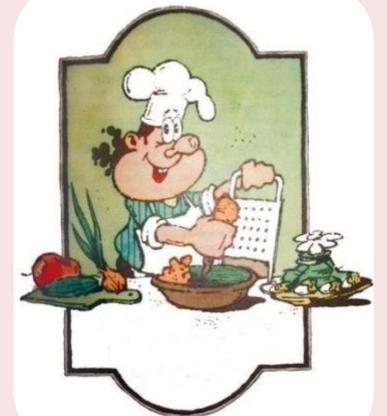


«Кухня века» - последняя, итоговая книга Вильяма Васильевича Похлебкина, завершенная им за несколько дней до трагической гибели. Вышла в московском издательстве Полифакт в 2000 году. Книга - первое подробное исследование истории русской кухни в XX веке, дополненное главами об основных кухнях мира, о системах питания и эволюции кухонной утвари, а также кулинарными биографиями "великих едоков" столетия и титулованных поваров.



Цитата из книги:

Пища в процессе исторического развития общества и конкретно в жизни людей играет не только выдающуюся и даже определяющую роль, но и относится к разряду культуры человечества, материальной культуры.

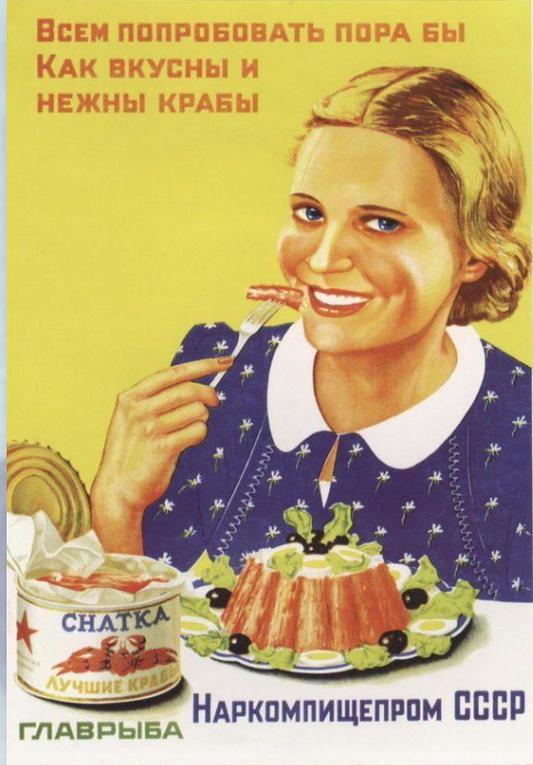


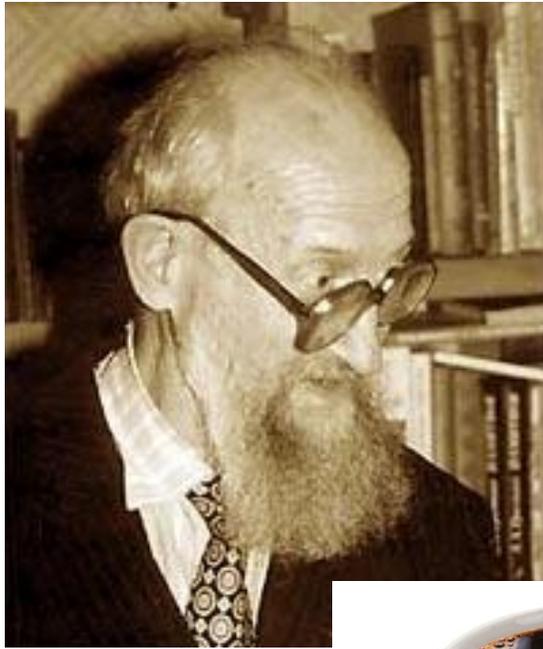
Читать онлайн

<https://profilib.net/chtenie/146325/vilyam-pokhlebkina-kukhnya-veka.php>

Содержание книги «Кухня века» не может не вызвать интерес:

- Стол господствующих классов Европы (1900-1904).
- Питание в русской армии (1905-1908).
- Серебряный век русской и европейской кулинарии (1903-1913).
- Еда в годы первой мировой войны (1914-1917).
- Еда в эпоху революции и гражданской войны в России (1917-1922).
- Еда и организация кулинарного производства в годы НЭПа (1922-1926).
- Становление и развитие советской кухни (1926-1941).
- Западноевропейская кулинария между мировыми войнами (1919-1940).
- Еда в годы Великой отечественной войны (1941-1945).
- Еда в СССР после войны (1945-1954).
- Изменения в питании советского народа с сер. 50-х годов до нач. 70-х гг.
- Пищевые идеалы советского народа в 70-х и первой пол. 80-х годов.
- Антиалкогольная кампания в период `перестройки` (1985-1991).
- Крупнейшие кулинары XX в. (В.И. Ленин, И.В. Сталин)
- Знаменитые едоки ... и ТАК ДАЛЕЕ.





Чтобы полнее рассказать об этом интересном исследователе кулинарии, хочется привести некоторые факты:

- Похлёбкин был автором свыше 50 книг и большого числа статей. Долгое время его книги оставались неопубликованными, большинство было напечатано после распада Советского Союза. Опубликованные одновременно, они дали повод предположению, что «Похлёбкин» – псевдоним целой артели писателей.



- Общий тираж его книг приближается к ста миллионам.
- В книге «Моя кухня и мое меню» Вильям Похлебкин предложил отмечать день российских поваров 5 сентября, так как к этому дню 1016 года относится первое упоминание о поварях в русских летописях. Правда, повар в тот день сыграл неблагоприятную роль: по летописному свидетельству, именно поваром был убит князь муромский Глеб.
- Его называли «кулинарным Менделеевым» за его гастрономические открытия.



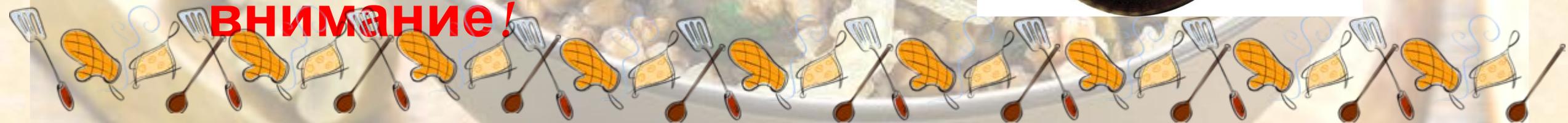


Вот и подошёл к концу просмотр виртуальной выставки. Будем рады, если Вам понравилось.

ЗаклЮчить хотелось бы словами писателя, эссеиста Александра Гениса: «Кулинарная художественная литература способна объединить низ с верхом, тело с духом, желудок с сердцем, низменные потребности с духовными порывами, прозу жизни с ее поэзией. Именно такой литературой и занимается (занимался) Вильям Васильевич Похлебкин».

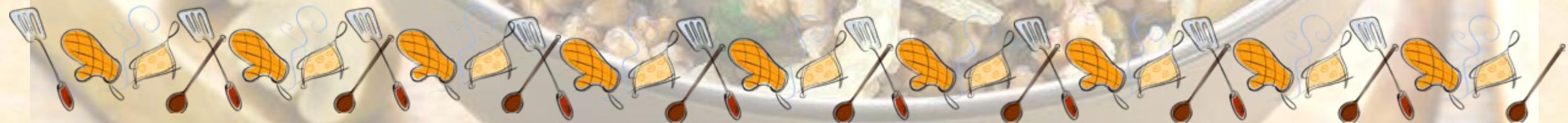


**Спасибо за
внимание!**



Использованные электронные ресурсы:

- http://modernlib.ru/books/pohlebkin_vilyam_vasilevich/
- http://modernlib.ru/books/pohlebkin_vilyam_vasilevich/chay/read
- <http://www.e-reading.club/book.php?book=46184>
- http://litlife.club/br/?b=182953&p=322#section_131
- http://www.e-reading.mobi/bookreader.php/46188/Pohlebkin_-
- [_Taiiny_horosheii_kuhni.html](#)
- <http://litresp.ru/chitat/ru/П/pohlyobkin-vilijam-vasiljevich/boljshaya-e-nciklopediya-kulinarnogo-iskusstva-vse-recepti-vv->
- <https://www.litmir.me/br/?b=22093&p=1>
- http://modernlib.ru/books/pohlebkin_vilyam_vasilevich/moya_kuhnya_i_moe_menyu/read/
- [https://profilib.net/chtenie/146325/vilyam-pokhlebin-kukhnya-veka.p hp](https://profilib.net/chtenie/146325/vilyam-pokhlebin-kukhnya-veka.php)
- <http://polit.ru/news/2015/08/20/pohlebkin/>
- <http://magazines.russ.ru/zvezda/2000/1/genis.html>
- <https://eda.wikireading.ru/74738>
- <https://www.svoboda.org/a/24198349.html>





Идея, подготовка материала и дизайн



Заведующая
читальным залом
ЦГБ им. Л.Н. Толстого

О.В. Амелина

