

ПИРОГИ



12+

ISSN 2587-8816



Фотол. sweet.mashimatology Shutterstock.com

СЛЕДУЮЩИЙ ВЫПУСК ЖУРНАЛА «ДОМАШНИЙ ПОВАР» В ПРОДАЖЕ С 29 ОКТЯБРЯ



Дорогие хозяйшкИ, кулинары и просто увлеченные любители готовить!

Мы собрали для вас не просто праздничные рецепты. «Новогоднее меню» – это настоящий путеводитель вкусов, традиций и кулинарных хитростей. Хотите удивить гостей, порадовать близких, почувствовать себя настоящим волшебником на кухне? Тогда этот сборник для вас.

В нем вы найдете:

- рецепты салатов и закусок на любой вкус: легкие для следящих за фигурой прелестниц, сытные – для представителей сильной половины человечества;
- различные вариации холодца и заливного: от овощных – для соблюдающих пост, до наваристых мясных и рыбных – для ревнителей застольных традиций;
- всевозможные рецепты горячих блюд: как простых и быстрых в приготовлении – радость стройнеющих очаровашек, так и сложносочиненных – гордость щедрых хозяйшек;
- рецепты разнообразных новогодних десертов, которые порадуют не только маленьких сладкоежек, но и взрослых любителей кулинарных изысков.

И приятный бонус – кулинарный гороскоп. Мы откроем секрет, как удивить каждого вашего гостя и домочадца, поразить их воображение и заставить просить добавки. Новый год – это праздник чудес и волшебства. Так побудем же настоящими волшебниками на кухне, сотворим чудо для своих любимых!

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

От редакции 4

ТЕСТО

Сдобное дрожжевое тесто 6
 Постное дрожжевое тесто 7
 Слоеное тесто 8
 Песочное тесто 9
 Тесто для пиццы 9
 Тесто рубленое 10

ПИРОГИ БЕЗ НАЧИНКИ

Французский шоколадный пирог 12
 Пирог «Три молока» 13
 Табличка мер
 «Если на кухне нет весов» 14
 Подсказки хозяйке
 по выбору муки 15
 Шортбред 16
 Панафорте 17
 Ореховый пирог
 в микроволновке 18

СЛАДКИЕ ПИРОГИ С НАЧИНКОЙ

Пирог с яблоками
 по старинному рецепту 20
 Дрезденский лимонный пирог 21
 Американский тыквенный пирог 22
 Французский тарт татен 23
 Пирог «Восточная сладость» 24

НЕСЛАДКИЕ ПИРОГИ С НАЧИНКОЙ

Осетинские пироги с картошкой 26
 Постный пирог с рыбой 27
 Швейцарский пирог
 с сыром и грибами 28
 Пирог с мясом и брынзой 29
 Заливной пирог с капустой 30

ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ

Чизкейк со свежими ягодами 32
 Пирог со сливами 33
 Творожный тарт с вишнями 33
 Киш с подкопченной горбушей 34
 Тарт с овощами 35
 Полезные советы 36

ПИЦЦА

Классическая «Маргарита» 40
 Пицца с морепродуктами 41

Романтическая пицца «Пепперони» ... 41
 Флорентийская пицца со шпинатом ... 42
 Пицца с беконом и сладким перцем ... 43
 Пицца на сковороде 43

НЕСЛАДКИЕ ЗАКУСОЧНЫЕ ПИРОЖКИ

Пирожки с капустой
 из дрожжевого теста 46
 Слоеные пирожки с мясом 47
 Грузинские пеновани 47
 Жареные пирожки с грибами 48
 Слоеные пирожки
 с начинкой из индейки 49
 Пряглы по-старорусски 49
 Кулебяка с индейкой 50

СЛАДКИЕ ПИРОЖКИ, ВАТРУШКИ, КРУАССАНЫ

Пирожки с яблоками 52
 Круассаны с шоколадной
 пастой 53
 Слоеные пирожные
 с шоколадом 53
 Ватрушки с творогом
 и орехами 54
 Слоеные пирожки с джемом 55
 Порционный
 яблочный коблер 55

ОРИГИНАЛЬНЫЕ ДЕСЕРТЫ

Молдавская вертута с тыквой 58
 Португальские
 лимонные рулетки 59
 Вьетнамские сладкие роллы 59
 Аргентинское
 печенье «Альфахорес» 60
 Туринское пирожное 61
 Шоколадный торт без муки 62

НАЧИНКИ ДЛЯ ПИРОГОВ И ПИРОЖКОВ

Из куриного филе 64
 Из телятины 64
 Из говяжьей печени 65
 Из рыбы 65
 Из творога и чернослива 66
 Из груши с рисом
 и орехами 66



Домашний повар, № 8 (50)/2021

Пироги

Издание зарегистрировано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций Свидетельство ПИ № ФС 77-77744 от 29.01.2020 г.

Учредитель, редакция и издатель:

© 000 «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 ЯШКОВА 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

Заместитель директора департамента рекламы

ГРИГОРЬЕВА Л.А.

Ведущие менеджеры отдела рекламы

ВОЛКОВ В.Е., СЕМЕНОВА Т.Ю., ГУБАНОВА Т.В.,

КОВАЛЬЧУК Е.В., МОИСЕЕНКО Л.Н.

Ведущий менеджер по работе с рекламными агентствами ЖУЙКО О.В.

Время подписания в печать по графику:

17.00 25.08.2021 г., фактическое: 17.00 25.08.2021 г.

Дата производства: 27.08.2021 г.

Дата выхода в свет: 03.09.2021 г.

Отпечатано в типографии

000 «Типографский комплекс «Девиз», 195027,

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

Тираж 288 100. Номер заказа 2021-03268,

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

Розничная цена свободная

Фото предоставлены Shutterstock/FOTODOM

Редакция не несет ответственности за достоверность рекламных 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 использование присланных материалов в любой форме и любым способом в изданиях

000 «Издательская группа «КАРДОС»

ОТ РЕДАКЦИИ

ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

Ах, как умопомрачительно и вкусно пахнет свежее испеченная сдоба! Символ домашнего уюта, свидетельство талантов хозяйки, доказательство ее мастерства – пироги мало кого оставляют равнодушным. У вас в руках новый сборник рецептов «Пироги».

Недаром говорят, не красна изба углами, а красна – пирогами. Каждый пирог начинается с теста, и мы поможем вам выбрать правильный рецепт и для открытого пирога, и для закрытого, для сладкого и мясного, рыбного, овощного.

В подборку для вас включили традиционные рецепты национальных кухонь мира. Из этого журнала вы узнаете, как приготовить вкусную и аппетитную домашнюю выпечку, используя недорогие продукты, которые можно приобрести в магазине и супермаркете рядом с домом.

В сборнике вы найдете рекомендации, как приготовить тесто, и полезные советы хозяйкам, рецепты пиццы, открытых и закрытых пирогов с простой и сложной начинкой, сытных и постных, сладких и несладких, оригинальные десерты, варианты начинок и многое другое.

Небольшой раздел посвящен набирающей популярность выпечке – несладким закусочным пирожкам. И конечно, табличка мер и весов, так необходимая на кухне при выпечке, подсказки по выбору муки, как спасти подгоревший пирог.

Говорят, самый главный секрет сдобного теста – в хорошем настроении хозяйки, которая его готовит.

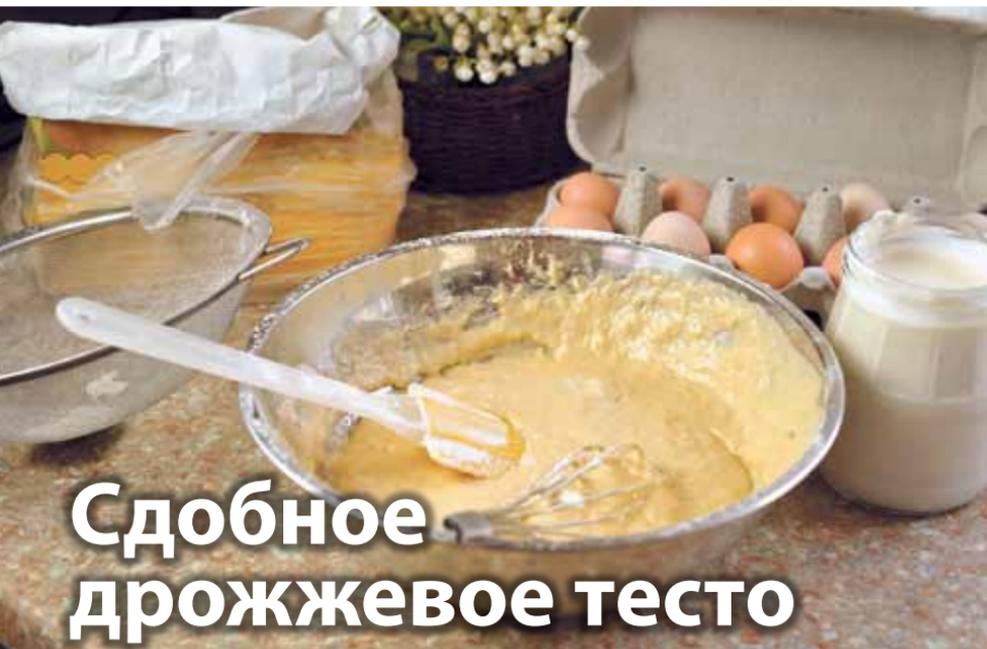
УЛЫБАЙТЕСЬ, РАДУЙТЕСЬ ТОМУ,
ЧТО ЕСТЬ У ВАС, ИЗЛУЧАЙТЕ ПОЗИТИВ –
И ПУСТЬ ВАШИ ПИРОГИ
БУДУТ БЕЗУПРЕЧНЫМИ!



ТЕСТО

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

Сдобное и слоеное, дрожжевое и бездрожжевое, песочное, рубленое – всех видов теста и не перечислить. В этом разделе вы найдете рецепты и советы по приготовлению основных видов теста, которые используются при выпечке пирогов, пирожков, пиццы.



Сдобное дрожжевое тесто

ИНГРЕДИЕНТЫ:

3 стакана муки
2 яйца
100 г сахара
120 г сливочного масла
1 ч. л. сухих дрожжей
1 стакан молока



6 порций



326 кКал



2 часа

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 В глубокой миске сделать опару: в теплом (35-40 градусов) молоке развести 1 ст. л. сахара, дрожжи, всыпать 1 ст. л. муки, перемешать, оставить на 20-30 минут в теплом месте.
- 2 В подошедшую опару всыпать небольшими порциями просеянную муку, вбить яйца, всыпать сахар, влить растопленное (но не горячее!) масло, замесить тесто.
- 3 Перенести тесто на стол, замешивать до однородности 5-10 минут.
- 4 Вернуть тесто в миску, накрыть влажным полотенцем, поставить в теплое место на 1 час.
- 5 Подошедшее тесто обмять и использовать для приготовления пирогов или пирожков.

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

- Вместо сухих дрожжей можно использовать свежие в соотношении 1:3.
- Этот вид теста «любит» длительный замес.
- После того как сдобное тесто вызрело и вы сформовали из него изделия, необходимо дождаться повторного подъема – расстойки.

Постное дрожжевое тесто

КСТАТИ

• Дрожжевое заварное тесто из этих же ингредиентов подойдет для выпечки и булочек без начинки, посыпанных сахаром, корицей, ванилью и какао, и булочек со сладкими и несладкими начинками. Для этого надо вскипятить воду с сахаром, солью и растительным маслом. Остудить до температуры парного молока и добавить маргарин и дрожжи. Постепенно добавляя просеянную муку, замесить негустое тесто. Желательно вымесить тесто не менее 30-45 минут. После чего поставить тесто на 3 часа в холодильник.

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Подготовить опару: в глубокую миску налить воду, растворить в ней дрожжи, добавить сахар и 1 ст. л. муки, тщательно размешать, накрыть миску салфеткой и убрать в теплое место до образования пышной пены (30-40 минут).
- 2 Когда опара поднимется, влить в нее масло (оставить 1 столовую ложку), добавить соль, размешать.
- 3 Добавлять просеянную муку (сначала один стакан, далее – по полстакана) и замешивать тесто до тех пор, пока его не станет трудно перемешивать ложкой.
- 4 После этого выложить тесто на стол и замешивать руками, добавляя муку, пока тесто не станет гладким, эластичным и перестанет липнуть к рукам.
- 5 Тесто скатать в шар, вернуть в миску, смазанную растительным маслом, накрыть салфеткой или пищевой пленкой и поставить подходить в теплое место; тесто должно увеличиться в размере в 1,5-2 раза.
- 6 Готовое тесто еще раз обмять и уже после этого лепить из него пироги.
- 7 Перед тем, как отправить пироги в духовку, нужно дать им расстояться 15-20 минут.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

900 г муки
400 мл теплой воды
10 г сухих дрожжей
100 мл растительного масла
1,5 ст. л. сахара
1 ч. л. соли

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

• Во время приготовления теста в помещении не должно быть сквозняков.



8 порций



274 кКал



2 часа



Слоеное тесто

ИНГРЕДИЕНТЫ:

250 г муки
185 г сливочного масла
125 мл воды
щепотка соли

СОВЕТ

● Раскатывать тесто можно в одном направлении. После каждого раскатывания сложить тесто вдвое или вчетверо и положить в холодильник на 20-30 минут.

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Растопить 35 г масла. Муку смешать с солью и просеять. В муку влить тонкой струйкой воду и растопленное масло, перемешать, замесить тесто до гладкости, завернуть его в пищевую пленку и убрать в холодильник на 1 час.
- 2 Охлажденное тесто раскатать в форме креста, в середине положить холодное масло и завернуть его в тесто.
- 3 Полученный сверток раскатать в прямоугольник, свернуть три раза и еще раз раскатать.
- 4 Полученный прямоугольник снова сложить три раза, завернуть в пищевую пленку и убрать в холодильник на 1 час. Повторить пункты 3 и 4 еще три раза. Тесто готово.

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

- Масло для замешивания теста используют в холодном виде, но не в замерзшем (слои теста могут рваться, его будет сложно раскатывать). Чем выше жирность масла или маргарина, тем пышнее получается тесто.
- Разделять тесто лучше с помощью острого ножа, чтобы не замазать края.



8 порций



335 кКал



2 часа

Песочное тесто

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г муки
150 г подмороженного
сливочного масла
2 желтка
щепотка соли



КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Отделить желтки от белков (белки не понадобятся). В глубокую миску просеять муку со щепоткой соли.
- 2 Холодное масло мелко нарезать, добавить в муку и быстро вымесить руками до крошки.
- 3 Добавить в тесто яичные желтки, 4-5 ст. л. ледяной воды и замесить однородное тесто. Готовое тесто скатать в шар, обернуть пищевой пленкой и убрать в холодильник как минимум на 1 час.



Тесто для пиццы

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г муки
1 ч. л. сухих дрожжей
1 ст. л. + 1 ч. л. оливкового
масла
150 мл воды
1 ч. л. сахара
щепотка соли

СОВЕТ

● В тесто можно добавить сухие травы на свой вкус: базилик, тимьян, орегано и т.д.



КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Дрожжи растворить в 150 мл теплой (35-40 градусов) воды, добавить сахар, оставить на 15 минут.
- 2 В миску просеять муку, добавить щепотку соли, влить опару и 1 ст. л. оливкового масла, замесить гладкое эластичное тесто, скатать в шар, смазать 1 ч. л. оливкового масла.
- 3 Миску накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 40-50 минут.
- 4 Поднявшееся тесто выложить на стол, обмять и раскатать в круг. Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке 15 минут.



ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

● Замешивать тесто необходимо не менее 10 минут.



Тесто рубленое

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г муки

200 г сливочного масла
щепотка соли

СОВЕТ

• Для приготовления такого теста профессионалы пользуются специальными скалками – полыми внутри. Внутри такой скалки заливают ледяную воду.



8
порций



304
кКал



40
минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Муку просеять с солью на стол.

2 Очень холодное масло нарезать кубиками и добавить в муку.

3 Ножом порубить масло в муке до кусочков размером не больше лесного ореха.

4 Собрать муку горкой, сделать в середине углубление и влить в него 10-12 ст. л. ледяной воды.

5 Быстро замесить тесто, скатать в шар, обернуть пищевой пленкой и убрать в холодильник на 1,5 часа.

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

• Однородности теста добиваться не нужно, кусочки масла не должны растаять во время замешивания.

• Если нужно, чтобы тесто было тонким, то лучше раскатывать его между двумя листами пекарской бумаги или пищевой пленки. Раскатывать стоит от середины к краям отрывистыми движениями.

• Если тесто надо выложить в форму, плотно прижимая к бортикам, то старайтесь сделать это быстро, чтобы не нагреть масло, иначе оно начнет таять.

• Тестяную корзинку (дно и стенки) перед выпечкой наколоть вилкой и охладить в холодильнике полчаса, это предотвратит сжигание теста.

• Хранить тесто в холодильнике можно день-два, в морозилке – до 1 месяца. Достав тесто из морозилки, не стоит сразу его использовать, а нужно дать «отдохнуть» в холодильнике 12 часов.

калорийность указана на 100 г продукта



ПИРОГИ БЕЗ НАЧИНКИ

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

Тесто и начинка в этих пирогах составляют единое целое, формируя неповторимый вкус. Поскольку выпечка таких пирогов, как правило, не составляет трудности даже для неопытных хозяек, они имеют заслуженный успех. С этими пирогами вы можете экспериментировать, меняя состав «начинки» по своему усмотрению.



Французский шоколадный пирог

ИНГРЕДИЕНТЫ:

180 г муки
1 ч. л. разрыхлителя
3 яйца
200 г темного шоколада
2 ст. л. жирных сливок
110 г размягченного сливочного масла
120 г сахарной пудры
щепотка соли

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Растопить шоколад со сливками на водяной бане, немного остудить.
- 2 Растереть с сахарной пудрой 100 г сливочного масла.
- 3 Отделить белки от желтков.
- 4 Желтки взбить с шоколадом, добавить масляную смесь, взбить все вместе.
- 5 Ввести в шоколадную массу просеянную муку с разрыхлителем, перемешать до однородности.
- 6 Белки взбить со щепоткой соли до твердых пиков и аккуратно ввести в тесто.
- 7 Форму для выпечки смазать оставшимся маслом, вылить в нее тесто.
- 8 Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке 20-25 минут.

СОВЕТ

- Этот пирог важно не пересушить – внутри он должен оставаться чуть влажным. Поэтому, проверяя его готовность, необходимо следить, чтобы на деревянной палочке (или ноже) оставались следы шоколада.





Пирог «Три молока»

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Муку просеять с солью и разрыхлителем.
- 2 Отделить желтки от белков.
- 3 Масло (100 г) взбить с сахаром и ванильным сахаром до бела, добавить желтки, взбить все вместе.
- 4 Добавить 175 мл молока, взбить еще раз, добавить муку, взбить все вместе.
- 5 Белки взбить до твердых пиков, аккуратно ввести в тесто.
- 6 Форму для запекания смазать оставшимся маслом, слегка подпылить мукой, выложить тесто.
- 7 Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке 25-30 минут.
- 8 Готовый пирог остудить и часто проткнуть деревянной палочкой (или вилкой).
- 9 Смешать концентрированное молоко, сгущенное молоко и оставшееся молоко, залить пирог, дать пропитаться в течение 25-30 минут.
- 10 Сливки взбить с сахарной пудрой до твердых пиков, выложить на пирог и сразу подавать.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

	230 г муки
	1 ч. л. разрыхлителя
	5 яиц
100 г + 10 г размягченного сливочного масла	
140 г сахара	
пакетик ванильного сахара, 250 мл молока	
1 банка (380 г) сгущенного молока	
1 банка (380 г) концентрированного молока	
300 мл сливок для взбивания	
100 г сахарной пудры	
щепотка соли	



6 порций



235 кКал



1 час

Табличка мер

«Если на кухне нет весов»

ПРОДУКТ	Стакан, 250 мл/г	Столовая ложка/г	Чайная ложка/г
Агар-агар	-	10	-
Белки яичные	9 шт.		
Вода	250	18	5
Желатин гранулированный		15	5
Изюм	190	25	7
Кислота лимонная сухая		25	8
Крахмал	180	30	10
Корица молотая	-	25	8
Майонез	250	25	10
Мак	155	18	5
Масло сливочное растопленное	240	17	5
Масло растительное	230	17	5
Мед	325	35	12
Молоко сгущенное	300	30	12
Молоко сухое	120	20	5
Молоко цельное	250	20	5
Мука пшеничная	160	25	8
Мука кукурузная	160	30	10
Мука крупчатая	160-180	20	7
Орехи молотые	170	30	10
Перец молотый	-	18	5
Сахарная пудра	180	25	10
Сахарный песок	200	25	8
Сметана, сливки	250	25	10
Сода пищевая	-	28	12
Соль	320	30	10
Сухари молотые	125	15	5
Томатная паста	300	30	10
Уксус	250	15	5
Яичный порошок	100	25	10

Сыпучие продукты нужно насыпать в стакан ложкой без утамбовки. При зачерпывании (например, муки) в стакане могут образовываться пустоты. Также не нужно предварительно просеивать муку. Сравните: в одном стакане умещается 210 грамм утамбованной, 125 грамм просеянной и 160 грамм обычной муки. При измерении продуктов ложкой их нужно зачерпывать так, чтобы образовывалась небольшая «горка». Это касается как сыпучих, так и вязких продуктов (сметана, майонез и т.д.).

Как правильно выбрать муку

Качество выпечки во многом определяет качество муки, поэтому к ее выбору надо подходить тщательно.

Хорошая мука продается в бумажном пакете или картонной таре. При сжигании пакета качественная мука должна поскрипывать. Должны соответствовать обозначенный на упаковке вес и реальный. Несоответствие укажет на то, что мука отсырела. Лучше приобретать муку в первые 6 месяцев после изготовления.

ПШЕНИЧНАЯ МУКА – самый распространенный вариант. Большинство рецептов рассчитано именно на пшеничную муку.

Согласно ГОСТу, пшеничная мука бывает пяти сортов, но в розничной продаже бывают лишь три из них.

Пшеничная мука высшего сорта – белая, мягкая, обладает отличными хлебопекарными свойствами. Эта мука предназначена для использования в выпечке и приготовления всех видов теста (песочного, бисквитного, слоеного, дрожжевого), а также для разнообразных соусов.

Мука первого сорта также белая, мягкая, ее рекомендуется использовать для изготовления выпечки, не содержащей

РЖАНАЯ И ОВСЯНАЯ МУКА – прекрасный выбор для тех, кто предпочитает здоровый образ жизни, а также для диабетиков. Они богаты витаминами и аминокислотами, содержат клетчатку и фруктозу.

сдобы: блинов, пирогов, лапши. Мука второго сорта намного темнее, чем первого и второго. Ее можно использовать для выпечки печенья и пряников, а также хлеба.



ЯЧМЕННАЯ МУКА в промышленности используется как примесь к ржаной или пшеничной муке, дома из нее можно печь лепешки. Ячменная мука придает хлебу темный цвет и ускоряет его черствение.

ГРЕЧНЕВАЯ МУКА – также очень ценный диетический продукт. Однако в выпечке гречневая мука ведет себя капризно, и потому ее используют, как правило, в смеси с пшеничной или ржаной мукой.



КУКУРУЗНАЯ МУКА так же, как и ячменная, применяется в смеси с пшеничной мукой; очень хороша для панировки рыбы и мяса.

РИСОВАЯ МУКА идеальна для панировки, так как обладает высокими клеящими свойствами. Из этой муки получается хорошее блинное тесто, но для пышной выпечки она не подходит. Рисовая мука хорошо усваивается и легко переваривается, поэтому рекомендуется для людей с проблемами пищеварительной системы.



Шортбред

ИНГРЕДИЕНТЫ:

250 г муки
 170 г сливочного масла
 100 г сахара
 пакетик ванильного сахара
 щепотка соли




 6 порций


 502 кКал


 1 час
 10 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Масло растопить и немного остудить.
- 2 Смешать масло, 50 г сахара, ванильный сахар, соль.
- 3 Добавить муку, перемешать.
- 4 Форму для запекания (квадратную или прямоугольную) выстлать бумагой для выпечки.
- 5 Выложить тесто в форму, слегка примять.
- 6 Запекать в разогретой до 170 градусов духовке 35-40 минут.
- 7 Вынуть форму из духовки, посыпать шортбред оставшимся сахаром, слегка остудить (15 минут).
- 8 Вынуть шортбред из формы вместе с бумагой, нарезать на прямоугольники, переложить на противень и поставить в духовку еще на 10-15 минут.



калорийность указана на 100 г продукта



Панафорте

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Фундук и миндаль подсушить на сухой сковороде.
- 2 Специи растолочь, смешать с мукой, просеять.
- 3 Инжир нарезать мелкими кубиками.
- 4 Добавить в просеянную муку инжир, орехи, цукаты.
- 5 В ковшике смешать мед и сахар, добавить 1 ст. л. воды, довести до кипения (следить, чтобы сахар полностью растворился).
- 6 Вылить горячий сироп в мучную смесь, перемешать.
- 7 Форму для запекания застелить бумагой для выпечки, смазать бумагу растительным маслом, выложить тесто, разровнять.
- 8 Запекать в разогретой до 150 градусов духовке 30-35 минут.
- 9 Готовому панафорте дать немного остыть, не вынимая из формы, аккуратно перевернуть на доску или блюдо, снять бумагу, посыпать сахарной пудрой и оставить до полного остывания.
- 10 Остывший панафорте нарезать полосками или небольшими квадратиками.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г муки
150 г коричневого сахара (можно взять обычный)
100 мл меда
по 0,5 стакана фисташек, фундука, миндаля, сушеного инжира (или изюма), цукатов
0,5 ч. л. смеси пряностей (кардамон, гвоздика, кориандр, сушеный имбирь)
щепотка молотого перца
1 ст. л. сахарной пудры
1 ч. л. растительного масла



6
порций



435
кКал



2
часа



Ореховый пирог в микроволновке

ИНГРЕДИЕНТЫ:

3 яйца
1,5 стакана орехов
3 ст. л. сахара
1 ч. л. разрыхлителя теста
20 г сливочного масла
0,5 ст. л. муки
1 ст. л. сахарной пудры

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Яйца взбить с сахаром до пышной пены.
- 2 Орехи измельчить, сыпать в миску, добавить разрыхлитель и яичную смесь, аккуратно перемешать.
- 3 Выложить полученное тесто в форму для запекания, смазанную маслом и присыпанную мукой.
- 4 Выпекать в микроволновой печи на максимальной мощности 5 минут.
- 5 Готовый пирог вынуть из формы и посыпать сахарной пудрой.





СЛАДКИЕ ПИРОГИ С НАЧИНКОЙ

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

Сладкий пирог с начинкой может стать вашим «фирменным», стоит только проявить фантазию и не бояться экспериментов. На основе предложенных нами рецептов можно придумать собственный пирог, всего лишь немного изменив ингредиенты начинки – например, яблоки на ягоды.



Пирог с яблоками по старинному рецепту

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 7-8 яблок
- 4 стакана муки
- 2 стакана молока
- 50 г свежих дрожжей
- 0,5 стакана растительного масла
- 1 стакан меда
- 1 желток




4 порции


350 кКал


3 часа

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Яблоки очистить, нарезать некрупно, залить медом (оставить 1 ст. л. для смазки пирога), оставить в холодном месте.
- 2** Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить 2 ст. л. меда, масло, муку, перемешать и поставить в теплое место на 1 час.
- 3** Когда опара подойдет, обмять ее, вымесить и снова оставить подходить; повторить еще 2 раза.
- 4** Готовое тесто раскатать, выложить в форму для запекания или на противень, сформировав бортики, сверху разложить яблоки, бортики смазать яичным желтком.
- 5** Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке до румяной корочки.
- 6** Готовый пирог вынуть из духовки и сразу смазать медом.



калорийность указана на 100 г продукта



Дрезденский лимонный пирог

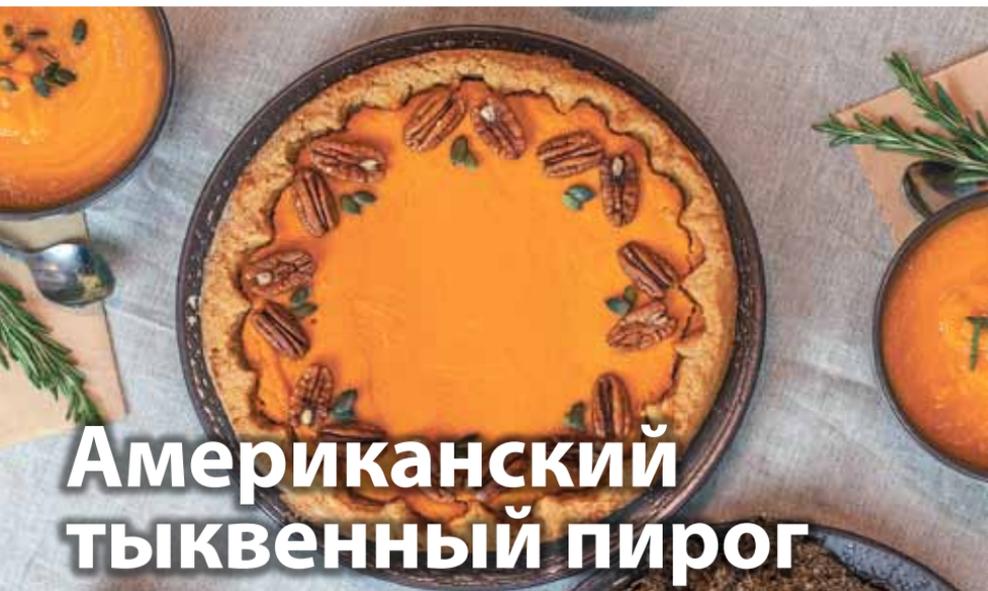
КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** В миске замесить однородное тесто из 250 г муки, 100 г размягченного масла, 1 яйца, дрожжей, соли и убрать его на полчаса в холодильник.
- 2** Остывшее тесто раскатать и выложить в смазанную маслом форму для запекания, формируя при этом высокие борты.
- 3** Поставить форму в разогретую до 200 градусов духовку на 10 минут.
- 4** С лимона снять цедру с помощью мелкой терки, выжать сок.
- 5** Миндаль крупно порубить.
- 6** Оставшееся масло с сахаром взбить в блендере, добавить муку, лимонную цедру, 2 яйца, лимонный сок, взбить все вместе.
- 7** Нагреть до 40-50 градусов молоко, влить его тонкой струйкой в начинку, не прекращая взбивать.
- 8** Достать форму из духовки, вылить в запекшееся тесто начинку.
- 9** Вернуть форму в духовку и выпекать еще 35-40 минут.
- 10** Дать готовому пирогу полностью остыть и убрать в холодильник как минимум на 2 часа.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г муки
3 яйца
200 г сливочного масла
0,5 ч. л. сухих дрожжей
2 стакана молока
100 г сахара
1 лимон
6 миндальных орехов
щепотка соли





Американский тыквенный пирог

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 стакана муки
800 г мякоти тыквы
3 яйца
200 мл жирных сливок (30 %)
250 г сливочного масла
1 стакан сахара
пакетик ванильного сахара
корица по вкусу
щепотка соли


8 порций


284 кКал


3 часа

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Просеять муку в глубокую миску, добавить соль, размягченное масло, растереть в крошку.
- 2 Взбить до однородности 1 яйцо, добавить в мучную крошку, замесить тесто, скатать в шар, обернуть пищевой пленкой, убрать в холодильник на 1 час.
- 3 Тыкву нарезать небольшими кубиками, переложить в сотейник, добавить немного воды, тушить до мягкости (жидкость должна полностью испариться), протереть через сито.
- 4 Тесто раскатать, выложить в форму для выпечки, сформировав бортики, выпекать в разогретой до 180-190 градусов духовке 15 минут.
- 5 Взбить оставшиеся яйца, добавить к тыквенному пюре вместе с сахаром (включая ванильный), сливками и корицей, перемешать до однородности, вылить в форму с тестом.
- 6 Запекать при той же температуре 50-55 минут.



калорийность указана на 100 г продукта



Французский тарт татен

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Тесто разморозить, раскатать на посыпанном мукой столе и вырезать круг диаметром 25 см.
- 2** Яблоки почистить, вырезать сердцевину и разрезать каждое на четыре части.
- 3** Сковороду с антипригарным покрытием смазать толстым слоем масла, посыпать сахаром и очень плотно уложить яблоки.
- 4** Поставить сковороду с яблоками на средний огонь и держать, пока сок, выделившийся из яблок, не станет коричневым (около 20 минут).
- 5** Поставить сковороду в разогретую до 220 градусов духовку на 20 минут, после чего накрыть осевшие яблоки тестом и запекать еще 25 минут.
- 6** Готовый тарт татен немного (10-15 минут) остудить, накрыть сковороду большой тарелкой и перевернуть; полить пирог оставшейся в сковороде карамелью.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 500 г слоеного дрожжевого теста
- 1 кг яблок
- 100 г сахара
- 100 г сливочного масла
- 1 ст. л. муки



Пирог «Восточная сладость»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г готового слоеного дрожжевого теста
250 г меда
150 г орехов
150 г сухофруктов
100 г сахара
2 белка
щепотка соли




8
порций


387
кКал


35
минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Тесто раскатать и выложить на устланный бумагой для выпечки противень.
- 2 Орехи и сухофрукты мелко порубить.
- 3 Смазать тесто медом, сверху выложить орехи и сухофрукты.
- 4 Запекать в разогретой до 190 градусов духовке 15 минут.
- 5 Отделить желтки от белков.
- 6 Белки взбить со щепоткой соли и сахаром до устойчивых пиков и выложить волнами на пирог.
- 7 Запекать пирог еще 5-10 минут до румяности.

СОВЕТ

- Если используется замороженное тесто, необходимо предварительно его разморозить.



калорийность указана на 100 г продукта



НЕСЛАДКИЕ ПИРОГИ С НАЧИНКОЙ

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

Такие пироги могут стать полноценным завтраком или отличным перекусом в рабочий полдень. Даже один кусочек сытного пирога с рыбой или мясом быстро успокоит аппетит и придаст сил на долгое время.

Экспериментируя со специями и другими ингредиентами начинки, вы можете придумать свой, эксклюзивный пирог.



Осетинские пироги с картошкой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г муки
 1,5 ч. л. сухих дрожжей
 2 ч. л. сахара
 150 мл кефира
 3 ст. л. растительного масла
 200 г твердого сыра
 сливочное масло
 3 картофелины
 молотый черный перец по вкусу
 соль по вкусу

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- Муку, дрожжи, сахар и соль смешать, добавить кефир, полстакана теплой воды и растительное масло.
- Замесить тесто и поместить его в тепло на 1 час.
- Картофель отварить и размять в пюре, добавив натертый на крупной терке сыр.
- Подошедшее тесто обмять, разделить на две равные части, каждую из которых расплющить в круглую лепешку.
- Выложить на лепешки начинку (одинаковое количество), защипнуть края каждой и раскатать полученные колобки снова в лепешки.
- Жарить пироги на сухой сковороде на небольшом огне: сначала с одной стороны без крышки, затем пирог перевернуть и жарить еще 20 минут на другой стороне под крышкой.
- Готовые пироги смазать сливочным маслом.

СОВЕТ

- Осетинские пироги можно готовить с мясом, зеленью, сыром и другими начинками.


4 порции


284 кКал


3 часа



Постный пирог с рыбой

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Из указанных ингредиентов приготовить постное дрожжевое тесто.
- 2 Подготовить начинку: рис отварить в подсоленной воде до готовности; рыбу нарезать небольшими кусочками, посыпать специями, оставить мариноваться на 10-15 минут.
- 3 Готовое тесто разделить на две неравные части; большую часть раскатать и выложить в смазанную растительным маслом форму так, чтобы края заходили за борта формы.
- 4 Выложить начинку.
- 5 Раскатать вторую часть теста, накрыть начинку, тщательно заделать края и проделать несколько отверстий для выхода пара.
- 6 Выпекать в разогретой до 180-190 градусов духовке 35-40 минут.



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста:

3 стакана муки

1 стакан теплой воды

7 г сухих дрожжей

4 ст. л. растительного масла

1 ст. л. сахара

1 ч. л. соли

Для начинки:

2 небольших филе рыбы (хек, минтай)

1 стакан риса

1 ч. л. специй для рыбы или сухих трав

соль



8 порций



232 кКал



1 час 30 минут



Швейцарский пирог с сыром и грушами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г слоеного теста

200 г твердого сыра

1 яйцо

250 г бекона

2 твердые груши

2 больших крепких зеленых яблока

2 больших сваренных в мундире картофеля

1 стебель лука-порея

1 большая луковича молотый черный перец по вкусу

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Бекон нарезать тонкими полосками, вытопить на сухой сковороде, вынуть и отложить шкварки.

2 Порей (только белую часть) нарезать тонкими кольцами, репчатый лук – мелко, сложить в сковороду с растопленным жиром и обжарить до мягкости.

3 Груши и яблоки очистить от сердцевин и кожуры, нарезать мелкими кубиками.

4 Сыр нарезать такими же кубиками, как и яблоки с грушами.

5 Картофель очистить и натереть на крупной терке.

6 Половину теста выложить в форму для запекания.

7 На тесто выложить слоями последовательно картофель, лук, бекон, яблоки, груши, сыр.

8 Начинку поперчить и накрыть оставшимся тестом, плотно защипнуть края.

9 Пирог смазать взбитым яйцом, проделать вилкой или ножом несколько отверстий для выхода пара и запекать в разогретой до 180-200 градусов духовке до румяной корочки (25-30 минут).



6 порций



287 кКал



1 час
15 минут



Пирог с мясом и брынзой

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Фарш обжарить на растительном масле до готовности.
- 2 Зелень мелко порубить, брынзу раскрошить (или натереть на терке), добавить в фарш, туда же вбить 2 яйца, поперчить, перемешать.
- 3 Тесто разрезать на 2 части, раскатать.
- 4 Одну часть теста выложить на смазанный маслом противень, сверху выложить начинку, накрыть оставшимся тестом, тщательно защипнуть края.
- 5 Смазать верх пирога яйцом, тонким ножом или вилкой проделать несколько отверстий.
- 6 Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке до золотистого цвета (30-35 минут).



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 кг слоеного теста
- 500 г мясного фарша
- 400 г брынзы
- 3 яйца
- пучок укропа (или петрушки)
- пучок зеленого лука
- растительное масло
- молотый черный перец по вкусу



6 порций



227 кКал



1 час



Заливной пирог с капустой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г белокочанной капусты
200 мл кефира
2 яйца
160 г муки
0,5 ч. л. соды
1 луковица
30 г сливочного масла
1 ст. л. растительного масла
молотый черный перец по вкусу
соль по вкусу

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Капусту тонко нашинковать, лук нарезать тонкими перьями.
- 2 Обжарить капусту с луком на смеси сливочного и растительного масла до готовности, посолить, поперчить.
- 3 Яйца взбить до однородности со щепоткой соли, добавить кефир, перемешать.
- 4 Муку перемешать с содой, просеять и понемногу всыпать в яичную смесь, замешивая тесто.
- 5 Форму для выпечки смазать маслом и посыпать мукой (лишнее стряхнуть).
- 6 Половину теста вылить в форму, выложить начинку, залить оставшимся тестом.
- 7 Выпекать в разогретой до 180-190 градусов духовке 35-40 минут.

СОВЕТ

- Заливные пироги можно делать с любыми начинками: с грибами, рыбой, мясным фаршем и т.д.
- Можно делать такие пироги и со сладкими начинками – например, со свежими ягодами. Чтобы ягоды не потекли в процессе запекания, их необходимо обвалять в крахмале.





ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ

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

Открытые пироги готовить легко и просто, поэтому они пользуются заслуженной популярностью во многих кухнях мира. Именно открытые пироги являются самым удачным выбором для начала экспериментов с выпечкой, ведь и тесто, и начинки в них могут быть буквально какими угодно. Немного фантазии и смелости – и в вашей духовке может испечься настоящий шедевр!



Чизкейк со свежими ягодами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

600 г творога
 300 г бисквитного печенья
 2 яйца
 160 г жирной сметаны
 160 г жирных сливок
 80 г сливочного масла
 100 г сахара
 пакетик ванильного сахара
 200 г свежих ягод
 2 веточки свежей мяты


 4 порции


 321 кКал


 1 час
 30 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Творог протереть через сито, добавить сливки, тщательно перемешать.
- 2 Добавить яйца, половину сахара и половину пакетика ванильного сахара, перемешать до однородности.
- 3 Приготовить смесь для коржа: печенье мелко размолоть, добавить размягченное масло, перемешать.
- 4 Форму для выпечки выстлать пекарской бумагой, выложить смесь для коржа, утрамбовать, сверху выложить творожную смесь.
- 5 Запекать 50 минут в предварительно разогретой до 170-180 градусов духовке.
- 6 Взбить сметану с оставшимся сахаром (в том числе ванильным), залить этой смесью пирог и снова поставить его в духовку.
- 7 Запекать 7-10 минут при температуре 190-200 градусов.
- 8 Готовому чизкейку дать остыть и убрать его в холодильник на 6-8 часов.
- 9 Перед подачей украсить свежими ягодами и листиками мяты.

Пирог со сливами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г слив
 1,5 стакана муки
 4 яйца
 1 стакан сахара
 200 г сливочного масла
 1 ч. л. разрыхлителя теста
 1 ст. л. сахарной пудры



4
порции



281
кКал



1
час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Сливы разрезать пополам, избавиться от косточек.
- 2 Масло взбить с сахаром до побеления; по одному добавлять яйца, хорошо взбивая.
- 3 Всыпать просеянную муку с разрыхлителем, тщательно вымесить.
- 4 Тесто выложить в форму для запекания, сверху выложить половинки слив.
- 5 Запекать в разогретой предварительно до 180-190 градусов духовке 35-40 минут (проверить готовность деревянной палочкой).
- 6 Готовый пирог вынуть из формы и посыпать сахарной пудрой.



Творожный тарт с вишнями

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г обезжиренного творога
 3 яйца
 1 ст. л. крахмала
 50 г сахара
 75 г манной крупы
 300 г вишни без косточек
 щепотка соли



6
порций



192
кКал



45
минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Отделить желтки от белков, белки взбить со щепоткой соли в пену.
- 2 В миске смешать до однородности творог, манку, крахмал, желтки и сахар.
- 3 Аккуратно ввести в тесто белки.
- 4 Выложить тесто в смазанную маслом форму, сверху разложить ягоды.
- 5 Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке 25-30 минут.





Киш с подкопченной горбушей

ИНГРЕДИЕНТЫ:

450 г рубленого теста

150 г подкопченной
горбуши

200 мл жирных сливок

4 яйца

1 луковица

50 г твердого сыра
пучок укропа

растительное масло

молотый черный перец
соль

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Тесто раскатать до толщины в полсантиметра и выложить в форму, застеленную пекарской бумагой.
- 2 На тесто положить еще слой бумаги, сверху насыпать сухую фасоль (или горох) – это необходимо, чтобы тесто не поднялось при выпекании; подсушить в разогретой до 190 градусов духовке 8-10 минут.
- 3 Лук нарезать полукольцами и припустить до прозрачности в растительном масле.
- 4 Рыбу разобрать на небольшие кусочки, сыр натереть на терке, укроп мелко порубить.
- 5 Яйца взбить со сливками, посолить и поперчить.
- 6 На подсушенное тесто выложить лук и кусочки рыбы, посыпать укропом и тертым сыром.
- 7 Залить яично-сливочной смесью и отправить обратно в духовку на 15-20 минут (до румяной корочки).





Тарт с овощами

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Сыр растереть с чесноком и специями.
- 2 Цукини, лук и помидоры нарезать тонкими кольцами.
- 3 Выложить тесто в смазанную маслом форму, наколоть его в нескольких местах вилкой, распределить по тесту сырную массу.
- 4 Сверху выложить цукини и лук.
- 5 На цукини выложить внахлест помидоры.
- 6 Посыпать специями, посолить, поперчить.
- 7 Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке 40-50 минут.



ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г слоеного теста
200 г мягкого сыра
2 помидора
2 молодых цукини
1 красная луковица
1-2 дольки чеснока
специи (тимьян, орегано, базилик и т.п.)
молотый черный перец
соль



6 порций



298 кКал



2 часа



Что делать, если подгорает пирог?

Е сли пирог подгорает сверху,

не паникуем, а пользуемся традиционными кулинарными способами «спасения»:

- Проткнуть шпажкой готовый на вид пирог. Если сердцевина не пропеклась, надо накрыть пирог обычной фольгой или кулинарной бумагой, не доставая из духовки.

- Уменьшить температуру или переставить противень ниже в духовке.

- Ниже коржа поставить миску с водой, а верх смазать молоком.

Е сли пирог подгорел снизу и его поздно «спасать» с помощью фольги, то надо вынуть его из духовки, остудить. С помощью терки или ножа убрать пригоревший слой. Поможет скрыть дефект сладкой выпечки сахарная пудра, любимый рецепт крема, глазури. Если выпечка несладкая, то прикрыть следы терки можно сметаной или майонезом, смешанным с вареным яйцом, сырной глазурью (150 г тертого сыра, 1 ст. л. майонеза, 1 яйцо, немного зелени перемешать и на 3-5 минут поместить в разогретую до 250 градусов духовку).

Е сли пирог прилип ко дну формы так, что достать невозможно, не повредив шедевр, надо погрузить форму с пирогом в теплую воду на 5-7 минут. Сдоба выйдет из формы, а подгоревший низ можно очистить с помощью ножа или терки. Можно поставить на несколько минут только что извлеченную из духовки форму с пирогом на полотенце, хорошо смоченное холодной водой.

Как предупредить пригорание?

Чтобы пироги получились сочными и мягкими, а низ не пригорел, надо:

- поставить на дно духовки огнеупорную емкость с водой, а через 20 минут после начала выпекания убрать ее (чтобы создать в духовке необходимую влажность);
- использовать специальные силиконовые коврики;
- застелить противень пергаментной бумагой;
- смазать форму маслом или посыпать мукой.



Если в процессе готовки открыть дверцу духовки (например, чтобы проверить состояние сдобы), то это может стать причиной подгорания пирога. Поэтому рекомендуют оставить дверцу на 1-2 минуты в таком положении, чтобы жар равномерно распределился во всех частях духовки.

Чтобы не пригорели бока и верх выпечки, их надо прикрыть фольгой или влажной бумагой. При этом за 15 минут до окончания выпечку надо открыть для получения румяной корочки.





Реклама. 12+

НОМЕР БОГАТО ИЛЛЮСТРИРОВАН. ПРЕДСТАВЛЕНЫ ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ

- ✔ Более 100 проверенных хозяйками рецептов в каждом номере
- ✔ Каждый рецепт имеет информацию о калорийности и количестве порций
- ✔ Советы по выбору и хранению продуктов
- ✔ Интересные истории создания блюд, ставшие легендами кулинарного творчества
- ✔ Варианты меню для праздников
- ✔ Советы по приготовлению блюд для детей

СПРАШИВАЙТЕ В КИОСКАХ, СУПЕРМАРКЕТАХ
И ПОЧТОВЫХ ОТДЕЛЕНИЯХ

ВНИМАНИЕ! Приобрести ранее вышедшие номера*
Спецвыпуска «ДОМАШНИЙ ПОВАР» можно по адресу:
г. Москва, ул. Полковая, д. 3, стр. 4 (самовывоз из редакции), предварительно
позвонив по тел. 8-495-507-51-56 (будние дни с 11:00 до 18:00)

* При наличии их на складе



ПИЦЦА

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

Пицца – это самый популярный вариант открытого пирога. Что совсем не удивительно, ведь по простоте приготовления и бесконечности вариантов с пиццей не сравнится никакая выпечка. Кроме того, пицца – идеальный вариант использования остатков пищи, потому что на эту тонкую лепешку из теста можно выложить абсолютно все. Кстати, именно так и появилась пицца – из того, что не доели накануне.



Классическая «Маргарита»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г теста для пиццы

120 г томатного соуса
(или кетчупа)

170 г моцареллы
для пиццы
1 помидор

8 листиков базилика
оливковое масло

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Моцареллу нарезать тонкими ломтиками, помидор – кружками.

2 Сделать основу для пиццы: тесто раскатать в круг диаметром 32-34 см, смазать тесто томат-

ным соусом, сбрызнуть оливковым маслом.

3 Запечь подготовленную основу в максимально разогретой (до 240-250 градусов) духовке 5-7 минут.

4 Разложить по основе ломтики моцареллы, сверху – кружки помидора и листочки базилика.

5 Вернуть пиццу в духовку и запекать до полного расплавления сыра (5-10 минут).




6 порций


240 ккал


20 минут

Пицца с морепродуктами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

350 г теста для пиццы

150 г кальмаров

200 г креветок

1-2 зубчика чеснока

2-3 ст. л. томатного соуса
(или кетчупа)

1 ст. л. оливкового масла

100 г твердого сыра

молотый черный перец
соль

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Кальмаров вымыть, снять пленку, обсушить, нарезать тонкими кольцами.

2 Тесто раскатать в круг диаметром 25 см.

3 Распределить по тесту томатный соус, разложить кольца кальмаров и креветки, посыпать чесноком, посолить, поперчить, сбрызнуть оливковым маслом.

4 Выпекать в разогретой до 200 градусов духовке 8-10 минут.

5 Сыр натереть на крупной терке, посыпать пиццу за 3-5 минут до готовности.



6
порций



187
кКал



40
минут

Романтическая пицца «Пепперони»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г готового теста
для пиццы

16 тонких ломтиков
пепперони (или любой
сухой колбасы)

1 ст. л. оливкового масла

2 ст. л. томатного соуса
для пиццы (или кетчупа)

200 г тертой
моцареллы (или любого
твердого сыра)

0,5 ст. л. муки
(для посыпки)

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Тесто для пиццы разделить на 2 равные части, каждую раскатать в круг, а затем вырезать из круга сердце.

2 Смазать тесто соусом для пиццы, посыпать сыром, разложить ломтики пепперони, открытые части теста смазать оливковым маслом.

3 Выпекать в разогретой до 220 градусов духовке 6-8 минут.



2
порции



276
кКал



20
минут

СОВЕТ К РЕЦЕПТУ

Для еще большей романтичности можно сложить ломтики колбасы пополам и срезать уголки – так, чтобы получились небольшие «сердечки».



Флорентийская пицца со шпинатом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

350 г готового теста для пиццы

200 г шпината

100 г шампиньонов

150 г томатного соуса

100 г тертого сыра

4-5 яиц

молотый черный перец
соль

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Шпинат опустить на 2 минуты в кипяток, откинуть на дуршлаг, обдать ледяной водой.
- 2 Шампиньоны нарезать тонкими пластинами.
- 3 Тесто раскатать в круг диаметром 30-34 см, смазать томатным соусом, на соус выложить равномерно шпинат, на шпинат – ломтики шампиньонов, посолить, поперчить, посыпать половиной сыра.
- 4 Выпекать в максимально разогретой духовке 10 минут.
- 5 С помощью стакана или толкушки для картофеля сделать 4 углубления, в каждое из которых влить яйцо и посыпать его оставшимся сыром.
- 6 Вернуть пиццу в духовку, запекать еще 5-8 минут.




4
порции


212
кКал


30
минут



Пицца с беконом и сладким перцем

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г теста для пиццы

150 г подкопченного бекона

половина сладкого перца

1 помидор

100 г тертого сыра



6 порций



286 ккал



15 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Бекон и перец нарезать тонкой соломкой, помидор – кружками.

2 Тесто раскатать в круг диаметром 30-32 см, отправить в максимально разогретую духовку на 5-7 минут.

3 Разложить по основе бекон, перец и кружки помидора, вернуть пиццу в духовку.

4 Через 5 минут посыпать пиццу сыром, духовку выключить (ее жара хватит, чтобы сыр расплавился).



Пицца на сковороде

ИНГРЕДИЕНТЫ:

250 г муки

120 г сметаны

120 г майонеза

2 ст. л. растительного масла

2 яйца

2 помидора

150 г ветчины

200 г сыра соль



6 порций



235 ккал



30 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Сметану, майонез, яйца и муку смешать, посолить, слегка взбить (до однородности).

2 Помидоры нарезать тонкими ломтиками.

3 Ветчину нарезать тонкой соломкой.

4 Сыр натереть на крупной терке.

5 Вылить тесто на разогретую сковороду с растительным маслом.

6 На тесто разложить произвольно ломтики помидоров и ветчину, засыпать сыром.

7 Жарить пиццу на среднем огне 3-4 минуты, пока не схватится тесто, после чего накрыть сковороду крышкой и жарить до готовности.



ДОМАШНИЙ ПОВАР*

КУХНИ НАРОДОВ МИРА

ВЫПЕЧКА народов мира



Реклама. 12+

ЖУРНАЛ БОГАТО ИЛЛЮСТРИРОВАН.
ПРЕДСТАВЛЕНЫ ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ!

- ✔ Более 100 рецептов самых популярных национальных блюд в каждом номере
- ✔ Каждый рецепт имеет информацию о калорийности и количестве порцион
- ✔ Рассказы о том, как эти блюда появились и какими стали в наши дни
- ✔ Советы по приготовлению
- ✔ Секреты национальных приправ
- ✔ Подробности выбора посуды для приготовления и подачи национальных блюд

СПРАШИВАЙТЕ В КИОСКАХ, СУПЕРМАРКЕТАХ
И ПОЧТОВЫХ ОТДЕЛЕНИЯХ

ВНИМАНИЕ! Приобрести ранее вышедшие номера*

Спецвыпуска «ДОМАШНИЙ ПОВАР» можно по адресу:

г. Москва, ул. Полковая, д. 3, стр. 4 (самовывоз из редакции), предварительно позвонив по тел. 8-495-507-51-56 (будние дни с 11:00 до 18:00)

* При наличии их на складе



НЕСЛАДКИЕ ЗАКУСОЧНЫЕ ПИРОЖКИ

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

Пирожки с несладкой начинкой могут стать отличной закуской, сытным завтраком и даже рабочим обедом. Вариантов начинки для таких пирожков бесчисленное множество, можно выбрать на любой вкус. Всего лишь добавляя немного любимых специй, вы добьетесь идеального для себя вкуса и точно удивите зашедших на чай гостей.



Пирожки с капустой из дрожжевого теста

ИНГРЕДИЕНТЫ:

3,5 стакана муки
 1,2 стакана молока
 8 г сухих дрожжей
 1 яйцо
 500 г капусты
 1 луковица
 1 ч. л. сахара
 120 мл растительного масла
 молотый черный перец
 соль

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Дрожжи, 2 ст. л. муки и сахар развести в половине стакана теплого молока и оставить на 15 минут.
- 2 Добавить 100 мл масла, оставшееся молоко, 1 ч. л. соли, просеянную муку и замесить тесто.
- 3 Накрывать емкость с тестом полотенцем и поставить в теплое место на 1-1,5 часа для расстойки.
- 4 Лук мелко нарезать и обжарить до золотистого цвета, добавить мелко нарезанную капусту, посолить, поперчить и тушить все вместе до готовности.
- 5 Поднявшееся тесто обмять и выложить на стол, посыпанный мукой.
- 6 Разделить тесто на одинаковые шарики, каждый из которых раскатать в круг толщиной 0,5-0,7 см.
- 7 В центр круга положить начинку, тщательно защипнуть края пирожка и выложить на устланный бумагой для выпечки противень швом вниз.
- 8 Готовые к выпечке пирожки накрыть полотенцем и дать им расстояться 25-30 минут.
- 9 Яйцо слегка взбить и обмазать им пирожки.
- 10 Выпекать пирожки в разогретой до 180 градусов духовке до румяной корочки (20-25 минут).



8 порций



244 кКал



2 часа 30 минут

Слоеные пирожки с мясом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г готового слоеного теста
400 г мясного фарша
1 луковица
1 яйцо
пучок зелени
растительное масло
молотый черный перец
соль



6 порций



286 кКал



1 час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Лук мелко порубить, обжарить на растительном масле до золотистого цвета, добавить фарш и обжарить все вместе до готовности.
- 2 Добавить мелко порубленную зелень, посолить, поперчить, перемешать и охладить.
- 3 Тесто разрезать на 6 частей, каждую из которых раскатать в квадрат 10x10 см.
- 4 Выложить на тесто фарш.
- 5 Отделить желток от белка; белком смазать края теста и запечь пирожки так, чтобы получились треугольники.
- 6 Желток слегка взбить с 1 ч. л. холодной воды и смазать пирожки.



- 7 Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке 25 минут (до румяности).

Грузинские пеновани

ИНГРЕДИЕНТЫ:

250 г дрожжевого слоеного теста
1 яйцо
300 г сулугуни
30 г сливочного масла



4 порции



281 кКал

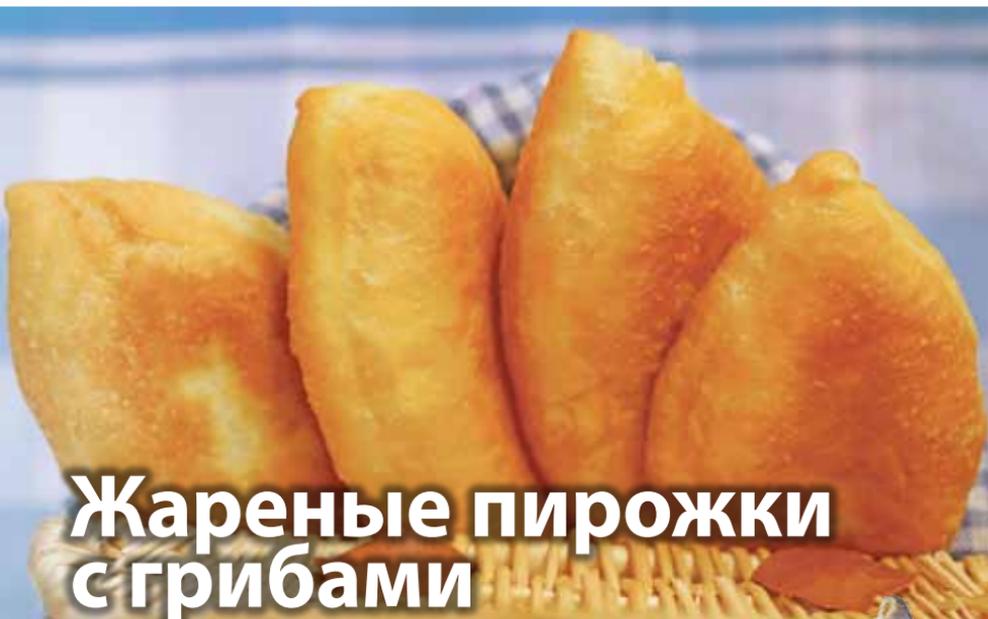


40 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Сыр натереть на терке, добавить яйцо, 15 г сливочного масла, перемешать.
- 2 Тесто тонко раскатать, разрезать на 4 квадрата.
- 3 Разложить начинку по квадратам, скрепить противоположные концы в виде конверта.
- 4 Выпекать в разогретой до 220 градусов духовке 20-25 минут.
- 5 Готовые пеновани смазать растопленным маслом.





Жареные пирожки с грибами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г сухого творога
2 яйца
1 ст. л. сахара
300 г свежих грибов
1-2 зубчика чеснока
1 луковица
3 ст. л. сметаны
250 г муки
1 ч. л. разрыхлителя
растительное масло
молотый черный перец
соль

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Сделать начинку: грибы и лук мелко порезать, обжарить на растительном масле до готовности, посолить, поперчить, добавить 1 ст. л. сметаны, перемешать с мелко рубленным чесноком.
2 Взбить яйца с оставшейся сметаной и сахаром, добавить щепотку соли и разрыхлитель, взбить еще раз.
3 К яичной смеси добавить творог, размешать до однородности.

4 Муку просеять, всыпать в творожно-яичную смесь, быстро замесить тесто.
5 Готовое тесто раскатать в толстый жгут и нарезать на 25-30 одинаковых кусочков.

6 Каждый кусочек расплющить, положить начинку и как следует залепить получившийся пирожок.

7 Жарить на хорошо разогретой сковороде в растительном масле с обеих сторон до румяной корочки.



8 порций

231 кКал

1 час

Слоеные пирожки с начинкой из индейки

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г готового слоеного теста
 400 г фарша из индейки
 1 луковица
 1 яйцо
 пучок зелени
 1 ст. л. растительного масла
 молотый черный перец
 соль



6 порций



278 кКал



1 час
10 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Лук мелко порубить, обжарить на растительном масле до золотистого цвета, добавить фарш, обжарить все вместе до готовности. Добавить мелко порубленную зелень, посолить, поперчить, перемешать, остудить.
- 2 Тесто разрезать на 6 частей, каждую из которых раскатать в квадрат 10х10 см.
- 3 Выложить на тесто фарш.
- 4 Отделить желток от белка; белком смазать края теста и залепить пирожки так, чтобы получились треугольники.
- 5 Желток слегка взбить с 1 ч. л. холодной воды и смазать пирожки.



- 6 Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке ~25 минут (до румяности).

Пряглы по-старорусски

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г муки
 400 мл молока
 2 яйца
 60 г сахара
 20 г свежих дрожжей
 растительное масло
 1 ч. л. соли



4 порции



240 кКал



1 час
30 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Дрожжи развести в теплом молоке, добавить 1 стакан муки и сахар, оставить в теплом месте на 30 минут.
- 2 Яйца взбить, ввести в подошедшую опару, добавить соль, 1 ст. л. растительного масла и оставшуюся муку, замесить тесто, поставить в теплое место на 30 минут.
- 3 Сформировать из готового теста небольшие лепешки, жарить на растительном масле с двух сторон до золотистого цвета.





Кулебяка с индейкой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г муки
1 стакан молока
2 яйца
100 г сливочного масла
2 ч. л. сухих дрожжей
1 ст. л. сахара
400 г филе индейки
4-5 горошин душистого перца
1 лавровый лист
2 луковицы
100 г риса
растительное масло
пучок зелени
специи
молотый черный перец
соль



8 порций



225 кКал



2 часа

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Дрожжи и сахар растворить в теплом молоке, добавить 2 ст. л. муки, перемешать и поставить в теплое место на 30–40 минут.
- 2 Остальную муку просеять, добавить 1 яйцо, размягченное масло, влить подошедшую опару, замесить однородное тесто и поставить в теплое место на 1 час.
- 3 Филе индейки сварить в подсоленной воде с душистым перцем и лавровым листом; остудить, нарезать мелкими кубиками, посыпать специями, перемешать.
- 4 Лук нарезать кубиками и обжарить на растительном масле до золотистого цвета.
- 5 Рис отварить до готовности, смешать с луком, посолить, поперчить, остудить.
- 6 Зелень мелко порубить.
- 7 Подошедшее тесто обмять, раскатать в пласт и выложить на устланный пекарской бумагой противень.
- 8 В середину теста выложить начинку: слой риса с луком, слой зелени, слой индейки. Полить начинку 2 ст. л. бульона, в котором варилось филе. Поднять края теста, сформировать кулебяку, тщательно залепить шов.
- 9 Смазать кулебяку взбитым до однородности яйцом.
- 10 Выпекать в разогретой до 190–200 градусов духовке 30–40 минут (до румяной корочки).



СЛАДКИЕ ПИРОЖКИ, ВАТРУШКИ, КРУАССАНЫ

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

Мелкая сладкая выпечка – пирожки, круассаны, ватрушки и т.п. – замечательный вариант для чайного застолья. Это и показатель мастерства хозяйки, и то, что является признаком уютного семейного дома. Ведь гораздо приятнее лакомиться горячим пирожком или душистой ватрушкой, испеченными хозяйкой специально для гостей, чем холодным покупным тортом.



Пирожки с яблоками

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г муки
2,5 стакана кефира
3 яйца
2 ст. л. сметаны
85 г растительного масла
1 ч. л. соды
6 яблок
2 ст. л. сахара
щепотка корицы
1 ч. л. соли



КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 В кефир влить слегка взбитые яйца, соду, соль, сметану, масло и хорошо перемешать.
- 2 Добавить просеянную муку, замесить тесто, завернуть его в пищевую пленку и убрать в теплое место на 30-40 минут.
- 3 Сделать начинку: вырезать сердцевину из яблок, порезать их небольшими кубиками, засыпать сахаром и припустить на малом огне до мягкости; добавить корицу, перемешать, остудить.
- 4 Тесто разделить на равные куски, раскатать каждый в круг, выложить в середину начинку, тщательно залепить.
- 5 Пирожки выложить швом вниз на противень, смазать слегка взбитым яйцом.
- 6 Выпекать в разогретой до 180-190 градусов духовке до румяной корочки (20-30 минут).



калорийность указана на 100 г продукта

Круассаны с шоколадной пастой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

250 г слоеного теста
100 г шоколадной пасты
1 яйцо



4 порции



378 кКал



30 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Тесто раскатать в квадрат до толщины 0,5 см и разрезать на 4 треугольника.
- 2 В основании треугольников положить равное количество шоколадной пасты, свернуть круассаны, слегка растянуть и загнуть их края, чтобы получилась форма полумесяца.
- 3 Сложить круассаны на выстланный бумагой для запекания противень, смазать слегка взбитым яйцом.
- 4 Выпекать в разогретой до 210-220 градусов духовке 15 минут.



Слоеные пирожные с шоколадом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

250 г готового слоеного теста
50 г шоколада
300 г жирной сметаны
4 ст. л. сахарной пудры



8 порций



418 кКал



1 час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Тесто раскатать в прямоугольник 20x30, выложить на противень, выстланный бумагой для выпечки.
- 2 Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке до готовности (15-20 минут), дать немного остыть и разрезать по горизонтали на две части.
- 3 Сметану хорошо взбить с сахарной пудрой, выложить на нижнюю часть.
- 4 Шоколад натереть на терке, посыпать сметанный крем, накрыть второй частью коржа.
- 5 Острым ножом нарезать на пирожные.





Ватрушки с творогом и орехами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г муки
 200 мл молока
 10 г сухих дрожжей
 150 г сахара
 пакетик ванильного сахара
 400 г творога
 0,5 стакана дробленых орехов
 100 г сливочного масла
 4 яйца
 соль




 4 порции


 331 кКал


 2 часа
 30 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Дрожжи развести в 100 мл теплого молока, добавить 1 ст. л. сахара, перемешать, оставить в теплом месте на 15 минут.
- 2 Взбить 2 яйца со 100 г сахара до бела, добавить оставшееся молоко, растопленное (но не горячее!) масло, соль, перемешать.
- 3 Смешать поднимающуюся опару и яичную смесь, всыпать 450 г просеянной муки, замесить однородное тесто.
- 4 Накрыть миску с тестом полотенцем и поставить в теплое место на 40 минут.
- 5 Поднявшееся тесто обмять и снова поставить в теплое место на 40 минут.
- 6 Творог протереть через сито, добавить 1 яйцо, оставшийся сахар (включая ванильный), орехи и муку, хорошо перемешать.
- 7 Из теста сформировать небольшие лепешки и выложить их на противень, устланный пекарской бумагой.
- 8 В центре каждой лепешки сделать углубление и положить творожную начинку.
- 9 Дать ватрушкам расстояться 15-20 минут, смазать их слегка взбитым яйцом.
- 10 Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке 20-25 минут.

Слоеные пирожки с джемом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г готового слоеного теста
200 г ягодного или фруктового джема
1 ст. л. муки



4 порции



298 кКал



50 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Тесто разморозить, слегка раскатать на присыпанной мукой поверхности и разрезать на одинаковые квадраты.
- 2 В центр каждого квадрата положить ложку джема.
- 3 Сложить противоположные углы теста так, чтобы получился треугольник, тщательно защипнуть.
- 4 Выложить пирожки на противень, устланный бумагой для выпечки.
- 5 Выпекать в разогретой до 200 градусов духовке до золотистого цвета (25-30 минут).



Порционный яблочный коблер

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для начинки:

2 больших яблока
4 ст. л. сахара
2 ч. л. муки
2 ст. л. подмороженного сливочного масла
молотая корица по вкусу

Для теста:

4 ст. л. (с горкой) муки
6 ст. л. жирных сливок
1 ч. л. разрыхлителя
4 ч. л. сахара
щепотка соли



4 порции



227 кКал



1 час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Яблоки очистить, нарезать небольшими кубиками, посыпать сахаром, мукой и корицей, добавить натертое на крупной терке масло, разложить по четырем формочкам для запекания.
- 2 Запечатать формочки фольгой, запекать в разогретой до 200 градусов духовке 30-35 минут.
- 3 Смешать все ингредиенты для теста до крупной крошки, выложить поверх запеченных яблок, запекать 12-15 минут (до хрустящей корочки).
- 4 Подавать с мороженым.



Почему я читаю газету «ДАЧА»?



Я давняя поклонница «ДАЧИ», в ней дают подробные советы специалисты высшего класса. Идет обмен мнениями садоводов, но у каждого своя земля, она разная, разные и проблемы. Тут как раз и помогают профессионалы. Мне как садоводу было полезно увидеть большие фотографии заболеваний растений, описание и рекомендации, как им помочь. Такие статьи вырезаю и храню. Ко мне приходят и другие дачники, пользуются газетой, как энциклопедией. Очень важные советы по подкормке и обрезке растений – освещаются реальные проблемы, ничего не придумано. И даже рецепты каждый раз вкусные – похоже, что вначале готовятся, а потом публикуются.

Анна Ивановна КОСТЫЛОВА,
председатель СНТ, Орехово-Зуевский р-н

Я всегда покупала много дачных изданий. Сейчас из всех остановилась на газете «ДАЧА», в этом году на нее подписалась и уже продлила подписку. У меня всегда под рукой сразу несколько номеров. Читаю и снова перечитываю какие-то советы. Есть все сезонные работы, подсказки. Всегда читаю ответы Геннадия Федоровича Распопова. Мы плохо знаем законы, в «ДАЧЕ» идут очень грамотные консультации юриста и ссылки на законы. Очень нам помог совет, как лучше платить председателю. Я сама с удовольствием воспользовалась возможностью задать вопрос юристу и позвонила в редакцию. Надеюсь, в одном из ближайших номеров получить ответы юриста, а также специалистов по голубике, малине.

Надежда Николаевна ПРОВОРОВА,
ЗАТО Сибирский, Алтайский край



12+

Реклама

Газета «ДАЧА pressa.ru»
Выходит 2 раза в месяц. Подписной индекс
в каталоге «Почта России» **П2940**



ОРИГИНАЛЬНЫЕ ДЕСЕРТЫ

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

В этом разделе мы собрали рецепты интересных и очень необычных десертов. Каждый из них по-своему оригинален и, несомненно, достоин внимания. Некоторые идеи из этих рецептов можно позаимствовать для вашей обычной выпечки. Попробуйте приготовить что-нибудь из этого раздела, и наверняка вы будете приятно удивлены результатом.



Молдавская вертута С ТЫКВОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг тыквы

350 г муки

1 яйцо

5 ст. л. сахара

1 ст. л. сахарной пудры

растительное масло

щепотка соли

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Тыкву очистить от кожуры, натереть на терке, засыпать сахаром.

2 В глубокую миску просеять муку.

3 В отдельной посуде слегка взбить яйцо, добавить щепотку соли, 100 мл теплой воды, 4 ст. л. растительного масла, смешать.

4 Влить яичную смесь в муку, замесить однородное тесто, накрыть миску с тестом полотенцем и оставить на 20 минут.

5 Готовое тесто разделить на 4 части.

6 Каждую часть тонко раскатать и растянуть руками, смазать растительным маслом.

7 Тыкву отжать.

8 Разложить тыквенную начинку на тесто, свернуть его рулетом, а затем рулет свернуть улиткой.

9 Вертуты выложить на противень, смазать растительным маслом (или взбитым желтком).

10 Выпекать в разогретой до 200 градусов духовке 35-40 минут.

11 Готовым вертутам дать слегка остыть, посыпать сахарной пудрой.



8
порций



151
кКал



1 час
20 минут

Португальские лимонные рулетики

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г готового слоеного теста
2 яйца
1 лимон
20 г муки
60 г сахарной пудры
пакетик ванильного сахара
1 стакан сливок



6 порций



314 кКал



1 час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 С лимона снять цедру.
- 2 Отделить желтки от белков.
- 3 Вылить сливки в ковшик, добавить муку, сахарную пудру, ванильный сахар, желтки, лимонную цедру, перемешать.
- 4 Поставить ковшик на огонь и варить крем до загустения, постоянно помешивая.
- 5 Готовый крем остудить, извлечь лимонную цедру.
- 6 Тесто свернуть в рулет (если оно уже свернуто, не разворачивать), нарезать небольшими кружочками и выложить в формочки для кексов, приподнимая по стенкам, внутрь положить крем.
- 7 Выпекать в разогретой до 200 градусов духовке 30 минут.



Вьетнамские сладкие роллы

ИНГРЕДИЕНТЫ:

4 листа рисовой бумаги
2 банана
2 яблока
150 г мягкого сыра



4 порции



89 кКал

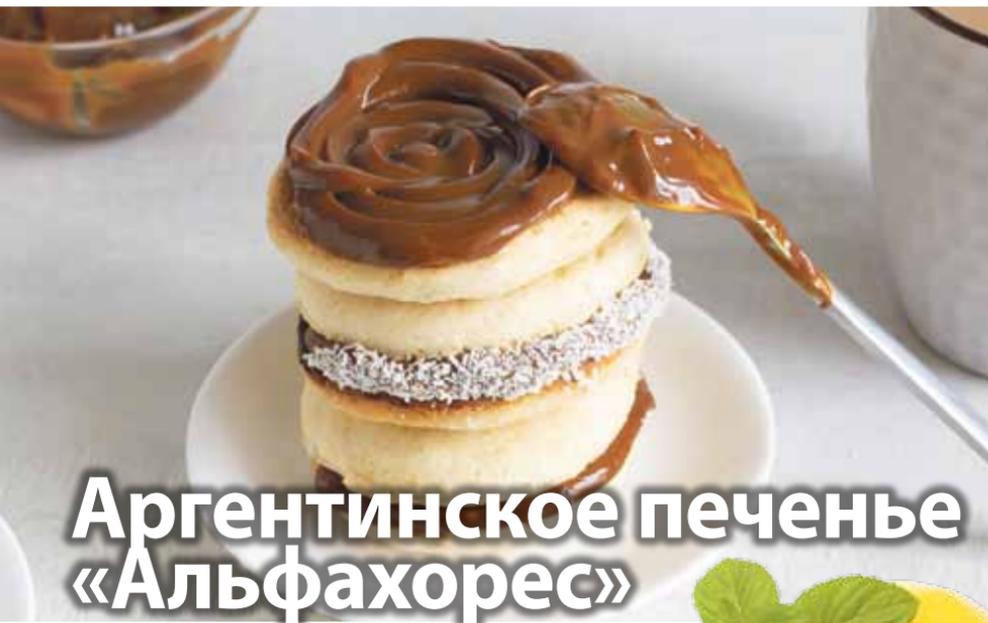


20 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Фрукты очистить от кожуры, нарезать некрупными кубиками, смешать с небольшими кусочками сыра.
- 2 Рисовую бумагу опустить на 1 минуту в холодную воду, выложить на расстеленную на столе салфетку.
- 3 Выложить на ставшую влажной бумагу четверть фруктовой начинки, завернуть в форме роллов; повторить с оставшимися листьями.





Аргентинское печенье «Альфахорес»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г муки
300 г кукурузного крахмала
2 ч. л. разрыхлителя
170 г сливочного масла
140 г сахара
3 желтка
1 лимон
банка вареной сгущенки
100 г кокосовой стружки
3 ст. л. молока

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 С лимона снять цедру на мелкой терке.
- 2 В миске смешать крахмал, муку, разрыхлитель.
- 3 В другой миске взбить сливочное масло с сахаром добела, по одному ввести желтки, не переставая взбивать.
- 4 Соединить яично-масляную массу и сухую смесь, добавить цедру и молоко, замесить однородное тесто.
- 5 Раскатать тесто в пласт толщиной 5 мм, вырезать с помощью формы или стакана кружки.
- 6 Выложить на устланный пергаментной бумагой противень, запекать в разогретой до 180 градусов духовке 15 минут, дать остыть.
- 7 Смазать половину кружков сгущенкой, соединить попарно, смазать сгущенкой бока каждой пары и обвалить в кокосовой стружке.



8
порций

457
кКал

1
час



Туринское пирожное

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Соединить молоко и масло, довести до кипения, убрать огонь до минимального, всыпать при постоянном помешивании просеянную муку.
- 2 Когда масса станет однородной и гладкой, снять с огня и немного охладить.
- 3 Вбить по одному 3 яйца (тесто должно стать тягучим).
- 4 В большой кастрюле довести до кипения 2 л воды.
- 5 Тесто переложить в кондитерской мешок и выдавливать в кипяток в виде небольших палочек толщиной в палец.
- 6 Варить до всплытия, после чего откинуть на дуршлаг и обдать ледяной водой.
- 7 Форму для выпечки смазать маслом и выложить в нее готовые «пальчики».
- 8 Отделить белки от желтков у оставшихся яиц, белки взбить в пышную пену.
- 9 Желтки взбить в сливках, добавить сахарную пудру, перемешать до ее растворения.
- 10 Ввести в соус взбитые белки и залить «пальчики».
- 11 Запекать в разогретой до 180 градусов духовке 1 час.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 стакан муки
- 100 мл молока
- 0,5 стакана растопленного сливочного масла + 1 ст. л. для смазывания
- 8 яиц
- 2 стакана сливок
- 3 ст. л. сахарной пудры



12 порций



322 кКал

2 часа
30 минут

Шоколадный торт без муки

ИНГРЕДИЕНТЫ:

6 яиц
150 г сахара
50 г какао-порошка
200 г сливок (20 %)
200 г горького (75 %)
шоколада

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Отделить желтки от белков.
- 2 Желтки, половину сахара и какао-порошок (оставить немного для обсыпки) взбить до однородности.
- 3 Белки взбить до мягких пиков, добавить оставшийся сахар, взбить до твердых пиков.
- 4 Осторожно, перемешивая снизу вверх, ввести белковую массу в желтковую.
- 5 Выложить тесто на устланный бумагой для выпечки противень, разровнять.
- 6 Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке 30 минут.
- 7 Готовому коржу дать полностью остыть, разрезать на 4 равных части.
- 8 Сделать крем: сливки довести до кипения, добавить наломанный на небольшие кусочки шоколад, перемешивать до тех пор, пока шоколад не растает полностью.
- 9 Собрать торт, промазывая коржи шоколадным кремом.
- 10 Готовый торт убрать в холодильник как минимум на 1 час. Посыпать какао-порошком.





НАЧИНКИ ДЛЯ ПИРОГОВ И ПИРОЖКОВ

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

Начинка – основное достоинство пирога или пирожка. Именно вкусная оригинальная начинка делает ваши пироги и пирожки запоминающимися и неповторимыми. Несколько вариантов начинок, собранные в этом разделе, – это только основа, которая позволит вам создавать настоящие кулинарные шедевры. Не бойтесь вносить свою изюминку в классические рецепты, не бойтесь экспериментов!



Из куриного филе

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 куриных филе
1 луковица
1 морковь
2 ст. л. сметаны
растительное масло
молотый черный перец
соль

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Филе сварить в небольшом объеме воды до готовности (20 минут), пропустить через мясорубку.

2 Лук нарезать мелкими кубиками, морковь натереть на мелкой терке, обжарить вместе на растительном масле.

3 В мясной фарш добавить луково-морковную поджарку и сметану, посолить, поперчить, хорошо перемешать.



6 порций



185 ккал



40 минут



Из телятины

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г телятины
1 зубчик чеснока
специи
растительное масло
соль

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Мясо нарезать мелкими кубиками, чеснок мелко порубить.

2 Мясо обжарить на растительном масле 5-8 минут, посолить, добавить специи, перемешать, жарить еще 5 минут.

3 Добавить чеснок, перемешать и через 2 минуты снять с огня.

4 Начинку выложить в отдельную посуду и остудить.



6 порций



143 ккал



30 минут



калорийность указана на 100 г продукта

Из говяжьей печени

ИНГРЕДИЕНТЫ:

600 г говяжьей печени

2 луковицы

1 ст. л. сметаны

растительное масло

молотый черный перец

соль



8 порций



156 кКал



50 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Печень вымыть, освободить от пленок и протоков, нарезать произвольно, отварить до готовности (25-30 минут), пропустить через мясорубку.

2 Лук нарезать мелкими кубиками, обжарить на растительном масле до золотистого цвета.

3 Добавить к луку печень, посолить, поперчить, перемешать.

4 Через 5 минут добавить сметану, хорошо перемешать и снять с огня.



Из рыбы

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г рыбного филе

3/4 стакана риса

2-3 ст. л. масла

зелень, соль, перец



6 порций



98 кКал



30 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Рыбное филе промыть, нарезать маленькими кусочками, положить на сковороду и прожарить в масле (1-1,5 ст. л.).

2 Рис отварить в холодной воде 18 минут.

3 Смешать филе с вареным рисом, добавить растопленное масло.

4 Мелко нарезать зелень, перемешать все ингредиенты.





Из творога и чернослива

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г творога

70 г чернослива
без косточек

1 ст. л. сахара

1 яйцо

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Чернослив залить крутым кипятком и оставить до полного остывания.
- 2 Чернослив отжать, нарезать мелко (или пропустить через мясорубку).
- 3 Смешать творог, чернослив, сахар и яйцо.



СОВЕТ К РЕЦЕПТУ

Вместо чернослива можно использовать другие сухофрукты, орехи, кусочки шоколада, цукаты.



4
порции



357
кКал



10
минут



Из груши с рисом и орехами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

3 груши

0,5 стакана риса

горсть орехов

80 г сахара

пакетик ванильного
сахара

горсть изюма

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Изюм залить горячей водой и оставить до полного остывания.
- 2 Рис сварить до готовности.
- 3 Груши почистить, нарезать мелкими кубиками.
- 4 Добавить к нарезанным грушам сахар (включая ванильный), изюм и дробленые орехи, хорошо перемешать.

СОВЕТ К РЕЦЕПТУ

Вместо сахара можно использовать мед.



6
порций



73
кКал



20
минут



калорийность указана на 100 г продукта



ЖУРНАЛ В ПРОДАЖЕ С 3 СЕНТЯБРЯ!

ЧИТАЙТЕ СВЕЖИЙ НОМЕР,
И ВЫ УЗНАЕТЕ:

- ✔ почему храп признан заболеванием, чем он опасен и как от него избавиться раз и навсегда;
- ✔ чем опасны мифы о гипертонии и почему так важно знать о заболевании всю «подноготную»;

✔ как действовать, если вдруг почувствовали боль в сердце, а рядом не оказалось никого, кто мог бы оказать помощь.

✔ А также для вас комплекс упражнений от шума в ушах, подробная консультация специалиста по поводу синдрома «замороженного плеча», «вкусный» материал о полезном, ароматном, но таком редком госте на наших столах, как кизил.

«СЕКРЕТЫ ЗДОРОВЬЯ» РАСКРОЮТ ДЛЯ ВАС ВСЕ СЕКРЕТЫ –
С НАМИ ЖИЗНЬ ИНТЕРЕСНЕЕ, ДНИ ПОЗИТИВНЕЕ, НАСТРОЕНИЕ ЛУЧШЕ!

**ПОДПИСНОЙ ИНДЕКС В КАТАЛОГЕ
«ПОЧТА РОССИИ» П2961**

Оформить подписку до почтового ящика можно во всех почтовых отделениях и на сайте Почты России <https://podpiska.pochta.ru>

УВАЖАЕМЫЕ ЧИТАТЕЛИ!

С 1 сентября по 20 декабря 2021 г. вы можете оформить подписку на журнал «ДОМАШНИЙ ПОВАР» на 1-е полугодие 2022 года!



Оформить подписку до почтового ящика можно во всех почтовых отделениях

Стоимость ПОДПИСКИ на журнал «ДОМАШНИЙ ПОВАР» на 1-е полугодие 2022 года

2 месяца 1 номер	4 месяца 2 номера	6 месяцев 3 номера
35,57 ₽*	71,14 ₽*	106,71 ₽*

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

* 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>

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 очереди 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 приложение «Почта России»

- Выберите город, чтобы узнать цену на подписку для данного населенного пункта.
- 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!

Возникли вопросы по подписке? Звоните в редакцию: 8 (495) 933-95-77 (доб.237)