

ДОМАШНИЙ ПОВАР

№10 / 2020

БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА



12+



фото: Tobik / Shutterstock.com

Подписной индекс в каталоге «Почта России» **П5927**

СЛЕДУЮЩИЙ ВЫПУСК ЖУРНАЛА «ДОМАШНИЙ ПОВАР» В ПРОДАЖЕ С 7 НОЯБРЯ



Дорогие друзья!

Если вы также, как и мы, любите готовить, пробовать что-то новое и в то же время бережно храните проверенные годами рецепты, новый выпуск журнала «Домашний повар» для вас!

В нем вы найдете не только классические рецепты любимых с детства каш, бутербродов и запеканок, но и узнаете, как приготовить правильную брускетту на итальянский манер, какую кашу подать к праздничному столу, сколько картошечки положить во французский гратен.

Рецепты из сборника точно придутся вам по вкусу, если вы:

- любите каши и стараетесь разнообразить ими ежедневный рацион;
- чтите традиции и подыскиваете вкусный рецепт рождественской кутьи и национальных крупяных изделий к праздничному столу;
- обожаете бутерброды и цените в этом вопросе разнообразие и новые вкусы;
- подыскиваете рецепты несложных, но вкусных канапе для хлебосольного застолья;
- не можете удержаться, чтобы не приготовить ароматную запеканку с фруктами к чаю или стремитесь баловать близких мясными вариациями на тему;
- радуетесь, видя, как любимые люди с аппетитом едят приготовленную вами лазанью или мусаку.

Словом, этот сборник для вас, если кухня – ваше место силы, а похвалы близких окрыляют и дарят вдохновение для смелых экспериментов и новых кулинарных побед.

Готовьте с удовольствием, угощайте от души, ешьте с наслаждением!

От редакции 4

НЕСЛАДКИЕ ПИРОГИ

Пирог из пресного теста.....	6
Пирог с консервированной горбушей.....	7
Пирог «Чиполлино».....	8
Луковый пирог «Француз».....	9
Быстрый киш с тунцом.....	10
Пирог с сыром и зеленью.....	11
Пирог с кабачком и перцем.....	11
Манно-сметанный пирог.....	12
Пирог с картофелем и сайрой.....	13
Заливной пирог с фрикадельками.....	13
Экспресс-курник.....	14
Ленивая ача из лаваша.....	15
Слоеный пирог с крабовыми палочками.....	16
Слоеный пирог с начинкой.....	17
Пирог со шпротами.....	17
Быстрое слоеное тесто.....	18

НЕСЛАДКИЕ ПИРОЖКИ

Пирожки как пух.....	20
Пирожки из бездрожжевого теста.....	21
Пирожки из творожного теста.....	22
Пирожки «Один момент».....	23
Пирожки с яйцом, сыром и зеленым луком.....	23
Рулетики с куриным фаршем под грибным соусом.....	24
Ленивый хачапури на сковороде.....	25
Пирожки из фальшивого слоеного теста.....	25
Беляши из сушек.....	26
Мини-киши «Итальяно».....	27
Сосиски в слоеном тесте.....	27
Пирожки из лаваша.....	28
Маффины с ветчиной и сыром.....	28

ПИЦЦЫ

Пицца «Прогулки по Италии».....	30
Пицца на бездрожжевом тесте.....	31
Тесто для пиццы «Как в пиццерии».....	31
Пицца на песочном тесте.....	32
Пицца на слоеном тесте с ветчиной.....	33
Пицца-улитка из слоеного теста.....	33
Пицца на сковороде.....	34
Быстрая пицца на творожном тесте.....	35
Заливная пицца.....	35
Мини-пиццы.....	36

БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА

• Пицца на тортилле.....	37
• Трехэтажная пицца.....	37
• Пицца из лаваша.....	38
• Пицца на батоне.....	38

НЕОБЫЧНЫЕ ВИДЫ ТЕСТА

• Картофельное тесто.....	40
• Морковное тесто.....	40
• Манное тесто.....	41
• Овсяное тесто.....	41
• Тесто с булгуром.....	41
• Тесто из кукурузной муки.....	42
• Тесто из гороховой муки.....	42
• Тесто из амарантовой муки.....	42

СЛАДКИЕ ПИРОГИ, ПИРОЖКИ, ПЕЧЕНЬЕ

• Манник с изюмом.....	44
• Манник лимонный.....	45
• Сметанник.....	45
• Умное пирожное.....	46
• Шарлотка на сметане.....	47
• Шарлотка без яиц.....	47
• Бисквитный рулет.....	48
• Мини-пирог с творогом и ягодами.....	49
• Тыквенные пироги.....	49
• Супербыстрые пирожки.....	50
• Слойки с вишней.....	51
• Слоеные роллы с какао и сахаром.....	51
• Творожное печенье.....	52
• Песочное печенье с орехом пекан.....	53
• Курабье на сливочном масле.....	53
• Сметанное печенье.....	54
• Фигурные печенюшки.....	54

ТОРТЫ

• «Наполеон» на сковороде.....	56
• Экспресс-бисквит.....	57
• Торт «Полено».....	57
• Шоколадный торт к чаю.....	58
• Торт «Муравейник».....	59
• Торт «Павлова».....	59
• Торт «Зебра».....	60
• Торт «Сумасшедший».....	61
• Тортик из печенья.....	61

ДОБРЫЕ СОВЕТЫ

• Правильные продукты для выпечки.....	64
• Заготовим тесто впрок.....	65



Домашний повар, № 10 (40)/2020
Быстрая выпечка

Издание зарегистрировано Федеральной службой
по надзору в сфере связи, информационных
технологий и массовых коммуникаций
Свидетельство ПИ № ФС 77-7744 от 29.01.2020 г.

Учредитель, редакция и издатель:

© «Издательская группа «КАРДОС»

Генеральный директор ВАВИЛОВ А.Л.

Адрес редакции:

127018, Россия, г. Москва, ул. Полковая, д. 3, стр. 4
email: telek@kardos.ru

Адрес издателя: 111675, Россия, г. Москва, ул. Святоозерская,
д. 13, этаж 1, пом. VII, ком. 4, офис 4.

Главный редактор БАКЛАНОВ О.С.

Тел. 8-495-937-41-31

зам. главного редактора АШКОВА А.А.

выпускающий редактор ЖУЧКОВА С.С.

билд-редактор ТЮТЧЕВА Л.В.

верстка-дизайн НАЙДЕНОВ А.А.

Заместитель генерального директора

по дистрибуции ЗАВЬЯЛОВА О.А.

Тел. 8-495-933-95-77, доб. 220

Менеджер по подписке ГРИШИНА И.А.

тел. 8-495-933-95-77, доб. 237

Заместитель генерального

директора по рекламе и PR

ДАНДЫКИНА А.Л.

Тел. 8-495-792-47-73, email: reklama@kardos.ru

Ведущие менеджеры отдела рекламы

ВОЛКОВ В.Е., СЕМЕНОВА Т.Ю., ГУБАНОВА Т.В.,
КОВАЛЬЧУК Е.В., МОИСЕЕНКО Л.Н.

Ведущие менеджеры по работе с рекламными

агентствами ЖУЙКО О.В., ГРИГОРЬЕВА Л.А.

Время подписания в печать по графику: 17.00

02.10.2020 г., фактическое: 17.00 02.10.2020 г.

Дата производства: 02.10.2020 г.

Дата выхода в свет: 10.10.2020 г.

Отпечатано в типографии

ООО «Типографский комплекс «Девиз», 195027,

Санкт-Петербург, ул. Якорная, д.10, кор.2, литера А, пом. 44.

Тираж 305 200. Номер заказа ТД-5131

Для читателей старше 12 лет. Объем 3 п. л.

Розничная цена свободная

Фото предоставлены Shutterstock/FOTODOM

Редакция не несет ответственность за достоверность ре-

кламных материалов. Сайт журнала www.kardos.media

Подписной индекс П5927 в каталоге «Почта России»

и на сайте <https://podpiska.pochta.ru>

Редакция имеет право публиковать любые присланные

в свой адрес произведения, обращения читателей, письма,

иллюстрационные материалы.

Факт пересылки означает согласие их автора на использо-

вание присланных материалов в любой форме и любым

способом в изданиях

«Издательская группа «КАРДОС»

ОТ РЕДАКЦИИ

ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

Когда за окном всюду царит непогода, «радует» дождями и другими капризами, самый приятный способ поднять себе настроение – испечь что-то вкусненькое. Способ безотказный! Румяный бочок булочки или ароматная пицца домашнего приготовления способны примирить нас с любимыми неприятностями. В нашем выпуске вы найдете:

♥ Секреты быстрого приготовления теста для выпечки, в том числе его заготовка впрок, на случай внезапно нагрянувших дорогих гостей.

♥ Идеи для выпечки из самых разных видов домашнего и покупного теста — пресного, дрожжевого, слоеного и т. д.

♥ Рецепты начинок для пирогов.

♥ Советы по приготовлению пиццы на самый изысканный вкус.

♥ Подсказки по выбору продуктов для выпечки.

♥ Маленькие хитрости в помощь хозяйшке.

Мы будем рады, если наш выпуск станет настольной книгой на вашей кухне, потому что рецепты в нем подобраны с особой любовью к вам и к выпечке!

ГОТОВЬТЕ С РАДОСТЬЮ, УГОЩАЙТЕ
С ЛЮБОВЬЮ, БУДЬТЕ ЗДОРОВЫ!



НЕСЛАДКИЕ ПИРОГИ

- **Рецепты**
- **Секреты приготовления**
- **Полезные советы**

Такую выпечку можно поставить на стол вместо будничного ужина, а можно украсить ею праздничный стол. Можно порадовать детей, прибежавших из школы, или встретить долгожданных гостей. Но мы надеемся еще и на то, что рецепты из следующей рубрики будут не только вашей палочкой-выручалочкой на все случаи жизни, но и источником вдохновения для кулинарных побед. Экспериментируйте с начинками, пробуйте разные вкусы – и обязательно выведете для себя формулу идеального пирога.



Пирог из пресного теста с мясом и картошкой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

600 г муки
2 яйца
125 мл воды
180 г сливочного масла или маргарина
450 г мяса (свинина, курица, индейка)
500 г картофеля
2 луковицы
соль
черный молотый перец
куркума
растительное масло




6-8
порций


243
кКал


1 час
30 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Смешать одно яйцо и один белок с солью. Влить воду и растопленный маргарин. Перемешать, всыпать около четырех стаканов муки.
- 2 Замесить мягкое тесто (оно не должно быть липким). Накрыть пленкой и отставить на время приготовления начинки.
- 3 Нарезать мясо небольшими кусочками, лук – кубиками, картофель – тонкими пластинками.
- 4 В мясо добавить соль и перец. В картофель – соль, перец и куркуму, немного растительного масла.
- 5 Разделить тесто на две неравные части. Большую часть раскатать в круг и переместить на противень, выстеленный пекарской бумагой.
- 6 На тесто, отступая от края, выложить начинку слоями: картофель, лук, мясо.
- 7 Раскатать меньший кусочек теста, накрыть тестом начинку и собрать края пирога гармошкой.
- 8 Смазать пирог желтком, сделать в центре небольшое отверстие.
- 9 Поставить пирог в разогретую до 180 градусов духовку на 50-60 минут.

СОВЕТ К РЕЦЕПТУ

- Во время выпечки в отверстие можно периодически вливать немного горячей воды или бульона – так пирог будет сочнее.
- Если мясо сухое, добавьте к начинке 2-3 ложки растительного масла или несколько кусочков сливочного.
- Чтобы пирог был более мягким, можно после выпечки укутать его полотенцем на 15-20 минут.



Пирог с консервированной горбушей

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Муку смешать с содой и солью, добавить 2 ст. л. мягкого сливочного масла и кефир, замесить тесто. Если тесто слишком крутое, добавить немного воды.
- 2** Тесто разделить на две неравные части и раскатать два круга.
- 3** Форму смазать маслом, выложить больший по диаметру круг, делая бортики.
- 4** Для начинки выложить консервированную горбушу в миску и размять ее вилкой.
- 5** 3 яйца отварить вкрутую, измельчить и добавить к рыбе.
- 6** Добавить измельченный укроп и полить все лимонным соком.
- 7** Посолить, поперчить, тщательно перемешать.
- 8** В отдельной мисочке смешать майонез с хреном, добавить немного лимонного сока.
- 9** Выложить полученный соус к рыбной начинке и хорошенько все перемешать.
- 10** Выложить начинку на тесто, равномерно распределить ее по всей поверхности.
- 11** Накрыть начинку краями теста. Накрыть сверху вторым кругом теста, соединить с краями бортика. Сделать несколько проколов вилкой, чтобы пирог не надувался при выпекании. Обильно смазать пирог слегка взбитым яйцом. Посыпать семенами кунжута.
- 12** Поставить пирог в разогретую до 180 градусов духовку на 30-35 минут.

■ БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1,5 стакана муки
4 ст. л. сливочного масла
0,5 стакана кефира
сода на кончике ножа
1/4 ч. л. соли
2 банки консервированной горбуши
4 яйца
0,5 лимона
укроп
1 ч. л. хрена
2 ст. л. майонеза
1-2 ст. л. кунжута
черный перец



4-6 порций



248 кКал



50 минут

Пирог «Чиполлино» из быстрого дрожжевого теста

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г муки
5 г сухих дрожжей
3 ст. л. подсолнечного масла
3 ст. л. сахара
1 ч. л. соли
200 мл воды
1 яйцо
5 лукович
1 ч. л. сахара



КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Муку смешать с дрожжами.
- 2 В теплую воду добавить сахар, соль, 2 ст. л. масла, вылить эту смесь в муку и вымесить тесто, чтобы не липло к рукам.
- 3 Для начинки лук порезать мелкими кубиками.
- 4 Сковороду разогреть, налить масла, выложить лук, обжаривать на медленном огне до слегка золотистого цвета, добавить немного соли и сахар. Обжаривать еще пару минут.
- 5 Тесто раскатать в пласт толщиной около сантиметра, равномерно распределить по нему начинку, свернуть рулетом, разрезать на куски толщиной 3-4 см.
- 6 Круглую форму смазать оставшимся маслом, выложить получившиеся булочки на некотором расстоянии друг от друга – во время выпечки тесто увеличится в объеме и булочки соединятся в один пирог.
- 7 Смазать яичным желтком и поставить в разогретую до 180 градусов духовку на 20-30 минут.

КСТАТИ

- Луковый пирог можно выпекать сразу, но, если позволяет время, лучше дать ему время на расстойку: подготовленному пирогу дать постоять перед выпечкой минут 15-20. Так тесто поднимется намного лучше и пирог будет более воздушным.



Луковый пирог с грудинкой «Француз»

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 В муку добавить щепотку соли и разрыхлитель. На крупной терке натереть масло в муку, перетереть в крошку. Добавить 2 ст. л. сметаны, быстро замесить тесто, собрать его в шар. Накрыть миску с тестом пленкой и поставить в холодильник на время приготовления начинки.

2 Лук нарезать тонкой соломкой и обжарить в растительном масле около 10 минут до светло-золотистого цвета. Добавить соль, черный перец и немного мускатного ореха. Перемешать и дать слегка остыть.

3 Тесто раскатать в пласт толщиной 3 мм. Переложить тесто в форму, застеленную пергаментом. Сделать бортики, дно основы проколоть вилкой. Поставить в разогретую до 200 градусов духовку и выпекать 10 минут.

4 Пока основа запекается, с грудинки убрать шкурку и нарезать средними кубиками. Перемешать с луком.

5 Яйца взбить со щепоткой соли, добавить сметану, хорошо перемешать.

6 В запеченную основу из теста выложить лук с грудинкой и равномерно залить яично-сметанной заливкой. Сверху распределить порезанный сыр и поставить пирог в духовку, выпекать при 200 градусах около 30 минут.

СОВЕТ К РЕЦЕПТУ

● Чтобы тесто не прилипало, удобнее раскатывать его через пленку или пекарскую бумагу.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста

250 г муки

125 г сливочного масла

1 ч. л. разрыхлителя теста

12 ст. л. сметаны

соль

Для начинки

800 г лука

150 г копченой грудинки

150 г сыра

3 яйца

200 г сметаны (15 %)

1 ч. л. сахара

растительное масло

соль

черный молотый перец

мускатный орех



8-10 порций



207 кКал



1 час 10 минут



Быстрый киш с тунцом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста

200 г муки, 1 яйцо

100 г сливочного масла

4 ст. л. молока

соль

Для начинки

баночка

консервированного тунца

150 г сливочного сыра

3 помидора

зеленый лук

Для заливки

2 яйца, 250 мл молока

1 ст. л. муки, 50 г сыра

0,5 ч. л. прованских трав

соль

черный молотый перец

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Смешать муку и порезанное кубиками холодное масло. Порубить муку с маслом ножом до состояния мелкой крошки.

2 Добавить яйцо, соль и холодное молоко. Очень быстро замесить тесто, чтобы масло не успело растаять.

3 Раскатать тесто, распределить его по форме, сделать бортики и наколоть тесто вилкой.

4 Для начинки размять консервированного тунца, смешать со сливочным сыром. Выложить начинку на основу для киша.

5 Сверху выложить три мелко порезанных помидора и порубленный зеленый лук.

6 Для заливки взбить яйца с молоком, добавить муку, прованские травы, соль и перец. Добавить тертый сыр, перемешать и вылить смесь на овощи.

7 Выпекать в духовке, разогретой до 200 градусов, в течение 30-40 минут.



Пирог с сыром и зеленью

ИНГРЕДИЕНТЫ:

350 г твердого сыра
200 мл сливок (10-12 %)
1,5 стакана муки
120 г сливочного масла
3 ст. л. сметаны
4 яйца
пучок свежего укропа
соль
черный молотый перец



4-6 порций



196 ккал



1 час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Сливочное масло перетереть со стаканом муки, добавить 3 ст. л. сметаны и перемешать. Добавить еще 1 ст. л. муки и быстро замесить тесто, чтобы оно не прилипало к рукам. Скатать тесто в шар и убрать в холодильник.

2 Миксером взбить яйца, добавить сливки, посолить, поперчить, добавить 1 ст. л. муки и натертый на терке сыр. Перемешать, добавить измельченный укроп. Форму для выпеч-



ки выстелить бумагой и смазать сливочным маслом. Распределить тесто по форме, сформировав бортики.

3 Выложить на тесто начинку, поставить пирог в разогретую до 180 градусов духовку на 40 минут.

Пирог с кабачками и болгарским перцем

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста

100 г сливочного масла
20 мл молока
90 г овсяных хлопьев
0,5 стакана муки, соль
1 ч. л. разрыхлителя теста

Для начинки

1 кабачок, 1 луковица
1 красный болгарский перец, соль
2 ст. л. растительного масла
черный молотый перец

Для заливки

100 г твердого сыра
100 мл сливок (10 %)
2 яйца, щепотка молотого мускатного ореха



4-6 порций



185 ккал



1 час
10 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 В миске соединить овсяные хлопья, муку, разрыхлитель и соль. Добавить размягченное сливочное масло. Тщательно перемешать ингредиенты, растирая ложкой. Затем собрать тесто в шар.

2 В смазанную маслом форму выложить тесто, распределить по дну и сформировать бортики. Наколоть тесто вилкой и поставить в морозилку на 10-20 минут.

3 Для начинки лук нарезать полукольцами, перец почистить и нарезать кубиками, кабачок – половинками кружочков.

4 Обжарить овощи на сковороде с небольшим количеством растительного масла 4 минуты. Посолить,



поперчить. Для заливки в миске соединить яйца, сливки и соль, добавить натертый сыр, все перемешать венчиком.

5 В форму с охлажденным тестом выложить овощи, залить подготовленной заливкой и поставить в разогретую до 180 градусов духовку на 40 минут.

Манно-сметанный пирог с курицей и капустой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста

100 г сметаны
60 г майонеза, 2 яйца
80 г манной крупы
50 г муки, соль
1 ч. л. разрыхлителя

Для начинки

350 г капусты
200 г куриного филе
30 мл подсолнечного масла, соль
молотый черный перец

Для заливки

200 г сметаны
40 г майонеза, 1 яйцо
1 ч. л. горчицы
30 г муки, соль
молотый черный перец



6-7 порций



250 кКал



1 час
30 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Смешать яйца, манную крупу, сметану и майонез, слегка взбить венчиком и оставить для набухания.
- 2 Куриное филе отварить до готовности 20-25 минут.
- 3 Готовую курицу измельчить блендером.
- 4 Капусту мелко порезать, посолить, обжарить на среднем огне, часто помешивая, около 10 минут.
- 5 Добавить к капусте курицу, поперчить и перемешать.
- 6 Для заливки смешать яйцо, сметану, майонез, горчицу, муку, соль и перец.
- 7 В заготовку теста всыпать муку, соль и разрыхлитель, перемешать до однородности.
- 8 Форму смазать маслом, присыпать манкой. Выложить тесто, вторым слоем – начинку, залить подготовленной заливкой.
- 9 Поставить в разогретую до 180 градусов духовку и выпекать 45-50 минут.



Пирог с картофелем и сайрой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

3 яйца
6 ст. л. муки
250 г майонеза
250 г сметаны
соль
щепотка соды
1 банка консервированной сайры
1 луковица
4 картофелины



6-8 порций



278 кКал



1 час
15 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Взбить яйца с содой и солью. Смешать сметану с майонезом, добавить эту смесь в яичную массу. Взбить венчиком.
- 2 Всыпать муку и замесить тесто по консистенции как жидкая сметана. Лук мелко нашинковать, консервы размять вилкой, все хорошо перемешать.
- 3 Картофель очистить от кожуры и натереть на крупной терке. Форму для запекания застелить пергаментом, смазать маслом,



вылить большую часть теста, затем равномерно разложить первым слоем картофель, на него – сайру с луком. Вылить сверху вторую часть теста и поставить в духовку, разогретую до 180 градусов, на 50-60 минут.

Заливной пирог с мясными фрикадельками

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста

4 яйца
1 стакан кефира
1 стакан муки
1 ч. л. соли
1 ст. л. сахара
1 ч. л. разрыхлителя теста
150 г сливочного масла
2 ст. л. крахмала

Для начинки

300 г мясного фарша
1 луковица
0,5 ч. л. соли
молотый черный перец
2-4 листа пекинской капусты
1 пучок петрушки



6-8 порций



250 кКал



1 час
20 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Для фрикаделек луковицу натереть на крупной терке. Зелень петрушки и капусту мелко нарезать, добавить в фарш, посолить, поперчить, хорошо перемешать. Сформировать из полученного фарша небольшие шарики.
- 2 Для теста соединить яйца с солью и сахаром, взбить венчиком.
- 3 Добавить кефир, перемешать.
- 4 Добавить муку, крахмал и разрыхлитель, все тщательно перемешать до однородности.
- 5 Масло растопить и ввести в тесто, перемешать.
- 6 Форму для запекания смазать сливочным маслом, выложить шарики,



залить тестом – оно должно покрыть фрикадельки. Поставить в разогретую до 180 градусов духовку и выпекать около 40 минут.

Экспресс-курник

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста

400 мл кефира
или сметаны

3 яйца, 300 г муки

100 мл растительного
масла

0,5 ч. л. соли

2 ч. л. сахара

0,5 ч. л. соды

0,5 ч. л. разрыхлителя теста

Для начинки

400 г вареной курицы

3 яйца, 1 луковица

0,5 пучка зелени (укроп,
петрушка, зеленый лук)

соль

молотый черный перец

красный острый перец



4-5
порций



310
кКал



55
минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Лук мелко порезать и обжарить в небольшом количестве растительного масла.
- 2 Курицу и сваренные вкрутую яйца порезать кубиками. Зелень мелко нарезать. Перемешать, добавить жареный лук, посолить, поперчить.
- 3 Для теста смешать яйца, соль, сахар, растительное масло и кефир или сметану. Все хорошо перемешать.
- 4 В муку добавить соду, разрыхлитель, всыпать в жидкую часть теста, перемешать – должно получиться тесто, как на оладьи.

5 Форму для запекания застелить пергаментом и смазать маслом. Половину теста распределить по дну формы. Выложить на тесто приготовленную начинку. Залить оставшимся тестом, разровнять поверхность.

6 Поставить в духовку, разогретую до 180 градусов, и выпекать около 40 минут.



калорийность указана на 100 г продукта



Ленивая ачма из лаваша

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Соединить в миске кефир, яйцо и соль, перемешать до однородности.
- 2 Для начинки зеленый лук мелко порубить ножом. В отдельной миске соединить творог, сметану и зеленый лук, посолить, перемешать.
- 3 Лаваш разрезать на прямоугольники по размеру формы. Один прямоугольник лаваша надо сделать большего размера – это будет основа ачмы.
- 4 В форму для запекания выложить большой кусок лаваша, на дно – один прямоугольный лист, чтобы дно было более крепким. Смазать заливкой из кефира и яйца.
- 5 Тонким слоем распределить по поверхности 1/5 часть начинки.
- 6 На нее выложить еще один прямоугольный лаваш, снова смазать заливкой и выложить часть начинки. Повторять так до тех пор, пока не закончатся лаваш и начинка.
- 7 Последний лист лаваша смазать заливкой и завернуть внутрь формы свисающие листы лаваша.
- 8 Выпекать ленивую ачму в духовке, разогретой до 180 градусов, около 25-30 минут, до румяной корочки.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 тонких лаваша
300 г творога
100 г сметаны
50 мл кефира
пучок зеленого лука
1 яйцо
1/3 ч. л. соли

СОВЕТ К РЕЦЕПТУ

- Ачма – это один из видов грузинского хачапури. Этот пирог готовится из большого количества слоев теста – его предварительно немного отваривают. В качестве начинки используют разные виды сыров, в том числе сулугуни.



3-4 порции



260 кКал



40 минут

■ БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА



Слоеный пирог с крабовыми палочками и пекинской капустой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г слоеного бездрожжевого теста
300 г крабовых палочек
200 г пекинской капусты
60 г лука-порей
130 г твердого сыра
4 яйца
80 мл сливок (15-20 %)
20 г сметаны
30 г муки
1 ч. л. специй для рыбы
соль
черный молотый перец
сливочное масло (для смазывания формы)

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 В миску разбить яйца, добавить сметану, сливки и муку, перемешать, добавить натертый сыр, посолить и поперчить. Перемешать сливочно-сырную заливку.
- 2 Лук-порей нарезать полукольцами, крабовые палочки – соломкой, пекинскую капусту тонко нашинковать. Все соединить, добавить специи для рыбы, перемешать.
- 3 Раскатать тесто в пласт толщиной 3-5 мм.
- 4 Смазать маслом разъемную форму, выложить в нее тесто, обрезать свисающие края.
- 5 Выложить на тесто начинку, вылить яично-сырную заливку. Поставить форму в духовку, разогретую до 180 градусов, на 45 минут.

СОВЕТ К РЕЦЕПТУ

- С такой начинкой можно сделать небольшие порционные пирожки из слоеного теста – волованы. Они отлично впишутся и в праздничное меню, и в легкий фуршет, и в пикник за городом.



Слоеный пирог с картофельно-куриной начинкой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

450 г слоеного дрожжевого теста
1 яйцо
400 г куриного фарша
2 картофелины
молотый черный перец
соль



5-6 порций



215 кКал



1 час
10 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Для начинки картофель очистить и нарезать тонкой соломкой. Смешать с куриным фаршем, посолить, поперчить. Все перемешать.

2 Тесто разморозить, раскатать не слишком тонко и разрезать на два одинаковых прямоугольника или квадрата.

3 Первый слой теста выложить на застеленный пергаментом противень. Сверху выложить начинку и разровнять. Накрыть вторым пластом, края защипать.

4 В центре пирога сделать дырочку, чтобы выходил пар. Смазать верх пирога



взбитым яйцом. Выпекать в духовке, разогретой до 180 градусов, около 40 минут.

Пирог со шпротами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

250 г слоеного бездрожжевого теста
250 г шпротов
1 яйцо
1 ст. л. кунжута



2-4 порции



214 кКал



55 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Лист слоеного теста слегка разморозить, выложить на рабочую поверхность, присыпанную мукой, и раскатать в пласт толщиной 2-4 мм.

2 Посередине выложить шпроты, тесто с обеих сторон разрезать, как бахрому. Сложить полосы, как будто заплетая косу.

3 Переложить пирог на противень. Смазать его взбитым яйцом и присыпать кунжутом.

4 Выпекать 20 минут в духовке, разогретой до 180 градусов.



Быстрое слоеное тесто

Для слоеных пирогов можно использовать готовое тесто, а можно приготовить его по быстрому рецепту.

Для этого в миску надо насыпать 500 г муки, натереть туда же на крупной терке 250 г замороженного сливочного масла. Чтобы масло не таяло, руки надо периодически охлаждать в холодной воде, а масло опускать в муку.

В стакане немного взбить 1 яйцо, добавить соль. Долить около 3/4 стакана холодной воды – общий объем жидкости должен составить 250 мл. Вылить смесь в муку с маслом, быстро замесить тесто. Замешивать нужно, приподнимая края и заворачивая их к центру.

Сформировать из теста «кирпичик», завернуть его в пекарскую бумагу и поставить в холодильник на 2 часа.

Такое тесто можно заморозить. Если вы



будете заготавливать тесто впрок, во время приготовления вместе с солью к яйцу надо добавить 1 ст. л. уксуса (3 %).

Перед выпечкой тесто нужно разморозить

сначала в холодильнике, а затем при комнатной температуре под пищевой пленкой. Из этого теста можно приготовить и «Наполеон», и слойки с разной начинкой, и трубочки с кремом.



НЕСЛАДКИЕ ПИРОЖКИ

- **Рецепты**
- **Секреты приготовления**
- **Полезные советы**

Не самая плохая альтернатива фастфуду, не так ли? Тем более если вы знаете, что приготовлены пирожки из качественных продуктов, не содержат консерванты и усилители вкуса. Домашние пирожки – это про любовь к близким, про заботу о них в пути. Контейнер с домашней выпечкой, положенный в дорожную сумку родного человека, уезжающего по делам или на отдых, согреет его теплом вашей души. А еще это способ накормить детей-малоежек, потому что от ароматных пирожков невозможно отказаться. А еще это – воспоминания о вашем гостеприимном доме, где всегда так аппетитно пахнет выпечкой!



Пирожки как пух

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста

- 1 стакан кефира
- 0,5 стакана растительного масла
- 1 ст. л. сахара
- 1 ч. л. соли
- 1 пакетик сухих дрожжей
- 3 стакана муки

Для начинки

- 250-300 г капусты
- 1 луковица
- 3 яйца
- растительное масло

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Кефир с маслом нагреть до теплого состояния, добавить сахар, соль, перемешать.
- 2** Дрожжи перемешать с мукой и добавить к этой массе. Замесить тесто и оставить на 20-30 минут, чтобы немного подошло. Для начинки капусту нашинковать, обдать кипятком и оставить на несколько минут.
- 3** Лук мелко порезать и обжарить на растительном масле. С капусты слить воду и выложить к луку, обжаривать 15 минут.
- 4** Добавить к капусте отваренные вкрутую и порубленные яйца, обжарить все вместе 3 минуты.
- 5** Из теста сделать шарики, расплющить из них лепешки, выложить начинку, защипать и выложить на противень. Дать постоять 10 минут, намазать желтком, слегка разведенным водой.
- 6** Поставить в разогретую до 200 градусов духовку на 15-20 минут.

СОВЕТ К РЕЦЕПТУ

- Если вы используете свежие дрожжи, их надо взять около 30 г, и добавлять их надо в кефир с маслом.



8-10 порций



240 кКал



1 час 10 минут



Пирожки из бездрожжевого теста

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Для начинки картофель отварить, сделать пюре.
- 2 Лук мелко порезать, пожарить на небольшом количестве растительного масла. Добавить фарш, пережарить. Смешать готовый фарш с картофельным пюре и отставить, чтобы охладилось.
- 3 Для теста соду погасить уксусом. Сметану смешать с яйцами, добавить соль, сахар и гашеную соду, хорошо перемешать. Постепенно вводить муку, размешивая вилкой. Муку добавлять до тех пор, пока тесто не перестанет налипать на вилку.
- 4 На стол насыпать горку муки, выложить на эту горку тесто. Ножом разделить тесто на кусочки, сформировать из них шарики, расплющить, выложить начинку, сформировать пирожки и жарить на растительном масле – это тесто не подходит для запекания в духовке.

СОВЕТ К РЕЦЕПТУ

- Это тесто можно приготовить не только на сметане, но и на кефире, простокваше или ряженке. В таком случае не надо добавлять уксус – соду можно погасить кисломолочным продуктом.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста

- 2 стакана сметаны
- 2 яйца
- соль
- немного сахара
- 1 ч. л. соды
- 1 ст. л. уксуса
- 3-5 стаканов муки

Для начинки

- 400 г фарша
- 1-2 луковицы
- 3 картофелины
- растительное масло для жарки



8 порций



244 кКал



1 час



Пирожки из творожного теста с куриными потрошками

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста

500 г муки, 2 яйца

250 г творога

100 г сливочного масла

70 мл кефира или молока

1 ч. л. соли, 1 ч. л. сахара

2 ч. л. разрыхлителя
(или 1,5 ч. л. соды)

растительное масло

Для начинки

250 г куриных сердечек

250 г куриной печени

1 морковь, 1 луковица

бульон, соль

молотый черный перец

растительное масло



8-10
порций



249
кКал



50
минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Для начинки отварить сердечки и печень с подсоленной водой, измельчить в мясорубке или блендером.
- 2 Лук мелко порезать, морковь натереть на терке. Обжарить в небольшом количестве масла, добавить в фарш. Посолить, поперчить, добавить немного бульона.
- 3 Для теста растереть творог с размягченным маслом. Добавить соль, сахар, яйца и кефир, перемешать.
- 4 Добавить в муку разрыхлитель, высыпать к творожной смеси, замесить мягкое, слегка липкое тесто.
- 5 Разделить тесто на присыпанном мукой столе, сформировать пирожки, выложить на смазанный маслом противень, смазать сверху яйцом и выпекать в духовке, разогретой до 190 градусов, 20-25 минут.

СОВЕТ К РЕЦЕПТУ

- Из этого теста получаются вкусные и печеные, и жареные пирожки. Но при приготовлении жареных при разделывании теста лучше не припылять стол мукой, а смазать его маслом – иначе мука будет гореть во время жарки.

Пирожки «Один момент»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста

0,5 л теплой воды
(около 40 градусов)

30 г свежих дрожжей
(или 10 г сухих)

0,5 стакана
растительного масла

3-4 стакана муки

1 ст. л. сахара, соль

Для начинки

3 крупные картофелины

1 луковица

соль, перец

300-350 мл растительного
масла для жарки



10-12
порций



257
кКал



50
минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Отварить картофель, сделать пюре.
- 2 Лук обжарить на растительном масле, добавить в пюре.
- 3 Дрожжи развести в воде, добавить растительное масло, сахар, соль, муку. Замесить тесто – оно не должно быть тугим и липнуть к рукам.
- 4 Из теста сразу делать шарики размером с грецкий орех. Не давая подойти, разделять пирожки – из шарика сделать блинчики руками, макая их в растительное масло, выложить начинку и защипать пирожок так, чтобы он был плоским.



- 5 Разогреть масло в сковороде, обжаривать пирожки с обеих сторон.

Пирожки с яйцом, сыром и зеленым луком

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста

250 г творога, 2 яйца

150 г сметаны

2 стакана муки

0,5 ч. л. соды

1 ч. л. сахара, соль

Для начинки

150 г твердого сыра

1 пучок зеленого лука

4 яйца, соль

растительное масло
для жарки



6-8
порций



230
кКал



40
минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Для теста в творог добавить сметану, соду и соль. Все хорошо перемешать, ввести яйца и сахар, слегка взбить миксером.
- 2 Всыпать муку и быстро замесить тесто – оно должно быть мягким и нежным.
- 3 Для начинки порубить зеленый лук, яйца отварить и нарезать кубиками. Сыр натереть на терке. Посолить и все перемешать.
- 4 Из теста скатать огул, разрезать его на одинаковые части. Раскатать каждую часть в кружочек,



- выложить чайную ложку начинки и скрепить края.
- 5 Жарить пирожки в разогретом растительном масле с двух сторон до золотистой корочки.



Рулетики с куриным фаршем под грибным соусом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для рулетиков

500 г слоеного теста

300 г куриного фарша

1 яйцо + 1 яйцо
для смазывания

1 луковица

50 мл воды

соль

молотый черный перец

Для соуса

300 г шампиньонов

1 луковица

200 мл сливок (10 %)

1 ч. л. крахмала

соль

молотый черный перец

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Лук очистить, мелко нарезать. К фаршу добавить яйцо, лук, соль и перец. Добавить воду, перемешать до однородности (начинка должна быть достаточно жидкой).

2 Раскатать тесто в пласт размером примерно 35x25 см и толщиной 5 мм.

3 На тесто нанести фарш и равномерно распределить. Плотно свернуть рулет с фаршем и поместить в холодильник на 20-30 минут.

4 Разрезать охлажденный рулет на кусочки толщиной 4-5 см. Выложить рулетики на противень, застеленный пергаментной бумагой, сверху смазать разболтанным яйцом. Выпекать в духовке при 190 градусах 30-35 минут.

5 Для соуса на разогретую с растительным маслом сковороду выложить порезанные грибы и лук, посолить и поперчить. Обжарить 10 минут, до выпаривания жидкости.

6 В холодные сливки добавить крахмал, перемешать до однородности. Вылить сливочно-крахмальную смесь в сковороду к грибам и луку. Прогреть соус 2-3 минуты, до загустения. При подаче рулетики полить соусом.



6-8 порций



274 кКал



1 час
30 минут

Ленивый хачапури на сковороде

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 яйцо
1 стакан молока
160 г муки
300 г сыра
1 ч. л. соли
1 ч. л. соды
1 ч. л. разрыхлителя теста



1-2 порции



282 кКал



50 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 В яйцо добавить соль, молоко, хорошо перемешать, добавить муку, смешанную с разрыхлителем. Хорошо перемешать, чтобы не было комочков.

2 Сыр натереть на терке, выложить в подготовленную массу, перемешать.

3 Тесто разделить пополам, по очереди выложить части на сковороду, смазанную маслом, накрыть крышкой и жарить 10-12 минут на слабом огне, затем перевернуть и снова



жарить 10-12 минут на слабом огне. Готовый хачапури смазать маслом.

Пирожки из фальшивого слоеного теста

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста

600 г муки
250 г маргарина
250 г сметаны
1 щепотка соли

Для начинки

300 г ветчины
200 г плавленого сыра ломтиками
1 яйцо
1-2 ст. л. кунжута
соль
молотый черный перец



10 порций



285 кКал



50 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Маргарин натереть на крупной терке, выложить в миску. Добавить сметану. Просеять и добавить муку и соль. Замесить мягкое тесто. Раскатать тесто до толщины 2-3 мм.

2 Нарезать тесто полосками длиной около 25 см и чуть шире, чем ломтики сыра (надо оставить примерно 0,5 см с каждой стороны) – всего должно получиться 10 полосок теста.

3 Пластинки сыра выложить в основании каждой полоски теста. Поверх сыра уложить ломтики ветчины. По желанию посолить и поперчить. Загнуть свободные боковые края теста внутрь. Затем свернуть



каждую полоску теста с начинкой в рулет. Тщательно залепить края рулетиков, чтобы расплавленный сыр остался внутри.

4 Выстелить противень пергаментной бумагой. Выложить пирожки на противень и смазать яйцом. Присыпать семенами кунжута. Поставить противень в разогретую до 180 градусов духовку и выпекать 20-25 минут.



Беляши из сушек

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г сушек
200 г мясного фарша
1 ст. л. сметаны
1 луковица
80 г твердого сыра
1 яйцо
панировочные сухари
60 г растительного масла
пряности
соль



10 порций



273 кКал



30 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Выложить сушки в теплое молоко, чтобы они были полностью погружены: они должны как следует размякнуть, но при этом не раскиснуть. Затем вынуть сушки из молока и дать стечь лишней жидкости.
- 2 Лук очень мелко нарезать, добавить в фарш, вбить яйцо, посолить, приправить специями, перемешать.
- 3 Противень выстелить бумагой, смазать маслом и посыпать панировочными сухарями. Выложить сушки. В центр каждой положить фарш. Поверх фарша выложить слой сметаны и посыпать тертым сыром.
- 4 Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке 15-20 минут до расплавления сыра.



СОВЕТ К РЕЦЕПТУ

- Сушки для беляшей надо брать не-сладкие и без добавления ароматизаторов.
- Вместо сметаны можно использовать майонез, а вместо обычного сыра взять плавящийся сыр.

Мини-киши «Итальяно»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г слоеного дрожжевого теста
200 г сулугуни
3 помидора
1 ч. л. сушеного орегано
(или смеси итальянских трав)
оливковое масло
соль



КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Тесто разморозить, раскатать в прямоугольный пласт толщиной 3-4 мм, разрезать на квадраты со стороной 8-9 см.
2 Каждый квадрат теста выложить в ячейку формы для кексов, слегка придавливая в центре и формируя углубление.
3 Помидоры нарезать небольшими кусочками. Выложить в каждое углубление теста 3-4 кусочка помидора. Слегка посолить, добавить чуть-чуть орегано и несколько капель оливкового масла.
4 Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке 15-20 минут, затем достать



форму из духовки. В центр каждого мини-пирога положить по несколько кубиков нарезанного сулугуни и вернуть в духовку. Выпекать еще 5-8 минут при 180 градусах до полного расплавления сыра.

Сосиски в слоеном тесте

ИНГРЕДИЕНТЫ:

10 сосисок
500 г слоеного теста
1 яйцо
1-2 ст. л. семян кунжута



КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Готовое слоеное тесто заранее разморозить. Раскатать прямоугольный пласт толщиной 2-3 мм и нарезать его полосками шириной около 2,5 см.
2 С сосисок снять оболочку и обмотать по спирали каждую сосиску полосками слоеного теста.
3 Выложить на противень, застеленный бумагой и смазанный маслом, оставляя между сосисками расстояние.
4 Яйцо слегка взбить вилкой, смазать верх каждой заготовки, сверху посыпать семенами кунжута.



5 Поставить сосиски в разогретую до 200 градусов духовку и выпекать 15-20 минут.



Пирожки из лаваша с картошкой и грибами

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Картофель отварить, сделать пюре. Лук и грибы порезать, обжарить и добавить к пюре.
- 2 Петрушку мелко порезать, сыр натереть на терке, все выложить в пюре, добавить черный перец и хорошо перемешать.
- 3 Лаваш нарезать полосками, выложить начинку и завернуть конвертиком.
- 4 Яйцо перемешать с молоком. Яичной смесью смазать пирожки. Посыпать кунжутом и семечками. Запекать в духовке, разогретой до 180 градусов, 7-10 минут.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 тонких лаваша
200 г сыра
400 г картофеля
200 г шампиньонов
1 луковича
1 яйцо
1 ст. л. молока
петрушка
черный молотый перец
1 ст. л. семян кунжута
1 ст. л. семян подсолнуха



6-8 порций



264 кКал



20 минут



Маффины с ветчиной и сыром

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Яйца взбить с солью и перцем. Добавить молоко, перемешать. Добавить размягченное масло.
- 2 Выложить в эту смесь порезанные небольшими кубиками ветчину и сыр. Перемешать.
- 3 Добавить муку, смешанную с разрыхлителем, замесить тесто – оно не должно быть крутым.
- 4 Формочки для кексов слегка смазать маслом, выложить в них тесто, заполняя на 2/3 высоты.
- 5 Поставить в духовку, разогретую до 180 градусов. Выпекать около 30 минут.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

3 яйца
250-300 г муки
150 мл молока
100 г сливочного масла
100 г ветчины
100 г твердого сыра
2 ч. л. разрыхлителя теста
соль
молотый черный перец



10-12 порций



260 кКал



45 минут



ПИЦЦЫ

- **Рецепты**
- **Секреты приготовления**
- **Полезные советы**

Достоинства популярной итальянской выпечки можно перечислять долго: она и готовится быстро, и выглядит аппетитно и на вкус получается – пальчики оближешь! Но открывающиеся то тут, то там пиццерии лучше слов говорят, как мы любим эту выпечку. Так, может быть, и вам время от времени стоит «открывать» на своей кухне подобное заведение? Оно будет только для своих, будет выпускать только любимую вашими родными пиццу и позволит без труда собирать всю семью за столом. Бон аппетит!



Пицца «Прогулки по Италии»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста

1 стакан теплой воды

1 ст. л. сахара

9 г сухих дрожжей

4 ст. л. оливкового масла

1 ч. л. соли, 350-400 г муки

Для начинки

250 г мягкой копчено-вареной колбасы

250 г моцареллы

150 г шампиньонов

100 г соленых огурцов

200 г копченого бекона

200 г томатов в собственном соку

2 ст. л. майонеза

2 ст. л. томатной пасты

1 ч. л. орегано

1 ч. л. молотой паприки

1 ст. л. оливкового масла

2 зубчика чеснока, 100 г лука
веточки петрушки



8-10 порций



315 кКал



1 час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Смешать в миске теплую воду с дрожжами и сахаром. Добавить муку, замесить тесто. Влить оливковое масло, всыпать соль, можно добавить также молотые прованские травы для аромата. Перемешать до однородности – тесто должно получиться очень мягким и хорошо отставать от стенок миски. На присыпанном мукой столе раскатать два коржа диаметром 20-25 см.

2 Выложить корж на противень, застеленный пергаментной бумагой, подровнять края.

3 Для начинки нарезать тонкими дольками соленые огурцы, нарезать копченую колбасу. Натереть на крупной терке моцареллу.

4 Грибы нарезать тонкими пластинами, лук – четвертинками колец, бекон – тонкими полосочками.

5 Для соуса в томатную пасту добавить столовую ложку оливкового масла, приправы и измельченный чеснок. Перемешать, добавить 1-2 столовые ложки кипяченой воды.

6 Смазать соусом коржи пиццы. Выложить колбасу и бекон, соленые огурцы, шампиньоны, лук, добавить томаты в собственном соку и нарезанную зелень петрушки.

7 К майонезу добавить одну ложку воды и перемешать, слегка полить пиццу.

8 Присыпать сверху моцареллой и поставить в разогретую до 200 градусов духовку на 15-20 минут.

калорийность указана на 100 г продукта

Пицца на бездрожжевом тесте

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста

- 2 стакана муки
- 2 яйца, 200 г сметаны
- 50 г майонеза
- 2 ст. л. растительного масла
- 1 ч. л. соли, 1/4 ч. л. соды

Для начинки

- 2 ст. л. майонеза
- 2 ст. л. томатной пасты
- 1 ч. л. горчицы, 1 помидор
- 1 луковица (фиолетовая)
- 40 г брынзы, 40 г колбасы
- 40 г полутвердого сыра
- 5 крупных оливок
- 1-2 ч. л. итальянских трав
- соль



8-12 порций



250 кКал



1 час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Смешать муку, яйца, сметану, майонез, масло, соль и соду. Ложкой или руками, смазанными растительным маслом, замесить вязкое тесто.

2 Выложить тесто на противень, застеленный пергаментом, смазанным растительным маслом. Равномерно распределить тесто по противню тонким слоем. Перемешать майонез, томатную пасту, горчицу, соль. Равномерно смазать тесто этим соусом.

3 Лук нарезать полукольцами, помидор – полукружиями, колбасу и оливки – тонкими кружочками. Сыр натереть на мелкой терке.

4 Начинку равномерно распределить по тесту. На пиццу выложить колбасу,



сверху – лук, потом – помидоры и оливки.

5 Сверху посыпать сыром и сушеной зеленью. Поставить в разогретую до 180 градусов духовку и печь около 20 минут.

Тесто для пиццы «Как в пиццерии»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 3-4 стакана муки
- 1 пакетик сухих дрожжей
- 1 яйцо
- 6 ст. л. растительного масла
- 3 ч. л. сахара
- 1 ч. л. соли
- 1 стакан теплой воды



6-10 порций



170 кКал



15 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Просеять муку. К муке добавить сухие дрожжи, перемешать.

2 Добавить к муке с дрожжами яйцо, растительное масло, соль, сахар и теплую воду. Замесить тесто.

3 Месить тесто несколько минут, пока оно не станет гладким и эластичным. Использовать сразу же. К такому тесту подойдет любая начинка.





Пицца на песочном тесте

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста

1,5-2 стакана муки
100 г сливочного масла
1 яйцо

1 ст. л. сметаны (20 %)

Для начинки

1 помидор

1 перец

1 луковица

100 г твердого сыра

50 г колбасного сыра

Для соуса

3 зубчика чеснока

2 ст. л. майонеза
или сметаны

2 ст. л. кетчупа
или томатной пасты



6-8
порций



290
кКал



1
час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Для теста в миску разбить яйцо, ломтиками нарезать сливочное масло, добавить сметану, муку и соль. Перемешать все и быстро замесить тесто. Скатать его в шар и поставить в холодильник.

2 Для начинки нарезать помидор и репчатый лук кольцами. Болгарский перец – небольшими дольками, твердый и колбасный сыр натереть на терке.

3 Для соуса смешать майонез, кетчуп и тертый на мелкой терке чеснок.

4 Тонко раскатать тесто. Противень смазать сливочным маслом и аккуратно переложить тесто.

5 Обильно смазать тесто соусом. Посыпать тертым колбасным сыром, затем выложить нарезанные помидоры, перец и репчатый лук. Последним слоем посыпать пиццу натертым твердым сыром.

6 Поставить в предварительно разогретую до 180-190 градусов духовку и выпекать 20-25 минут. Духовку выключить, но пиццу оставить в духовке еще минут на 5-10.



калорийность указана на 100 г продукта

Пицца на слоеном тесте с ветчиной и грибами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г слоеного
бездрожжевого теста
200 г ветчины
150 г шампиньонов
100 г маринованных
огурцов
1 помидор
10 оливок
150 г сыра
кетчуп
майонез



4-6
порций



283
кКал



40
минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Разморозить готовое слоеное тесто. Раскатать его и уложить на противень, застеленный пергаментом или силиконовым ковриком.
- 2 Смазать тесто кетчупом и майонезом.
- 3 Нарезать ветчину и распределить по тесту. Шампиньоны нарезать пластинками и тоже распределить по тесту.
- 4 Маринованные огурцы, помидоры и оливки нарезать кружочками, выложить на пиццу.
- 5 Сверху все посыпать тертым сыром. Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке 20-25 минут.



Пицца-улитка из слоеного теста

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г слоеного теста
100 г ветчины, колбасы
или салями
2-3 помидора
200 г сметаны
150 г сыра
по 1 пучку укропа
и петрушки
соль
перец
приправы



5-6
порций



276
кКал



45
минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Тесто разморозить. Раскатать в прямоугольный пласт.
- 2 Колбасу нарезать тонкими мелкими кусочками.
- 3 Зелень промыть, обсушить и мелко порубить.
- 4 Помидор нарезать тонкими ломтиками.
- 5 Сыр натереть на терке.
- 6 Смешать все ингредиенты начинки, заправить сметаной, поперчить и посолить по вкусу.
- 7 Распределить начинку по тесту. Свернуть в рулет и нарезать на кусочки шириной 1,5-2 см.
- 8 Выпекать при 200 градусах около 30 минут.



риной 1,5-2 см. Получившиеся улитки выложить на противень, застеленный пергаментом.

8 Выпекать при 200 градусах около 30 минут.



Пицца на сковороде

ИНГРЕДИЕНТЫ:

5-6 ст. л. пшеничной муки
 0,5 стакана кефира 2,5 % жирности
 1 яйцо
 100 г варено-копченой ветчины
 100 г куриного рулета
 2 помидора
 1 болгарский перец
 120 г твердого сыра
 1 ст. л. майонеза
 1 ст. л. кетчупа
 зелень
 соль и специи
 растительное масло для смазывания сковороды

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Кефир нагреть до комнатной температуры. Влить его в миску, вбить яйцо, добавить щепотку соли и взбить венчиком.
- 2 Муку просеять и понемногу добавлять в тесто, пока не получится довольно густое тесто.
- 3 Поставить сковороду на средний огонь и тщательно прогреть с небольшим количеством масла. Выложить тесто, разровнять, убавить огонь до минимума, накрыть крышкой и оставить на 10-12 минут, чтобы схватилось.
- 4 Для начинки нарезать ветчину и куриный рулет произвольными кусочками, перец – тонкими полосками, помидоры – тонкими дольками. Сыр натереть на крупной терке.
- 5 Тесто перевернуть, стараясь сохранить его целым. Поджаристую сторону смазать смесью майонеза и кетчупа.
- 6 Выложить на тесто начинку произвольно, приправить специями по вкусу, сверху присыпать тертым сыром и мелко нарубленной зеленью.
- 7 Накрыть крышкой и оставить на маленьком огне еще на 10 минут, пока сыр как следует не расплавится.



4 порции



265 кКал



25 минут

Быстрая пицца на творожном тесте

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 стакан муки
0,5 пачки творога
1 ст. л. сметаны
1 ч. л. сахара
0,5 ч. л. соли
0,5 ч. л. соды
1 ст. л. кетчупа
150 г колбасы или сосисок
100 г помидоров черри
5 шампиньонов
150 г любого твердого сыра
маслины и зелень для украшения
сушеный орегано



КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Смешать творог, сметану, сахар, соль и соду, добавить муку и замесить мягкое тесто. Оставить его отдохнуть, пока готовится начинка.

2 Колбасу или сосиски порезать мелко, помидоры – на половинки, шампиньоны на четвертинки. Сыр натереть на терке.

3 Тесто раскатать в лепешку, выложить на сухую антипригарную сковороду, поставить ее на маленький огонь, смазать кетчупом.

4 Выложить на тесто начинку, присыпать сыром и орегано, накрыть крышкой и оставить готовиться



на минимальном огне на 20 минут.

5 Готовую пиццу украсить зеленью и маслинами.

Заливная пицца

ИНГРЕДИЕНТЫ:

8 ст. л. муки
2 яйца
4 ст. л. сметаны
3 ст. л. майонеза
100 г сыра
100 г колбасы
1-2 ст. л. томатной пасты
соль
перец



КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Смешать в миске яйца, сметану, майонез, муку и немного соли до получения однородного теста – среднего между тестом для блинов и для оладий.

2 Вылить тесто на сковороду с антипригарным покрытием и выложить на него томатную пасту с помощью ложки. Чтобы не испортить покрытие, смешать середину теста с пастой при помощи силиконовой лопаточки.

3 Нарезать колбасу кружочками или мелкими кубиками, выложить на тесто, поперчить.



4 Засыпать все тертым сыром и поставить сковороду на средний огонь. Пицца готова, когда сыр расплавился, а тесто схватилось снизу румяной корочкой.



Мини-пиццы

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста

250 г муки

1 ч. л. разрыхлителя теста

1 яйцо

2 ст. л. сметаны

50 г сливочного масла

Для начинки

100 г ветчины

200 г моцареллы

4-5 помидоров черри

1 маринованный огурец

2 ст. л. томатной пасты

зелень для украшения

соль и специи

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Смешать в миске яйцо, сметану и размягченное сливочное масло, добавить разрыхлитель.
- 2 Муку просеять и вмешать в полученную смесь. Замесить мягкое тесто, оставить его на 10 минут.
- 3 Приготовить начинку: ветчину мелко нарезать, моцареллу порвать на небольшие кусочки, помидоры черри нарезать тонкими кружками, как и маринованный огурец.
- 4 Тесто раскатать, вырезать большим стаканом кружки, выложить на противень, застеленный пекарской бумагой. Каждый кружок смазать томатной пастой, немного посолить и поперчить.
- 5 Выложить на каждый кружок сначала ветчину, затем кружочки помидоров и огурца, а в завершение – кусочки моцареллы.
- 6 Выпекать в нагретой до 200 градусов духовке 20 минут. Перед подачей по желанию украсить зеленью.

КСТАТИ

- Такое угощение отлично подойдет для детского праздника, для пикника, фуршета и просто воскресного завтрака. Если приготовить ингредиенты с вечера, утром весь процесс займет меньше получаса.



4 порции



212 ккал



35 минут

Пицца на тортилье

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 готовые тортильи
2 ст. л. томатной пасты
100 г запеченной куриной грудки
0,5 болгарского перца
150 г твердого сыра
специи



2
порции



189
кКал



20
минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Включить духовку на разогрев до 180 градусов.
- 2 Тортильи выложить на противень, смазать томатной пастой, присыпать специями.
- 3 Куриную грудку мелко порезать, выложить на тортильи.
- 4 Болгарский перец нарезать тонкими полосками, выложить на пиццу.
- 5 Посыпать все натертым на мелкой терке сыром.
- 6 Отправить противень с пиццами в духовку на 5 минут.



Трехэтажная пицца

ИНГРЕДИЕНТЫ:

3 лепешки-тортильи
200 г куриного фарша
2 помидора
200 г сыра
2 ст. л. майонеза
2 ст. л. кетчупа
зелень для украшения
соль и специи
растительное масло
для жарки



4
порции



233
кКал



40
минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Фарш обжарить на растительном масле до готовности, посолить и поперчить.
- 2 Разложить на столе лепешки-тортильи. Каждую смазать смесью майонеза и кетчупа.
- 3 Разделить фарш на три части и распределить по тортильям.
- 4 Помидоры нарезать тонкими ломтиками, выложить на фарш.
- 5 Сыр натереть и посыпать тортильи с начинкой. При этом на одной сыра должно быть чуть больше, чем на остальных.
- 6 На противень выложить тортильи с начинкой одна на другую так, чтобы



сверху оказался слой с самым большим количеством сыра.
7 Отправить в разогретую до 180 градусов духовку на 7 минут. Подавать, украсив зеленью.



Пицца из лаваша

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Застелить противень пекарской бумагой, выложить на нее один лаваш. Распределить по нему половину натертого сыра.
- 2 Сверху накрыть вторым лавашом, слегка прижать.
- 3 Верхний лаваш смазать сметаной и майонезом.
- 4 Колбасу, шампиньоны и болгарский перец нарезать мелко, у помидоров удалить семечки и нарезать мякоть небольшими прямоугольниками.
- 5 Перемешать начинку, распределить по лавашу, присыпать второй половиной натертого сыра.
- 6 Отправить в нагретую до 180-200 градусов духовку на 10 минут.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 лаваша
300 г сыра
150 г вареной колбасы
1 зеленый болгарский перец
4-5 шампиньонов
3 помидора
2 ст. л. майонеза
2 ст. л. сметаны
специи



Пицца на батоне

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Батон разрезать пополам вдоль, выложить на противень срезом вверх. Каждую половинку намазать кетчупом.
- 2 Помидоры нарезать половинками кружочков. Выложить на батон колбасу и помидоры, чередуя их друг с другом.
- 3 Присыпать получившиеся заготовки тертым сыром, украсить листиками базилика.
- 4 Запекать в духовке при температуре 180 градусов 5-7 минут.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 небольшой батон
2 помидора
100 г салями
100 г твердого сыра
2 ст. л. кетчупа
несколько листиков зеленого базилика





НЕОБЫЧНЫЕ ВИДЫ ТЕСТА

- **Рецепты**
- **Секреты приготовления**
- **Полезные советы**

Этот раздел для тех, кто готов экспериментировать и не боится пробовать что-то новенькое. Почему бы не сделать тесто из ингредиентов, которые, на первый взгляд, совсем для этого не подходят? Например, из овощей или из необычной муки? Мы подскажем, что именно можно приготовить, используя получившееся тесто. Впрочем, если вы любите кулинарные эксперименты, у вас обязательно возникнет на этот счет пара-тройка своих идей.



Картофельное тесто

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Картофель почистить, нарезать и отварить в подсоленной воде.
- 2 Готовый картофель потолочь до однородного пюре и немного остудить.
- 3 Постепенно добавлять в пюре половину просеянной муки, яйца, сахар и оставшуюся муку.
- 4 Замесить мягкое тесто, которое не липнет к рукам.
- 5 Готовое тесто можно использовать для приготовления пирожков и пиццы.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

4 картофелины
1-2 яйца
200 г муки
1 ч. л. сахара
0,5 ч. л. соли



245 ккал ■ 40 минут



Морковное тесто

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Подогреть до 30-35 градусов воду, добавить в нее сухие дрожжи, половину сахара и половину муки, перемешать и поставить в теплое место на 10 минут.
- 2 Морковь натереть на крупной терке и слегка спассеровать на сливочном масле, остудить.
- 3 Соединить опару с морковью в миске, просеять туда оставшуюся муку и замесить тесто.
- 4 Добавить в тесто яйцо, оставшийся сахар и соль по вкусу. Замесить тесто и оставить его подходить в теплом месте.
- 5 Из морковного теста получаются отменные булочки, ватрушки и сладкие пироги.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

5-6 отварных морковок
500 г муки
70 г сливочного масла
5 г сухих дрожжей
0,5 стакана муки
1 яйцо
1 стакан воды
2 ст. л. сахара
соль



197 ккал ■ 1 час

Манное тесто

ИНГРЕДИЕНТЫ:

150 г манки
250 г ряженки
1 яйцо
0,5 ч. л. разрыхлителя
теста
1 ст. л. сахара
соль

167 ккал ■ 10 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Вылить в миску ряженку, вбить в нее яйцо, добавить сахар, соль и разрыхлитель, перемешать.
- 2 Подсыпать манку и тщательно размешать.
- 3 Оставить на 15 минут до набухания крупы.
- 4 Подходит для запеканок, заливных пирогов с ягодами, шарлоток.



Овсяное тесто

ИНГРЕДИЕНТЫ:

150 г сухих овсяных
хлопьев
300 г кефира
2 ст. л. меда
1 ч. л. разрыхлителя теста
1 ст. л. растительного
масла
соль

153 ккал ■ 35 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Хлопья залить кефиром, оставить на полчаса.
- 2 Добавить остальные ингредиенты, размешать до получения густого жидкого теста, как на оладьи.
- 3 Подходит для кексов, маффинов, пирогов с ягодами, орехами и сухофруктами.



Тесто с булгуром

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 стакан булгура
1,5 стакана муки
1 стакан молока
2 яйца
4 ст. л. растительного
масла
3 ч. л. разрыхлителя теста
1 ч. л. соли

214 ккал ■ 30 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Отварить булгур в 2 стаканах воды в течение 15 минут, охладить.
- 2 Взбить в миске яйца, добавить в них молоко и растительное масло.
- 3 Соединить яичную смесь с остывшим булгуром.
- 4 Муку смешать с разрыхлителем и солью, постепенно добавлять в тесто и вымешивать.
- 5 Подходит для приготовления кексов.





Тесто из кукурузной муки

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Мягкое масло взбить с сахаром и постепенно ввести в смесь яйца.
- 2 Добавить в тесто кефир и соль, еще раз перемешать.
- 3 Разрыхлитель смешать с мукой двух видов.
- 4 Соединить мучную смесь с яично-масляной и замесить тесто.
- 5 Из такого теста получаются отличные кексики.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

150 г кукурузной муки тонкого помола
300 г пшеничной муки
1 стакан кефира
200 г сливочного масла
200 г сахара
3 яйца
1 пакетик разрыхлителя теста
0,5 ч. л. соли

175 ккал ■ 20 минут



Тесто из гороховой муки

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Растворить соль и сахар в воде.
- 2 Смешать оба вида муки, добавить разрыхлитель.
- 3 Соединить все ингредиенты в миске и замесить плотное тесто.
- 4 Оставить настаиваться на 10 минут.
- 5 Из горохового теста получаются вкуснейшие крекеры и печенье.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

100 г гороховой муки
150 г пшеничной муки
50 мл воды
1 яйцо
3 ст. л. растительного масла
100 г сыра
1 ч. л. разрыхлителя теста
2 ч. л. сахара
1 ч. л. соли

211 ккал ■ 15 минут



Тесто из амарантовой муки

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Яйца слегка взбить, добавить кефир, сахар, соль и соду. Смешать.
- 2 Небольшими порциями добавлять муку, пока не получится желаемая консистенция.
- 3 Из такого теста получаются вкусные и полезные оладушки.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

75 г амарантовой муки
75 г пшеничной муки
0,5 л простокваши
2 яйца
2 ст. л. сахара
0,5 ч. л. соли
1 ч. л. соды

165 ккал ■ 10 минут



СЛАДКИЕ ПИРОГИ, ПИРОЖКИ, ПЕЧЕНЬЕ

- **Рецепты**
- **Секреты приготовления**
- **Полезные советы**

Что-то вкусненькое к чаю готовится легко и быстро. Прочитайте рецепты из следующего раздела, и вы лично в этом убедитесь. Вам наверняка захочется состряпать что-то в ближайшие выходные! Обязательно сделайте это, и плохое настроение в ваш дом даже не сунется. Потому что там, где пахнет сладкой выпечкой, уныние и раздоры просто не живут. Ведь отведавшие сметанник или бисквитный рулет домочадцы и гости становятся благодушными и довольными жизнью. Проверено!



Манник с изюмом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 стакан манной крупы

1 стакан кефира

80 г мягкого сливочного
масла

0,5 стакана сахара

1 яйцо

1 горсть изюма

1 пакетик ванильного
сахара

0,5 ч. л. соды
(погашенной уксусом)

соль

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Изюм заранее залить кипятком на 10 минут, откинуть на дуршлаг.
- 2 Яйцо смешать с кефиром, смешать с солью, сахаром и ванильным сахаром, влить масло, размешать.
- 3 Добавить манную крупу, изюм и соду, еще раз все хорошо размешать. Оставить смесь на 15 минут.
- 4 Разогреть духовку до 200 градусов. Форму для выпечки смазать небольшим количеством сливочного масла, припорошить манкой.
- 5 Переложить тесто в форму, разровнять и отправить в духовку на 45 минут.
- 6 Готовый манник подержать в форме, пока немного не остынет, аккуратно переложить на блюдо, украсить по желанию.



калорийность указана на 100 г продукта



4
порции



312
кКал



1
час

Манник лимонный

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 стакан манной крупы
1 стакан кефира
1 стакан сахара
2 яйца
1 лимон
соль
1 пакетик ванильного сахара
2 ч. л. разрыхлителя теста
2 ст. л. муки
масло для смазки формы
сахарная пудра для присыпки



4 порции



301 кКал



1 час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Высыпать манку в кефир, перемешать и оставить на 20 минут.
- 2 В миске взбить яйца с сахаром, солью и ванильным сахаром.
- 3 Цедру лимона натереть на терке, разрезать пополам и натереть на терке мякоть, чтобы не задеть белую часть, иначе пирог будет горчить.
- 4 Смешать все ингредиенты, добавить муку и разрыхлитель, снова все перемешать.
- 5 Форму для выпечки застелить пекарской бумагой, смазать маслом и присыпать небольшим количеством манки.



- 6 Вылить тесто в форму и отправить в нагретую до 200 градусов духовку на 20 минут. Готовность проверить спичкой или деревянной палочкой.
- 7 Слегка остывший манник переложить на блюдо, посыпать сахарной пудрой.

Сметанник

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г сметаны 15 % жирности
400 г сметаны 25 % жирности
150 г сахара
300 г ягод
1 яйцо
5 ст. л. сахарной пудры
180 г муки
1 пакетик разрыхлителя теста



4 порции



266 кКал



1 час + 5 часов

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Яйцо взбить миксером с сахаром и сметаной меньшей жирности.
- 2 Муку смешать с разрыхлителем, добавить в яично-сметанную смесь, замесить тесто.
- 3 Смазать маслом форму для выпекания, выложить тесто и отправить в разогретую до 180 градусов духовку на 30-40 минут.
- 4 Остывший корж разрезать пополам.
- 5 Для крема взбить сахарную пудру со сметаной большей жирности.
- 6 Нижнюю половину коржа промазать кремом, вы-



- ложить на него половину ягод, накрыть верхней половиной и повторить с ней то же самое.
- 7 Отправить в холодильник на пропитку на 5 часов.



Умное пирожное

ИНГРЕДИЕНТЫ:

120 г муки
4 яйца
0,5 л молока
150 г сахара
125 г сливочного масла
1 ст. л. воды
0,5 пакетика ванильного сахара
сливочное масло для смазывания формы

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Разогреть духовку до 160 градусов.
- 2 Отделить белки от желтков. Белки отправить в холодильник, желтки растереть добела с сахаром и ванильным сахаром. Затем добавить воду. Взбивать массу миксером, пока она не посветлеет и не увеличится в объеме.
- 3 Сливочное масло немного нагреть, чтобы оно стало мягким. Остудить, вмешать в тесто.
- 4 Просеять муку, включить миксер на минимальные обороты и постепенно вводить муку, пока не получится однородная масса без комочков.
- 5 Молоко нагреть примерно до 40 градусов и ввести в тесто. Оно должно получиться как густой кефир.
- 6 В отдельной чистой сухой миске взбить белки до плотной устойчивой пены, понемногу ввести в тесто, аккуратно перемешивая снизу вверх.
- 7 Смазать форму маслом, выложить в нее тесто и отправить в духовку на час. Дверцу не открывать!
- 8 Готовый пирог сверху покрыт корочкой, при этом при постукивании середина слегка трясется. Оставить его остывать в духовке с приоткрытой дверцей. Из формы доставать, когда совсем остынет.
- 9 Пирожное будет состоять из трех слоев: верхний похож на бисквит, средний – на крем, нижний – на омлет.



4 порции



177 кКал



55 минут

Шарлотка на сметане

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 стакан муки
1 стакан сахара
3 кисло-сладких яблока
3 яйца
1 ст. л. с горкой сметаны
1 ч. л. разрыхлителя теста
сливочное масло
для смазывания



КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 В миске венчиком взбить яйца с сахаром, добавить сметану и снова взбить.
- 2 Муку просеять, смешать с разрыхлителем и постепенно вводить в тесто, не переставая размешивать.
- 3 Яблоки разрезать на четвертинки, удалить сердцевину, нарезать крупными кусками.
- 4 Выложить яблоки в тесто и перемешать.
- 5 Духовку разогреть до 180 градусов.
- 6 Форму смазать сливочным маслом, выложить в нее тесто с яблоками. Отправить в духовку на 30-35 минут, готовность проверить спичкой.



- 7 Готовый пирог вынуть из духовки, дать немного остыть в форме, затем перевернуть на блюдо.

Шарлотка без яиц

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 стакан муки
2 яблока
0,5 стакана воды
2 ст. л. меда
2 ст. л. сахара
2 ст. л. растительного масла
1 ч. л. разрыхлителя теста
манная крупа
для посыпки формы
сливочное масло
для смазывания



КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Воду вскипятить, вылить в миску, смешать с сахаром, растительным маслом и медом.
- 2 Муку просеять, смешать с разрыхлителем и постепенно вмешать в жидкую часть.
- 3 Небольшую форму для запекания смазать сливочным маслом и присыпать манкой.
- 4 Яблоки очистить от кожуры, разрезать на тонкие дольки, удалить сердцевину, выложить на дно формы.
- 5 Залить в форму тесто, отправить в разогретую до



- 190 градусов духовку на 35-40 минут.
- 6 Готовую шарлотку выложить на блюдо.

Бисквитный рулет со сметанным кремом и бананом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

4 ст. л. муки с горкой
4 яйца
6 ст. л. сахара
200 г сметаны
1 банан
50 г шоколада
соль



КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Отделить белки от желтков. Белки взбить со щепоткой соли до устойчивых пиков.
- 2 В другой миске растереть желтки и 4 столовые ложки сахара, просеять муку и вмешать в желтковую массу до однородного состояния.
- 3 Взбитые белки небольшими порциями добавить в тесто, аккуратно перемешать снизу вверх.
- 4 Противень застелить пекарской бумагой, распределить по ней тесто.
- 5 Поставить противень в разогретую до 180 градусов духовку на 15 минут.
- 6 Горячий бисквит вынуть из духовки прямо на пергаменте. Пока корж горячий, свернуть его в рулет и оставить на 20 минут.
- 7 За это время взбить сметану с оставшимся сахаром.
- 8 Развернуть рулет, промазать сметанным кремом, на один край положить очищенный банан. Свернуть рулет, чтобы банан оказался в середине. Выложить его на блюдо, полить растопленным шоколадом.

ВАЖНО!

Яйца для приготовления бисквита должны быть как следует охлажденными, тогда желток хорошо взобьется.

Мини-пироги с творогом и ягодами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста

- 1 стакан муки
- 0,5 стакана кефира
- 2 ст. л. майонеза
- 2 ст. л. сметаны
- 2 ст. л. сахара
- 1 ч. л. соды

Для начинки

- 200 г творога
- 1 яйцо
- 2 ст. л. сахара
- 2 ст. л. манки
- 1 стакан ягод
- масло для смазывания



6 порций



288 ккал



30 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Налить кефир в миску, всыпать соду. Добавить остальные ингредиенты, замесить вязкое тесто.
- 2** Для начинки творог смешать с сахаром, яйцом и манкой.
- 3** Застелить противень пекарской бумагой, смазать ее маслом. Выкладывать столовой ложкой лепешки теста на бумагу, оставляя между ними несколько сантиметров.
- 4** На центр каждой лепешки выложить немного творога, украсить ягодами.
- 5** Отправить в разогретую до 180 градусов духовку на 10-15 минут.



Тыквенные пироги

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 500 г песочного теста
- 6 ст. л. сахара
- 2 ст. л. воды
- 3 ст. л. крахмала
- немного цедры лимона
- 1 стакан тыквенного пюре
- 0,5 стакана сгущенки
- 1 яйцо
- 0,5 ч. л. корицы
- соль
- специи
- мука для присыпки



6 порций



311 ккал



1 час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Песочное тесто раскатать в тонкий слой.
- 2** Антипригарную форму для кексов присыпать мукой. Аккуратно заполнить каждую ячейку тестом, прижать пальцами, ровно распределить, лишнее отрезать.
- 3** Для начинки взбить миксером яйцо, добавить сгущенку, тыквенное пюре, цедру лимона, корицу, соль и специи по вкусу.
- 4** Наполнить формы с тестом начинкой, накрыть фольгой, поставить в нагретую до 180 градусов ду-



ховку на 20 минут. Убрать фольгу и оставить в духовке еще на 10 минут.

Супербыстрые пирожки с абрикосами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

4-5 стаканов муки

0,5 л кефира
или простокваши

1 яйцо

2 ст. л. сахара

1 ч. л. соли

1 ч. л. соды

растительное масло
для жарки

сахарная пудра
для украшения

банка консервированных
абрикосов половинками

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 В кефир добавить соду, яйцо, соль и сахар, перемешать.

2 Постепенно вводить в тесто просеянную муку для получения мягкого нелипкого теста.

3 Разделить тесто на две части. Каждую раскатать в пласт толщиной около 1 см.

4 Абрикосы выложить на дуршлаг, чтобы стек лишний сироп. Разложить половинки срезом вниз на одну половину теста, накрыть другой половиной.

5 Сформировать пирожки при помощи стакана, вырезая их так, чтобы внутри каждого оказалась половинка абрикоса. Получатся кругленькие изделия с крепко залепленными краями.

6 Налить в сковороду масло, прогреть на среднем огне и обжарить пирожки с двух сторон.

7 Выложить на блюдо, застеленное бумажным полотенцем, чтобы удалить масло. Присыпать сахарной пудрой.

НА ЗАМЕТКУ

Такие пирожки – палочка-выручалочка на случай внезапного прихода гостей. Их можно готовить не только со сладкой, но и с любой другой начинкой. Если начинка не сладкая, к пирожкам можно подать томатный соус, домашний майонез, ткемали и т. д.



6
порций



190
кКал



20
минут

Слойки с вишней

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 упаковка слоеного теста
300 г вишни без косточек
50-100 г сахара
1,5 ст. л. крахмала



КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Тесто предварительно разморозить. Если ягоды были заморожены, их тоже разморозить. Сок не выливать.
- 2 Ягоды переложить в сотейник, добавить сахар и довести до кипения. Сок смешать с крахмалом, добавить к ягодам и варить на медленном огне до загустения.
- 3 Тесто слегка раскатать, разрезать на 6 квадратов.
- 4 В середину каждого квадрата выложить по 1 столовой ложке начинки, завернуть конвертиком, переложить на застеленный пекарской бумагой противень.



- 5 Отправить в нагретую до 180 градусов духовку на 20 минут, пока тесто не зарумянится.

Слоеные роллы с какао и сахаром

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 упаковка слоеного теста
2 ст. л. какао-порошка
2 ст. л. коричневого сахара



КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Размороженное тесто раскатать в пласт. Просеять на тесто какао-порошок равномерным слоем, отступая на 1 см от края. Сверху присыпать сахаром.
- 2 Свернуть тесто в рулет.
- 3 Нарезать рулет на роллы толщиной около 1,5 см. Выложить на застеленный пекарской бумагой на расстоянии друг от друга.
- 4 Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке 15-20 минут до подрумянивания.



Творожное печенье с изюмом и вялеными томатами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 пачка творога
80 г сахара
80 г сливочного масла
240 г муки
2 яйца
1 ч. л. разрыхлителя теста
половина горсти изюма
половина горсти вяленых томатов
соль

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Яйца взбить с сахаром и солью, добавить творог, все как следует растереть.
- 2 Добавить мягкое сливочное масло и еще раз перемешать.
- 3 Заранее вымоченные в воде изюм и мелко порезанные вяленые томаты обсушить и соединить с тестом.
- 4 Последней добавить просеянную муку.
- 5 Мокрыми руками катать шарики чуть меньше грецкого ореха и выкладывать на застеленный пергаментом противень. Получившиеся печенки слегка приплюснуть.
- 6 Выпекать 15 минут при температуре 180 градусов.

СОВЕТ

Чтобы получить симпатичную глянцевую поверхность печенья перед отправкой в духовку нужно смазать молоком при помощи силиконовой кисточки.

КСТАТИ

Вкус творога в этом печенье настолько деликатный, что его с удовольствием съедят даже детки, которые обычно творог не жалуют.



Песочное печенье с орехом pekan

ИНГРЕДИЕНТЫ:

250 г муки
80 г сливочного масла
1 желток
80 г сахарной пудры
10 г ванильного сахара
4 ст. л. молока
1 пакетик разрыхлителя теста
200 г ореха pekan



КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Мягкое сливочное масло смешать с желтком, добавить сахарную пудру и ванильный сахар. Все взбить миксером на малых оборотах.

2 Добавить в тесто молоко и разрыхлитель. Постепенно добавляя муку, замесить гладкое однородное тесто без комочков.

3 Половину орехов мелко порубить ножом, добавить в тесто, перемешать.

4 Завернуть в пищевую пленку, отправить в холодильник на 20-30 минут.

5 Разогреть духовку до 180 градусов.

6 Из готового теста скатывать шарики размером с грецкий орех, выкла-



дывать на противень, застеленный пекарской бумагой. Каждое печенье украсить целым pekanом.

7 Отправить печенье в духовку на 20 минут.

Курабье на сливочном масле

ИНГРЕДИЕНТЫ:

280 г муки
200 г сливочного масла
90 г сахарной пудры
2 желтка
1 пакетик ванильного сахара
3 ст. л. джема
0,5 ч. л. крахмала



КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Мягкое масло взбить миксером с сахарной пудрой и ванильным сахаром до увеличения в объеме. Добавить желтки и снова взбить.

2 Ввести в тесто муку и перемешать миксером до однородности. Должно получиться мягкое густое тесто, которое можно выкладывать через кондитерский мешок.

3 Переложить тесто в кондитерский мешок с насадкой в виде звездочки, отсаживать небольшие порции на противень, за-



стеленный пекарской бумагой.

4 Смешать джем с крахмалом.

5 В серединке каждого печенья сделать углубление. Заполнить его загустевшим джемом.

6 Выпекать 15-20 минут в разогретой до 180 градусов духовке.



Сметанное печенье

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Масло растопить, добавить сахар и ванильный сахар, перемешать.
- 2 Добавить сметану, разрыхлитель и перемешать.
- 3 Постепенно добавлять просеянную муку и замешивать мягкое тесто.
- 4 Отделять небольшие кусочки теста размером чуть меньше грецкого ореха, скатывать из него шарики.
- 5 Выложить шарики на смазанный сливочным маслом противень и выпекать 15-20 минут в разогретой до 200 градусов духовке.

КСТАТИ

Готовое печенье можно смазать медовой глазурью, полить растопленным шоколадом, украсить разноцветной посыпкой – проявите фантазию.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

600 г муки
200 г сахара
250 г сметаны
150 г сливочного масла
2 ч. л. разрыхлителя теста
1 ч. л. ванильного сахара



8 порций



288 кКал



30 минут



Фигурные печенюшки

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Смешать все ингредиенты в миске, замесить тугое тесто.
- 2 Раскатать тесто в пласт толщиной около 0,5 см, вырезать формочками фигурки.
- 3 Выложить фигурки на застеленный пергаментом противень и запечь при температуре 180 градусов в течение 20 минут.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 стакана муки
200 г сметаны
100 г сахара
150 г маргарина
2 желтка
1 ч. л. соды
соль



4 порции



245 кКал



30 минут



ТОРТЫ

- **Рецепты**
- **Секреты приготовления**
- **Полезные советы**

Это неправда, что со всеми тортами много возни, что для их приготовления требуется много дорогущих продуктов, а повару обязательно нужны какие-то специальные навыки. Если перед вами не стоит задача победить в телевизионном конкурсе кондитеров, вы обязательно справитесь с любым тортиком из нашей подборки. А вот когда научитесь делать их без запинки, можно и о конкурсах подумать. Может быть, именно вы научитесь готовить такой «Наполеон», что и профессионалы позавидуют!



«Наполеон» на сковороде

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста

500 г муки

1 стакан сахара

50 г сливочного масла

3 яйца

0,5 ч. л. соды

1 ст. л. лимонного сока

соль

1 пакетик ванилина

Для крема

1 л молока

1 стакан сахара

3 яйца

80 г крахмала

100 г сливочного масла

1 пакетик ванилина



8
порций



433
кКал



50 минут
+ ночь

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Яйца комнатной температуры взбить с сахаром и очень мягким маслом. Соду погасить лимонным соком и добавить в яично-масляную смесь.

2 Добавить просеянную муку, соль, ванилин. Замесить тесто.

3 Завернуть тесто в пищевую пленку и оставить на 30 минут.

4 Готовое тесто разделить на 10 частей, раскатать в тонкие коржи по диаметру сковороды.

5 Обжарить на сухой сковороде на среднем огне до румяности с двух сторон.

6 Пока коржи горячие, подровнять края по диаметру подходящей тарелки.

7 Для крема в сотейнике смешать яйца, сахар, крахмал, ванилин, перемешать до однородности и влить немного молока. Перемешать, затем влить остаток молока.

8 Варить крем до загустения на среднем огне.

9 В готовый крем добавить масло, перемешать, дать крему остыть.

10 Измельчить в блендере обрезки коржей.

11 Собрать торт, промазывая щедро каждый корж кремом. Присыпать со всех сторон крошкой.

12 Оставить пропитаться на несколько часов.

Экспресс-бисквит

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 стакан муки
- 1 стакан сахара
- 6 яиц
- 10 г ванильного сахара
- 2 ч. л. разрыхлителя теста
- соль



4 порции



268 кКал



1 час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Яйца взбить миксером до увеличения в объеме в 2 раза. Постепенно ввести сахар, ванильный сахар и соль, еще раз взбить.
- 2** Муку смешать с разрыхлителем, просеять и частями добавлять в тесто, продолжая взбивать его миксером (10-15 минут).
- 3** Застелить форму для торта пекарской бумагой, заполнить тестом.
- 4** Выпекать в разогретой до 180-200 градусов духовке в течение 20-25 минут. Готовность проверить деревянной шпажкой.



- 5** Выключить духовку, приоткрыть дверцу и оставить бисквит в форме до остывания.

Торт «Полено»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 упаковка слоеного теста
- 1 банка сгущенки
- 2 пачки сливочного масла
- 1 палочка ванили
- кокосовая стружка для украшения



6 порций



340 кКал



40 минут + ночь

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Размороженное тесто раскатать, нарезать на полоски около 1 см и выложить на застеленный пергаментом противень. Выпекать при 180 градусах 15 минут.
- 2** В миске взбить размягченное сливочное масло, добавить сгущенку и семена ванили, взбить еще раз.
- 3** На стол положить силиконовый коврик, на который сверху выложить несколько слоев пищевой пленки. На пленку выложить несколько ложек крема, распределить, на него – палочки из теста. Чередовать крем и палочки.



- 4** С помощью пищевой пленки сформировать цилиндр, крепко завязать с двух сторон и отправить в холодильник для пропитки на ночь.
- 5** Перед подачей посыпать кокосовой стружкой.

Шоколадный торт к чаю

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для коржей

2,5 стакана сахара

1 стакан молока

1 стакан кипятка

2 яйца

6 ст. л. какао

100 г растительного масла

1 пакетик ванилина

1 пакетик разрыхлителя
теста

0,5 ч. л. соли

1 ч. л. соды

1 ст. л. уксуса

Для крема

800 г сметаны

6-7 ст. л. сахарной пудры

1 ст. л. кукурузного
крахмала

1 пакетик ванилина

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Муку просеять в глубокую миску, добавить все сухие ингредиенты для коржей, перемешать.

2 В отдельной посуде смешать яйца, масло и молоко.

3 Жидкую и сухую части соединить, чтобы замесить густое тесто.

4 В стакан кипятка влить уксус, быстро перелить в тесто и смешать миксером.

5 Духовку разогреть до 200 градусов.

6 Форму для выпечки смазать сливочным маслом, выложить тесто и отправить в печь на 30 минут, затем температуру снизить до 150 градусов и оставить еще на полчаса.

7 Готовый бисквит остудить, разрезать горизонтально на несколько коржей.

8 В сметану добавить остальные ингредиенты для крема, хорошо взбить.

9 Собрать торт, промазывая коржи сметанным кремом. Один корж оставить для украшения.

10 Оставшийся корж раскрошить, обсыпать верх и края торта.



8
порций



344
кКал



1
час

Торт «Муравейник»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

50 г сладких кукурузных палочек
150 г вареной сгущенки
70 г сливочного масла
50 г шоколада
миндальные лепестки для украшения



4 порции



112 кКал



1 час
40 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Сливочное масло взбить со сгущенкой венчиком, чтобы масса увеличилась в объеме и стала более воздушной.
- 2 В крем выложить кукурузные палочки и осторожно перемешать, стараясь не сломать их. Выложить на блюдо горкой.
- 3 Шоколад растопить на водяной бане, полить торт тонкой стружкой. Посыпать миндальными лепестками.



Торт «Павлова»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

3 яичных белка
200 г сахарной пудры
1 ч. л. кукурузного крахмала
1 ч. л. яблочного уксуса
200 г сливок 33 % жирности
100 г сливочного маскарпоне
свежие ягоды и листики мяты



6 порций



340 кКал



40 минут
+ ночь

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Охлажденные белки взбить с половиной сахарной пудры до загустения. Оставить 1 ст. л. пудры для крема, остальную вместе с яблочным уксусом добавить в массу и взбить все до устойчивых пиков.
- 2 Застелить противень пергаментом и выложить четыре круга из белковой массы, сделав в каждом углубление для крема.
- 3 Выпекать при температуре 60 градусов в течение часа.
- 4 Для крема взбить миксером охлажденные сливки со столовой ложкой сахарной пудры, затем ввести маскарпоне и снова взбить.



- 5 Остывшие белковые меренги выложить на блюдо, в углубление выложить крем, украсить ягодами и мятой.



Торт «Зебра»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

3 стакана муки
1 стакан сахара
400 г сметаны
100 г сливочного масла
3 ст. л. какао
1 ст. л. панировочных
сухарей

Для глазури

5 ст. л. сметаны
5 ст. л. какао-порошка
0,5 стакана сахара
1 ст. л. сливочного масла

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Взбить миксером сметану и размягченное сливочное масло. Добавить сахар и взбивать до его растворения. Всыпать муку, перемешать до однородности.

2 Половину готового теста переложить в другую миску, добавить какао-порошок и перемешать для получения шоколадной массы.

3 Форму для выпечки смазать сливочным маслом, присыпать панировочными сухарями.

4 Выкладывать тесто большой ложкой в центр формы, чередуя светлое тесто и шоколадное, пока оно не закончится.

5 Отправить в разогретую до 180 градусов духовку на 50 минут.

6 Ингредиенты для глазури как следует смешать и нагреть на водяной бане, помешивая, до получения текучей однородной консистенции.

7 Готовый корж немного остудить в форме, выложить на блюдо, полить глазурью. Подавать после полного остывания.



6 порций



322 кКал



1 час
30 минут

Торт «Сумасшедший»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1,5 стакана муки
1 стакан воды
1 стакан сахара
5 ст. л. порошка какао
6 ст. л. растительного масла
1 ч. л. соды
уксус для гашения
0,5 пакетика ванилина
соль
плитка темного шоколада
1 ст. л. сливочного масла



4 порции



450 кКал



50 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- Муку просеять в миску, добавить сахар, порошок какао, ванилин и соль.
- Соду погасить уксусом и добавить к сухой смеси.
- Влить туда же растительное масло, перемешать до однородности.
- Добавить в смесь воду и замесить не слишком жидкое тесто.
- Выстелить форму для выпечки пергаментом, смазать маслом, вылить тесто.
- Выпекать в разогретой до 200 градусов духовке 30 минут.



- Растопить на водяной бане шоколад с маслом и полить слегка остывший пирог сверху для украшения.

Тортик из печенья с заварным кремом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

0,5 кг песочного печенья («Юбилейное» или «Сахарное»)
700 мл молока
2 ст. л. муки
200 г сахара
4 желтка
ванилин
100 г шоколада



6 порций



367 кКал



40 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- Сварить заварной крем. Смешать в сотейнике желтки, сахар, муку и ванилин. Молоко подогреть и большую часть влить тонкой струйкой в полученную смесь. Довести до кипения, постоянно помешивая. Убавить огонь и проварить до загустения еще 6-8 минут. Остудить.
- Оставшееся молоко слегка подогреть, обмакивать в него печенье и выкладывать на блюдо первым слоем. Сверху слой печенья смазать остывшим заварным кремом.



- Повторять слои, пока печенье и крем не закончатся.
- Готовый торт украсить растопленным шоколадом и охладить в холодильнике 2 часа.

ПОЧЕМУ я читаю журнал

«ПЛАНЕТА ЗДОРОВЬЯ»?

Журнал «ПЛАНЕТА ЗДОРОВЬЯ pressa.ru».

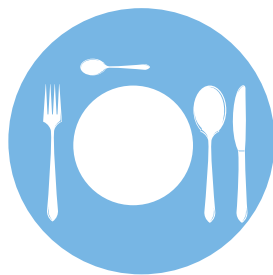
Подписной индекс в каталоге

«Почта России» П2961



Стопку журналов «Планета здоровья» увидела на столике в спальне мамы, когда забежала к ней в гости. Сначала отнеслась скептически, обычно в подобной прессе сложно встретить что-то, кроме сомнительных «бабушкиных советов». Но полистала и была приятно удивлена. На страницах издания советы дают опытные врачи (это я не преминула проверить, посмотрев отзывы о них в интернете). Сложные темы изложены доступным и понятным языком. Сама, например, почитала статью про меланому и сходила на дерматоскопию. А раньше о такой процедуре и не знала. Словом, отличное издание, все по делу.

Ольга
СОЛОМИНА,
г. Рязань



ДОБРЫЕ СОВЕТЫ

- **Рецепты**
- **Секреты приготовления**
- **Полезные советы**

У хорошей хозяйки продукты используются рационально и правильно, она знает, как экономить время и деньги. Для этого нужно учитывать некоторые тонкости и помнить некоторые секреты. Какие? Мы подскажем в нашем следующем разделе. Рекомендуем обратить внимание на правила заготовки теста впрок. Это очень экономит время, особенно накануне праздников. За месяц-другой заморозьте несколько порций теста – и вскоре вы сами себе скажете за это огромное спасибо.



Правильные продукты для вкусной выпечки

Какие продукты – такая и выпечка получится. Это вам каждая хозяйка скажет. Мы подскажем, как правильно выбирать и хранить ингредиенты для будущих кулинарных шедевров.

МУКА

Пшеничная мука должна быть высшего, в крайнем случае первого сорта. Если вы закупаете этот продукт впрок, позаботьтесь о правильном хранении: в сухом месте без посторонних запахов. Если все-таки мука отсырела, ее можно подсушить в духовке при 40-50 градусах.

ЯЙЦА

Опытные хозяйки дают два совета относительно куриных яиц: обязательно проверяйте срок фасовки и не разбивайте яйца сразу в тесто. Это убережет от редкой, но все-таки реальной возможности столкнуться с испорченным яйцом. Если разбить

такое в полуготовое тесто, все продукты будут испорчены, и придется начинать процесс с самого начала.

РАЗРЫХЛИТЕЛИ

Если вы предпочитаете пышные булочки и воздушные бисквиты, без разрыхлителей не обойтись. Это могут быть сода, крахмал, дрожжи и даже взбитые белки. С дрожжами и белками придется повозиться, а остальные разрыхлители действуют легко и быстро. Но именно с дрожжами тесто получится дышащим.

САХАР

Если в тесте используются продукты комнатной температуры, сахар легко смешается с ними и рас-

творится. Но в некоторых случаях лучше сработает сахарная пудра – когда продукты охлажденные или нужно приготовить крем, взбитые белки или сливки.

МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Молочные продукты придадут выпечке неповторимый мягкий вкус. Если с молоком, кефиром и сметаной все просто: проверенный производитель и соблюдение сроков использования и хранения дадут гарантированный результат, то со сливочным маслом все сложнее. Оно не терпит перепадов температуры и постоянных запахов. Поэтому хранить сливочное масло следует на полке холодильника, а не в дверце и в плотно закрытом контейнере.

Заготовим тесто впрок



К радости хозяйшек, некоторые виды теста можно заготовить заранее, положить в морозилку и оставить там на некоторое время, пока оно не понадобится. Представляете, сколько сил и времени можно сэкономить!

СОВЕТ

Если завернуть подготовленную порцию теста в пленку или пакет для замораживания, а затем положить в кон-

тейнер, через некоторое время можно будет вытащить замерзший брусок теста и хранить его без контейнера, для экономии места.

Не забывайте надписывать пакеты, указывая вид теста и дату изготовления.

Тесто	Особенности приготовления	Сроки хранения
Дрожжевое	Если планируете тесто заморозить, добавьте чуть больше дрожжей. Готовое тесто разделить на порции, обвалять в муке, разложить по контейнерам, заморозить	2-3 месяца
Пресное	Разделить на порции, обвалять в муке, разложить по контейнерам или пакетам, заморозить	3-6 месяцев
Песочное	Разделить на порции, обвалять в муке, разложить по контейнерам или пакетам, заморозить	5 месяцев
Слоеное	Приготовить, завернуть пласты в пищевую пленку, заморозить	4-6 месяцев

ВАЖНО!

Тесто нужно размораживать постепенно: сначала в камере холодильника, а затем при комнатной температуре. Готовить можно только тогда, когда оно полностью согрелось. Дрожжевое тесто должно подняться – значит, дрожжи проснулись и начали действовать.



Домашний повар^{СВ} ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ



Реклама. 12+

СПРАШИВАЙТЕ В КИОСКАХ, СУПЕРМАРКЕТАХ И ПОЧТОВЫХ ОТДЕЛЕНИЯХ

ВНИМАНИЕ! Приобрести ранее вышедшие номера*
Спецвыпуска «ДОМАШНИЙ ПОВАР» можно также:

• на сайте www.avanta.ru в разделе «Серии издательства «Кардос» или по телефону **8-800-100-67-14** (будние дни с 9.00 до 18.00, звонок по России бесплатный). Доставка по всей России. ООО «АВИКС» (Юр. адрес: 105082, г. Москва, Набережная Рубцовская, д. 3, стр. 3, пом. 1, комната 25. ОГРН 1177746345622)

• по телефону в Москве **8-495-507-51-56** (будние дни с 11.00 до 18.00).
Самовывоз из редакции.

* При их наличии на складе



ПИСЬМО Дедушке Морозу

Мама и папа! Бабушки и дедушки!

Купите нашу открытку-письмо Дедушке Морозу и подарите ребенку ощущение сказки на Новый год!

Ребенок самостоятельно или с Вашей помощью сможет заполнить открытку и написать чего бы ему хотелось получить в подарок на Новый год.

Открытка представлена в удобном формате, красиво оформлена и красочно иллюстрирована.

В ОТКРЫТКЕ:

- ◆ **Бланк письма Деду Морозу**
- ◆ **Новогодняя детская песенка**
- ◆ **Детские новогодние загадки и головоломки**
- ◆ **Место для подарка-рисунка Деду Морозу от ребёнка**



Реклама 0+

В ПРОДАЖЕ С 5 ОКТЯБРЯ В КИОСКАХ, СУПЕРМАРКЕТАХ И ПОЧТОВЫХ ОТДЕЛЕНИЯХ

ДОРОГИЕ ЧИТАТЕЛИ!

С 1 сентября по 20 декабря 2020 года открыта **ПОДПИСКА** на журнал «ДОМАШНИЙ ПОВАР» на 1-е полугодие 2021 года.

**ОФОРМИТЬ ПОДПИСКУ ДО ПОЧТОВОГО ЯЩИКА
МОЖНО ВО ВСЕХ ПОЧТОВЫХ ОТДЕЛЕНИЯХ**



**Стоимость ПОДПИСКИ
на журнал
«ДОМАШНИЙ ПОВАР»
на 1-е полугодие 2021 года**

1 месяц

37,63 руб.*

6 месяцев (6 номеров)

225,78 руб.*

12+

Подписной индекс **П5927** в каталоге «Почта России»

Журнал выходит 1 раз в месяц

ВНИМАНИЕ: подписку можно оформить на любое понравившееся вам номера (для этого при оформлении подписки выберите соответствующие месяцы).

* Цены указаны по каталогу «Почта России» для жителей г. Москвы (с доставкой до почтового ящика). Цена может незначительно меняться в зависимости от региона доставки. Уточняйте стоимость подписки в отделениях связи и на сайте <https://podpiska.pochta.ru> **Редакция имеет право изменить тему журнала

Темы журнала «Домашний повар» в 1-м полугодии 2021 года**	
№1/2021	Блюда из круп (рис, гречка, макароны)
№2/2021	Блины и блинчики
№3/2021	Великий пост
№4/2021	Пасха
№5/2021	Быстро, вкусно, недорого
№6/2021	Салаты на каждый день

ОФОРМИТЬ ПОДПИСКУ до почтового ящика
можно также **НЕ ВЫХОДЯ ИЗ ДОМА**

**как подписаться, сидя
дома или на даче, без
посещения почтового
отделения**

Онлайн
на сайте
Почты
России
<https://podpiska.pochta.ru>
или через мобильное
приложение «Почта России»



**преимущества
онлайн-подписки**

- Не нужно выходить из дома и приезжать с дачи, чтобы оформить подписку.
- Бесконтактный способ оформления подписки.
- Оформление подписки без очередей на Вашем компьютере или смартфоне займет несколько минут.
- Оформить подписку можно до любого почтового ящика страны.
- Подписку можно оформить в подарок родным и близким, даже если они проживают в другом регионе страны.

**инструкция онлайн-
подписки на сайте
podpiska.pochta.ru
и через мобильное при-
ложение «Почта России»**

- Выберите журнал (по индексу – П5927 или названию – «ДОМАШНИЙ ПОВАР»).
- Выберите способ доставки.
- Введите данные получателя: адрес доставки, ФИО.
- Выберите период подписки.
- Пройдите простую процедуру регистрации, если оформляете подписку на сайте впервые, или авторизуйтесь на сайте.
- Оплатите заказ банковской картой.



ПОДПИСКА – ЭТО ЗАБОТА О СЕБЕ И СВОИХ БЛИЗКИХ!