

Ольга Кристалл

**РЕЦЕПТЫ**

*домашних*

*булочек*



# Ольга Кристалл

## Рецепты домашних булочек

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=73396508](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=73396508)*

*SelfPub; 2026*

### **Аннотация**

Булочки прошли долгий путь от простых хлебных лепёшек до изысканной выпечки. Их история отражает развитие кулинарных традиций разных народов, технологические новшества (например, появление разрыхлителей) и культурные обычаи (такие как британское чаепитие). Сегодня булочки – это универсальный продукт, который существует в сотнях вариаций по всему миру.

# Содержание

Происхождение булочек	4
Конец ознакомительного фрагмента.	7

# Ольга Кристалл

## Рецепты домашних булочек

### Происхождение булочек

История булочек уходит корнями в глубокую древность, а их развитие шло параллельно с развитием хлебопечения в целом. Разберём вопрос подробно.

#### Этимология слова

Происхождение слова «булочка» (и его аналогов в других языках) неоднозначно – есть несколько версий:

Славянская версия. Слово «булка» может восходить к древнему славянскому слову «була» – «шишка, выпуклость». Эта же основа прослеживается в словах «булава», «булавка», «булыжник». В чешском и польском языках сохранились аналогичные слова с похожим значением. В польском *bulka* – уменьшительно-ласкательная форма от *bula* («большой круглый хлеб»).

Заимствование из романских языков. По другой версии, слово пришло через польский язык из французского *boule* («шар, круглый хлеб») или итальянского *bullo* (с тем же значением). Однако лингвист Макс Фасмер отмечал отсутствие

чётких фонетических доказательств такого заимствования.

Англоязычный аналог (scone). В английском языке слово scone (булочка) может происходить:

от шотландско-гэльского sgonn («большой комок, масса») – отражает первоначальную форму деревенского хлеба ручной формовки;

от среднеголландского schoonbrood («тонкий белый хлеб»);

от средневерхненемецкого schöne («прекрасный хлеб»);  
от названия города Скон (Scone) в Шотландии, древней столицы, где короновались монархи.

## Историческое развитие

Ранние формы. Прототипы булочек существовали ещё в Средние века. Хлеб часто делали небольших размеров – это было удобно для индивидуального употребления. В отчёте мелкой таможни 1480 года упоминается, что у пекаря Фрэнка Мэтью был сундучок с «400 пряниками и 500 булочками Иисуса» – на таких изделиях выбивали фигуру Христа, чтобы показать, что они сделаны из муки высшего сорта.

Рецепты и технологии. Самый ранний письменный рецепт булочки датируется 1669 годом (сборник Wellcome Collection). Рецепт «Булочный пирог миссис Феллард» включал муку, смородину, яйца, сахар, пивные дрожжи и сливки. Существовали и пикантные варианты – например, с

беконом и подливкой.

# Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.