



# СОДЕРЖАНИЕ



**Слово автора 8**

## **ВСТУПИТЕЛЬНАЯ ЧАСТЬ. О ХЛЕБЕ И КОЛБАСЕ**

<b>ХЛЕБ И ЕГО КОМПОНЕНТЫ</b>	<b>12</b>
ИСТОРИЯ ХЛЕБА	12
ВЫБОР МУКИ	14
ОСОБЕННОСТИ ДРОЖЖЕЙ	16
САХАР И СОЛОД В ДОМАШНЕЙ ВЫПЕЧКЕ	18
СОВЕТЫ ПРИ ВЫБОРЕ СОЛИ И ВОДЫ	20
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ДОБАВЛЕНИЮ ЖИРОВ И МАСЕЛ	21

<b>КОЛБАСА И ЕЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ</b>	<b>22</b>
ОСОБЕННОСТИ И ИСТОРИЯ СВИНИНЫ	22
ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА	
КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ	25
В ЦЕЛОМ ПРОЦЕСС ИЗГОТОВЛЕНИЯ	
САЛЯМИ ВЫГЛЯДИТ СЛЕДУЮЩИМ ОБРАЗОМ	26
ПИЩЕВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ КОЛБАС	29

## **ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ. РЕЦЕПТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ**

<b>ВЫПЕЧКА ХЛЕБА И МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ. РЕЦЕПТЫ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ЗАКВАСОК</b>	<b>34</b>
КЛАССИЧЕСКАЯ ЯБЛОЧНАЯ ЗАКВАСКА	36
ЯБЛОЧНАЯ ЗАКВАСКА ЛИКОЛИТ	36
АПУЛИЙСКИЙ ХЛЕБ	39
ХЛЕБ С КУКУРУЗНОЙ МУКОЙ	39
ХЛЕБ 7 ЗЛАКОВ	40
ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	40
ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ С ДОБАВКАМИ	40
ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ ИЗ ТВЕРДЫХ СОРТОВ ПШЕНИЦЫ	41
ХЛЕБ ИЗ ЦЕЛЬНОЙ И ГРЕЧИШНОЙ МУКИ	41
ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ НА ОПАРЕ	43



БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ	43
ХЛЕБ С ИЗЮМОМ	44
ХЛЕБ ЧАБАТТА	45
СЫРНЫЙ ХЛЕБ	46
ФОКАЧЧА	46
ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ	47
ПИЦЦА РИМСКАЯ	47
СДОБНАЯ БУЛКА БРИОШЬ	48
ЛЕПЕШКА ПЬЯДИНА	49
ПЫШНЫЕ БУЛОЧКИ НА МОЛОКЕ	49
ПЫШНЫЕ ЦЕЛЬНЫЕ БУЛОЧКИ НА МОЛОКЕ	50
БУЛОЧКИ ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ И ХОТ-ДОГОВ	50
КРЕКЕРЫ С ДОБАВКАМИ	52
ХЛЕБНЫЕ ПАЛОЧКИ ГРИССИНИ	52

## **РЕЦЕПТЫ КОЛБАС И ВЫДЕРЖАННОГО МЯСА 56**

СЫРОВАЯ ВЕТЧИНА ПРОШУТТО	58
КОПЧЕНАЯ СВИНАЯ ГРУДИНКА	60
КОПЧЕНАЯ ГОВЯЖЬЯ ГРУДИНКА	61
РУЛЕТ ПОРКЕТТА ИЗ СВИНИНЫ	62
СЫРОВАЯ СВИНЫЕ ЩЕКИ ГУАНЧАЛЕ И ГРУДИНКА ПАНЧЕТТА	62
СЫРОВАЯ КОЛБАСЫ КУЛАТЕЛЛО И ФЬОККО	64
СЫРОВАЯ ФАБРИАНСКАЯ КОЛБАСА	65
СЫРОВАЯ ОСТРАЯ КОЛБАСА (ОСТРАЯ САЛЯМИ)	66
СЫРОВАЯ КОЛБАСА С СОЛЬЮ И ПЕРЦЕМ (САЛЯМИ)	66
ВАРЕНАЯ КОЛБАСА МОРТАДЕЛЛА	68
ВАРЕНАЯ ВЕТЧИНА	70
КОЛБАСА КОППА ИЗ ЦЕЛЬНОЙ СВИНОЙ ШЕЙКИ	70
КОПЧЕННЫЕ СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ	71
ВАРЕНАЯ КОЛБАСА КОТЕКИНО	71
КОЛБАСКИ ИЗ ЯГНЯТИНЫ	74
ОСТРЫЕ ГОВЯЖЬИ КОЛБАСКИ	74
КОЛБАСКИ КУРИНЫЕ	74
КОЛБАСКИ ИЗ ИНДЕЙКИ	75
КОЛБАСКИ УТИНЫЕ	75
КОЛБАСКИ ИЗ СВИНИНЫ	76
ТОПЛЕННОЕ СВИНОЕ САЛО	76
КОЛБАСКИ ПОД ТОПЛЕННЫМ СВИНЫМ САЛОМ	79
ШКУРКА СВИНАЯ	79
ГРУДКА ИНДЕЙКИ В МЕДУ	79



## **РЕЦЕПТЫ НА ОСНОВЕ ГОТОВЫХ ХЛЕБОВ И КОЛБАС. ЗАПРАВКИ И СОУСЫ 80**

- КОНФИТЮР ИЗ ГРУШ 80
- СОЕВЫЙ СИРОП 80
- СОУС ИЗ ШПРОТ 81
- ВИШНЕВО-БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ СИРОП 81
- СОУС ПЕСТО ИЗ РУКОЛЫ 81
- СОУС ГУАКАМОЛЕ 82
- СОУС ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ 82
- ДОМАШНИЙ МАЙОНЕЗ 82
- СЫРНЫЙ КРЕМ 83
- ТОМАТНЫЙ СОУС 83
- ГОРЧИЧНЫЙ СОУС 83
- ЯБЛОЧНЫЙ УКСУС 84
- УВАРЕННОЕ ВИНО 84
- ЗАСАХАРЕННЫЙ ЛУК 84
- ПЮРЕ ИЗ БРОККОЛИ И ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ С РОЗМАРИНОМ 85
- ОСТРЫЙ СОУС 85
- КУРИНЫЙ БУЛЬОН 86
- СВИНОЙ БУЛЬОН 86
- ВЯЛЕННЫЕ ПОМИДОРЫ В МАСЛЕ 87
- ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ С АРОМАТОМ ТРЮФЕЛЯ 87

## **САЛАТЫ И ЗАКУСКИ 88**

- БЕЛЫЕ ГРИБЫ В МАСЛЕ 88
- СВИНОЙ ХОЛОДЕЦ ТЕРРИНА С ОЛИВКАМИ 89
- САЛАТ С РУЛЕТОМ ПОРКЕТТА ИЗ СВИНИНЫ  
ПОД СОУСОМ ПЕСТО И ВИШНЕВО-БАЛЬЗАМИЧЕСКИМ СИРОПОМ 90
- ИНДЕЙКА В СОУСЕ ИЗ ШПРОТ 90
- ФРУКТОВО-ОВОЩНОЙ САЛАТ С ИНДЕЙКОЙ В МЕДУ 92
- КРЕКЕРЫ С КОЛБАСОЙ КОППА И ВЯЛЕННЫМИ ПОМИДОРАМИ 92
- КАРТОФЕЛЬНЫЕ КРОКЕТЫ С СЫРОМ
- МОЦЦАРЕЛЛА И СЫРОВЯЛЕННОЙ ОСТРОЙ КОЛБАСОЙ 94
- ПИРОЖКИ С РАЗНЫМИ НАЧИНКАМИ 97
- НАЧИНКИ ДЛЯ ПИРОЖКОВ 97-98
- БОЛЬШОЕ МЯСНОЕ АССОРТИ ИЗ КОЛБАСОК НА ГРИЛЕ С КАРТОШКОЙ В БЕКОНЕ 99
- ИТАЛЬЯНСКИЕ ПИРОЖКИ ПАНЦЕРОТТИ С РАЗНЫМИ НАЧИНКАМИ 100
- ХЛЕБНЫЕ ПАЛОЧКИ ГРИССИНИ С ГРУДИНКОЙ И АРТИШОКАМИ 101

## **СУПЫ И ВТОРЫЕ БЛЮДА 102**

- ФАСОЛЕВЫЙ СУП С КОЛБАСКАМИ И ХРУСТЯЩЕЙ СВИНОЙ ШКУРКОЙ 102
- БОРЩ С КОПЧЕНЫМИ СВИНЫМИ РЕБРЫШКАМИ 104



СУП С САВОЙСКОЙ КАПУСТОЙ, КОЛБАСОЙ КОТЕКИНО И БЕКОНОМ	106
ЛАПША ПАССАТЕЛЛИ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ В КУРИНОМ БУЛЬОНЕ	107
РУЛЕТКИ КАННЕЛЛОНИ С ВЕТЧИНОЙ ПРОШУТТО И СЫРОМ МОЦЦАРЕЛЛА ПОД СОУСОМ ИЗ ПОМИДОРОВ	108
ПИКАНТНАЯ ПИЦЦА	110
ПАСТА ПЕННЕ С КОЛБАСКАМИ, ОСТРЫМ ПЕРЦЕМ И ПАРМЕЗАНОМ	110
СПАГЕТТИ С СОУСОМ КАРБОНАРА	113

## **ХЛЕБ И КОЛБАСА. БУТЕРБРОДЫ, ГАМБУРГЕРЫ, БУЛОЧКИ 114**

ХЛЕБ С ФАБРИАНСКОЙ КОЛБАСОЙ И ОСТРЫМ СОУСОМ	114
ХЛЕБ, ВЕТЧИНА ПРОШУТТО И МОЦЦАРЕЛЛА ФЬОР ДИ ЛАТТЕ	114
ХЛЕБ ЧАБАТТА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ, ЖАРЕНЫМ ЯЙЦОМ И БЕКОНОМ	116
БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ С ПЮРЕ ИЗ БРОККОЛИ И ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ С РОЗМАРИНОМ, КОЛБАСОЙ КОТЕКИНО И УВАРЕННЫМ ВИНОМ	116
ХЛЕБ ИЗ ЦЕЛЬНОЙ И ГРЕЧИШНОЙ МУКИ С КОЛБАСОЙ МОРТАДЕЛЛА И СЫРНЫМ КРЕМОМ С АРОМАТОМ ТРЮФЕЛЯ	117
ХЛЕБ 7 ЗЛАКОВ, СЫР БУРРАТА, ПОМИДОРЫ И АНЧОУСЫ	118
БРУСКЕТТА (ПОДЖАРЕННЫЙ ХЛЕБ) С ОВОЩАМИ НА ГРИЛЕ	118
ЛЕПЕШКА ПЬЯДИНА С ВЕТЧИНОЙ, РУКОЛОЙ И ПОМИДОРОМ	120
ЛЕПЕШКА ПЬЯДИНА СО СВИНЫМИ КОЛБАСКАМИ, ВЯЛЕНЫМИ ПОМИДОРАМИ, ШПИНАТОМ И МОЦЦАРЕЛЛОЙ	120
СЫРНЫЙ ХЛЕБ С НАЧИНКОЙ	122
ГАМБУРГЕР С ОСТРЫМИ ГОВЯЖЬИМИ КОЛБАСКАМИ	124
ГАМБУРГЕР С КУРИНЫМИ КОЛБАСКАМИ	124
БУЛКА БРИОШЬ, ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ И КОНФИТЮР ИЗ ГРУШ	126
БУЛОЧКИ С ОЛИВКАМИ И КОЛБАСОЙ КУЛАТЕЛЛО	127
БУЛОЧКИ НА МОЛОКЕ С КОПЧЕНОЙ ГРУДИНКОЙ ИЗ ГОВЯДИНЫ, СОУСОМ ГУАКАМОЛЕ И СОЕВЫМ СИРОПОМ	128

## **ДОМАШНИЙ СЫР 129**

СЫР БУРРАТА	129
МОЦЦАРЕЛЛА ФЬОР ДИ ЛАТТЕ	130
МАСКАРПОНЕ	132
ДЕСЕРТ ОТ ШЕФА — ПАНЕМИ-СУ!	132

## **ПРИЛОЖЕНИЕ 134**

СООТНОШЕНИЕ МЕР ВЕСА	134
ГЛОССАРИЙ	135
РАЗДЕЛКА СВИНОЙ ТУШИ	138

## **АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ 140**

## **БЛАГОДАРНОСТИ 142**



## La parola dell'autore



Scrivo questo libro, perché ho voglia di dividere con voi, quanto ho appreso nella preparazione di pane, lievitati e di carni stagionate e insaccate. Negli ultimi anni oltre a svolgere il mio lavoro di chef, ho nel tempo libero approfondito con periodi di stage in Italia, in panetterie, pizzerie e laboratori, salumeri, tecniche, segreti, trucchi come preparare un buon lievito e un buon salume in casa, o nel mio caso, al ristorante. Qui di seguito avremmo ricette, fotografie e alcuni piccoli accorgimenti che dovremmo tenere in considerazione prima di iniziare a lavorare. Ovviamente, gli ingredienti sono i protagonisti assoluti in cucina e anche in questo caso giocano un ruolo importantissimo. Le macchine, attrezzature e forni aiutano ad ottenere dei risultati migliori. Cominciamo a lavorare insieme...

---

## Слово автора

Написанию этой книги послужило мое желание разделить с вами свои знания о приготовлении хлеба, заквасок, вяленого мяса и колбасных изделий. В последние годы помимо своей основной работы в качестве шеф-повара, в свое свободное время и в периоды стажировки в Италии в различных хлебопекарнях, пиццериях и цехах я углублял свои знания, открывал новые техники, секреты и хитрости для того, чтобы сделать хорошую домашнюю закваску и колбасу для себя, ну или, в моем случае, для ресторана. У нас здесь найдутся рецепты, фотографии и некоторые советы, которые нужно учитывать перед началом работы. Естественно, ингредиенты являются главными составляющими на кухне, и в этом случае играют важнейшую роль. Приборы, оборудование и печи помогают нам достичь наилучших результатов. Приступим к работе вместе...





ВИД ГОРОДА ОСТРА. ЦЕНТРАЛЬНАЯ ИТАЛИЯ





Андреа Галли родом из местечка Остра, Италия.



# Вступительная часть

О хлебе и колбасе





# Хлеб и его компоненты

## История хлеба

Хлеб – это пищевой продукт, который получают путем закваски из смеси муки, воды и различных приправ, а затем выпекают в духовке или печи. В средиземноморской традиционной кулинарии хлеб занимает основополагающее место в продовольствии, и нередко само слово подразумевает основную пищу.

Истоки зарождения хлеба уходят корнями в далёкий новокаменный век, или период неолита, главной особенностью которого является переход от принципов охоты, рыболовства и собирательства к земледелию, скотоводству и появлению орудий труда и оружия.

Именно в этот период предпринимались первые попытки выращивания злаков. Зерна перетирали двумя камнями, и полученная таким образом мука смешивалась с водой для приготовления очень питательной сырой каши. Остается только догадываться, какое удивление испытали люди, когда впервые приготовили такую кашницу на горячих камнях и получили продукт чуть жестче, но, безусловно, намного вкуснее!

Исторические свидетельства говорят о том, что первыми пекарями в истории стали египтяне, им мы обязаны строительством сводчатой печи для выпечки хлеба и также наблюдением, что если оставить тесто на некоторое время, оно становится более мягким и ароматным после приготовления: они открыли естественную закваску!

Грекам нужно отдать должное за улучшение хлеба путем добавления специй, молока и меда во многие разновидности хлеба. Именно они создали общественные печи для выпечки хлеба. Римляне охотно заимствовали и развили в своей империи общедоступность печей



для выпечки хлеба, а также объясняли правила их использования. В Средние века хлебное производство получило значительное развитие благодаря европейским пекарям, которые стали добавлять дрожжи.

Кстати, в небольших итальянских общинах в первые годы второй половины XX века все еще можно было встретить общественные печи в центре селения для приготовления хлеба. В те времена принято было делиться тестом, поскольку тесто замешивали из предыдущей расстойки, которую отбирали и хранили.





# Выбор муки

В любом рецепте, куда добавляется мука, нужно уточнять, какой тип муки используется. Муку мы получаем путем измельчения злаков, как правило, это пшеница или кукуруза, но также ячмень, полба, рис, овес, рожь.

Наиболее важным свойством пшеничной муки является наличие двух белков, глиадин и глютен, которые при контакте с водой реагируют и преобразуются в клейковину, белковое вещество, которое связывает муку и воду, улучшая физические свойства теста, делая его эластичным и способным удерживать газы, которые образуются внутри него в виде пузырьков: в таком виде тесто имеет характерную губчатую консистенцию.

Какие же есть типы муки? Первое различие заключается в продукте, из которого его получают: мягкие сорта зерна и твердые.

Мягкие зерна придают муке белый цвет, она имеет порошкообразный вид и используется главным образом для кондитерских изделий и выпечки хлеба.

В итальянском законодательстве предусмотрена классификация муки из твердых сортов по количеству зольности, а именно минеральных веществ в муке по следующей схеме:

- тип 00 – зольность до 0,50%;
- тип 0 – зольность до 0,65%;
- тип 1 – зольность до 0,80%;
- тип 2 – зольность до 0,95%;
- мука грубого помола – зольность до 1,40–1,70%, количество, которое также содержит отруби.

**Зольность** – это остаток, который остается после того, как муку доводят до очень высокой температуры, практически сжигая. Конечно же, это не зола, а минеральные соли, безвредные для здоровья человека, однако по их количеству в муке и помолу разделяются типы муки. Классификации «грубый помол», «2», «1», «0», «00» указывают на то, от какой части зерна пшеницы была получена мука, поэтому если мука грубого помола, то используют целое зерно, включая отруби (оболочка коричневого цвета); в случае «2» помол будет немного более мелким, также используют цельное зерно, но без отрубей; для «1» помол еще мельче, для которого берут мелкие отруби (первый слой из трех, из которых состоит зерно), и так добиваются до помола типа 00, который содержит ядро зерна, самую нежную часть, богатую глютенем и сахаром.

Муку помола типа 2 и 1 теперь мало кто использует и не все производят: из такого помола хлеб получается очень тяжелый, слишком плотной консистенции, поскольку не содержит ядро зерна. Большинству людей такой хлеб не нравится. Мука типа 0 чаще всего используется в промышленной выпечке хлебобулочных изделий.