

ДОМАШНИЙ ПОВАР

№10 / 2019

ВЫПЕЧКА



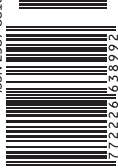
12+

Фото: Alena Kazouskaya / Shutterstock.com

ISSN 2507-8816



19 010



9 772226 638992

Подписной индекс в каталоге «Почта России» П5927

СЛЕДУЮЩИЙ ВЫПУСК ЖУРНАЛА «ДОМАШНИЙ ПОВАР» В ПРОДАЖЕ С 3 НОЯБРЯ



Дорогие друзья!

Мы с радостью представляем новый сборник рецептов, посвященный закускам и салатам. Если вы заботитесь о своем здоровье и следите за фигурой, вы непременно найдете здесь легкие закуски и овощные низкокалорийные салатки. Готовитесь к семейному торжеству или дружескому застолью? Найдутся рецепты и на этот случай. Захотелось чего-то экзотичного, с необычным вкусом и каким-нибудь умопомрачительным соусом? На страницах нашего сборника есть рецепты и такой вкуснятины.

Салаты и закуски, такие красивые и аппетитные, предназначены для возбуждения аппетита и подаются перед основными блюдами. Диетологи рекомендуют есть салаты каждый день, ведь именно салаты и закуски являются основными источниками витаминов, микроэлементов и минеральных солей.

Итак, на страницах справочника вы найдете:

- легкие диетические салаты и закуски,
- мясные варианты,
- горячие закуски и салаты,
- салаты родом из СССР,
- изыски народов мира,
- праздничные варианты.

А также рецепты соусов и заправок, информацию о специях для салатов. Удачи вам в приготовлении блюд и приятного аппетита!

ОТ РЕДАКЦИИ

4

ТОРТЫ НА ВСЕ СЛУЧАИ ЖИЗНИ

Секреты создания пышного и вкусного

бисквита 6

Кремы 7

«Прага» 8

Домашний «Наполеон» 9

«Мишка на Севере» 10

«Муравейник» 11

Медовик 12

Творожный торт-суфле 13

Цукотто 14

Кучерявый пинчер с фруктами 15

Торт «Шарлотт» 16

с клубничным муссом 17

Домашний «Эстерхази» 18

Торт «Сникерс» 19

Вафельно-бисквитный торт «Яшма» 20

Вафельный торт «Грильяж» 21

Вафельный торт

с масляным кремом

Веганское лакомство

без выпечки 20

Йогуртово-апельсиновый торт 21

Торт морковный

СЛАДКИЕ ПИРОГИ

Пресное тесто 24

Дрожжевое тесто 25

Шарлотка яблочно-лимонная 26

Шарлотка на сковороде 27

Шарлотка с орехами на йогурте 28

Веганская шарлотка без яиц 29

Пирог «Ягодное танго» 30

Постный фруктовый пирог 31

Слоеный рулет с творогом 32

Творожный пирог с черносливом 33

Творожно-шоколадный брауни 34

Пай-попсы 32

Жареные пирожки

с тыквой и яблоком 33

Кексы с лесными ягодами 34

Круассаны со сгущенкой 34

- Творожные рогалики 35
- Плюшки с корицей 35

НЕСЛАДКИЕ ПИРОГИ

- Пирог с кабачками и паприкой 38

- Слойки со щавелем 39

- Восточные пирожки с тыквой 40

- Сытные маффины 41

- Казачий мясной пирог 42

- Пирожки с курицей в белом соусе 43

- Пирог с пангасиусом 44

- Пирожки с форелью 45

- и луком-пореем 46

- Пирог «Сырное суфле» 47

- Булочки с рикоттой 48

- и сладким красным перцем 49

- Пирог с фасолью и беконом 50

- Французский луковый 51

- пирог с анчоусами 47

- Булка с грибной начинкой 48

- Пирожки с картошкой и грибами 49

- Заливной пирог а-ля бургер 50

- Заливной пирог с зеленым луком 51

- Мясной заливной пирог

ПИРОЖНЫЕ И ПЕЧЕНЬЕ

- Секреты песочного теста 54

- Формочки, кондитерские 55

- шприцы и прочие помощники 56

- Пирожное «Буше» 57

- Пирожное «Банкокко» 58

- Эклеры 59

- Корзиночки с фруктово- 60

- йогуртовой начинкой 61

- Творожное пирожное «Белочка» 62

- Печенье «Мадлен» 63

- Шоколадно-ореховый восторг 64

- Овсяное печенье для худеющих 65

- Французские макарены 62

- Имбирные мишки с миндалем 63

- Пикантные сырные крекеры 64

- Русское чаепитие 65

- Чайные традиции разных стран 65



«Домашний повар». Выпуск № 10 (29)/2019
«Выпечка».

Журнал зарегистрирован Федеральной службой
по надзору в сфере связи, информационных
технологий и массовых коммуникаций
Свидетельство ПИ № ФС 77-70080 от 07.06.2017 г.

Учредитель, редакция и издатель:
© ООО «ИД «КАРДОС».

Генеральный директор ВАВИЛОВ А.Л.

Адрес редакции:

127018, г. Москва, ул. Полковая, д.3, стр. 4.
e-mail: telek@kardos.ru

Адрес издателя: 105187, г. Москва, ул. Щербаковская,
д. 53, корпус 4, этаж 3, комн. 307б.

Главный редактор БАКЛАНОВ С.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., ЛЕХТОНЕН И.П.

Директор департамента 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, e-mail: 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 час. 25.09.2019 г.,

фактическое: 17.00 час. 25.09.2019 г.

Дата выхода в свет: 05.10.2019 г.

Отпечатано в типографии

ООО «Типографский комплекс «Девиз», 195 027,

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

Тираж 302 000 Номер заказа ТД-5737

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

Розничная цена свободная.

Использованы фото архива ООО «ИД «КАРДОС», www.
shutterstock.com и открытых интернет-источников. Редак-
ция не несет ответственность за достоверность реклам-
ных 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 матери-
алов в любой форме и любым способом в изданиях

ООО «ИД «КАРДОС»

ОТ РЕДАКЦИИ

ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

Представляем вашему вниманию новый вы-
пуск журнала «Домашний повар» – «Выпеч-
ка». Ах, какое это чудо – домашняя выпечка!
Торты, пирожные, большие пироги и пирожки
«на один укус», рогаики, шарлотки и про-
чие вкусности создадут настроение домашне-
го уюта, как ничто другое. Они радуют детей
и взрослых – словом, совершенно беспро-
игрышный вариант и в будни, и в праздники.
Вы, конечно, возразите: мол, много возни,
проще купить в магазине... Но в том-то и
дело, что своя выпечка – это своеобразный
знак качества каждой хозяйки! К тому же по-
купные блюда далеко не всегда дотягивают
до высоких стандартов домашней кухни: «как
у бабушки» и «совсем как в детстве». В нашем
выпуске вы найдете:

- ♥ Рецепты приготовления тортов из
разных видов теста: бисквитного, суфле,
вафельного и т. д.
- ♥ Секреты приготовления кремов и про-
питок для коржей.
- ♥ Идеи необычных шарлоток.
- ♥ Рецепты пирогов и пирожков с самыми
разнообразными начинками: сладкими,
несладкими, овощными, мясными, ягод-
ными и т. д.
- ♥ Советы по приготовлению разных ви-
дов домашнего теста.
- ♥ Рецепты популярных сегодня залив-
ных пирогов.
- ♥ Идеи по приготовлению домашнего
печенья.

ЖЕЛАЕМ УДАЧИ В ПОКОРЕНИИ
КУЛИНАРНЫХ ВЕРШИН! ГОТОВЬТЕ С ДУШОЙ,
УГОЩАЙТЕ ОТ ЧИСТОГО СЕРДЦА!



ТОРТЫ НА ВСЕ СЛУЧАИ ЖИЗНИ

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

Вы спросите: «А какие случаи в жизни подходят для торта? Только праздники». И будете неправы! Конечно, праздник – отличный повод потратить время на кулинарный шедевр. Но и обычный выходной день тоже можно украсить тортиком! Просто выберите рецепт попроще, и тогда рядовая суббота станет запоминающейся. Тортиком можно отметить даже окончание диеты, не рискуя результатами похудения, ведь в нашей подборке есть рецепты низкокалорийных тортов.

Секреты создания пышного и вкусного бисквита

Бисквитное тесто – одно из самых популярных у хозяек всего мира. Готовится несложно, быстро, а результат порадует всех домашних и гостей.



Чтобы результат был действительно превосходным, надо знать несколько простых секретов.

- Продукты и посуда для приготовления должны быть примерно одинаковой температуры.
- Муку для бисквита надо обязательно просеять через сито, причем лучше 2-3 раза, добавив к муке разрыхлитель.
- При выпечке шоколадных бисквитов объем муки уменьшается ровно на столько ложек, сколько ложек какао добавляется.
- Часть муки надо заменить крахмалом – примерно 10 г крахмала на 1 стакан муки: это сделает бисквит более рассыпчатым.
- Желтки надо взбивать с сахаром, а белки с солью.

- Если в бисквит вводится сливочное масло, то его необходимо сначала растопить. Затем дать чуть остыть и добавить в него 2-3 столовые ложки бисквитной массы. Хорошо размешать и после этого соединить с остальным тестом.
- Во время введения в яичную массу сухих веществ надо уменьшить скорость перемешивания. Если взбивать очень сильно, уйдет воздух, и тесто осядет.
- Заполнять форму надо не более чем наполовину.
- Ставить форму с тестом следует заранее разогретую до 180 градусов духовку.
- После окончания выпекания не стоит сразу доставать бисквит. Пусть

постоит в выключенной открытой духовке еще минут 30-40.

- Чтобы бисквит хорошо выходил из формы, надо поставить ее горячей на влажное махровое полотенце.
- Нарезать бисквит рекомендуется не ранее чем через 6-8 часов после приготовления – охлажденный бисквит хорошо завернуть в пищевую пленку и убрать в холодильник.
- Во время выпекания нельзя открывать духовку и хлопать дверцей духовки – от этого бисквит может опасть.
- Готовность бисквита проверяют деревянной спичкой или зубочисткой, которую надо вставить в центр. Если на нее не прилипли частички теста, бисквит готов.

Традиционный масляный крем

Взбить до пышности 300 г сливочного масла, продолжая взбивать, постепенно ввести 1 банку сгущенки.

Французский масляный крем

Смешать 6 желтков со щепоткой соли до кремово-белого состояния. В маленький сотейник с толстым дном налить 100 мл воды, добавить 150 г сахара и поставить на средний огонь, довести до кипения. Силиконовой кисточкой снимать пузырьки с поверхности. Варить минуты 3-4. Снять

с огня и поставить в кастрюлю с холодной водой. Тонкой струей влить сироп в яичную смесь, взбивать на низкой скорости до тех пор, пока смесь не охладится до комнатной температуры. Отдельно взбить 360 г размягченного масла до кремово-белого цвета. Взбивая, постепенно, по 1 ст. л., добавлять масло к желткам с сиропом.

Классический заварной крем

Смешать 4 яйца с 200 г сахара, добавить 40 г муки, ванилин, развести 500 г холодного молока, перемешать до однородности. Поставить на сред-

ний огонь и, непрерывно помешивая, довести до кипения, проварить до загустения 5-10 минут.

Шоколадный заварной крем

2 ст. л. муки развести 0,5 стакана холодного молока. 4 желтка смешать с 1 стаканом сахара и 2 ст. л. какао. Растереть до образования однородной массы. 0,5 стакана молока довести почти до кипения, ввести в шоколадную массу, добавить ванилин, влить разведенную молоко муку. Полученную массу довести до кипения, проварить на медленном огне 3-5 минут, охладить. Взбить 4 белка, соединить с заварной массой.

Крем «Пломбир»

К 2 яйцам добавить 220 г сахара, ванильный сахар, размешать, добавить 700 г сметаны (не менее 20 % жирности), хорошо размешать, небольшими порциями добавить 6 ст. л. муки, перемешать, чтобы масса была без комочков. Поставить посуду со смесью на водяную баню так, чтобы дно не касалось воды, томить до загустения, постоянно помешивая (около 5 минут). Охладить. 250 г сливочного масла взбить до пышности, постепенно вводить сметанную массу. Тщательно взбить, поставить в холодильник минимум на час.



Кремы



«Прага»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для бисквита:

6 яиц
150 г сахара
120 г муки
20 г какао-порошка
40 г сливочного масла

Для крема:

1 желток
20 г воды
120 г сгущенки
200 г масла
пакетик ванильного сахара
10 г какао
55 г абрикосового джема

Для глазури:

60 г шоколада
60 г сливочного масла



6-8
порций



330
кКал



1 час
20 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Отделить желтки от белков. Желтки взбить с сахаром добела. Белки взбить до плотных пиков, добавив щепотку соли. Аккуратно соединить белки и желтки, смешивая снизу-вверх.
- 2 Муку просеять, смешать с какао, добавить к яичной смеси, осторожно перемешивая.
- 3 Влить по краю 40 г расплавленного и слегка охлажденного масла (около 30 градусов), перемешать.
- 4 Форму застелить бумагой, смазать маслом и посыпать мукой. Вылить тесто в форму и печь в разогретой до 200° духовке 30-35 минут. Охладить в форме, затем вынуть.
- 5 Приготовить крем. Смешать желток с водой, потом добавить сгущенное молоко. Поставить смесь на тихий огонь (или на водяную баню) и варить до загустения. Охладить. Масло взбить с ванильным сахаром, продолжая взбивать, порциями добавить сваренную смесь, в конце взбивания добавить какао. Бисквит разрезать на три пласта и прослоить кремом. Поверхность торта смазать джемом.
- 6 Для шоколадной глазури растопить по 60 г шоколада и сливочного масла в микроволновке или на водяной бане, полить торт. Оставить пропитываться торт на 2 часа при комнатной температуре, затем поставить в холодильник на 6-8 часов.

Домашний «Наполеон»



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста:

200 мл молока
120 г маргарина, 1 яйцо
0,25 ч. л. лимонной кислоты
щепотка ванилина
1 ст. л. коньяка или водки
2,5 стакана муки

Для крема:

500 мл молока
2 яйца, 200 г сахара
пакетик
ванильного сахара
2 ст. л. кукурузного
крахмала
200 мл сливок 33 %
пакетик закрепителя
сливок

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 В стакан муки добавить маргарин, порезанный кубиками, ванилин и лимонную кислоту, порубить все ножом, чтобы получилась крошка.

2 Отдельно смешать яйцо, молоко и коньяк, добавить в крошку, перемешать, добавляя постепенно остальную просеянную муку.

3 Замесить тесто, завернуть его в пленку и убрать в холодильник на 1 час.

4 Для крема в кастрюльке довести до кипения 1,5 стакана молока. Отдельно в миске смешать миксером 0,5 стакана молока, сахар, ванильный сахар, крахмал и яйца. Помешивая, перелить эту смесь в кипящее молоко, варить, пока крем не загустеет, постоянно перемешивая. Снять с огня, остудить крем.

5 Из теста раскатать 12 очень тонких коржей, выкладывать их на застеленный пергаментом противень и выпекать в разогретой до 200 градусов духовке до золотистого цвета. Один корж измельчить.

6 Взбить сливки с закрепителем в крепкую пену, осторожно смешать с заварным кремом.

7 Коржи прослоить кремом, промазать бока торта, обсыпать крошкой. Готовый торт оставить при комнатной температуре на 3-4 часа, затем убрать на ночь в холодильник.



8-10
порций



340
кКал



2 часа +
8 часов



Анастасия: foto: paryanuluzain, natashyrowe, Elena Hanomov/Shutterstock.com

«Мишка на Севере»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста:

15 г какао
45 г сливочного масла
360 г муки
200 г сахара
200 г сметаны
6 г соды

Для крема:

200 г грецких орехов
200 г сахара
500 г сметаны



8-12
порций



370
кКал



1,5
часа

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- Для теста сливочное масло растопить, соединить с сахаром и тщательно растереть. Вмешать сметану.
- Добавить 200 г муки, смешанной с содой. Разделить тесто на 2 равные части. В одну часть вмешать порошок какао и 70 г муки. Во вторую часть вмешать 90 граммов муки. Тесто должно быть мягким, но довольно плотным. Разделить каждую часть теста на 3 равные части.
- Форму выложить пергаментом, смазать маслом. Раскатать (или размять руками прямо в форме) каждую часть теста в тонкий пласт. Выпекать каждый корж по 7-8 минут до готовности. Горячие коржи сразу же обрезать острым ножом, положив на них тарелку нужного диаметра. Обрезки сохранить.
- Для крема орехи поджарить на сухой сковороде, измельчить.
- Сметану тщательно взбить с сахаром.
- Смазать каждый корж кремом и посыпать орехами. Сформировать торт, чередуя темные и светлые коржи.
- Обрезки торта измельчить блендером. Обсыпать бока торта остатками орехов и крошками. Поставить торт для пропитки в холодильник на 10-12 часов.

калорийность указана на 100 г продукта

«Муравейник»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста:

0,5 стакана сахара

3,5 стакана муки

200 г сметаны

200 г масла или маргарина

соль

0,5 ч. л. соды

Для крема:

1 банка вареной сгущенки

100 г сливочного масла

Для украшения:

орехи, шоколадная крошка



4-6 порций



450 кКал



1,5 часа

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Муку просеять в глубокую миску. Растопить масло, смешать с сахаром, добавить к сметане. Всыпать муку и соду, замесить твердое тесто и пропустить его через мясорубку.

2 Выложить тесто на противень одним слоем и выпечь в разогретой до 180 градусов духовке до золотистого оттенка.

3 Для крема сливочное масло и сгущенку тщательно взбить до однородной массы.

4 Готовый корж охладить, измельчить руками или толкушкой, по желанию



добавить орехи и шоколад, выложить к получившейся массе крем и все тщательно перемешать.

5 Выложить все на плоскую тарелку горкой, поставить «Муравейник» в холодильник на 4-6 часов, а лучше на ночь.

Медовик

ИНГРЕДИЕНТЫ:

4 ст. л. меда

3 яйца

4 стакана муки

2 стакана сахара

1 ч. л. соды

800 г сметаны

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Взбить яйца с содой. Смешать мед и стакан сахара, поставить смесь на медленный огонь (или на водяную баню). Помешивая, довести до кипения.

2 Когда смесь закипит, ввести смесь яиц с содой. Продолжать нагревать – смесь должна увеличиться примерно вдвое. Снять с огня и слегка охладить.

3 В получившуюся массу порциями ввести муку. Замесить вязкое тесто. Разделить его на 10 равных частей, каждую тонко раскатать. По тарелке подвornять круги. Выпекать круги и обрезки теста в предварительно разогретой до



200 ° духовке по 5 минут. Обрезки руками перетереть в крошку.

5 Для крема сметану взбить со стаканом сахара.

6 Собрать торт, выкладывая коржи друг на друга и обильно промазывая кремом. Половину крошек смешать со столовой ложкой крема. Получившейся массой облепить торт со всех сторон. Дать настояться не менее 6 часов.



10-12 порций



440 кКал



1 час + 6 часов

Творожный торт-суфле



ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г творога
330 г йогурта
2 яйца
1,5 стакана сахара
2 ст. л. молока
0,5 стакана муки
1 ст. л. крахмала
1/3 ч. л. разрыхлителя
2 ст. л. сливочного масла
25 г желатина
50 г молочного шоколада
450 мл сливок для взбивания (33 % жирности)
ягоды для украшения

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Яйца взбить с половиной стакана сахара, добавить молоко, муку, крахмал, разрыхлитель, перемешать и добавить растопленное сливочное масло. Хорошо размешать и вылить в форму.
- 2 Выпекать в предварительно разогретой до 190 градусов духовке 10-12 минут. Готовый корж остудить (лучше оставить на 10-12 часов). Желатин замочить в половине стакана холодной кипяченой воды на 40-50 минут.
- 3 Творог взбить блендером или протереть через сито. Добавить стакан сахара, йогурт, взбить миксером.
- 4 Набухший желатин нагреть до полного растворения, чтобы не было крупинок (не доводить до кипения!). Добавить к творожному крему, хорошо размешать.
- 5 Взбить до устойчивой крепкой пены 400 мл сливок, добавить к творожному крему и снова взбить.
- 6 На дно формы положить корж, сверху выложить крем и поставить в холодильник до застывания.
- 7 Оставшиеся 50 мл сливок нагреть, добавить поломанный на кусочки шоколад, хорошо перемешать. Этой глазурью смазать верх торта и дать застыть.

КСТАТИ

- Такой торт можно приготовить с любыми добавками. Прекрасно сочетаются с творожным суфле вишня, клубника, малина, персики.



8-10 порций



270 кКал



1,5 часа + охладж.

Цукотто



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста:

- 100 г муки
- 100 г сливочного масла
- 2 яйца
- 120 г сахара
- ванильный сахар
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 20 г какао
- 3 ст. л. сметаны

Для суфле:

- 300 мл сливок жирностью 33-35 %
- 100 г сахарной пудры
- 250 г замороженной вишни или клубники
- 100 г орехов
- 100 г шоколада



6-8 порций



330 кКал



1,5 часа + 6-8 часов

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Смешать просеянную муку, разрыхлитель, какао-порошок. Добавить размягченное сливочное масло, хорошо перемешать.
- 2** Яйца взбить с сахаром и ванильным сахаром, добавить сметану, еще раз взбить. Соединить с масляно-мучной смесью, перемешать.
- 3** Выложить тесто на противень, застеленный бумагой для выпечки, разровнять в тонкий пласт. Выпекать в духовке при температуре 180-190 градусов 10-20 минут. Готовый бисквит остудить.
- 4** Большой салатник выстелить пищевой пленкой. Вырезать из бисквита круг по диаметру формы. Остальную часть нарезать треугольниками. Выложить треугольники в форму острыми краями к вершине формы, чтобы они образовывали купол. Если есть промежутки, надо закрыть их кусочками бисквита.
- 5** Орехи измельчить, шоколад потереть на терке, вишню порезать на кусочки, слить лишний сок.
- 6** Взбить сливки с сахарной пудрой. Добавить орехи, шоколад, вишню, все аккуратно перемешать. Выложить крем в форму, сверху накрыть вырезанным кругом. Поставить в холодильник на 6-8 часов.
- 7** Форму с готовым цукотто перевернуть на тарелку, снять форму, аккуратно удалить пленку, украсить торт по желанию.

КСТАТИ

● Цукотто – флорентийский охлажденный десерт, по форме напоминающий купол. С итальянского его название переводится как «маленькая тыковка».



Кучерявый пинчер с фруктами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста:

2 яйца, 1 стакан сахара
170 г сгущенки
200 г сметаны
0,5 ч. л. разрыхл. теста
1,5 стакана муки
2 ст. л. какао

Для крема:

900 г сметаны
(20 % жирности)
3 ст. л. сахарной пудры
3 ст. л. сгущенки

Для начинки:

1 банан, 1 апельсин
1 груша, 1 киви

Для глазури:

1,5 ст. л. сахара, 2 ст. л. молока
30 г сливочного масла



6-8
порций



240
кКал



1 час
20 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Яйца взбить с сахаром, добавить сгущенку, сметану, разрыхлитель. Постепенно ввести муку и аккуратно перемешать.
- 2 Форму выложить пергаментом, смазать сливочным маслом, вылить половину подготовленного теста. Во вторую половину добавить какао, перемешать. Вылить на светлую часть в произвольном порядке. Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке 35-40 минут. Готовому пирогу дать хорошо остыть на решетке.
- 3 Фрукты порезать небольшими кусочками.
- 4 К сметане добавить сахар или пудру, сгущенное молоко, все тщательно взбить.
- 5 Корж разрезать вдоль на две части. Нижнюю оставить целой – это основа торта, остальную порезать на небольшие кусочки.
- 6 Выложить немного крема на основу торта, сверху выложить часть фруктов, далее выкладывать, чередуя фрукты, нарезанные кусочки коржа и промазывая кремом. Сверху полить оставшимся кремом.
- 7 Для глазури смешать молоко, сахар, какао, поставить на небольшой огонь, варить, все время помешивая. Когда закипит, добавить сливочное масло. Снять с огня, слегка остудить и полить готовый тортик.

калорийность указана на 100 г продукта



Торт «Шарлотт» с клубничным муссом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

6 яиц

140 г сахара

160 г муки

0,5 ч. л. разрыхлителя

200-250 г любого джема

250 г клубники

130 г ванильного сахара

400 мл сливок
(не менее 33 %)

20 г желатина

70 мл воды



КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Яйца взбить в пышную массу с сахаром и ванильным сахаром. Аккуратно в несколько приемов смешать с просеянной мукой, смешанной с разрыхлителем.
- 2 Половину теста распределить пластом на бумаге для выпечки. Поставить в разогретую до 200 градусов духовку на 8-10 минут. Точно так же выпечь второй корж.
- 3 Готовые коржи перевернуть на влажную бумагу для выпечки и оставить на 10 минут. Снять бумагу, подровнять края. Намазать рулеты джемом и свернуть в тугую рулет. Завернуть рулеты в бумагу для выпечки и поставить в холодильник на час.
- 4 Желатин залить холодной кипяченой водой, оставить для набухания. Миску для торта выстелить пищевой пленкой. Выложить поверхность миски кусочками рулета толщиной 1,5-2 см, плотно прижимая кусочки друг к другу. Размороженную клубнику измельчить блендером, перелить в кастрюлю. Добавить сахар, проварить в течение 5 минут. Растворить в горячей клубничной массе желатин, остудить.
- 5 Взбить сливки до устойчивых пиков. Аккуратно соединить их с клубничной массой. Выложить массу в миску, а сверху распределить кусочки рулета. Накрыть миску пищевой пленкой и поставить в холодильник до полного застывания не менее чем на 6 часов. Готовый торт выложить на блюдо, перевернув миску и сняв пленку.

6-8
порций270
ккал2
часа

Домашний «Эстерхази»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для коржей:

200 г грецких орехов
или миндаля

8 яичных белков

1 стакан сахара, 3 ст. л. муки

корица по вкусу

ваниль по вкусу

Для крема:

300 г сливочного масла

4 яичных желтка

160 г сахара

0,5 стакана кокосового
молока

2 ст. л. сгущенки

2 ст. л. абрикосового
джема

2 ст. л. вишневой водки

2 ч. л. ванильного сахара

Для глазури:

200 г белого шоколада

50 г горького шоколада

2 ст. л. сливок (33 %)

Для обсыпки:

миндальные лепестки



6-8
порций



380
кКал



2 часа +
10 часов

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Белки взбить в пену, добавить порциями сахар, взбивать до получения плотной однородной массы. Орехи размолоть, смешать с мукой и вмешать в тесто. Добавить ваниль или корицу. Тесто раскатать и вырезать шесть круглых коржей, поочередно выпечь на застеленном пергаментом противне в духовке при 140-150 градусах в течение 20 минут. Остудить до комнатной температуры.

2 Обычное молоко смешать с кокосовым, отделить треть массы, добавить поочередно сахарный песок, желтки и ванилин, перемешать. Остальное молоко вскипятить, помешивая, добавить полученную смесь. Вновь довести до кипения, остудить. Сливочное масло взбить со сгущенкой, добавить в остывший крем, по желанию добавить вишневую водку или ликер.

3 Промазать коржи кремом, сверху намазать джем.

4 Растопить белый шоколад на водяной бане, полить торт сверху и с боков.

5 Для темной глазури растопить на водяной бане черный шоколад со сливками.

6 Охладить. Темную глазурь выложить в кондитерский мешок, нарисовать на поверхности торта узор в виде спирали, острием ножа сделать из центра к краям восемь «лучей» и от краев к центру – столько же. Бока торта «Эстерхази» посыпать миндальными хлопьями и поставить его на 10-12 часов в холодильник.



калорийность указана на 100 г продукта

Торт «Сникерс»



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста:

200 г сахара, 150 г муки
100 г черного шоколада
30 г сливочного масла
5 яиц, 2 щепотки соли
2 ч. л. разрыхлителя

Для швейцарской меренги: 250 г сахара 125 г яичного белка

Для карамели:

220 мл сливок (33 %)
200 г сахара, 2/3 ч. л. соли
25 г сливочного масла

Для крема: 150 г арахиса

1 банка вареной сгущенки
150 г сливочного масла

Для глазури: 85 мл молока

30 г сливочного масла
0,5 стакана сахарной пудры
0,5 стакана какао

Дополнительно:

100-120 мл рома
100 г арахисовой пасты
40 г горького шоколада



8-10
порций



410
кКал



3 часа +
8 часов

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Для теста взбить масло с сахаром, добавить расплавленный шоколад, перемешать, добавить по одному желтки, взбить. Оставшиеся белки взбить с сахаром в гладкую массу. Просеять смесь муки, разрыхлителя и соли. В шоколадную массу порциями добавить муку, чередуя ее с белками, аккуратно перемешать лопаточкой.

2 Заполнить тестом смазанную маслом форму, выпекать около 40 минут при 180°. Вынуть корж, дать остыть на решетке, разрезать на три части, пропитать ромом, обернуть каждый в пленку, убрать в холодильник на ночь.

3 Для карамели растопить сахар, добавить сливки, размешать, добавить соль, масло, проварить минут 5, дать остыть, перелить в миску, оставить до следующего дня.

4 Для меренги перемешать сахар и белки, прогреть их на среднем огне на водяной бане, мешая венчиком, чтобы растворился сахар. Тщательно взбить до устойчивой пены. Противень застелить бумагой, выложить 2 коржа по 20 см в диаметре, поставить в духовку, нагретую до 100 градусов, понизить температуру до 70°, выпекать 1,5 часа до образования сухой корочки, остудить.

5 Для крема порубить обжаренный арахис. Сгущенку взбить с маслом, перемешать с орехами. Смешать две порции карамели примерно по 120 г с 40 г пасты из арахиса, каждую нанести на корж, присыпать тертым шоколадом, прикрыть меренговым коржом.

6 Отложить 200 г крема, остаток разделить пополам. Смазать меренговый корж, выложить бисквитный корж, карамель и меренгу. Смазать кремом, прикрыть третьим коржом, смазать верх и бока торта остатками крема с пастой из арахиса. Для глазури перемешать какао и сахарную пудру, влить молоко, добавить масло, прогреть, перемешивая до однородности, остудить, залить верх торта.

Вафельно-бисквитный торт «Яшма»



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для вафельной части:

- 1 пачка вафельных коржей
- 2 яичных белка
- 3 ч. л. сахара
- 100 г шоколада
- 1 ст. л. молока

Для бисквита:

- 5 яиц, 1 стакан сахара
- 2/3 стакана растительного масла
- 1,5 стакана муки
- 0,5 стакана теплой воды
- 1 ч. л. ванильного сахара
- 2 ч. л. разрыхлителя

Для крема:

- 220 г сливочного масла
- 1 банка сгущенки
- 2 ст. л. ликера «Бейлиз» (по желанию)
- конфеты для украшения



6-8 порций



320 кКал



1,5 часа

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Белки взбить в пену. Продолжая взбивать, вводить по чайной ложке сахар, довести до крепких пиков. Смазать белковой массой три вафельных коржа, выложить на застеленный бумагой противень. Выпекать 1 час при 80 градусах. Остудить. Края коржей немного загнутся, это не страшно – в торте все это распрямится.

2 Для бисквита отделить желтки от белков. В желтки добавить воду, масло, половину сахара и все немного взбить венчиком. Смешать муку, оставшийся сахар, разрыхлитель. Белки взбить. В желтковую массу добавить половину взбитых белков. Осторожно перемешать. Ввести мучную смесь, соединить. Добавить оставшиеся белки. Форму для запекания смазать сливочным маслом. Выложить тесто, выпекать 50 минут при 180 градусах. Вынуть из формы, остудить на решетке.

3 Для крема взбить добела сливочное масло. Продолжая взбивать, добавлять по столовой ложке сгущенку. В конце взбивания добавить ликер (по желанию).

4 Разломить на куски шоколадку и растопить с молоком.

5 Бисквит разрезать вдоль пополам. Смазать один корж кремом. Сверху выложить вафельный корж с безе. Смазать растопленным шоколадом. Следующий слой – чистый вафельный корж, смазать тщательно кремом. Дальше собирать в той же последовательности: корж с безе, шоколад, вафельный корж, крем. Накрыть сверху бисквитным коржом и прижать. Оставшимся кремом обмазать все края. Шоколадом залить верхнюю часть бисквита. Остатки вафельных коржей измельчить и обсыпать края торта.

калорийность указана на 100 г продукта

Вафельный торт «Грильяж»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г сливочного масла
200 г сахара
4 ст. л. меда
1,5 ст. л. какао
250 г орехов
4 вафельных коржа



4-6
порций



340
кКал



40 минут +
8 часов

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Орехи поджарить, измельчить, чтобы были кусочки.
- 2 Соединить масло, сахар, мед, поставить на средний огонь. Когда масса станет однородной, всыпать орехи и варить 7 минут. Добавить какао и варить еще 2 минуты.
- 3 Смазать коржи и уложить друг на друга, прижать и оставить на ночь (желательно поставить под пресс).



Вафельный торт с масляным кремом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 яйцо
1 стакан сахара
0,5 стакана молока
300 г сливочного масла
2 ст. л. какао
пакетик
ванильного сахара
7 вафельных листов
1 ч. л. рома
(по желанию)



4-6
порций



350
кКал



30 минут +
8 часов

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Яйцо немного взбить, добавить стакан сахара, растереть. Залить холодным молоком, размешать. Поставить смесь на слабый огонь и, постоянно взбивая, довести до кипения. Охладить.
- 2 Добавить к остывшей смеси сливочное масло, тщательно взбить.
- 3 Всыпать какао, пакетик ванильного сахара или влить чайную ложку рома. Взбить. Поставить на 20 минут в холодное место.
- 4 Полученным кремом промазать вафельные коржи. Украсить по желанию и выдержать для пропитки ночь в холодильнике.



Веганское лакомство без выпечки

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для коржа:

100 г овсяной муки

100 г кураги

50 г фиников

10 г грецких орехов

Для крема:

200 г яблочного пюре

100 мл воды

2 банана

3 ст. л. какао

2 ч. л. агар-агара

дольки апельсина для
украшения

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Грецкие орехи порубить. Курагу, финики без косточек, чернослив измельчить в блендере. Соединить сухофрукты, овсяную муку и орехи, все хорошо перемешать.

2 Выложить смесь в застеленную пергаментом форму, равномерно распределить по дну и хорошо утрамбовать. Поставить корж в холодильник.

3 В агар-агар влить воду, перемешать, довести до кипения и варить, помешивая, полминуты.

4 Бананы очистить и быстро размять вилкой. Соединить бананы с яблочным пюре. Всыпать какао. Взбить миксером до однородности. Не прекращая взбивать, влить кипящий агар-агар во фруктово-шоколадное пюре. Продолжать взбивать еще 1-2 минуты, пока крем слегка не загустеет.

5 Готовый крем выложить на корж и разровнять. Поставить торт в холодильник на 6-8 часов. Перед подачей на стол торт посыпать какао и украсить сухофруктами и апельсином.



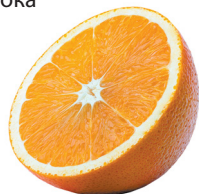
4-6
порций



170
кКал



2
часа



калорийность указана на 100 г продукта

Йогуртово-апельсиновый торт

ИНГРЕДИЕНТЫ:

30 г рисовой муки
30 г кукурузной муки
200 г сливочного творожного сыра без добавок
20 г сахарозаменителя
200 г обезжиренного творога
3 яйца, 300 г апельсинов
50 г апельсиновой цедры
5 г желатинового порошка или агар-агара
250 мл молока (1,5 %)
5 г крахмала (лучше кукурузного)
100 г натурального йогурта (1,5 %)
30 мл сока лимона
100 мл воды

4-6
порций100
кКал1
час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Взбить желтки, смешать с просеянной мукой, цедрой. Отдельно взбить 2 белка. Аккуратно перемешивая, добавить их в желтки. Распределить тесто по противню, застеленному пергаментом. Выпекать 30 минут в духовке при 180°. Оставить на 10 минут в закрытой духовке и затем на 15 – в приоткрытой. Остудить. Покрывать пищевой пленкой. Поставить в холодильник.

2 Смешать лимонный сок с сахарозаменителем и водой. Для пропитки 200 г очищенных апельсинов измельчить, сбрызнуть их лимонным соком, добавить крахмал. Вскипятить, через минуту выключить.

3 Для суфле 100 г очищенных апельсинов измель-



чить, смешать с сахарозаменителем и йогуртом. Взбить блендером.

4 Желатин залить теплым молоком, оставить на 30 минут, нагреть, но не кипятить. Добавить в суфле желатин и 1 взбитый белок.

5 Разделить корж на 3 части. Каждый смазать пропиткой и суфле. Выложить дольками апельсина.

6 Поставить в холодильник на 3-4 часа.

Торт морковный

ИНГРЕДИЕНТЫ:

100 г овсяных хлопьев
1 стакан молока
2 моркови
50 г муки, 4 яйца
пакетик ванильного сахара
1 ч. л. разрыхлителя
20 г сливочного масла сол на кончике ножа

6-8
порций120
кКал1
час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Залить хлопья молоком, дать постоять.

2 Морковь почистить и потереть на терке.

3 Яйца, ванильный сахар, соль взбить миксером, добавить морковь и хлопья с молоком, перемешать, соединить с мукой и разрыхлителем, еще раз перемешать. Перелить тесто в форму, поставить в разогретую до 180° духовку и выпекать 40-50 минут.



Будьте здоровы с «ПЛАНЕТОЙ ЗДОРОВЬЯ»!



ООО «ИД «КАРДОС» 16+ Реклама

В продаже с 12 октября!

**СПРАШИВАЙТЕ В КИОСКАХ, СУПЕРМАРКЕТАХ
И ПОЧТОВЫХ ОТДЕЛЕНИЯХ**

ЖУРНАЛ ВЫХОДИТ 2 РАЗА В МЕСЯЦ

ПОДПИСНОЙ ИНДЕКС В КАТАЛОГЕ «ПОЧТА РОССИИ» П2961

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



СЛАДКИЕ ПИРОГИ

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

Если вы не можете спокойно пройти мимо витрины с выпечкой, а каждая пекарня в округе считает вас почетным покупателем, этот раздел для вас. Ведь можно баловать себя вкуснейшими сладкими пирогами, не тратя на это кучу денег! Даже если у вас нет времени на приготовление опарного дрожжевого теста, всегда есть возможность сделать быстрое пресное или купить готовое слоеное. И в скором будущем лучшим пекарем района станете именно вы!

Самая настоящая палочка-выручалочка для хозяек – пресное тесто. Его можно приготовить заранее и заморозить. Впрочем, даже если у вас нет запасов, на приготовление такого теста не понадобится много времени. Вот несколько моментов, на которые нужно обратить внимание.

● *Ингредиенты для замешивания теста должны быть комнатной температуры. Холодные продукты сделают тесто жестким.*

● Мука для пресного теста нужна качественная, с высоким содержанием клейковины. Перед приготовлением ее нужно обязательно просеять через сито (некоторые повара даже советуют делать это два раза). Так мука насытится кислородом, и в тесте не будет комков.

● Количество жидкости в рецептах пресного теста

● *Обязательный компонент пресного теста – погашенная уксусом сода или разрыхлитель. С ними выпечка получается более воздушной и легкой.*

всегда указывается приблизительно. В зависимости от качества муки ее



Амрепа фото: Mike Laptev, A. Zhuravleva/Shutterstock.com

может понадобиться чуть больше или чуть меньше. Главное, чтобы тесто получилось мягкое и не прилипло к рукам.

● *Сразу приступать к выпечке нельзя. Тесту после замешивания нужно дать отдохнуть в течение получаса. За это время клейковина набухнет, и тесто будет более эластичным.*

● Если в рецепте используются кисломолочные продукты, соду можно не гасить уксусом.

● *Для рогаликов и круассанов используется сдобное пресное тесто. В него добавляется сливочное масло.*

● Пирожки из пресного теста можно жарить, а можно выпекать в духовке.



Дрожжевое тесто

Дрожжевое тесто бывает двух видов: опарное и безопарное. Первое используется для сладкой сдобной выпечки, в которую добавляется масло, маргарин, сметана. Опара поможет такому тесту подняться. Второе подходит для пирогов и пирожков на каждый день. С ним меньше возни, но выпечка получается не такой пышной и рыхлой.

ОБЩИЕ ПРАВИЛА, СПРАВЕДЛИВЫЕ ДЛЯ ОБОИХ ВИДОВ ТЕСТА:

1 Дрожжи должны быть свежими. Если выбираете прессованные, обращайте внимание на срок годности. Чем он ближе, тем хуже они будут «работать». Для сухих дрожжей срок годности также важен.

2 Температура продуктов должна быть комнатной. Поэтому масло, молочные продукты, яйца следует достать из холодильника минимум за час до приготовления.

3 Сливочное масло не стоит растапливать. Лучше, если оно просто размягчится при комнатной температуре. Так тесто получится более пышным.

4 Если греете молоко для опары, следите за его температурой. Оно должно остаться теплым, не более 40 градусов. В горячем молоке дрожжи погибнут.

5 Процесс замешивания и расстойки теста требует тепла в помещении и отсутствия сквозняков.

6 Мука должна быть просеянной через сито. Отмечая, не нужно ее утрамбовывать.

7 Для опары кроме дрожжей берется небольшое количество молока, немного муки и сахара. В такой благоприятной среде дрожжи начнут активно бродить. Вместо молока можно использовать воду или кефир.

8 Опара готовится от 15 минут до получаса. Замешивая тесто, масло, яйца и соль смешивают с мукой. Остальные ингредиенты добавляются в опару, и только потом обе части теста соединяются между собой.

9 При безопарном способе все продукты, включая дрожжи, замешиваются сразу, и тесто ставится на расстойку.

10 Вымешивать дрожжевое тесто нужно тщательно, 8-10 минут.

11 И опарное, и безопарное тесто должно подходить в теплом месте от 2 до 3 часов, не больше. В течение этого времени его нужно один-два раза обмять.

12 Готовое тесто пышное, упругое. Если надавить на него пальцем, поверхность постепенно выравнивается.

13 Слепленные пирожки или подготовленный пирог перед духовкой также нужно поставить на расстойку хотя бы на 15 минут. Так тесто лучше пропечется.

14 Не стоит злоупотреблять сахаром и яйцами. Они сделают тесто грубым, а корочка может подгореть.



Шарлотка яблочно-лимонная

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Яйца и сахар взбить миксером на средней скорости, добавить сок лимона и ваниль.
- 2 Постепенно вводить муку. Скорость миксера – минимальная. Вместе с мукой добавить соль и цедру лимона.
- 3 Вымытые яблоки очистить от кожуры, разрезать на дольки, удалить сердцевину.
- 4 Форму для выпекания выстелить пекарской бумагой, выложить на дно дольки яблок. Залить тестом.
- 5 Поставить форму в духовку, заранее разогретую до 180 градусов, на 40-50 минут (в зависимости от духовки и высоты формы).

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 3 средних яблока
- 1 лимон
- 1 стакан муки
- 1 стакан сахара
- 5 яиц
- ванилин по вкусу
- щепотка соли



6 порций



157 кКал



1 час
10 минут



Авторы фото: Татьяна Юршина, Андрей, Миктин, ArtCookStudio, Елена Трухина/Shutterstock.com

Шарлотка на сковороде

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 С яблок снять кожуру, удалить сердцевину, порезать на кусочки.
- 2 Яйца взбить с сахаром, постепенно ввести муку, добавить соду.
- 3 Высыпать кусочки яблок в тесто, перемешать.
- 4 Сковороду смазать маслом, вылить в нее тесто с яблоками и отправить в разогретую до 180-200 градусов духовку на 30-40 минут, до образования красивой румяной корочки.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 5 яблок
- 1 стакан муки
- 0,5 стакана сахара
- 3 яйца
- 1 ч. л. соды, гашеной уксусом
- немного растительного масла для смазывания сковороды



6 порций



134 кКал



1 час

Шарлотка с орехами на йогурте

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 яблока
0,5 стакана орехов
250 г натурального йогурта
3 яйца
3 стакана муки
2 стакана сахара (лучше коричневого)
0,5 стакана подсолнечного масла
2 ч. л. разрыхлителя



8-10 порций



165 кКал



1 час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- Сахар, яйца и масло смешать, добавить муку. В эту смесь вмешать йогурт и разрыхлитель.
- У яблок удалить кожуру и сердцевину, мякоть порезать на небольшие кусочки.
- Орехи мелко порубить ножом или прокатать скалкой, накрыв их пекарской бумагой.
- Соединить тесто, яблоки и орехи.
- Смесь выложить в смазанный маслом противень с высокими бортиками и отправить в разогретую до 180 градусов духовку на 30-40 минут.



Веганская шарлотка без яиц

ИНГРЕДИЕНТЫ:

5 яблок
1 стакан муки
1 стакан манки
1 стакан сахара
1 стакан кефира
0,5 стакана растительного масла
1 ч. л. соды
1 ч. л. корицы



6 порций



137 кКал



1 час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- Смешать в миске муку, манку, сахар и соду, добавить масло, хорошо перемешать.
- Влить в тесто кефир и снова как следует перемешать.
- Яблоки почистить, удалить сердцевину, порезать небольшими кусочками, засыпать корицей и перемешать.
- Смазать форму маслом, выложить яблоки, залить тестом.
- Выпекать в разогретой до 200 градусов духовке 20 минут.



Пирог «Ягодное танго»



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 5,5-6 стаканов муки
- 2,5 стакана свежих или замороженных ягод
- 0,5 л молока
- 5 яиц
- 1,5 стакана сахара + 1 ст. л.
- 700 г мягкого творога
- 6 ст. л. растительного масла
- 5 ст. л. меда
- 3 ст. л. крахмала
- 1,5 ч. л. соли
- 10 г сухих дрожжей

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Половину чайной ложки соли, 2 яйца и 1 ст. ложку сахара взбить в пену, добавить теплое молоко, взбить.
- 2** Муку просеять, смешать с сухими дрожжами. Соединить яичную смесь с мукой, замесить тесто. Продолжая перемешивать, понемногу ввести масло. Накрывать миску салфеткой и поставить в теплое место для расстойки. Поднявшееся тесто обмять и снова дожидаться, когда оно поднимется. Обмять еще раз.
- 3** Для заливки смешать творог и 3 яйца. Растереть с полученной массой стакан сахара, добавить мед, крахмал и оставшуюся соль. Все взбить венчиком или миксером.
- 4** Ягоды разморозить, слить лишний сок, засыпать половиной стакана сахара. Тесто разделить на неравные части. Большую часть раскатать на посыпанном мукой столе в пласт чуть больше, чем противень.
- 5** Смазать противень растительным маслом, перенести на него раскатанное тесто, сформировать бортики.
- 6** На тесто выложить ягоды в сахаре, залить творожной массой. Оставшееся тесто использовать для украшения. Например, раскатать, разрезать на полоски и сделать поверх пирога «решетку». Или сделать из полосок розочки и украсить ими бортики.
- 7** Выпекать пирог в разогретой до 200-220 градусов духовке в течение 70-80 минут.



8 порций



230 кКал



3 часа



Постный фруктовый пирог

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста:

6 стаканов муки
0,5 л воды
100 г растительного масла
150 г сахара
пакетик
ванильного сахара

10 г свежих дрожжей
0,5 ч. л. соли

Для начинки:

2 яблока
300 г замороженных ягод
1 банан
150 г сахара
2 ст. л. крахмала
3 ст. л. растительного
масла



10
порций



345
кКал



2 часа
30 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Приготовить безопасное дрожжевое тесто. Для этого размешать в теплой воде дрожжи, сахар, ванильный сахар, соль. Добавить масло.
- 2 Постепенно вмешать в дрожжевую смесь просеянную муку, вымесить тесто в течение 8-10 минут, переложить в миску, накрыть салфеткой и оставить в теплом месте на час. Тесто должно увеличиться вдвое.
- 3 Для начинки яблоки очистить от кожуры, удалить сердцевину, порезать небольшими кубиками. В разогретом на сковороде масле припустить яблоки до мягкости, добавить 100 г сахара.
- 4 Бананы очистить от кожуры и тоже мелко нарезать, добавить к яблокам. Туда же всыпать замороженную малину. Протомить все вместе под крышкой 3 минуты. Добавить крахмал и тушить до загустения. Остудить.
- 5 Тесто разделить на две части, раскатать по размеру противня. Первый пласт выложить на смазанный растительным маслом противень. Распределить по нему начинку. Накрыть вторым пластом, края защипнуть. На верхней части пирога сделать надрезы. Накрыть салфеткой и оставить для расстойки на 20 минут.
- 6 Отправить в нагретую до 180 градусов духовку на 20-30 минут, до появления красивой румяной корочки.
- 7 Остудить пирог, не снимая с противня. Подавать к чаю.

Слоеный рулет с творогом



Автор фото: gontai, Maria Marova, Irina Suglobova/Shutterstock.com

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 упаковка слоеного дрожжевого теста

400 г рассыпчатого творога

400 г брынзы

3 ст. л. сахара

1 яйцо

пучок шпината

1 ст. л. молока

немного растительного масла



4 порции



345 кКал



2 часа

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Творог размять в миске вилкой, брынзу нарезать небольшими кубиками, добавить к творогу.
- 2 Вымытую зелень обсушить, мелко порубить, добавить к творожной массе.
- 3 Отделить белок от желтка. Белок вылить в начинку и перемешать. Желток оставить для смазывания теста.
- 4 Расстелить на столе пекарскую бумагу, смазать маслом и раскатать на ней тесто. Раскатывать нужно в одну сторону (чтобы в длину пласт увеличился, а в ширину нет). Разделить тесто на две части.
- 5 На каждую часть теста выложить по половине начинки, распределить ее ровным слоем и свернуть тесто в рулет.
- 6 Оба рулета выложить вместе с бумагой на противень, накрыть полотенцем и оставить на час для расстойки.
- 7 Смешать желток с молоком. Смазать рулеты, чтобы на них образовалась румяная корочка.
- 8 Выпекать в нагретой до 180 градусов духовке 30 минут.

СОВЕТ

● *Чтобы вкус был более ярким и насыщенным, в начинку можно добавить приправы: молотый кориандр, мускатный орех или хмели-сунели.*

Творожный пирог с черносливом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г муки
200 г масла
300 г мягкого творога
2 яйца
250 г сахара
2 ст. л. сметаны
1 ст. л. манной крупы
0,5 чашки чернослива
0,5 ст. л. какао-порошка
гашеная сода на кончике ножа



4 порции



210 кКал



1 час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Охлажденное масло порубить ножом с мукой и половиной сахара в мелкую маслянистую крошку, добавить какао-порошок, перемешать, разделить на три части. Творог растереть со сметаной, добавить соду и взбитые яйца.

2 Чернослив мелко порубить и добавить в творожную смесь. Выложить одну часть крошки в форму, поверх нее – половину творожной смеси. Выложить еще одну часть крошки и вторую половину творожной



смеси. Завершить слоем крошки. Отправить пирог в разогретую до 180 ° духовку на 45-50 минут.

3 Остудить в форме, переложить на блюдо.

Творожно-шоколадный брауни

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для творожного слоя:

400 г мягкого творога
60 г сахара, 1 яйцо
30 г крахмала
пакетик ванильного сахара

Для шоколадного теста:

250 г муки
0,5 стакана молока
100 мл растительного масла
4 средних яйца
150 г сахара
1 ч. л. разрыхлителя
20 г какао-порошка
немного сливочного масла



6 порций



478 кКал



1 час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Приготовить шоколадное тесто. Просеять муку, добавить в нее разрыхлитель и какао. Взбить миксером яйца с сахаром до пышной белой массы. Продолжая взбивать, потихоньку влить растительное масло. Уменьшив скорость миксера, влить молоко. Потихоньку добавлять муку, размешивая тесто лопаткой.

2 Ингредиенты для творожного слоя смешать погружным блендером. Небольшую форму с высокими бортиками смазать сливочным маслом. Вылить в нее шоколадное тесто, а творожный слой выложить произвольными полосками.



3 Выпекать в разогретой до 180 ° духовке 35-40 минут (может быть, чуть больше, в зависимости от вашей техники). Готовность проверить зубочисткой.

4 Подавать с шариком пломбира.

Пай-попсы



Андрей Екстерин, Makelova, Anastasia / Pina / Getty Images / Shutterstock.com

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 упаковка слоеного
бездрожжевого теста

2 яблока

1 яйцо

100 г размороженной
вишни без косточек

2 ст. л. крахмала

5 ст. л. сахара

0,5 ч. л. корицы

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину, мякоть порезать мелкими кубиками, сложить в миску. Засыпать 3 ст. ложки сахара, добавить корицу, перемешать.

2 С вишни слить лишний сок, добавить оставшийся сахар и крахмал, перемешать.

3 Размороженное тесто раскатать в тонкий пласт и вырезать кружочки и сердечки формочкой для печенья. Их должно быть четное количество.

4 Половину кружочков и сердечек выложить на достаточном расстоянии друг от друга на застеленный пекарской бумагой противень. На каждую фигурку положить деревянную шпажку, слегка вдавить ее в тесто.

5 В середину сердечек выложить вишневую начинку, накрыть вторыми сердечками и придавить края вилкой. В середину кружочков – яблочную начинку, накрыть кружочками теста и так же придавить края. Должны получиться аналоги конфет на палочке из теста.

6 Взболтать яйцо, смазать фигурки из теста и отправить в разогретую до 180 градусов духовку на 20 минут до появления золотистой корочки.

7 Оставить на противне до остывания. Подавать, поставив в виде букета в стакан или вазочку.

СОВЕТ

• Такие мини-пирожки будут уместны на пикнике или фуршетте, а на детском празднике привлекут в восторг и малышей, и взрослых. Пай-попсы можно готовить с любой другой начинкой: ветчиной, курицей, грибами, овощами.



4
порции



268
кКал



50
минут

Жареные пирожки с тыквой и яблоком

ИНГРЕДИЕНТЫ:

0,5 кг готового дрожжевого теста
4 яблока
200 г тыквы
1 стакан сахара
сок половины лимона
0,5 ч. л. корицы
растительное масло для фритюра



4-6 порций



380 кКал



40 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Яблоки почистить, удалить сердцевину, натереть на крупной терке, залить лимонным соком, перемешать. Очищенную тыкву натереть на терке, добавить к яблоку, перемешать.
2 Выложить смесь в сотейник, засыпать сахаром и поставить на средний огонь. Варить, помешивая, пока смесь не загустеет. За минуту до готовности всыпать корицу и перемешать.
3 Из теста сформировать колбаски, разрезать на кусочки размером с крупную сливу. Каждый кусочек



раскатать в лепешку. В серединку каждой лепешки положить по столовой ложке начинки, залепить пирожки любым удобным способом. В сотейник налить масло, разогреть, убавить огонь до среднего и жарить пирожки, переворачивая их время от времени, до румяной корочки.

Кексы с лесными ягодами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г муки
250 г молока
200 г сахара
2 яйца
100 г сливочного масла
300 г лесных ягод (малины, черники, ежевики)
пакетик ванильного сахара
1 ч. л. разрыхлителя
немного сливочного масла для смазывания формочек



6 порций



270 кКал



50 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Смешать обычный и ванильный сахар, вбить яйца, взбить миксером до однородности.
2 Добавить в смесь молоко и размягченное сливочное масло, взбить.
3 Муку смешать с разрыхлителем и добавить в тесто небольшими порциями, продолжая смешивать миксером на средней скорости. Консистенция теста должна напоминать сметану средней консистенции.
4 Ягоды (свежие или размороженные, с которых слит сок) аккуратно вмешать в тесто.
5 Формочки смазать маслом, заполнить тестом на



две трети. Поставить в духовку и выпекать 30 минут при температуре 190-200 градусов. Кексы готовы, когда верх зарумянится, а зубочистка при проверке остается сухой.

Круассаны со сгущенкой



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 упаковка дрожжевого слоеного теста
- 0,5 банки вареной сгущенки
- 1 яйцо
- немного муки для раскатывания
- растительное масло для смазывания



4 порции



268 кКал



1 час
30 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Слоеное тесто разморозить при комнатной температуре. Присыпать рабочую поверхность мукой и раскатать тесто в пласт толщиной 5 мм. Разрезать на длинные треугольники с основанием 6-7 см.
- 2** В основание каждого треугольника положить чайную ложку сгущенки и свернуть рулетик по направлению к острому углу треугольника.
- 3** На противень положить пекарскую бумагу, смазать ее маслом. Выложить заготовки на расстоянии 4-5 см и оставить для расстойки на 30-40 минут.
- 4** Яйцо взболтать вилкой в мисочке, смазать каждый круассан.
- 5** Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке 20-25 минут.

ЭТО ИНТЕРЕСНО

- *Настоящий французский круассан готовится без начинки. Парижане уверены, что самые вкусные круассаны выпекаются утром, сразу после открытия кафе, а к ним подается чашечка ароматного кофе. Ради такого волшебного завтрака многие готовы встать пораньше, чтобы насладиться красотой парижского утра, не торопясь прихлебывая кофе и откусывая испеченный пару минут назад круассан.*

Творожные рогалики

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2,5 стакана муки
400 г творога
200 г сливочного масла
150 г сахара
1 ч. л. разрыхлителя
пакетик
ванильного сахара
0,5 ч. л. соли



4
порции



218
кКал



1
час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Порубить охлажденное сливочное масло с мукой в крошку, добавить соль, ванильный сахар и разрыхлитель, перемешать.

2 Ввести в смесь творог и замесить податливое тесто, которое не будет липнуть к рукам.

3 Разделить тесто на 4 части, каждую раскатать в круг. Круги разрезать на сектора, каждый сектор свернуть от края к центру.

4 Каждый рогалик обмакнуть в сахар и выложить на застеленный пекарской бумагой противень. Выпе-



кать при температуре 180 градусов до золотистого цвета (20-30 минут).

Плюшки с корицей

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг муки
0,5 л молока, 1 ч. л. соли
150 г сливочного масла
150 г сахара, 1 яйцо
25 г прессованных дрожжей
молотый кардамон
по вкусу

Для начинки:

3 ст. л. сахара
3 ст. л. молотой корицы
3 ст. л. мягкого сливочного масла
пакетик
ванильного сахара
1 яйцо для смазки



12
порций



415
кКал



2
часа

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Развести в чуть теплом молоке дрожжи, добавить сахар, соль, взбитое яйцо. Муку смешать с кардамоном и постепенно ввести в тесто. Последним добавить размягченное сливочное масло. Накрывать салфеткой и оставить в теплом месте на 30 минут.

2 Разделить тесто на три части, каждую раскатать в пласт толщиной 5-8 мм.

3 Для начинки смешать масло, корицу и ванильный сахар. Смазать этой смесью пласты теста и присыпать сахаром.

4 Каждую часть теста свернуть в рулет и разрезать на кусочки шириной 4 см. Выложить их срезом вниз



на застеленный бумагой противень, смазать взбитым яйцом.

5 Выпекать в разогретой до 200 градусов духовке 15-20 минут.

ГАЗЕТА О ЗАГОРОДНОЙ ЖИЗНИ

**СВЕЖИЙ НОМЕР
В ПРОДАЖЕ С 5 ОКТЯБРЯ!
СПРАШИВАЙТЕ В КИОСКАХ,
СУПЕРМАРКЕТАХ
И ПОЧТОВЫХ ОТДЕЛЕНИЯХ**



«ДАЧА» ждет вас в соцсетях!

ДОРОГИЕ ЧИТАТЕЛИ!
Нам очень хочется общаться с вами чаще и более оперативно, еще больше делиться с вами интересной информацией. Присоединяйтесь к нашим страничкам в «Одноклассниках» и «Facebook», делитесь наболевшим и хвастайтесь достижениями – соцсети позволяют это делать круглосуточно.

Покажите миру фотографии своих садов, урожая, ради которого вы трудились, заготовок, которые не только вдохновляют своим красочным видом, но и вселяют уверенность в завтрашнем дне.

Задав вопрос нашим экспертам, на странице «ДАЧИ» в «Одноклассниках» и «Facebook» ответы вы получите раньше, чем выйдет номер газеты.

Не жалейте добрых слов друг другу – ставьте лайки другим участникам. Еще – рассказывайте о «ДАЧНОЙ»

странице своим друзьям, соседям, родным – мы будем рады новым знакомствам с садоводами. Тепло, солнечно, урожайного вам лета!



Алсу Идрисова,
главный редактор
газеты «ДАЧА»

Подписывайтесь на страницу «ДАЧИ» в социальных сетях! ВАС ЖДУТ:

- Самые актуальные материалы
- Эксклюзивные публикации
- Поиск информации по интересующей теме
- Консультации экспертов газеты
- Общение с единомышленниками
- Анонсы и конкурсы
- Контакты с редакцией

ok.ru/gazetadacha
facebook.com/gazetadacha

ООО «ИД «КАРДОС» 12+ Реклама

ГАЗЕТА ВЫХОДИТ 2 РАЗА В МЕСЯЦ
ПОДПИСНОЙ ИНДЕКС В КАТАЛОГЕ «ПОЧТА РОССИИ» П2940
Оформить подписку до почтового ящика можно во всех почтовых отделениях связи и на сайте Почты России <https://podpiska.pochta.ru>



НЕСЛАДКИЕ ПИРОГИ

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

Главное достоинство несладкой выпечки – разнообразие начинок. Какой бы продукт ни был вашим любимым, с ним наверняка можно испечь большой пирог или маленькие закусочные пирожки. Такую выпечку можно подавать к столу и в будний день, и в праздник, и давать с собой ребенку в школу для перекуса, и брать с собой в дорогу. Да что там говорить – кусочек пирога с мясом или курицей вполне может заменить полноценный обед. Надеемся, вы найдете свой любимый рецепт пирога в следующем разделе.



Автор фото: Евгения Назина, Кипроу/Иллюстрация Shutterstock.com и другие интернет-источники

Пирог с кабачками и паприкой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 стакан цельнозерновой муки
- 2 болгарских перца
- 1 молодой кабачок
- 2 яйца
- 80 г сливочного масла
- 50 г сыра чеддер
- 300 мл молока
- 2 ст. л. оливкового масла
- 1 ч. л. сушеной паприки
- соль и молотый черный перец по вкусу



4-6 порций



110 кКал



2 часа

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** В глубокую миску просеять муку, добавить паприку и холодное сливочное масло, нарезанное кубиками. Масло перетереть руками так, чтобы получилась мелкая крошка. Постепенно добавлять воду, пока не получится тесто. Быстро вымесить его и оставить охлаждаться на 30 минут.
- 2** Раскатать тесто по диаметру формы, уложить его в форму, наколоть вилкой и охладить еще 30 минут. Уложить на тесто пергамент, насыпать бобы и выпекать при 200 градусах 15 минут.
- 3** Почистить перцы, нарезать небольшими кусочками и обжарить в оливковом масле до мягкости. Посолить и поперчить. Блендером приготовить из перца пюре. Кабачок нарезать длинной соломкой и бланшировать в кастрюле с кипящей соленой водой 2 минуты. Затем обдать холодной водой и обсушить.
- 4** Натереть сыр, взбить молоко с яйцами. Все соединить, посолить и поперчить. Выпеченную основу смазать пюре из перцев, сверху равномерно распределить соломку из кабачков и залить все сырным соусом. Выпекать при температуре 180 °C 25 минут.

СОВЕТ

Необычный аромат придаст пирогу копченая паприка. Она продается в крупных супермаркетах.

Слойки со щавелем

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 пластины дрожжевого слоеного теста
- 3 большие горсти молодого щавеля (можно замороженного)
- 5 ч. л. оливкового масла
- 10 ч. л. коричневого сахара
- цедра 1 лимона
- 10 ст. л. панировочных сухарей
- 1 ст. л. меда
- крепкий чай



5 порций



275 ккал



45 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Раскатать обе пластины теста в одну сторону так, чтобы куски стали в 2 раза длиннее. Разрезать каждый на 10 квадратов.
- 2** Щавель вместе со стеблями мелко порезать и немного помять руками.
- 3** Середину 10 кусков теста посыпать панировочными сухарями, затем измельченной цедрой.
- 4** Сверху разложить щавель, присыпать сахаром, вылить по 0,5 чайной ложки масла. Накрывать вторым куском теста, края защипнуть. На верхних квадратиках сделать надрезы. Переложить слойки на 2 застеленных пергаментом противня.



- 5** Смешать мед с небольшим количеством горячей крепкого чая. Смазать этой смесью поверхность слоев. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке до румяной корочки, 20-25 минут.

Восточные пирожки с тыквой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 стакана муки
- 2/3 стакана холодной воды
- 500 г тыквы
- 2 ст. л. оливкового масла
- 0,5 ч. л. соли
- 1 луковица
- 1 зубчик чеснока
- 1 см корня имбиря
- 0,5 ч. л. молотого кориандра
- соль, перец по вкусу
- растительное масло для фритюра



4 порции



123 ккал



2 часа 30 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Просеять муку с солью и постепенно влить воду, замешивая тесто. Добавить столовую ложку оливкового масла, слегка промесить тесто. Скатать в шар, накрыть и оставить на 1 час.
- 2** Нарезать тыкву небольшими кусочками и потушить в сотейнике с оливковым маслом до мягкости, измельчить в блендере в пюре. Измельчить лук, чеснок и имбирь, добавить в пюре. Приправить специями и немного охладить.
- 3** Разделить тесто на 4 части и раскатать в круги диаметром 25 см. Выложить на



- половину круга начинку, не доходя до края 1,5 см, накрыть второй половиной. Края пирога защипнуть. Жарить в горячем фритюре до золотистого цвета.



Автор фото: Ариана Маслова, олея_ана, Alexander Prokopenko/Shutterstock.com и другие интернет-источники

Сытные маффины

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 400 г отварной говядины
- 1 луковица
- 100 г зеленого горошка
- 4 ст. л. растительного масла
- 0,25 ч. л. мускатного ореха
- 200 мл темного пива
- 500 г муки
- 170 г сливочного масла
- 200 мл воды
- соль по вкусу
- молоко для смазывания



10 порций



267 кКал



1 час
30 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Лук мелко нарезать и обжарить на 1 ст. ложке растительного масла. Добавить нарубленное мясо, приправить солью, перцем и мускатным орехом, посыпать небольшим количеством муки и перемешать. Влить пиво и готовить, помешивая, 5-7 минут. Добавить зеленый горошек, прогреть. Начинка должна остаться слегка влажной. Остудить до комнатной температуры.
- 2** Просеять муку с солью. В сотейнике смешать нарезанное кусочками сливочное масло с оставшимся растительным, добавить 200 мл воды. Прогреть, чтобы масло растаяло. Влить смесь в муку и замесить тесто. При необходимости добавить воды.
- 3** Разогреть духовку до 180 °С. Отделить примерно четверть теста. Остальное тесто разделить на 8-10 частей и выложить им дно и стенки формочек для маффинов, следя за тем, чтобы тесто было везде одинаковой толщины.
- 4** Заполнить формочки начинкой. Оставшееся тесто разделить на 10 частей и раскатать в лепешки-крышки по верхнему диаметру формочек. Закрывать начинку. В центре крышки сделать отверстие для выхода пара. Смазать молоком.
- 5** Выпекать маффины 30-35 минут. Подавать горячими.



Казачий мясной пирог

ИНГРЕДИЕНТЫ:

450 г муки
250 г куриной печени
250 г свиного фарша
250 г куриного фарша
250 мл молока
15 г свежих дрожжей
1 ст. л. сахара
2 яйца
50 г зеленого лука
1 луковица
4 вареных яйца
1 сырое яйцо
соль, перец по вкусу



8 порций



191 ккал



2 часа

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Развести в теплом молоке дрожжи. Добавить сахар, яйца и соль. Просеять муку, вымесить тесто. Поставить в теплое место на 1,5 часа.

2 Печенку прокрутить в мясорубке. Обжарить вместе с куриным и свиным фаршем. Посолить, поперчить. Снять с огня.

3 Зеленый лук измельчить. Репчатый лук мелко нарезать и обжарить. Смешать фарш с репчатым и зеленым луком и измельченными яйцами.

4 Раскатать тесто в большую лепешку. Распределить начинку. Подтянуть края теста к центру и защипать. Снова раскатать.



Смазать яйцом. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 30-40 минут.

Пирожки с курицей в белом соусе

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 яйца
125 г сливок 10 %
2 луковицы
100 г маринованных корнишонов
250 г вареной курицы
пучок зеленого лука
2 ст. л. муки
500 г слоеного теста
40 г сливочного масла
соль по вкусу
прованские травы по вкусу



10 порций



217 ккал



1 час 30 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Для приготовления начинки мелко нарезать курицу, огурцы и лук.

2 Разогреть на сковороде масло, обжарить лук до прозрачности, добавить муку, обжарить и, помешивая, влить сливки. Готовить 5 минут.

3 Положить в луковый соус мясо и огурец, добавить прованские травы и соль. Зеленый лук мелко нарезать и добавить к начинке.

4 Тесто тонко раскатать и большим стаканом вырезать круги. Распределив начинку, сложить кружки пополам, защипнуть края.



Смазать пирожки взбитым желтком, положить на обсыпанный мукой лист и поставить в разогретую до 200 °С духовку на 20 минут.



Автор фото: Нина Егорова. Издание: Штильпресс. Фото: иконкретные интернет-страницы

Пирог с пангасиусом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста:

- 1 стакан муки
- 125 г сливочного масла
- 4 ст. л. сметаны
- 2 яйца
- соль по вкусу

Для начинки:

- 400 г пангасиуса
- 1 отварная морковь
- 1 луковица
- 0,5 стакана вареного риса
- 150 мл сметаны
- 150 г голландского сыра
- соль, перец по вкусу



8 порций



206 кКал



1 час
20 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Прокрутить в мясорубке пангасиус. Повторно прокрутить пангасиус с морковкой, рисом и луком. Посолить, поперчить.
- 2** Для теста сметану смешать с яйцами, сыр натереть. Отложить от сыра 3 ст. ложки – это пойдет на верх, а остальной сыр добавить к сметане с яйцами. Хорошо перемешать и добавить в рыбный фарш.
- 3** Сметану, соль, масло и муку смешать. Тесто получается мягким и податливым – если необходимо, то добавить немного муки. Выстелить дно и бока разъемной формы пекарской бумагой и тестом. Вылить начинку. Сверху посыпать сыром.
- 4** Накрыть форму фольгой и поставить в разогретую до 200 градусов духовку. Выпекать 40 минут, потом убрать фольгу и оставить до зарумянивания верха минут на 10-15.
- 5** Подавать охлажденным.



СОВЕТ

Чтобы тесто получилось пышным, не раскатывайте его скалкой, лучше распределить его по форме руками.



Пирожки с форелью и луком-пореем

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Приготовить опару из 1/3 стакана теплой воды, нескольких столовых ложек муки, дрожжей и сахара. Муку просеять в миску, в центре сделать углубление, вбить яйца, затем, помешивая, влить тонкой струйкой воду, добавить соль и опару. Все перемешать. Сливочное масло растопить и теплым примешать к смеси. Вымесить тесто, уложить в миску, накрыть салфеткой и поставить в теплое место для подъема. Когда тесто поднимется, обминать его 2-3 раза.

2 Снять с филе форели кожу. Филе разрезать на брусочки. Порей нарезать тонкими кольцами и тушить на сливочном масле. Смешать кусочки рыбы с пореем, приправить по вкусу солью и перемешать.

3 Разделить тесто на маленькие кусочки, скатать из них шарики размером чуть больше грецкого ореха, оставить для расстойки на 20 минут, прикрыв салфеткой. После раскатать каждый кусочек в тонкую лепешку.

4 На каждую лепешку положить по 1-2 чайные ложки начинки. Соединить края лепешечки, потом стянуть их к центру, прижать пальцами, чтобы не вываливалась начинка.

5 Уложить получившиеся пирожки на припудренный мукой противень, смазать поверхность взбитым яйцом и оставить для расстойки на 15 минут. После выпекать до готовности в предварительно нагретой до 190 градусов духовке. Печь примерно 20 минут.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

650 г муки

1 стакан воды

1,5 ст. л. сухих дрожжей

4 ст. л. сливочного масла

1 ст. л. сахара

1 яйцо

600 г филе форели

2 стебля лука-порея

яйцо для смазывания

соль по вкусу



8 порций



215 кКал



1 час 30 минут



Пирог «Сырное суфле»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 стакана сметаны
- 10 г дрожжей
- 3,5 стакана муки
- 200 г сливочного масла
- 400 г плавленого сыра
- 4 яйца
- 1 ст. л. горчицы
- соль по вкусу

СОВЕТ

Ингредиенты для начинки удобно смешивать в блендере. В таком случае можно взять и мягкий плавленный сыр и не тереть его на терке.



8 порций



290 кКал



1 час
20 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Дрожжи развести в одном стакане сметаны, добавить щепотку соли. Размягченное масло растереть в крошку с мукой. Смешать подготовленную сметану с массой мука + масло. Замесить тесто.

2 Сыр натереть, добавить сметану, горчицу, 4 желтка, муку. Перемешать. Белки взбить в отдельной посуде в плотную пену. Затем аккуратно ложкой медленными движениями смешать массу с белками. Не взбивать – масса может опасть.

3 Тесто поделить на три части: две части побольше и одна поменьше. На нижний слой раскатать в пласт толщиной 2-3 см один из двух больших кусков теста. Застелить пекарской бумагой и выложить первый слой теста, на него половину начинки.

4 Раскатать маленький кусок теста, выложить его на начинку. Залить оставшейся начинкой. Закрывать третьим пластом теста, на котором сделать частые легкие проколы вилкой. Отправить в разогретую до 180 градусов духовку на 35-40 минут.





Булочки с рикоттой и сладким красным перцем

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Перец вымыть, разрезать на 4 части, удалить сердцевину. Положить четвертинки перца кожей вверх в форму для запекания, сбрызнуть растительным маслом и поставить в разогретую до 220 градусов духовку на 15 минут.
- 2 Муку просеять в миску, добавить дрожжи, сахар и соль. Взбить молоко с яйцом и рикоттой, влить в муку и замесить тесто. Переложить его на присыпанную мукой поверхность и вымешивать в течение 10 минут.
- 3 Поместить тесто в смазанную маслом миску, накрыть и оставить в теплом месте на 1-1,5 часа.
- 4 Готовый перец переложить в пластиковый пакет, плотно закрыть и оставить на 10 минут. Снять кожицу, мякоть мелко нарезать. Чеснок очистить и измельчить.
- 5 Добавить нарезанные перец и чеснок в тесто. Разделить тесто на 12 частей и скатать каждую в шарик.
- 6 Разогреть духовку до 200 градусов. Положить булочки на смазанный маслом противень, смазать желтком, сделать на верхушках ножом надрезы в виде креста. Накрыть пленкой и оставить на 15 минут в теплом месте. Затем пленку снять, посыпать булочки морской солью и выпекать 20 минут до золотистого цвета.



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 450 г муки
- 6 г сухих дрожжей
- 0,5 стакана молока
- 2 яйца
- 2 зубчика чеснока
- 1 ст. л. сахара
- 1 болгарский перец
- 200 г рикотты
- 1 ч. л. растительного масла
- соль по вкусу



6 порций



140 кКал



2 часа
30 минут



Пирог с фасолью и беконом

Автор фото: Мария Волкова, page.frederique/Shutterstock.com и открытые интернет-источники

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 250 г муки
- 6 полосок бекона
- 1 банка фасоли в томатном соусе
- 1 луковица
- 1 ст. л. растительного масла
- 2 сосиски
- 140 г пармезана
- 1 яйцо
- 100 г сливочного масла
- соль, перец, мускатный орех по вкусу



6 порций



317 кКал



2 часа
30 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Порубить просеянную муку и соль с нарезанным кубиками охлажденным сливочным маслом. Добавить яйцо и замесить однородное тесто. Завернуть тесто в пищевую пленку и положить в холодильник на 30 минут.
- 2** Разогреть духовку до 180 градусов. Раскатать тесто в тонкий пласт и выложить его в круглую невысокую форму, закрыв дно и борта. Сделать на тесте проколы, накрыть пергаментом, всыпать сухую фасоль. Выпекать 10 минут. Удалить фасоль и бумагу и готовить еще 10 минут.
- 3** Бекон нарезать небольшими кусочками, сосиски – кружками. Обжарить бекон в разогретом масле, помешивая, 4 минуты, добавить сосиски, готовить еще 4 минуты. Переложить в миску.
- 4** Лук очистить, мелко нарезать и обжарить на той же сковороде. Положить к сосискам и бекону.
- 5** Добавить консервированную фасоль в томатном соусе, мускатный орех, соль и перец. Перемешать. Снизить температуру в духовке до 160 градусов. Переложить начинку в форму с тестом и запекать 40 минут. За 5 минут до окончания посыпать тертым сыром. При подаче можно украсить зеленью.





Французский луковый пирог с анчоусами

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Анчоусы достать из масла и поместить на 30 минут в теплую кипяченую воду. Затем промыть теплой водой, разделить каждую рыбку на 2 филе и выложить на бумажные салфетки.

2 Муку просеять в миску с солью, добавить дрожжи. Тонкой струей влить 150 мл теплой воды, затем масло. Вымешивать тесто 5 минут. Накрывать пленкой и оставить на 1 час.

3 Лук-порей тщательно вымыть. Нарезать обычный лук и порей тонкими полукольцами. В большой сковороде разогреть масло, обжаривать на среднем огне обычный лук, время от времени помешивая. Добавить лук-порей и готовить еще 3 минуты.

4 Листочки тимьяна снять со стеблей. На помидорах сделать крестообразный надрез, опустить в кипящую воду на 30 секунд, обдать холодной водой и снять кожицу. Мякоть мелко нарезать. Добавить листочки тимьяна и помидоры к луку, приправить солью и перцем, перемешать и тушить под крышкой на небольшом огне 45 минут. За 10 минут до окончания снять крышку. Остудить.

5 Сверху положить филе анчоусов и маслины. Выпекать 30 минут в разогретой до 200 градусов духовке.



ИНГРЕДИЕНТЫ:

160 г консервированных анчоусов в масле
8 луковиц
2 стебля лука-порея
2 помидора
20 маслин без косточек
3 веточки тимьяна
4 ст. л. растительного масла
1 стакан муки
1 ч. л. сухих дрожжей
1 ст. л. оливкового масла
соль по вкусу



10 порций



207 кКал



2 часа
30 минут



Булка с грибной начинкой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 400 г грибов
- 3 стакана муки
- 1 луковица
- 2 зубчика чеснока
- 2 ст. л. топленого масла
- 5 яиц
- 200 г сливочного масла
- 2 пакетика сухих дрожжей
- 1/3 стакана молока
- цедра половины апельсина
- 3 ст. л. сахара
- соль, перец по вкусу



6 порций



252 кКал



4 часа
30 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Смешать дрожжи, 2 ч. л. сахара и 0,5 стакана теплой воды, оставить на 10 минут. Добавить 2/3 стакана муки, вымесить, сделать на поверхности крестообразный надрез, накрыть полотенцем, дать подняться в течение часа.
- 2** Смешать соль, оставшийся сахар и теплое молоко, дать сахару раствориться. 3 яйца слегка взбить, добавить молоко с сахаром, взбить до однородности. Добавлять поочередно, каждый раз смешивая до однородности: 0,5 стакана муки, оставшиеся 2 яйца, 0,5 стакана муки, 50 г размягченного масла кусочками, оставшуюся муку. Добавить дрожжевую массу, вымесивать 5-7 минут. Добавить измельченную цедру и остальное размягченное масло кусочками, перемешивать 1 минуту.
- 3** Переложить тесто в смазанную маслом миску, присыпать мукой, накрыть полотенцем, дать подняться в течение 2-3 часов. Обмять тесто.
- 4** Мелко нарезать лук, обжарить в топленом масле 5 минут. Добавить нарезанные тонкими ломтиками грибы и измельченный чеснок, жарить до готовности 10 минут. Посолить, поперчить, остудить.
- 5** Выложить прямоугольную форму для кекса промасленным пергаментом. Тесто раскатать в прямоугольник размером 15 x 30 см. Выложить грибной фарш поверх теста, свернуть неплотный рулет, дать подняться в течение 40 минут. Выпекать в разогретой до 190 °С духовке 40 минут.

калорийность указана на 100 г продукта



Пирожки с картошкой и грибами

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Дрожжи добавить в теплое молоко (40 градусов) и дать постоять 10-15 минут до образования пенки. Отдельно миксером взбить 3 ст. л. сахара и 3 яйца. Добавить сметану и хорошо перемешать. Затем в кастрюльку с дрожжами добавить взбитую смесь.

2 Добавить муку, 2 ст. л. оливкового масла и замесить тесто. Накрывать его пищевой пленкой и оставить подходить. Когда тесто поднимется до краев, обмять его и дать еще раз подняться.

3 Картофель положить в пакет для запекания, посолить, завязать, сделать в пакете 3-4 дырочки ножом и отправить в микроволновку на 9-11 минут. Готовый картофель остудить и пропустить через мясорубку.

4 Отправить нарезанные лук и грибы на сковороду, добавить воды, соли, специй по вкусу и тушить до готовности. Соединить картофель с грибами.

5 Отделить небольшой шарик от теста и сделать колбаску, разрезать на несколько кусочков и раскатать каждый. Выложить начинку, запечатать.

6 Выложить пирожки на противень, дать постоять 10-15 минут, чтобы пирожки немного поднялись. Потом смазать яйцом и отправить в разогретую до 180 градусов духовку, пока не подрумянятся.



ИНГРЕДИЕНТЫ:

12 г дрожжей

3 яйца

3 ст. л. сахара

400 г сметаны

1 кг муки

2 ст. л. оливкового масла

1 кг картофеля

500 г грибов

2 луковицы

150 г молока

соль по вкусу



20 порций



164 кКал



2 часа



Заливной пирог а-ля бургер

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1,5 стакана молока
- 120 г сливочного масла
- 3 яйца
- 1 стакан муки
- сода на кончике ножа
- 3 сосиски
- 2 маринованных огурца
- 150 г сыра
- 6 вяленых томатов
- 1 луковица
- 2 зубчика чеснока
- 1 ч. л. томатной пасты
- пучок зелени
- пучок зеленого лука
- соль, перец по вкусу

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Лук нарезать полукольцами, огурцы, помидоры, сосиски и сыр – тонкой соломкой. Все продукты для начинки перемешать.

2 Чеснок мелко порубить ножом, соединить с томатной пастой. Добавить 5 столовых ложек воды, перец, немного зеленого лука.

3 В миску налить молоко, разбить яйца, добавить немного соли и сливочное масло. Затем добавить немного муки, перемешать, добавить соды и, постепенно помешивая, добавить остальную муку.

4 В форму или сковороду, смазанную маслом, вылить немного меньше половины теста. Выложить начинку. Сверху начинки распределить соус. Залить оставшимся

тестом. Сыр натереть на мелкой терке и смешать с рубленой зеленью. Посыпать на тесто ровным слоем.

5 Украсить по желанию оливками и маслинами и отправить в предварительно разогретую духовку (примерно 220 градусов) на 30-35 минут.



5 порций



168 ккал



50 минут

Заливной пирог с зеленым луком

ИНГРЕДИЕНТЫ:

350 г муки
2 яйца
0,5 л кефира
0,5 ч. л. сахара
пакетик разрыхлителя
3 пучка зеленого лука
4 вареных яйца
50 г сливочного масла
соль по вкусу



6 порций



170 кКал



1 час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Для начинки мелко нашинковать лук и немного притушить его на сливочном масле. Отварные яйца мелко нарезать, посолить и добавить к луку.

2 Взбить 2 куриных яйца с солью и сахаром и добавить к ним кефир, не переставая работать венчиком. В хорошо взбитую массу просеять муку с разрыхлителем и замесить негустое тесто.

3 В заранее подготовленную жаропрочную форму вылить большую часть теста, сверху равномерно выложить начинку и покрыть пирог оставшимся тестом.



4 Форму с пирогом поставить в духовку, разогретую до 180 градусов, на 30-40 минут.

Мясной заливной пирог

ИНГРЕДИЕНТЫ:

250 г муки
3 ст. л. майонеза
3 ст. л. сметаны
4 яйца
100 г сыра
1 ч. л. сока лимона
0,5 ч. л. соды
250 г фарша
1 луковица
50 г растительного масла



6 порций



275 кКал



1 час
10 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Яйца взбить. Натереть во взбитые яйца сыр. Добавить просеянную муку. Добавить сметану и майонез. Добавить погашенную соду.

2 Нарезать лук и обжарить с маслом минут 5. Фарш обжаривать, помешивая, 7 минут. Добавить по вкусу пряности и соль.

3 Форму смазать растительным маслом. Вылить в форму 2/3 теста. Сверху равномерно выложить приготовленный фарш. Залить остатками теста.

4 Выпекать пирог в разогретой духовке примерно



30 минут при температуре 190-200 градусов.

ВАШ ЖУРНАЛ «ДАЧНЫЙ СПЕЦ»!

ДАЧНЫЙ СПЕЦ

№ 10 (октябрь)

2019

Яблоня и виноград

СОРТА • УХОД • ЗАЩИТА

12+

**СТАРИННЫЕ
СОРТА
ЯБЛОНИ**

**КИШМИШ –
ЯГОДА СОЛНЦА**

**ВЫБИРАЕМ
ЛУЧШИЕ
САЖЕНЦЫ**

**АЗБУКА
ВИНОГРАДАря
И ПЛОДОВОДА**

**ЯБЛОНИ:
КОЛОННЫ
И КАРЛИКИ**

**ЛУННЫЙ
КАЛЕНДАРЬ
на НОЯБРЬ
внутри**



ПОДПИСНОЙ ИНДЕКС В КАТАЛОГЕ «ПОЧТА РОССИИ» П2960

ООО «ИД «КАРДОС» 12+ Реклама

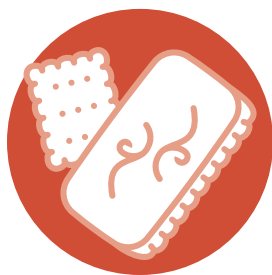
НОМЕР УЖЕ В ПРОДАЖЕ!

СПРАШИВАЙТЕ В КИОСКАХ, СУПЕРМАРКЕТАХ
И ПОЧТОВЫХ ОТДЕЛЕНИЯХ

ЖУРНАЛ ВЫХОДИТ 1 РАЗ В МЕСЯЦ

Подписной индекс в каталоге «Почта России» **П2960**

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



ПИРОЖНЫЕ И ПЕЧЕНЬЕ

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

Пить чай просто так не в наших традициях. Этот ароматный напиток (впрочем, как и кофе) требует в качестве дополнения что-нибудь сладенькое и вкусное, особенно если это не полноценный прием пищи, а перекус или полдник. Пирожные (практически мини-тортики) позволяют время от времени радовать себя вкусняшкой, не рискуя переесть. А домашнее печенье – практически неотъемлемая часть чаепития в большинстве стран мира. Испечь его совсем просто, а вазочка с ним пустеет на глазах. Зато вместо лакомства вы наверняка получите благодарности и восторги домочадцев!



Секреты песочного теста

Какими должны быть идеальный пирог, пирожное или печенье из песочного теста? Они должны иметь ровный золотистый цвет, хорошо держать форму, но при этом при употреблении рассыпаться в мелкую легкую крошку. Давайте разберемся, как добиться такого эффекта.

Почему нужно охлаждать ингредиенты?

Раньше считалось, что холодным должно быть только масло. Но современные кондитеры советуют перед приготовлением охлаждать все основные ингредиенты: и муку, и яйца, и сахар, и масло, и воду. А еще лучше заодно охладить и разделочную доску, и нож. И по возможности использовать для замешивания теста кухонный комбайн, чтобы свести к минимуму прикосновения теплых рук.

А зачем нужен холод?

Когда холодное масло и холодные яичные желтки обволакивают частички муки, те скрепляются между собой, не превращаясь при

этом в камень. Именно поэтому песочное тесто нужно замешивать быстро и убирать на некоторое время в холодильник.

Как замешивать тесто?

Чтобы ускорить процесс, нужно смешать сухие ингредиенты (муку, при необходимости корицу, сушеный имбирь и т. д., соль, крахмал и разрыхлитель, если они есть в рецепте). Охлажденное масло порубить на мелкие кусочки, а сахар (или в идеале сахарную пудру) растереть с яичными желтками. Для начала на охлажденной доске нужно сделать

горку из просеянной смеси сухих ингредиентов, в нее добавить масло и порубить все вместе ножом в мелкую крошку, а затем добавить сахарно-яичную смесь или ледяную воду. Быстро замесить тесто и положить его в холодильник минимум на 30 минут.

Как раскатывать тесто?

Песочное тесто, в отличие от дрожжевого, нельзя растягивать. При выпекании оно вернется в начальную форму и деформирует ваш пирог или тарт. Поэтому единственный вариант – раскатывать его скалкой. Толщина теста должна быть 5-8 мм, не больше. Удобно раскатывать пласт на пекарской бумаге, чтобы вместе с ней переложить его на противень. Тесто плотно прижимают к дну формы и накалывают вилкой, чтобы дно не вздулось при выпекании.

Как использовать начинку?

При выпекании большого пирога основу сначала запекают отдельно, а затем уже добавляют начинку. Если из теста выпекаются корзиночки, их можно наполнять кремом или начинкой, когда они станут чуть теплыми. А если используется масляный крем, корзиночки должны быть охлажденными до комнатной температуры.

Почему нельзя использовать белки?

Белки склеивают частички муки, и тесто получается монолитным, а не рассыпчатым.



Автор фото: Yulia Bogdanova, Telegram канал «Марина Корнилова», сайт «Марина Корнилова»

почтение пластиковым формочкам. Ими гораздо труднее пораниться, а здоровье маленьких кулинаров – превыше всего.

Зачем нужны пресс-формы?

Это очень удобная новинка для любителей готовить. С ее помощью печенье не просто вырезается, на него сразу же наносится выпуклый узор.

А можно использовать кондитерский шприц?

Конечно! Именно с его помощью делается знаменитое печенье курабье. Кондитеры рекомендуют для довольно плотного песочного теста использовать шприцы с

Формочки, кондитерские шприцы и прочие помощники

Песочное тесто – самый подходящий материал, чтобы просто и быстро сделать кулинарную сказку. Особенно если вы готовите для детей и с детьми. Используя самые разные формочки, можно всей семьей провести чудесный вечер, выпекая различные фигурки и тут же придумывая с ними увлекательные истории.

Формочки: металлические или пластмассовые?

У металлических формочек (или вырубков, каттеров) есть одно важное преимущество: острый край. С их помощью печенье получается ровным и очень аккуратным. Но если печенье с вами делают дети, отдайте пред-

металлическими насадками и с полотняным мешком.

Стоит ли использовать пресс-шприц?

Это на ваше усмотрение. У него есть как поклонники, так и противники. В идеале нужно перед покупкой узнать, есть ли такой «гаджет» у кого-то из ваших знакомых,

и попросить показать вам его в работе.

Попробуете и решите, насколько удобно это приспособление для вас.

КСТАТИ

Сегодня можно подобрать формочки для печенья и пряников на самые разные темы: от простых геометрических фигур до сказочных персонажей, от букв алфавита до праздничных аксессуаров. Перед первым использованием их нужно промыть в теплой мыльной воде, сполоснуть и насухо вытереть.





Пирожное «Буше»

Автор фото: Andrey Starostin, Teleostan/Anat/Shutterstock.com и оригинальный рецепт: источник

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для бисквита:

2 желтка

3 белка

50 г сахара

40 г муки

20 г картоф. крахмала

Для глазури:

1 ст. л. сахара

30 г сливочного масла

1,5 ст. л. какао

4 ст. л. молока

Для крема:

75 г сливочного масла

20 г сахарной пудры

15-20 г малины

1 ст. л. измельченных грецких орехов

1 ст. л. коньяка

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Желтки отделить от белков и взбить на высокой скорости до плотной массы, добавив половину нормы сахара.
- 2 Белки взбить на низкой скорости до мягких пиков. Затем, постепенно увеличивая скорость, небольшими порциями всыпать оставшийся сахар. Взбить до устойчивых пиков.
- 3 Крахмал соединить с мукой и просеять. Взбитые желтки сверху-вниз смешать лопаточкой с одним белком.
- 4 Добавить половину смеси крахмала с мукой в тесто и аккуратно перемешать. Продолжить, чередуя белки и муку. Последними должны быть белки.
- 5 Противень застелить пергаментом, смазать маслом и выложить из теста кружки диаметром около 5 см.
- 6 Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке 15-20 минут. Полностью остудить.
- 7 Для глазури смешать сахар, какао, мягкое масло. Добавить молоко, перемешать, поставить на огонь, довести глазурь до кипения. Варить до загустения 4-5 минут.
- 8 Половину выпеченных кружочков наколоть на вилку и обмакнуть в горячую глазурь. Дать глазури застыть.
- 9 Для крема масло взбить миксером, добавить сахарную пудру, коньяк, орехи, малину, еще раз взбить.
- 10 Оставшиеся бисквитные кружочки перевернуть выпуклой стороной вниз. Выложить крем на середину каждого кружка. Накрыть половинками с шоколадной глазурью и поставить в холодильник на 4-6 часов.



4-6 порций



320 кКал



3 часа + 5 часов



Пирожное «Банкокко»

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Растопить сливочное масло и смешать его с яйцом и сахаром.
- 2 Просеять муку, добавить в нее разрыхлитель, щепотку соли и перемешать. Постепенно добавить муку в яичную смесь и быстро замесить тесто. Готовое тесто очень мягкое и не липнет рукам.
- 3 Раскатать тесто в прямоугольник толщиной около 5-7 мм и выложить на противень, застеленный пергаментной бумагой. Выпекать 10-12 минут в разогретой до 170-180 градусов духовке.
- 4 Для начинки кокосовую стружку смешать с яйцами, добавить сахар и ванилин. Если масса получается слишком густой и сухой, можно добавить молока, но немного – масса не должна быть жидкой.
- 5 Очистить бананы и нарезать кружочками толщиной около 5 мм.
- 6 Вынуть корж из духовки и сразу, на горячий, выложить банановые кружочки, слегка вдавливая их в тесто.
- 7 Кокосовую массу выложить поверх бананов, стараясь закрыть полностью весь корж. Отправить в духовку еще на 20-25 минут.
- 8 Готовый корж полностью остудить и нарезать на квадратики, прямоугольники или ромбики.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста:

100 г сахара

1 яйцо

80 г сливочного масла

0,5 ч. л. разрыхлителя

150 г муки

щепотка соли

Для начинки:

2 банана

180 г кокосовой стружки

2 яйца

70 г сахара

50 мл молока

10 г ванилина



10-12 порций



300 кКал



50 минут



Эклеры

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста:

1 стакан муки
150 г сливочного масла
1 стакан воды
4 яйца
щепотка соли

Для крема:

1 яйцо
1 стакан сахара
3 ст. л. муки
1 ст. л. крахмала
2 стакана молока

КСТАТИ

Эклер в переводе с французского означает «молния», «вспышка».



8-10 порций



250 кКал



1 час
30 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 В небольшую кастрюльку влить воду, посолить и довести до кипения. Добавить сливочное масло, затем, непрерывно помешивая, осторожно всыпать муку. Продолжить нагревание. Тесто должно стать однородным, приняв гляцевый оттенок. Убрать его с огня и охладить, чтобы оно стало теплым. Постоянно взбивая миксером массу, вбить по одному яйцу.

2 Ложкой или из кондитерского мешка выложить тесто на смазанный маслом противень и печь в разогретой духовке около 30-40 минут. Готовые эклеры охладить.

3 Для крема поставить на огонь 1,5 стакана молока, довести до кипения, всыпать стакан сахара.

4 Отдельно взбить венчиком яйцо, влить полстакана молока, добавить крахмал и муку, стараясь вымесить смесь до однородного состояния. Полученную массу ввести в молоко с сахаром на плите. Постоянно помешивая, варить до загустения.

5 Готовый крем охладить и начинить эклеры с помощью кондитерского шприца.

ЭТО ИНТЕРЕСНО

Французские кондитеры считают, что идеальные эклеры должны быть длиной 14 сантиметров.

Корзиночки с фруктово-йогуртовой начинкой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

100 г сахара
250 г муки
1 яйцо
щепотка соли
125 г сливочного масла

Для начинки:

250 мл сливок
300 мл йогурта
15 г желатина
300-400 г ягод
или фруктов
сахарная пудра



8-12 порций



240 ккал



1 час
20 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Для теста в муку добавить соль, сахар, яйцо и сливочное масло, замесить тесто, скатать его в шар, завернуть в пищевую пленку и поставить на час в холодильник.

2 Тесто раскатать, вырезать круги, подходящие по размеру формочек. Разложить круги по формам, проколоть в нескольких местах вилкой и печь 15-20 минут при 180-190 градусах.

3 Желатин залить холодной кипяченой водой, оставить на 40 минут. Поставить на водяную баню, нагреть до полного растворения, но не кипятить. Добавить в йогурт. Как только йогурт начнет схва-



тываться и густеть, взбить, постепенно вводя сливки.

4 Заполнить готовым кремом корзиночки из песочного теста, украсить фруктами или ягодами.

Творожное пирожное «Белочка»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г творога
200 г сахарной пудры
150 г сливочного масла
100 г орехов (арахис, фундук, миндаль)
150 г печенья
2 ст. л. какао
цветная кокосовая стружка



6-8 порций



250 ккал



1 час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Творог взбить блендером, перемешать с размягченным сливочным маслом и сахарной пудрой до кремообразной консистенции.

2 Полученную массу разделить на 3 равные части. Полторы части смешать с какао, одну часть – с молотым печеньем. Полчасти – с орехами.

3 Сформировать из массы с орехами небольшие шарики – это будут «ядрышки» творожных орешков. Затем из массы с печеньем слепить небольшие лепешки, в которые завернуть «ядрышки». Получен-



ные шарики завернуть в лепешку из массы с какао.

4 Обвалить орешки в кокосовой стружке и поставить в холод на 4-6 часов.



Автор фото: пелья.33, Анастасия Моева, сохот.Шуш.паст.ком и открытые интернет-источники.

Печенье «Мадлен»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 0,5 стакана муки
- 0,3 стакана сахара
- 100 г сливочного масла
- 2 яйца
- 1 ч. л. ванильного сахара
- 0,5 ч. л. соли
- цедра 1 лимона
- сахарная пудра для украшения
- немного сливочного масла для смазывания формочек

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Сливочное масло растопить на водяной бане и поставить остывать.
- 2** Яйца, соль и сахар взбить миксером в пышную пену.
- 3** Лимон тщательно вымыть, протереть щеткой, высушить. Снять цедру и добавить ее в тесто.
- 4** Вмесить в тесто ванильный сахар.
- 5** Муку добавлять небольшими порциями, не переставая замешивать тесто. Последним ввести остывшее сливочное масло и все хорошенько взбить. Тесто должно получиться жидковатым, как на оладьи.
- 6** Смазать формочки сливочным маслом, заполнить тестом. Выпекать при температуре 200 градусов 12 минут.
- 7** Готовое печенье выложить на блюдо, остудить и присыпать сахарной пудрой. Подавать к кофе.

ЭТО ИНТЕРЕСНО

Печенье в форме ракушек получило свое название по имени служанки Мадлен, которая, по легенде, выручила с помощью него заболевшего повара и обеспечила угощение на одном из парижских приемов в середине XVIII века. Рецепт пришелся по вкусу знати, и вскоре версальские повара вовсю пекли это простое, но изысканное печенье.




6 порций


410 кКал


1 час

Шоколадно-ореховый восторг

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 плитки темного шоколада
- неполный стакан муки
- 4 ст. л. сливочного масла
- 2 яйца
- 0,5 стакана сахара
- 1 ч. л. ванильного сахара
- 0,5 ч. л. разрыхлителя
- 0,5 ч. л. соли
- горсть орехов для украшения



6 порций



480 ккал



1 час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Смешать с помощью миксера яйца, сахар и ванильный сахар.
- 2** Одну плитку шоколада разломать на кусочки, соединить с маслом и растопить на водяной бане.
- 3** Смешать яично-сахарную и шоколадную смеси.
- 4** Муку соединить с разрыхлителем и солью. Постепенно добавить к остальному тесту.
- 5** Вторую плитку шоколада разломать на мелкие кусочки, добавить в тесто и перемешать.
- 6** Противень выстелить пекарской бумагой, выложить на него тесто с помощью столовой ложки.



Посыпать печенье измельченными орехами.
7 Выпекать в нагретой до 180 градусов духовке 15 минут.

Овсяное печенье для худеющих

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 стакан овсяных хлопьев
- 1 яблоко
- 1/3 стакана муки
- 2 яичных белка
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 1 ч. л. ванильного сахара
- корица по вкусу
- кунжут для украшения



4 порции



210 ккал



1 час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Смешать в глубокой миске все сухие ингредиенты.
- 2** Яблоко очистить от кожуры, натереть на мелкой терке. Добавить к нему белки, перемешать.
- 3** Соединить сухие и влажные ингредиенты вместе, оставить для разбухания хлопьев на 20 минут.
- 4** Мокрыми руками отрывать от теста кусочки размером со сливу, скатывать шарики и выкладывать на пекарскую бумагу, слегка сплющивая.
- 5** Переложить печенье вместе с бумагой на про-



тивень, каждое печенье присыпать кунжутом.
6 Выпекать при температуре 220 градусов в течение 15 минут.



Французские макарены

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 200 г сахарной пудры
- 3 яичных белка
- 110 г молотого миндаля
- 30 г сахара
- 1 ст. л. лимонного сока
- немного соли
- жидкие пищевые красители
- 100 г сливочного масла
- 5 ст. л. вареного густенного молока




4 порции


368 кКал


1 час
30 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Соединить в миске охлажденные белки, лимонный сок и соль. Взбить до увеличения массы вдвое. Добавить молотый миндаль и сахарную пудру.
- 2** Разделить массу на несколько частей, по количеству желаемых цветов. В каждую часть добавить по половинке капли красителя, размешать.
- 3** Противень накрыть бумагой для выпечки, разровнять. С помощью кондитерского мешка отсадить на него кружочки теста диаметром 3 см, оставляя между ними по 5 см. Оставить при комнатной температуре на 40 минут, чтобы будущие макарены подсохли. Выпекать печенье при температуре 130-150 градусов в течение 15 минут.
- 4** Пока печенье в духовке, смешать размягченное сливочное масло и густенное молоко до однородного состояния.
- 5** Готовые и остывшие половинки печенья соединить попарно при помощи крема. Слегка сжать, чтоб крем показался со всех сторон.
- 6** Отправить в холодильник на 12 часов.

КСТАТИ

Где придумали макарены – точно никто не знает. Зато точно известно, что это лакомство существует больше 300 лет. Самая известная поклонница макарон – королева Франции Мария Антуанетта.

Имбирные мишки с миндалем

ИНГРЕДИЕНТЫ:

0,5 кг муки
150 г сливочного масла
2 яйца
160 г сахара
2 ч. л. сухого молотого имбиря
2 ст. л. какао-порошка
2 ч. л. корицы
1 ч. л. соды
миндаль – по количеству печенья



6 порций



435 ккал



1 час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Взбить яйца с сахаром и растопленным маслом до однородности, добавить какао-порошок, имбирь, корицу и соду, перемешать.
- 2 Муку добавлять в тесто небольшими порциями.
- 3 Получившееся мягкое тесто завернуть в пищевую пленку и отправить на полчаса в холодильник.
- 4 Раскатать тесто в пласт толщиной 0,5 см, вырезать формочкой фигурки медвежат. Выложить их на застеленный пекарской бумагой противень.
- 5 Сделать зубочисткой мордочку. На животик каж-



дому мишке положить орешек, прижать его лапками.

- 6 Выпекать 12 минут при температуре 180 градусов.

Пикантные сырные крекеры

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г муки
180 г охлажденного сливочного масла
2 яйца
200 г твердого сыра
0,5 ч. л. соли
по 1 ч. л. паприки, мускатного ореха и куркумы
немного растительного масла для смазки



4 порции



475 ккал



1 час 30 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Смешать в миске все сухие ингредиенты.
- 2 Порубить ножом масло, стараясь не трогать его руками. Добавить в мучную смесь и порубить все вместе.
- 3 Сыр натереть на мелкой терке, добавить в тесто, вымесить. Вбить яйца и снова вымесить. Завернуть в пищевую пленку и отправить в холодильник на 20 минут.
- 4 Отделить от теста кусок размером с небольшое яблоко. Раскатать его в круг, нарезать из сектора. Наибольшим круглым катером вырезать отверстия, как на сыре. Прodelать то же самое со всем тестом.



- 5 Смазать противень растительным маслом, выложить на него печенье и отправить в разогретую до 220 градусов духовку на 15-18 минут.



Как пили чай наши предки?

По-разному. Наши сегодняшние представления о чаепитии больше всего напоминают дворянские. 100-150 лет назад чай пили из фарфоровых чашек. Оттуда же берет начало и современный чайный этикет. В частности, он предписывает после размешивания сахара вынимать ложечку из чашки и класть ее на блюдечко. По окончании же чаепития ложечку можно вернуть в чашку. Так вы дадите понять, что больше ничего не хотите. А вот если бы мы сейчас пили чай, как купцы, нас назвали бы невоспитанными людьми. Пить чай, понемногу наливая его из чашки в блюдечко, – моветон. Зато можно позавидовать изобилию чайного стола у тогдашнего торгового люда. Хозяйшки не жалели лучших скатертей и красивой расписной посуды. В чайных заведениях для простых людей традиции и вовсе были простые: чаще всего подавался один чай, в лучшем случае с кусочком колотого сахара и пирогом.

Аматоры фото: Dudarev, Sergio Salazar, Kondouk/Shutterstock.com и другие интернет-источники

Русское чаепитие

Мы слышим словосочетание «русское чаепитие» – и сразу представляем себе кустодиевскую купчиху за столом, на котором стоит пузатый самовар, сахарница и самая разнообразная снедь. Но любовь русского народа к этому напитку зародилась гораздо раньше. И именно благодаря ей стали так популярны самовары, а город Тула прославился на весь мир своими мастерами.

Восточный гость

Начиная с XVII века чай привозили в Россию с Востока очень маленькими партиями и исключительно в виде драгоценного подарка царям. Потом этот напиток начали позволять себе дворяне и вельможи, затем купечество. А в XIX веке, с открытием Суэцкого канала, торговля чайным листом пошла настолько бойко, что чай стал доступен практически всем. Вторая половина XIX столетия стала настоящим расцветом чайной промышленности и всего, что с ней связано. Туляки освоили изготовление самова-

ров, купцы начали массово торговать разными видами чая, выросло производство сахара из свеклы. В каждом городе, на каждом постоялом дворе, на любой станции открывались чайные с ведерными самоварами, которые грелись с утра до вечера – только успевай воду подливать!

Правила заваривания

Чай любит горячие условия. Об этом говорит и конструкция главного чайного атрибута – самовара. Заварочный чайник ставили или на его венец, подогреваемый углями, находящимися в самоварной трубе, или укутывали грелкой. Так чай лучше распаривался и отдавал свой аромат. Кстати, в России было принято пить прежде всего черный чай. Зеленым баловали себя только истинные ценители этого напитка, побывавшие на Востоке.

Чайные традиции разных стран



На земном шаре практически нет мест, где люди бы не любили и не пили чай. Но под этим словом подразумеваются настолько разные напитки, что порой просто диву даешься! Мы собрали для вас «сладкие парочки» со всего света – чай + самый популярный десерт к нему.

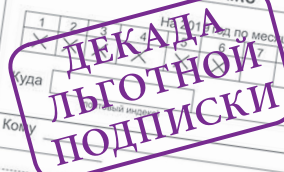


Страна	Чай	Десерт
Англия	Черный чай «Эрл грей» с молоком	Тарт Баноффи или тикейк (булочка с изюмом)
Франция	Черный чай	Крем-брюле
Австрия	Черный или зеленый чай	Торт Захер
Бразилия	Черный чай	Шоколадные конфеты бригадейро
Индия	Масала чай (черный чай со специями и молоком)	Молочная помадка бурфи или джалеби
Аргентина	Мате	Тортас фритас
Китай	Пуэр и улун	Не употребляется
Япония	Зеленый чай матча	Рисовые пирожные моти

ДЕКАДА ЛЬГОТНОЙ ПОДПИСКИ!!!

С 3 по 13 октября можно подписаться на 1-е полугодие 2020 года **ПО ЛЬГОТНОЙ ЦЕНЕ** на все наши издания!

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



Подписной индекс **П2940** в каталоге «Почта России»
Газета выходит 2 раза в месяц
000 «ИД «КАРДОС».
12+

Стоимость **ЛЬГОТНОЙ ПОДПИСКИ** на «ДАЧА pressa.ru» на 1-е полугодие 2020 г.

1 месяц	53,76 руб.*
6 месяцев (12 номеров)	322,56 руб.*



Подписной индекс **П2960** в каталоге «Почта России»
Журнал выходит 1 раз в месяц
000 «ИД «КАРДОС».
12+

Стоимость **ЛЬГОТНОЙ ПОДПИСКИ** на «ДАЧНЫЙ СПЕЦ» на 1-е полугодие 2020 г.

1 месяц (1 номер)	30,12 руб.*
6 месяцев (6 номеров)	180,72 руб.*



Подписной индекс **П2961** в каталоге «Почта России»
Журнал выходит 2 раза в месяц
000 «ИД «КАРДОС».
16+

Стоимость **ЛЬГОТНОЙ ПОДПИСКИ** на «ПЛАНЕТА ЗДОРОВЬЯ pressa.ru» на 1-е полугодие 2020 г.

1 месяц	51,73 руб.*
6 месяцев (12 номеров)	310,38 руб.*



Подписной индекс **П5927** в каталоге «Почта России»
Журнал выходит 1 раз в месяц
000 «ИД «КАРДОС».
12+

Стоимость **ЛЬГОТНОЙ ПОДПИСКИ** на «ДОМАШНИЙ ПОВАР» на 1-е полугодие 2020 г.

1 месяц (1 номер)	31,01 руб.*
6 месяцев (6 номеров)	186,06 руб.*

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

Реклама

ВОЗНИКЛИ ВОПРОСЫ ПО ПОДПИСКЕ? ЗВОНИТЕ В РЕДАКЦИЮ: 8 (495) 507-51-56

Домашний повар^{СВ} ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ



ООО «ИД «КАРДОС» 12+ Реклама

Номер в продаже с 12 октября!

СПРАШИВАЙТЕ В КИОСКАХ, СУПЕРМАРКЕТАХ И ПОЧТОВЫХ ОТДЕЛЕНИЯХ

ВНИМАНИЕ! Приобрести 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.

БЛОКБАСТЕР

СОВРЕМЕННЫЕ СРЕДСТВА ОТ ТАРАКАНОВ XXI



«Блокбастер» – на уровне лучших мировых новинок!

У вас дома завелись тараканы? От этих непрошенных квартирантов нужно срочно избавляться, так как их популяция может значительно вырасти! Из всего разнообразия средств от тараканов, конечно же, хочется выбрать наиболее эффективное и безопасное в применении. Этим требованиям полностью отвечает серия средств «**Блокбастер**»!

Гель «**Блокбастер**» – современное, инновационное средство. Он содержит сразу два действующих вещества, которые усиливают действие друг друга и уничтожают даже самых устойчивых тараканов. Гель «**Блокбастер**» обладает «каскадным» эффектом: даже если один таракан попробует средство, он заразит смертельным ядом всех сородичей. Входящие

в состав геля привлекатели заставляют тараканов предпочитать эту приманку любой другой пище. Гель «**Блокбастер**» не портится, не высыхает и не теряет своей эффективности очень долгое время. Выпускается в шприце-дозаторе, удобен в применении, легко наносится в труднодоступные места. Не имеет неприятного запаха, не выделяет в воздух вредных веществ. А входящая в его состав горькая добавка «битрекс» предотвращает случайное поедание геля домашними животными. Гель «**Блокбастер**» бесцветен и не заметен на обрабатываемых поверхностях.

Кроме геля в серии «**Блокбастер**» есть клеевая ловушка, диск-ловушка, аэрозоль, водный спрей, дуст и лак.

**Война с тараканами?
«Блокбастер» – победа будет за вами!**

На правах рекламы.