

ДОМАШНИЙ ПОВАР

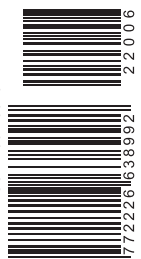
№6 / 2022

ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА



12+

ISSN 2587-8816



9 772226 638992 2 2 0 0 6

Фото: nelea33 / Shutterstock.com

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

СЛЕДУЮЩИЙ ВЫПУСК ЖУРНАЛА «ДОМАШНИЙ ПОВАР» В ПРОДАЖЕ С 13 ЯНВАРЯ



Дорогие друзья!

Блины – древнейшая мучная выпечка. На Руси это блюдо появилось до IX века и сегодня занимает достойное место на каждом столе. Практически у каждой хозяйки есть свой собственный рецепт выпечки, передающийся от матери к дочери. Начиная с XIX века блины стали символом яркого праздника проводов зимы – Масленицы. А мы предлагаем вам обратить внимание на рецепты в нашем журнале. Хотите получить удачные «солнышки со сковороды»? Мы расскажем, что сделать, чтобы они получились...

- как будто из разных стран мира,
- словно в старину,
- в виде пирогов и даже тортов,
- одинаково вкусно с начинкой и без.

Несмотря на незамысловатость рецептов, блины считают сложным кулинарным блюдом, которое требует навыков и терпения. Печь блины нужно только в хорошем настроении, тогда тесто будет послушным, а выпечка – вкусной!

Наслаждайтесь вкусом и ароматом, а также разнообразием начинок для блинов.

От редакции 4

ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ

Дрезденский торт	6
Французский шоколадный торт.....	7
Мазурек (польский торт)	8
Швейцарский хлебный торт	9
Французский рисовый торт	9
Рейстарт (голландский рисовый торт)	10
Медовик	11
Торт «Графские развалины»	13
Соффиони (итальянские пирожные)	14
Французские меренги	15
Слоеные пирожные с джемом	15
Английские рождественские минс-пайс.....	16
Профитроли с банановым кремом.....	17

ПИРОГИ

Пирог с ананасами.....	20
Мексиканский пирог «Три молока».....	21
Генуэзский пирог с цуккини.....	22
Грузинский луковый пирог	23
Чикен-пай	24
Пирог с капустой	25
Хозяйке на заметку. Каким бывает тесто	26
Таблица мер и весов	27
Картофджин (осетинский пирог).....	28
Французская осенняя галета.....	29
Тыквенный пирог	30
Легкий крамбл с виноградом и фруктами	31
Шарлотка со сливами	31
Пирожки с яблоками	32
Жареные пирожки из творожного теста.....	33

ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА

Афганские болани с тыквой.....	34
Пирожки из слоеного теста с мясом.....	35
Чебуреки	36
Пеновани (грузинские слойки).....	37
Сосиски в тесте «Мумия».....	37

БУЛОЧКИ, ПЛЮШКИ, ПОНЧИКИ, ВАТРУШКИ

Синнабоны	40
Коломбо (итальянские булочки)	41
Пряглы по-старорусски	42
Болгарская королевская ватрушка	43
Жаворонки	43
Ватрушка с начинкой из лука	44
Английские булочки с сухофруктами.....	45
Плюшки с сахаром.....	46
Пончики «Московские».....	47

КЕКСЫ, МАФФИНЫ, КУЛИЧИ, ПУДИНГИ

Пудинг из черствой булки	50
Пудинг из ванильных сухарей	51
Панеттоне (итальянский рождественский кекс)	52
Порционные йоркширские пудинги	53
Банановые маффины.....	54
Кекс «Столичный».....	55
Кекс с сухофруктами	55
Классический пасхальный кулич	56
Кулич низкокалорийный	57

ПЕЧЕНЬЕ И ПРЯНИКИ

Египетское печенье с финиками.....	60
Печенье «Зайчики».....	61
Ншаблит (армянское печенье).....	62
Эйер кихелах (еврейское печенье).....	63
Китайское кокосовое печенье.....	63
Сиенский пирог-пряник.....	64
Меломакарона (греческое печенье).....	65
Имбирные пряники-человечки	66



Домашний повар, № 6 (57)/2022

Домашняя выпечка

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

Учредитель, редакция и издатель:

© ООО «Издательская группа «КАРДОС»

Генеральный директор ВАВИЛОВ А.Л.

Адрес редакции:

127018, Россия, г. Москва, ул. Полковая, д. 3, стр. 4

email: telek@kardos.ru

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

Главный редактор БАКЛАНОВ О.С.

Тел. 8-495-580-95-77

зам. главного редактора ЯШКОВА А.А.

выпускающий редактор ЖУЧКОВА С.С.

бильд-редактор ТЮТЧЕВА Л.В.

верстка-дизайн НАЙДЕНОВ А.А.

Заместитель генерального директора

по дистрибуции ЗАВЬЯЛОВА О.А.

Тел. 8-495-937-95-77, доб. 220, e-mail: distrib@kardos.ru

Менеджер по подписке ГРИШИНА И.А.

тел. 8-495-937-95-77, доб. 237, e-mail: distrib@kardos.ru

Заместитель генерального

директора по рекламе и PR

ДАНДЫКИНА Л.Л.

Тел. 8-495-937-95-77, доб. 225, email: reklama@kardos.ru

Заместитель директора департамента рекламы

ГРИГОРЬЕВА Л.А. Тел. 8-495-937-95-77, доб. 147

Ведущие менеджеры отдела рекламы

ВОЛКОВ В.Е., СЕМЕНОВА Т.Ю.,

КОВАЛЬЧУК Е.В., МОИСЕЕНКО Л.Н.

Ведущий менеджер по работе с рекламными

агентствами ЖУЙКО О.В.

Время подписания в печать по графику:

17.00 26.10.2022 г., фактическое: 17.00 26.10.2022 г.

Дата производства: 30.10.2022 г.

Дата выхода в свет: 11.11.2022 г.

Отпечатано в типографии

ЗАО «Дзержинская типография»,

606025, г. Дзержинск, пр. Циолковского, 15

Тираж 50 148. Номер заказа 891.

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

Розничная цена свободная

Фото предоставлены Shutterstock/FOTODOM

Редакция не несет ответственности за достоверность рекламных материалов. Сайт журнала www.kardos.media

Подписной индекс П5927 в каталоге «Почта России»

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

Редакция имеет право публиковать любые присланные в свой адрес произведения, обращения читателей, письма, иллюстрационные материалы. Факт пересылки означает согласие их автора на использование присланных материалов в любой форме и любым способом в изданиях

ООО «Издательская группа «КАРДОС».

Копирование без указания источника запрещено.

ОТ РЕДАКЦИИ

ДОРОГИЕ ЧИТАТЕЛИ, УВАЖАЕМЫЕ ЛЮБИТЕЛИ ГОТОВИТЬ!

У вас в руках новый сборник для тех, кто любит печь и угощать своими пирогами и пирожками, – «Домашняя выпечка».

Запах пекущихся пирогов уже создает в доме непередаваемую атмосферу праздника. Выпечка – это настоящий домашний уют, тепло родных людей, собравшихся за столом.

В этом сборнике вы найдете рецепты вкусных...

- пирогов и пирожков,
- печенья и кексов,
- мафинов и пудингов,
- тортов, пирожных и многое другое.

Помимо полезных советов, времени приготовления мы добавили и таблицу мер и весов, если вдруг под рукой не окажется нужных приборов и мерной посуды. А еще посвятили страничку видам теста, что позволит вам выбрать тот вид, который наиболее подойдет для вашей любимой выпечки.

ВКУСНОЙ И АРОМАТНОЙ
ДОМАШНЕЙ ВЫПЕЧКИ!



ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ

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

Торт – один из самых желанных и ожидаемых десертов за праздничным столом. А если торт еще и испечен хозяйкой дома собственными руками, он может по праву стать предметом ее гордости. В этом разделе мы собрали несложные в приготовлении, но очень вкусные торты, которые точно обеспечат вам восторги гостей. Пирожные – прекрасная альтернатива тарту. Прелесть пирожных в том, что их не нужно разрезать, разрушая созданную с любовью красоту. А выглядеть пирожное может совсем не хуже торта, главное – дать волю своей фантазии.



Дрезденский торт

ИНГРЕДИЕНТЫ:

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



6 порций



340 кКал



2 часа

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 В миске замесить однородное тесто из 250 г муки, 100 г размягченного масла, 1 яйца, дрожжей, соли и убрать его на 30 минут в холодильник.
- 2 Остывшее тесто раскатать и выложить в смазанную маслом форму для запекания, формируя при этом высокие борты.
- 3 Поставить форму в разогретую до 200 градусов духовку на 10 минут.
- 4 С лимона снять цедру с помощью мелкой терки, выжать сок.
- 5 Миндаль крупно порубить.
- 6 Оставшееся масло с сахаром взбить в блендере, добавить муку, лимонную цедру, 2 яйца, лимонный сок, взбить все вместе.
- 7 Нагреть до 40-50 градусов молоко, влить его тонкой струйкой в начинку, не прекращая взбивать.
- 8 Достать форму из духовки, вылить в запекшееся тесто начинку.
- 9 Вернуть форму в духовку и выпекать еще 35-40 минут.
- 10 Дать готовому тарту полностью остыть и убрать в холодильник как минимум на 2 часа.



Французский шоколадный торт

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Растопить шоколад со сливками на водяной бане, немного остудить.
- 2 Растереть с сахарной пудрой 100 г сливочного масла.
- 3 Отделить белки от желтков.
- 4 Желтки взбить с шоколадом, добавить масляную смесь, взбить все вместе.
- 5 Ввести в шоколадную массу просеянную муку с разрыхлителем, перемешать до однородности.
- 6 Белки взбить со щепоткой соли до твердых пиков и аккуратно ввести в тесто.
- 7 Форму для выпечки смазать оставшимся маслом, вылить в нее тесто. Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке 25-35 минут. После остывания посыпать торт сахарной пудрой.

НА ЗАМЕТКУ

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

ИНГРЕДИЕНТЫ:

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





Мазурек (польский торт)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г муки
200 г сливочного масла (размягченного)
9 яиц
450 г сахара
140 г сахарной пудры
пакетик ванильного сахара
4 апельсина
2 ст. л. крахмала
горсть жареного миндаля



КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Сварить вкрутую 3 яйца, остудить, очистить, извлечь желтки (белки не понадобятся), растереть с сахарной пудрой. С одного апельсина снять цедру на мелкой терке, выжать сок.
- 2 Масло добавить в муку, растереть до состояния крошки, добавить ванильный сахар и желтковую смесь, тщательно перемешать, убрать в холодильник на 30 минут.
- 3 Тесто тонко раскатать, выложить в форму для запекания, формируя бортики, сделать в тесте несколько проколов; выпекать в разогретой до 170-180 градусов духовке 10-15 минут.
- 4 У оставшихся яиц отделить желтки от белков. В чашу блендера поместить 300 г сахара, цедру, желтки, крахмал, влить апельсиновый сок, взбить до однородности.
- 5 Отдельно взбить белки в крутую пену, небольшими порциями ввести в апельсиновую смесь. Полученную смесь выложить в форму с готовым тестом, вернуть форму в духовку, запекать еще 20 минут. 2 апельсина нарезать тонкими (0,5 см) кружками, из одного апельсина выжать сок.
- 6 Апельсиновый сок слить в ковшик, добавить 150 г сахара и 1 стакан воды, сварить сироп, залить им кружки апельсина, варить до прозрачности (~10 минут), после чего выложить на сито и дать остыть.
- 7 Готовый торт украсить засахаренными кружками апельсина и жареным миндалем.

калорийность указана на 100 г продукта

Швейцарский хлебный торт

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г черствой белой булки
500 мл молока, 1 яйцо
1 ст. л. сливочного масла
2 ст. л. какао-порошка
1 лимон, 1 ст. л. меда
2 ст. л. сахара
пакетик ванильного сахара
100 г изюма
1 ст. л. кедровых орехов
щепотка мускатного ореха



6 порций



305 ккал

1 час
30 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Булку нарезать, залить горячим молоком, оставить до разбухания.
- 2 С лимона снять цедру на мелкой терке, из половины лимона выжать сок.
- 3 В разбухшую булку добавить остальные ингредиенты (кроме кедровых орехов), перемешать.
- 4 Форму для запекания выстелить пекарской бумагой, выложить полученную массу, разровнять, посыпать кедровыми орехами, слегка вдавить их в поверхность. Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке 40-50 минут.



Французский рисовый торт

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г муки
250 г сливочного масла
360 г риса
2 л молока
пакетик ванильного сахара
180 г сахарной пудры
100 г изюма
щепотка соли



4 порции



140 ккал

1 час
20 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Из муки, масла, щепотки соли и 200 мл воды замесить тесто, завернуть в пищевую пленку и убрать в холодильник на 1 час.
- 2 Остывшее тесто раскатать, выложить в форму, сформировав бортики, и снова убрать в холодильник. Рис промыть, насыпать в кипящую воду, варить 5 минут, после чего откинуть на дуршлаг.
- 3 Молоко довести до кипения, всыпать рис и ванильный сахар, варить на самом малом огне полчаса, затем добавить промытый изюм и сахарную пудру, перемешать и варить еще



15 минут, слегка остудить. Тесто в форме наколоть в нескольких местах вилкой, выложить на него рисовую массу. Запекать в разогретой до 180-190 градусов духовке 15-20 минут.

Рейстарт (голландский рисовый торт)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г риса
1 л молока
4 яйца
100 г сливочного масла
120 г сахара
пакетик ванильного сахара
50 г муки
50 г миндаля
1 лимон
1 ст. л. сахарной пудры
0,5 стакана панировочных сухарей
соль



8 порций



134 ккал

1 час
30 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Молоко довести до кипения, добавить 1 ст. л. сахара, ванильный сахар, размешать до полного растворения, всыпать рис, сварить, периодически помешивая, густую кашу. С помощью мелкой терки снять цедру с половины лимона, добавить в остывшую кашу.
- 2 Миндаль залить на 5 минут кипятком, затем обдать ледяной водой, снять шкурки, слегка подсушить на сухой сковороде и измельчить. Отделить желтки от белков.
- 3 Оставшийся сахар растереть с размягченным маслом, ввести по одному желтки, всыпать муку и орехи, добавить щепотку соли, перемешать, добавить рисовую кашу и еще раз перемешать. Белки взбить до устойчивой пены, ввести в полученную рисовую массу небольшими частями, каждый раз аккуратно перемешивая.
- 4 Форму для запекания смазать сливочным маслом, обсыпать сухарями, выложить ровным слоем рисовую массу.
- 5 Запекать в разогретой до 190 градусов духовке 50-60 минут. Готовому тарту дать остыть в форме, затем убрать в холодильник на 5-8 часов.
- 6 Перед подачей посыпать сахарной пудрой.

калорийность указана на 100 г продукта



Медовик

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 На водяной бане растопить мед со сливочным маслом, оставить на небольшом огне до приобретения коричневого оттенка.
- 2 Яйца взбить с сахаром до образования белого крема.
- 3 Медовую смесь снять с огня и ввести в нее яичную смесь; добавить просеянную муку с содой, все хорошо перемешать.
- 4 Разделить тесто на 6 частей, каждый из которых раскатать в корж и выпекать в разогретой до максимальной температуры духовке 3-4 минуты. Готовые коржи остудить и обрезать с помощью круглой формы (или тарелки) до диаметра 20 см.
- 5 Сделать крем: сметану взбить с сахарной пудрой до однородности.
- 6 Собрать торт, промазывая коржи кремом; обрезки коржей размолоть в крошку и обсыпать торт.
- 7 Готовый торт убрать в холодильник на 8-12 часов.



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 стакана муки
- 1 стакан меда
- 4 яйца
- 3 ст. л. сливочного масла
- 2 ст. л. сахара
- 1 ч. л. соды
- 500 г жирной сметаны
- 80 г сахарной пудры



8 порций

478 ккал

1 час
20 минут



Реклама. 12+

НОМЕР БОГАТО ИЛЛЮСТРИРОВАН. ПРЕДСТАВЛЕНЫ ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ!

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

СПРАШИВАЙТЕ В КИОСКАХ, СУПЕРМАРКЕТАХ И ПОЧТОВЫХ ОТДЕЛЕНИЯХ

ЗАКАЗЫВАЙТЕ НЕ ВЫХОДЯ ИЗ ДОМА НА САЙТАХ:

OZON

ozon.ru¹

WILDBERRIES

wildberries.ru²

На сайте маркетплейса наберите в поисковой строке полное наименование: журнал Домашний повар Золотая коллекция

¹ 000 «Интернет решения». 123112, г. Москва, Пресненская наб., д. 10, эт. 41, пом. 1, комн. 6. ОГРН 1027739244741.

² 000 «Вайлдберриз». 142181, МО, г. Подольск, д. Коледино, территория Индустриальный парк «Коледино», д. 6, стр.1. ОГРН 1067746062449



Торт «Графские развалины»

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Яйца взбить с 1 стаканом сахара добела, добавить 1 стакан сметаны, соду и муку; замесить однородное тесто.
- 2 Половину теста вылить в форму для выпечки и выпекать в разогретой до 180 градусов духовке до золотистого цвета (30-40 минут).
- 3 Во вторую половину теста всыпать 2 ст. л. какао-порошка, тщательно перемешать и запечь в тех же условиях. Готовые коржи слегка остудить.
- 4 Сделать крем: взбить 500 г сметаны с 1 стаканом сахара, убрать в холодильник на полчаса.
- 5 Белый корж выложить на блюдо, а темный нарезать небольшими квадратиками.
- 6 Темные кусочки обмакивать в крем и выкладывать в произвольном порядке на белый корж, остатки крема разложить сверху.
- 7 Сделать шоколадную заливку: в ковшике смешать 3 ст. л. какао-порошка с 3 ст. л. сахара, 3 ст. л. воды, довести до кипения, добавить сливочное масло, снять ковшик с огня и заливку размешать до однородности.
- 8 Полить торт шоколадной заливкой и убрать в холодильник на 12 часов.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 стакана муки

2 яйца

2 стакана + 3 ст. л. сахара

500 г + 1 стакан сметаны

5 ст. л. какао-порошка

1 ч. л. соды

50 г сливочного масла



Соффиони (итальянские пирожные)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста:

300 г муки
1 ч. л. разрыхлителя
70 г сахара
2 яйца + 1 желток
50 мл растительного
(оливкового) масла
соль

Для начинки:

450 г рикотты
4 яйца
1 лимон
4 ст. л. сахара
соль

Для подачи:

1 ст. л. сахарной пудры



КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Соединить все ингредиенты теста, тщательно вымесить (до однородности), обернуть пищевой пленкой, убрать в холодильник на 30 минут.
- 2 С лимона снять цедру на мелкой терке, выжать сок.
- 3 Отделить желтки от белков, белки взбить со щепоткой соли, добавить 1 ч. л. лимонного сока и 1 ст. л. сахара, взбить еще раз до устойчивых пиков.
- 4 Желтки взбить с оставшимся сахаром до пышной пены, добавить рикотту и цедру, перемешать, аккуратно ввести белки.
- 5 Тесто раскатать в тонкий пласт (~3 мм), разрезать на квадраты 10x10, выложить в формочки для кексов.
- 6 Разложить начинку, завернуть края теста внутрь.
- 7 Выпекать в разогретой до 170 градусов духовке 35-40 минут (до румяности).
- 8 Готовым пирожным дать остыть, посыпать сахарной пудрой.



калорийность указана на 100 г продукта

Французские меренги

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 яйцо
1 стакан сахарной пудры
1 стакан измельченных грецких орехов
соль



4 порции



472 ккал



1 час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Отделить желток от белка.
- 2 Белок взбить в пышную пену со щепоткой соли; не прекращая взбивать, ввести сахарную пудру; взбить до крепких пиков.
- 3 Осторожно ввести во взбитую массу орехи.
- 4 Выложить белковую массу на противень чайной ложкой, оставляя пространство 3-4 см.
- 5 Выпекать в разогретой до 120 градусов духовке 25-30 минут.



Слоеные пирожные с джемом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

250 г готового слоеного теста
300 г фруктового или ягодного джема



8 порций



418 ккал



40 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Тесто раскатать в прямоугольник 20x30 см, выложить на противень, выстланный бумагой для выпечки.
- 2 Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке до готовности (15-20 минут), дать немного остыть и разрезать по горизонтали на две части.
- 3 На нижнюю часть выложить джем, равномерно распределить, накрыть второй частью коржа.
- 4 Острым ножом нарезать на пирожные.



Английские рождественские минс-пайс

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста:

600 г муки
300 г сливочного масла
4 яйца, 100 г сахара
соль

Для начинки:

300 г смеси изюма
разных сортов
100 г вяленой вишни
(или клюквы)
200 г цитрусовых цукатов
2 лимона, 1 апельсин
100 г сахара, 1 ч. л. корицы
3 крупных яблока
5 бутонов гвоздики
щепотка мускатного ореха
200 г сливочного масла


12
порций


287
кКал


4 часа
10 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Из лимонов выжать сок, с апельсина снять цедру на мелкой терке, яблоки почистить и мелко нарезать, цукаты нарезать мелкими кубиками.
- 2 Смешать все ингредиенты начинки, оставить на ночь при комнатной температуре.
- 3 Переложить начинку в форму для запекания, запекать в разогретой до 120 градусов духовке 3 часа, после чего дать остыть, периодически перемешивая.
- 4 Муку растереть с маслом в крошку, добавить яйца, сахар, щепотку соли, быстро замесить однородное тесто, скатать в шар, обернуть пленкой, убрать в холодильник на 30-50 минут.
- 5 Тесто раскатать, вырезать кружки, выложить их в формочки для кексов, внутрь положить начинку; из остатков теста сделать украшения в виде звездочек, выложить на начинку, закрепить по краям.
- 6 Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке 30 минут.



калорийность указана на 100 г продукта



Профитроли с банановым кремом

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 В большом ковше довести до кипения 1 стакан воды, опустить в воду масло, добавить щепотку соли, размешивая, пока все масло не растопится.

2 Убрать огонь до минимального и постепенно, постоянно помешивая, добавлять просеянную муку; при получении однородной массы снять ковш с огня, тесто переложить в отдельную миску.

3 Вбить по одному яйца, тщательно вмешивая каждое; в результате должна получиться однородная блестящая масса.

4 Тесто выкладывать двумя ложками на застеленный бумагой для выпечки противень шариками размером с теннисный мячик.

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

6 Сделать крем: взбить банан и сливки в однородную массу с помощью блендера, охладить.

7 Готовым кремом заполнить профитроли с помощью кондитерского шприца.



ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 стакан муки

3 яйца

100 г сливочного масла

1 банан

150 мл сливок 35 %

соль



СПЕЦВЫПУСК ЖУРНАЛА «ДОМАШНИЙ ПОВАР» «ВСТРЕЧАЕМ ПРАЗДНИК!» В ПРОДАЖЕ С 7 ОКТЯБРЯ!



В преддверии новогодних и рождественских праздников в серии «Домашний повар» выходит новый спецпроект для тех, кто любит готовить, – «Встречаем праздник!». Он включает в себя пять сборников рецептов:

- ★ «Холодные закуски»,
- ★ «Горячие закуски»,
- ★ «Мясо, птица, рыба»,
- ★ «Салаты»,
- ★ «Выпечка».

Мы собрали для вас интересные кулинарные идеи, чтобы ваш праздничный стол радовал глаз и будоражил аппетит, поражал разнообразием и вкусами. Блюда предлагаются простые в приготовлении, доступные по ингредиентам и, конечно, вкусные! Уверены, они обязательно найдут у вас приятный отклик.

Готовьте с удовольствием и хорошим настроением!

12+ Реклама

СПРАШИВАЙТЕ В КИОСКАХ, СУПЕРМАРКЕТАХ И ПОЧТОВЫХ ОТДЕЛЕНИЯХ



ПИРОГИ

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

Для уютного семейного чаепития торжественный торт вовсе не обязателен, его прекрасно заменит вкусный пирог. Готовить пирог и проще, и быстрее, чем торт, а удовольствия он принесет отнюдь не меньше. Кроме того, многие пироги можно испечь в самых спартанских условиях – например, на даче. Пирожки – это и хорошая закуска, когда они несладкие, и отличный десерт. Блюдо с горячими пирожками – прекрасное украшение любого стола, в том числе и праздничного.



Пирог с ананасами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г муки
180 мл кефира
3 яйца, 130 г сахара
пакетик ванильного сахара
80 мл растительного масла, соль
1 ч. л. разрыхлителя
2 ст. л. сливочного масла
130 г коричневого сахара
2 ч. л. лимонного сока
5-6 колец консервированных ананасов
5-6 коктейльных вишен (без стеблей)



6 порций



278 ккал



1 час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 В жаростойкой форме на среднем огне растопить масло, всыпать коричневый сахар; помешивать, пока сироп не начнет пузыриться; влить лимонный сок, размешать, снять с огня.

2 Выложить в сироп ананасные кольца, в центр каждого положить коктейльную вишню.

3 В большой миске слегка взбить яйца с кефиром, влить растительное масло, перемешать.

4 Отдельно смешать муку, разрыхлитель, сахар, ванильный сахар, соль. Мучную смесь добавить к яичной, смешать до однородности с помощью венчика.

5 Аккуратно, стараясь не сдвинуть ананасные кольца, вылить тесто в форму.

6 Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке 30-40 минут (готовность определять деревянной палочкой).

7 Сразу, не давая пирогу остыть, накрыть форму большой тарелкой (вверх дном), осторожно перевернуть.

КСТАТИ

● Если пирог не выходит из формы, проведите ножом между формой и краем пирога.



Мексиканский пирог «Три молока»

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

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

■ ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

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



6 порций



235 ккал



1 час

Генуэзский пирог с цукини

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г дрожжевого слоеного теста
4 яйца

3 небольших цукини

50 г тертого сыра

500 г рикотты
(можно заменить творогом)

по 4-5 веточек базилика
и петрушки

1 ст. л. сливочного масла

1,5 ст. л. растительного
(оливкового) масла

щепотка мускатного ореха
молотый черный перец

соль



6 порций



198 ккал



1 час
10 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Нарезать небольшими кубиками 2 цукини, один – тонкими кружочками, петрушку и базилик (только листики) мелко порубить.

2 Нарезанные кубиками цукини обжарить на смеси масла до золотистого цвета.

3 Слегка взбить яйца, добавить рикотту и мускатный орех, посолить, поперчить, взбить еще раз, добавить сыр, обжаренные цукини и рубленую зелень, перемешать.

4 Тесто раскатать в тонкий пласт (замороженное – предварительно разморозить), выложить в форму для запекания так, чтобы его края свисали.

5 На тесто выложить начинку, завернуть края теста, сверху разложить кружочки цукини.

6 Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке 25-30 минут.



калорийность указана на 100 г продукта



Грузинский луковый пирог

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Сварить вкрутую 5 яиц, остудить, очистить, мелко нарубить.
- 2** Лук нарезать очень тонкими перьями или полукольцами, залить кипятком, через 5-10 минут откинуть на дуршлаг, обдать ледяной водой.
- 3** Соединить лук и яйца, добавить размягченное сливочное масло, перемешать.
- 4** Соединить муку, маргарин, сметану, щепотку соли, замесить однородное тесто.
- 5** Разделить тесто на 2 части, каждую тонко раскатать.
- 6** Одну часть теста выложить на противень, сверху разложить луковую начинку, накрыть вторым пластом теста, тщательно зашпатель края, вилкой (или тонким ножом) сделать несколько отверстий для выхода пара, смазать слегка взбитым яйцом.
- 7** Выпекать в разогретой до 220 градусов духовке до золотистой корочки (25-35 минут).

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг лука
3 стакана муки
6 яиц
250 г маргарина (комнатной температуры)
400 г сметаны
100 г сливочного масла
молотый черный перец
соль





Чикен-пай

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 курица
- 1 морковь
- 2 луковицы
- 200 г замороженного зеленого горошка (или кукурузы)
- 500 г замороженного слоеного теста (перед приготовлением разморозить)
- 3 ст. л. сливочного масла
- 3 ст. л. муки
- 1 стакан молока
- молотый черный перец
- соль



4 порции



198 ккал



3 часа

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Курицу залить водой, добавить 1 луковицу, морковь, сварить до готовности.
- 2** Снять мясо с костей, нарезать очень мелко; так же мелко нарезать вареную морковь и вторую луковицу.
- 3** Смешать куриное мясо, морковь, лук, зеленый горошек, посолить, поперчить.
- 4** Половину теста слегка раскатать и выложить в форму для запекания, формируя бортики, туда же выложить куриную начинку.
- 5** В ковшике слегка подсушить муку, добавить масло, перемешать до однородности, влить горячее молоко, перемешать (следить, чтобы не было комочков), посолить, поперчить; если соус получился слишком густым, разбавить его бульоном, в котором варилась курица.
- 6** Полученным соусом залить куриную начинку.
- 7** Оставшееся тесто нарезать полосками, выложить в виде косой решетки поверх начинки, концы полосок смочить водой и плотно прижать к бортикам.
- 8** Выпекать в разогретой до 240 градусов духовке 10 минут, затем снизить температуру до 200 градусов, выпекать еще 30-35 минут.

калорийность указана на 100 г продукта



Пирог с капустой

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Муку просеять, добавить 1 ст. л. соли, сахар, дрожжи, 230 г размягченного сливочного масла, смешать до состояния крошки.
- 2** В мучную крошку залить 1 стакан теплого молока, замесить тесто, накрыть полотенцем и поставить его на 40-50 минут в теплое место.
- 3** Капусту мелко нашинковать, 2 яйца сварить вкрутую и порубить.
- 4** Капусту растереть с одной столовой ложкой соли, обдать кипятком, отжать всю жидкость.
- 5** Жарить капусту на смеси сливочного и растительного масла 7-10 минут, добавить оставшееся молоко, убавить огонь до минимального и тушить еще 20-25 минут; остудить.
- 6** Тесто раскатать в два пласта: один выложить на противень, разложить на нем капусту и яйца; вторым пластом накрыть начинку, края теста хорошо скрепить и проделать несколько отверстий для выхода пара.
- 7** Оставшееся яйцо слегка взбить и обмазать им верх пирога.
- 8** Запекать в разогретой до 180-190 градусов духовке 25-30 минут.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг свежей капусты
3 яйца
400 мл молока
250 г сливочного масла
2 ст. л. растительного масла
500 г муки
пакетик сухих дрожжей
2 ст. л. сахара
соль



Каким бывает тесто

Для каждого вида выпечки нужно свое тесто. Все виды теста, которых великое множество, условно можно разделить на дрожжевые и бездрожжевые. То есть приготовленные с использованием дрожжей и без них.

БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО используется для выпечки бисквитов, кексов, печений, пряников, блинов, а также для лапши, макаронных изделий, пельменей и т.д. Бездрожжевое тесто может быть рубленным, песочным, слоеным, творожным, вытяжным, заварным.

ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО предназначено для пышной выпечки, но тоже имеет несколько вариантов: сдобное, слоеное, блинное и т.д.



Про **СЛОЕНОЕ ТЕСТО** стоит сказать отдельно. Это тесто может быть как на дрожжевой основе, так и бездрожжевым. Однако оба варианта его приготовления исключительно трудоемки и отнимают достаточно много времени. Поэтому оптимальным вариантом для домашней выпечки мы считаем покупку готового слоеного теста, цена которого доступна любому бюджету.

Внешне дрожжевое и бездрожжевое слоеное тесто абсолютно одинаковы. Однако при выпечке разница видна невооруженным глазом: дрожжевое тесто намного сильнее увеличивается в объеме, а бездрожжевое – активнее расслаивается. Калорийность у этих двух видов теста тоже разная: дрожжевое содержит 362 кКал на

100 г, бездрожжевое – 335. Дрожжевое слоеное тесто больше подходит для выпечки сладкой – слоек, круассанов, тортов, пирожных, бездрожжевое – для несладкой. Замороженное тесто перед приготовлением необходимо разморозить. Делается это при комнатной температуре, на стандартную упаковку – 500 г – понадобится около часа.



Таблица мер и весов

НАЗВАНИЕ	Тонкий стакан (250 см ³), г	Граненый стакан (200 см ³), г	Столовая ложка, г	Чайная ложка, г
Арахис очищенный	175	140	25	8
Варенье	330	270	50	17
Вода	250	200	18	5
Гвоздика молотая				3
Желатин гранулированный			15	5
Кислота лимонная сухая			25	8
Клубника свежая	150	120	25	5
Корица молотая			20	8
Кофе молотый			20	7
Крупа «Геркулес»	70	50	12	3
Крупа гречневая	210	165	25	7
Крупа манная	200	160	25	8
Кукурузная мука	160	130	30	10
Мак	155	135	18	5
Маргарин растопленный	230	180	15	4
Масло растительное	230	190	17	5
Масло сливочное растоп.	240	185	20	8
Мед	325	265	35	12
Миндаль очищенный	160	130	30	10
Молоко сгущенное	300	250	30	12
Молоко сухое	120	100	20	5
Молоко цельное	250	200	20	5
Мука картофельная	180	150	30	10
Мука пшеничная	160	130	30	10
Перец молотый			18	5
Рис	230	180	25	8
Сахарная пудра	180	140	25	10
Сахарный песок	200	180	25	8
Сливки	250	210	25	10
Сметана	250	210	25	10
Сода питьевая			28	12
Соль	320	220	30	10
Сухари молотые	125	100	15	5
Томат-пюре	300	250	30	10
Уксус	250	200	15	5
Фундук очищенный	170	130	30	10
Черная смородина	180	130	30	
Чечевица	210	190		



Картофджин (осетинский пирог)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г картофеля
100 г брынзы
300 г муки
2 ст. л. сметаны
80 мл молока
70 г сливочного масла
1 ч. л. сухих дрожжей
0,5 ч. л. сахара
специи
соль

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Дрожжи растворить в 120 мл теплой воды, сахар – в молоке, 1 ст. л. сливочного масла растопить и слегка охладить.
- 2 Муку просеять в глубокую миску горкой, сделать в центре углубление, влить воду с дрожжами, молоко и масло, посолить, замесить однородное тесто, накрыть миску теплым полотенцем (или затянуть пищевой пленкой), оставить в теплом месте на 45-50 минут, обмять, оставить еще на 50-70 минут.
- 3 Картофель сварить в мундире, очистить, растолочь с оставшимся маслом, добавить сметану, раскрошенную брынзу и специи, посолить, перемешать.
- 4 Тесто раскатать в тонкую лепешку, в середину выложить начинку, края теста собрать в центре и тщательно защипнуть.
- 5 Поверхность пирога разровнять, чтобы получилась плоская лепешка, сделать в центре небольшой надрез, выложить на противень, устланный бумагой для выпечки, оставить подходить на 20-30 минут.
- 6 Выпекать в разогретой до 200 градусов духовке 20-25 минут, готовый пирог смазать сливочным маслом.



6 порций



191 ккал



3 часа
10 минут



Французская осенняя галета

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Муку насыпать горкой на столе (1 ст. л. оставить для присыпки), добавить 90 г очень холодного сливочного масла, мелко нарубить (должна получиться крошка).
- 2 Полученную крошку переложить в миску, влить 100 мл ледяной воды, посолить, быстро замесить тесто, скатать в шар, обернуть пищевой пленкой, убрать в холодильник на 1 час.
- 3 Яблоки очистить, нарезать дольками.
- 4 Тесто выложить на бумагу для выпечки, раскатать в круг.
- 5 Оставшуюся муку смешать с половиной сахара и миндальными хлопьями, посыпать центр теста (отступая 3-4 см от края), сверху разложить яблоки (внахлест).
- 6 Завернуть края теста и местами защипнуть, яблоки посыпать оставшимся сахаром.
- 7 Растопить оставшееся масло, смазать края галеты.
- 8 Выпекать в разогретой до 200 градусов духовке 15 минут, затем снизить температуру до 180 градусов и запекать еще 35 минут (до золотисто-коричневого цвета).

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 стакан муки
3 яблока
100 г сливочного масла
165 г сахара
2 ст. л. миндальных хлопьев
соль





ТЫКВЕННЫЙ ПИРОГ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 стакан муки
150 г мякоти тыквы
1 апельсин
150 г сахара
3 яйца
0,5 ч. л. соды
1 ч. л. лимонного сока
2 ч. л. сахарной пудры
щепотка мускатного ореха
корица

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Тыкву натереть на крупной терке (если тыква очень сочная, сок отжать), с половины апельсина снять цедру с помощью мелкой терки.
- 2 Яйца взбить с сахаром, добавить муку и гашенную лимонным соком соду, тщательно перемешать, добавить тыкву, апельсиновую цедру и все специи, еще раз перемешать.
- 3 Выложить тесто в форму для выпечки, разровнять.
- 4 Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке 25-30 минут (готовность проверять деревянной палочкой или зубочисткой).
- 5 Готовому пирогу дать остыть и присыпать сахарной пудрой.



калорийность указана на 100 г продукта



4 порции



243 ккал



50 минут

Легкий крамбл с виноградом и фруктами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 яблоко
2 груши
100 г винограда без косточек
1 лимон
0,5 стакана овсяных хлопьев
50 г сливочного масла
2 ст. л. меда

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Яблоко и груши очистить, нарезать тонкими ломтиками, выложить в форму для запекания, сбрызнуть лимонным соком, сверху выложить виноград.
- 2 Овсяные хлопья измельчить вместе с маслом в блендере, посыпать фруктами полученной крошкой.
- 3 Полить крамбл медом (или любым сладким сиропом), запекать в разогретой до 180 градусов духовке 35-40 минут.



4 порции



187 ккал



1 час

Шарлотка со сливами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 стакан муки
1 стакан сахара
4 яйца
400 г слив



КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Сливы разрезать пополам, извлечь косточки.
- 2 Отделить белки от желтков.
- 3 Желтки взбить с сахаром до бела, добавить муку, взбить до однородности.
- 4 Белки взбить в крепкую пену, осторожно ввести в тесто.
- 5 Половину теста вылить в форму, выложить половину слив, залить оставшимся тестом, выложить оставшиеся сливы.
- 6 Запекать в разогретой до 180 градусов духовке 30-40 минут.



6 порций



172 ккал



1 час



Пирожки с яблоками

ИНГРЕДИЕНТЫ:

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



8 порций



151 ккал



1 час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

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



калорийность указана на 100 г продукта



Жареные пирожки из творожного теста

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Сделать начинку: 6 яиц сварить вкрутую, порубить, посолить, поперчить, добавить 1 ст. л. сметаны и смешать с мелко нарубленной зеленью.
- 2 Взбить 2 оставшихся яйца со сметаной и сахаром, добавить щепотку соли и разрыхлитель, взбить еще раз.
- 3 К яичной смеси добавить творог, размешать до однородности.
- 4 Муку просеять, всыпать в творожно-яичную смесь и быстро замесить тесто.
- 5 Готовое тесто раскатать в толстый жгут и нарезать на 25-30 одинаковых кусочков.
- 6 Каждый кусочек расплющить, положить начинку и как следует залепить получившийся пирожок.
- 7 Жарить на хорошо разогретой сковороде в растительном масле с обеих сторон до румяной корочки.



ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г сухого творога
8 яиц
1 ст. л. сахара
3 ст. л. сметаны
250 г муки
1 ч. л. разрыхлителя
пучок зелени
растительное масло
молотый черный перец
соль


8 порций


231 ккал


1 час

ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА

Афганские болани с тыквой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г муки
500 г мякоти тыквы
1 луковица
1 зубчик чеснока
растительное масло
1 ч. л. свежего тертого имбиря
0,5 ч. л. молотого кориандра
щепотка хлопьев острого перца
молотый черный перец
соль

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Муку просеять в миску вместе с 0,5 ч. л. соли, влить (постепенно, постоянно замешивая тесто) 150 мл холодной воды, добавить 1 ч. л. растительного масла, замесить однородное тесто, скатать в шар, затянуть миску пищевой пленкой, оставить на 1 час.
- 2 Тыкву нарезать небольшими кубиками, лук и чеснок измельчить.
- 3 Тыкву тушить на небольшом количестве растительного масла до мягкости, пюрировать с помощью погружного блендера, добавить лук, чеснок, имбирь, все специи, посолить, перемешать, немного остудить.
- 4 Разделить тесто на 4 равные части, каждую раскатать в круг диаметром ~25 см.
- 5 На половину круга выложить четверть начинки, накрыть второй половиной, края тщательно защипнуть.
- 6 Жарить во фритюре до золотистого цвета, готовые болани выкладывать на бумажные полотенца для удаления лишнего жира.



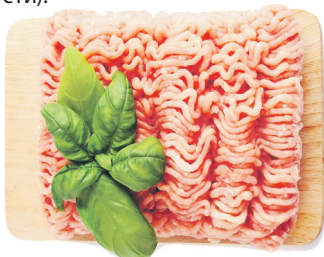
калорийность указана на 100 г продукта



Пирожки из слоеного теста с мясом

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Лук мелко порубить, обжарить на растительном масле до прозрачности, добавить фарш и обжарить все вместе до готовности.
- 2** Добавить мелко порубленную зелень, посолить, поперчить, перемешать, остудить.
- 3** Тесто разрезать на 6 частей, каждую из которых раскатать в квадрат 10x10 см.
- 4** Выложить на тесто фарш.
- 5** Отделить желток от белка; белком смазать края теста и залепить пирожки так, чтобы получились треугольники.
- 6** Желток слегка взбить с 1 ч. л. холодной воды и смазать пирожки.
- 7** Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке 25 минут (до румяности).



ИНГРЕДИЕНТЫ:

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



6 порций



286 ккал



1 час



Чебуреки

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г муки
 200 г мясного фарша
 1 луковица
 500 мл растительного
 масла
 молотый черный перец
 соль



6
порций



279
ккал



1
час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Муку просеять на стол с 0,5 ч. л. соли, сделать в центре углубление, влить 150 мл воды, замесить эластичное тесто, скатать в шар, обернуть пищевой пленкой, оставить на 30 минут.
- 2 Лук нарезать мелкими кубиками, слегка помять, чтобы дал сок.
- 3 Фарш посолить, поперчить, добавить лук, влить немного воды, хорошо перемешать.
- 4 Тесто разделить на равные части, скатать каждую в шарик, чуть присыпать мукой.
- 5 Каждый шарик раскатать в тонкий круг, выложить на половину 1 ст. л. фарша, накрыть второй половиной, слегка придавить (чтобы внутри не осталось воздуха), тщательно защипить края.
- 6 В глубоком сотейнике хорошо разогреть масло, жарить чебуреки с двух сторон до золотистого цвета.



калорийность указана на 100 г продукта

Пеновани (грузинские слойки)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

250 г дрожжевого слоеного теста

1 яйцо

300 г сулугуни

1 стакан молока

30 г сливочного масла



4 порции



281 ккал



50 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Сыр натереть на терке, добавить яйцо, 15 г сливочного масла, перемешать.

2 Тесто тонко раскатать, разрезать на 4 квадрата.

3 Разложить начинку по квадратам, скрепить противоположные концы в виде конверта.

4 Выпекать в разогретой до 220 градусов духовке 20-25 минут.

5 Готовые пеновани смазать растопленным маслом.



Сосиски в тесте «Мумия»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г готового слоеного теста

12 сосисок

1 яйцо



12 порций



301 ккал



30 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Тесто раскатать, нарезать полосками.

2 Завернуть в тесто сосиски, хорошо запечатать концы.

3 Выложить сосиски в тесте на противень, выстланный бумагой для выпечки, смазать яйцом.

4 Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке до золотистого цвета (~10 минут).

5 «Глаза» можно сделать при помощи зубочистки, окунув ее в майонез.





ВСЕ СКАНВОРДЫ
В ПРОДАЖЕ!
СПРАШИВАЙТЕ
В КИОСКАХ,
СУПЕРМАРКЕТАХ
И ПОЧТОВЫХ
ОТДЕЛЕНИЯХ

Реклама

ЗАКАЗЫВАЙТЕ НЕ ВЫХОДЯ ИЗ ДОМА НА САЙТАХ:

OZON

ozon.ru¹

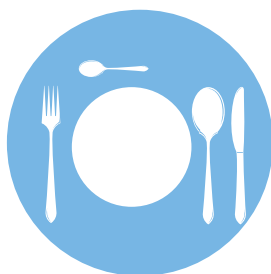
WILDBERRIES

wildberries.ru²

На сайте маркетплейса наберите в поисковой строке полное наименование:

журнал 100 САМУРАЕВ, журнал Наш сканворд или Сканворды Наш размер

¹ ООО «Интернет решения». 123112, г. Москва, Пресненская наб., д. 10, эт. 41, пом. I, комн. 6. ОГРН 1027739244741. ² ООО «Вайлдберриз». 142181, МО, г. Подольск, д. Коледино, территория Индустриальный парк «Коледино», д. 6, стр. 1. ОГРН 1067746062449



БУЛОЧКИ, ПЛЮШКИ, ПОНЧИКИ, ВАТРУШКИ

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

Мелкая пышная выпечка – разнообразные булочки, плюшки и т.п. – это и прекрасный завтрак, и отличный перекус, и чудесная альтернатива скучным бутербродам к чаю. Редкий человек откажется от теплой, ароматной, с пылу с жару булочки или плюшки.

Каждая бабушка с радостью накормит не только внуков, но и всех их знакомых своими фирменными плюшками или ватрушками.



Синнабоны

ИНГРЕДИЕНТЫ:

450 г муки
100 мл молока
6 г сухих дрожжей
1 яйцо
100 г сливочного масла
50 г сливочного сыра
100 г сахара
1 ч. л. ванильного сахара
50 г сахарной пудры
10 г корицы
соль

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 В теплом молоке (оставить 0,5 ст. л. для глазури) аккуратно развести дрожжи и 1 ст. л. сахара, оставить на 15 минут.
- 2 Яйцо взбить с оставшимся сахаром, добавить 30 г размягченного масла, тщательно перемешать.
- 3 В яично-масляную смесь влить молоко с дрожжами, перемешать, всыпать просеянную муку с солью, замесить тесто (тесто необходимо месить до тех пор, пока оно не перестанет липнуть к рукам), накрыть емкость с тестом полотенцем и поставить в теплое место на 1,5 часа для расстойки.
- 4 Поднявшееся тесто обмять, раскатать в прямоугольный пласт, смазать сливочным маслом, посыпать сахаром (включая ванильный) и корицей, свернуть в плотный рулет, нарезать острым ножом на небольшие рулетки.
- 5 Рулетки выложить на противень и оставить на 30 минут для расстойки.
- 6 Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке ~25 минут.
- 7 Сливочный сыр смешать с сахарной пудрой и оставшимся молоком, смазать горячие синнабоны.



6 порций



357 ккал



2 часа
50 минут



Коломбо (итальянские булочки)

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Дрожжи и 1 ч. л. сахара развести в 1 стакане теплой воды, оставить на 15-20 минут.
- 2** Всыпать 350 г муки, влить 2 стакана теплой воды, тщательно перемешать, поставить в теплое место на 1,5-2 часа.
- 3** Растопить 150 г сливочного масла.
- 4** Сахар растворить в 100 мл теплой воды.
- 5** Отделить желтки от белков у 4 яиц, желтки и 1 целое яйцо взбить.
- 6** В глубокую миску высыпать оставшуюся муку, ванильный сахар и соль, перемешать.
- 7** Добавить в мучную смесь взбитые яйца, растопленное масло, сахарный сироп, тщательно перемешать, добавить подошедшую опару, замесить однородное тесто.
- 8** Цукаты и изюм обвалять в муке, добавить в тесто, перемешать.
- 9** Форму для выпечки смазать 1 ч. л. сливочного масла, обсыпать мукой, лишнюю муку стряхнуть.
- 10** Выложить тесто в форму (тесто должно занимать не более трети ее объема), накрыть теплым полотенцем, поставить в теплое место на 1 час.
- 11** Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке 35-40 минут.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

750 г + 1 ст. л. муки
20 г сухих дрожжей
150 г + 1 ч. л. сливочного масла
5 яиц
120 г сахара
пакетик ванильного сахара
100 г изюма
100 г цукатов
соль



6 порций



292 ккал



3 часа
40 минут

Пряглы по-старорусски

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г муки
400 мл молока
2 яйца
60 г сахара
20 г дрожжей
растительное масло
соль



4
порции



240
ккал



1 час
40 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

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



калорийность указана на 100 г продукта

Болгарская королевская ватрушка

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста:

2 стакана муки
0,5 стакана сахара
150 г сливочного масла
1 яйцо
0,5 ч. л. разрыхлителя

Для начинки:

360 г творога
50 г сахара
1 яйцо



6 порций



314 кКал



1 час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Холодное масло нарезать небольшими кубиками, растереть с мукой в крошку.
- 2 Добавить сахар, разрыхлитель, яйцо, перемешать.
- 3 Смешать все ингредиенты для начинки.
- 4 Тесто разделить на две части: половину выложить в форму для запекания, на нем распределить начинку, сверху выложить оставшееся тесто.
- 5 Выпекать в разогретой до 200-220 градусов духовке 20 минут.



Жаворонки

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 стакан муки
разрыхлитель теста
2 ст. л. сахара (или меда)
3 ст. л. растительного масла
соль
изюм



4 порции



274 кКал



1 час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 В 4 ст. л. горячей воды развести сахар, масло и соль.
- 2 Постепенно добавляя муку, замесить крутое тесто (не менее 15 минут), добавить разрыхлитель.
- 3 Раскатать тесто в колбаску, нарезать на небольшие куски, из каждого слепить «жаворонка» с глазами из изюма.
- 4 Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке 20 минут.



Ватрушка с начинкой из лука



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста:

- 2,5 стакана муки
- 2,5 ч. л. сухих дрожжей
- 20 г сахара
- 1 яйцо
- 1 стакан молока
- 2 ст. л. растительного масла
- 0,5 ч. л. соли
- 1 яйцо для смазки

Для начинки:

- 300 г лука
- 50 г тертого сыра
- 3 ст. л. растительного масла
- 2 ст. л. жирной сметаны
- 0,5 ч. л. сахара
- специи
- соль



12 порций



269 ккал



3 часа

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Приготовить опару: дрожжи и сахар растворить в половине стакана теплого молока, добавить 1 ст. л. муки, перемешать, поставить в теплое место на 15 минут.
- 2** В оставшемся молоке слегка взбить яйцо, добавить соль и растительное масло, перемешать.
- 3** Опару и яичную смесь влить в просеянную муку, замесить эластичное тесто, скатать в шар, переложить в глубокую посуду, накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 1,5 часа.
- 4** Лук нарезать четвертькольцами, обжарить на растительном масле до прозрачности, посыпать сахаром, посолить и жарить до карамельного цвета.
- 5** В готовый лук добавить сметану и специи, хорошо перемешать.
- 6** Подошедшее тесто обмять, разделить на 12 равных частей, каждую сформировать в лепешку, выложить на устланный пекарской бумагой противень, накрыть полотенцем и дать расстояться 20-30 минут.
- 7** Сделать в лепешках углубление по центру, разложить начинку, посыпать тертым сыром.
- 8** Яйцо взбить до однородности, смазать края ватрушек.
- 9** Выпекать в разогретой до 180-190 градусов духовке 20-25 минут.



Английские булочки с сухофруктами

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Сухофрукты замочить на 10 минут в кипятке, слить воду, обсушить и мелко нарезать.
- 2 Просеянную муку растереть с размягченным сливочным маслом, добавить дрожжи, сахар, соль, специи и сухофрукты.
- 3 Взбить яйца с теплым молоком, добавить к мучной смеси и замесить тесто.
- 4 Готовое тесто скатать в шар, накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 1 час.
- 5 Из подошедшего теста скатать шарики диаметром 5 см, разложить на противне, слегка прижать и сделать сверху острым ножом крестообразные надрезы. Противень с булочками накрыть полотенцем и оставить на 50 минут.
- 6 Выпекать булочки в разогретой до 200 градусов духовке 20 минут.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

600 г муки
2 яйца
50 г сахара
7 г сухих дрожжей
1,5 стакана молока
80 г сливочного масла
200 г сухофруктов
1 ч. л. молотой корицы
0,5 ч. л. молотого мускатного ореха
соль



6 порций



292 ккал



3 часа
40 минут



Плюшки с сахаром

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 400 г муки
- 1 стакан молока
- 80 г сливочного масла
- 100 г сахара
- 2 яйца
- 7 г сухих дрожжей
- растительное масло
- соль



12 порций



316 ккал



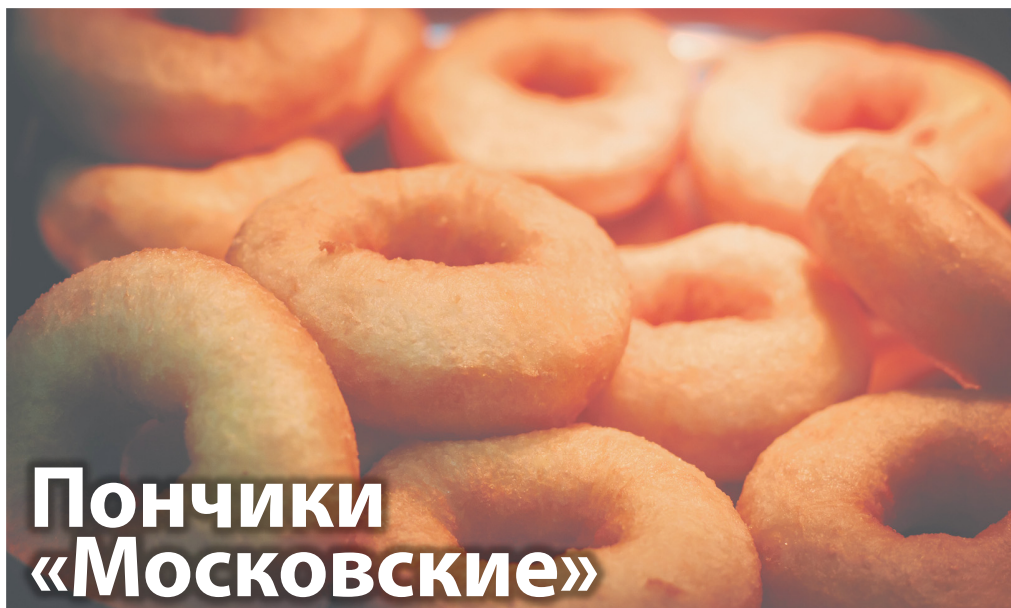
2 часа
20 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Дрожжи, 200 г муки и 80 г сахара развести в теплом молоке, добавить 1 яйцо (комнатной температуры), размягченное сливочное масло, соль; все хорошо перемешать.
- 2** Всыпать оставшуюся муку (предварительно просеять), замесить однородное тесто, накрыть миску с тестом полотенцем, оставить в теплом месте на 1,5 часа.
- 3** Тесто выложить на припыленную мукой поверхность, разделить на 12 одинаковых частей.
- 4** Каждую часть раскатать в круг, смазать растительным маслом, посыпать сахаром, свернуть в рулет, сложить пополам, сделать надрез и вывернуть (должны получиться заготовки в виде сердечек).
- 5** Выложить плюшки на противень, накрыть полотенцем, оставить в теплом месте на 15-20 минут для расстойки, смазать взбитым яйцом.
- 6** Выпекать в разогретой до 220 градусов духовке 13-17 минут (до румяности).



калорийность указана на 100 г продукта



Пончики «Московские»

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Дрожжи и сахар развести в 300 мл теплой воды, оставить на 10 минут.
- 2 Добавить просеянную муку, яйцо, 1 ст. л. растительного масла, замесить однородное тесто, затянуть посуду с тестом пищевой пленкой, оставить в теплом месте для расстойки на 2-3 часа, после чего слегка обмять и дать подойти еще раз.
- 3 Подошедшее 2 раза тесто раскатать, вырезать круглые пончики с помощью двух форм разного диаметра.
- 4 Жарить пончики в хорошо разогретом масле с двух сторон до румяности.
- 5 Готовые пончики посыпать сахарной пудрой.

СОВЕТ

Готовые пончики сразу после жарки необходимо сначала выкладывать на бумажные полотенца – для удаления лишнего жира.



ИНГРЕДИЕНТЫ:

550 г муки
1 яйцо
16 г свежих дрожжей
70 г сахара
1 л + 1 ст. л. растительного масла (для фритюра)
5 г соли
сахарная пудра



8 порций



371 ккал



4 часа

ДОМАШНИЙ ПОВАР^{СВ}

КУХНИ НАРОДОВ МИРА

Азиатская кухня



Реклама. 12+

НОМЕР БОГАТО ИЛЛЮСТРИРОВАН. ПРЕДСТАВЛЕНЫ ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ!

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

СПРАШИВАЙТЕ В КИОСКАХ, СУПЕРМАРКЕТАХ И ПОЧТОВЫХ ОТДЕЛЕНИЯХ

ЗАКАЗЫВАЙТЕ НЕ ВЫХОДЯ ИЗ ДОМА НА САЙТАХ:

OZON

ozon.ru¹

WILDBERRIES

wildberries.ru²

На сайте маркетплейса наберите в поисковой строке полное наименование: Журнал Домашний повар Кухни народов мира

¹ 000 «Интернет решения». 123112, г. Москва, Пресненская наб., д. 10, эт. 41, пом. I, комн. 6. ОГРН 1027739244741.

² 000 «Вайлдберриз». 142181, МО, г. Подольск, д. Коледино, территория Индустриальный парк «Коледино», д. 6, стр.1. ОГРН 1067746062449



КЕКСЫ, МАФФИНЫ, КУЛИЧИ, ПУДИНГИ

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

Выпечка, которая может храниться не один день, пригодится и в будни, и в праздники. Кексы, маффины, пудинги, куличи можно не только поставить на праздничный стол, но и взять с собой в дорогу, на работу, дать детям в школу. Кексы и куличи хороши еще и тем, что их можно испечь заранее, за два-три дня до праздника, что значительно экономит и время, и силы хозяйки дома. Кроме того, с этой выпечкой можно экспериментировать, добавляя разнообразные вкусофрукты, орехи, цукаты и т.п.



Пудинг из черствой булки

ИНГРЕДИЕНТЫ:

12 ломтиков черствой белой булки (без корки)

3 яблока

1 лимон

1 апельсин

горсть изюма

80 г коричневого сахара

150 г сливочного масла



4 порции



148 ккал



1 час
10 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Масло растопить.

2 С лимона и апельсина снять цедру на мелкой терке, из апельсина и половины лимона выжать сок, оба сока смешать.

3 Яблоки очистить, вырезать жесткую сердцевину, нарезать тонкими ломтиками.

4 Форму для запекания смазать маслом.

5 Смазать маслом несколько ломтиков булки, выложить дно и стенки формы.

6 Выложить слой яблок, посыпать цедрой, изюмом и сахаром, сбрызнуть цитрусовым соком, сверху положить ломтики булки, смазанные маслом; повторить слои до верха формы, последним слоем выложить ломтики булки, смазать их маслом и посыпать сахаром.

7 Запекать в разогретой до 180 градусов духовке 45-50 минут.



калорийность указана на 100 г продукта



Пудинг из ванильных сухарей

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Сухари разломать, залить горячим молоком и оставить на 20 минут, изюм залить горячей водой на 15 минут.
- 2** Отделить желтки от белков, белки взбить в крепкую пену.
- 3** Желтки растереть с сахаром, смешать с размокшими сухарями, добавить изюм и размягченное масло, хорошо перемешать; ввести взбитые белки.
- 4** Готовую массу выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму с отверстием посередине.
- 5** Выпекать в разогретой до 160-170 градусов духовке 30-40 минут (готовый пудинг должен подняться примерно на треть и отставать от формы); подавать горячим.



ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г ванильных сухарей
500 мл молока
0,5 стакана сахара
3 яйца
100 г сливочного масла
150 г изюма



4 порции



156 кКал



1 час
10 минут



Панеттоне (итальянский рождественский кекс)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

450 г муки

4 яйца

180 г сливочного масла

120 г сахара

1 ч. л. ванильного сахара

8 г сухих дрожжей

120 мл молока

1 лимон

50 г орехов

90 г цукатов

140 г изюма

соль

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Молоко нагреть до 38 градусов, растворить в нем 1 ст. л. сахара и дрожжи, оставить на 15 минут в теплом месте.

2 С лимона снять на мелкой терке цедру (понадобится 1 ч. л.).

3 Муку просеять, добавить оставшийся сахар (включая ванильный), лимонную цедру, перемешать.

4 Влить молоко с подошедшими дрожжами, добавить щепотку соли, яйца, замесить тесто.

5 Растопить и немного остудить 120 г масла, влить в готовое тесто, еще раз вымесить его, переложить в глубокую миску и поставить в теплое место на расстойку (1 час).

6 В подошедшее тесто добавить изюм, цукаты и орехи, перемешать и поставить расстаиваться еще на 30-40 минут.

7 Подошедшее тесто обмять, сформировать шар, выложить его в смазанную маслом форму и оставить в теплом месте еще на 30 минут.

8 Растопить оставшееся масло, смазать подошедшее тесто сверху.

9 Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке примерно 1,5 часа.



6
порций



324
ккал



4
часа



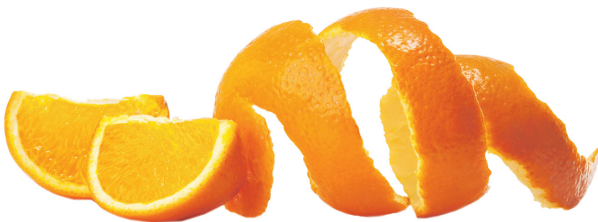
Порционные йоркширские пудинги

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Яйцо взбить с солью в половине молока, добавить муку, размешать до однородности, влить оставшееся молоко, перемешать.
- 2 Готовому тесту дать постоять 30 минут.
- 3 Формочки для мафинов смазать маслом, разложить тесто, заполняя не более половины формочки.
- 4 Выпекать в разогретой до 200 градусов духовке 20-25 минут.
- 5 Снять с апельсина цедру с помощью мелкой терки, выжать сок.
- 6 Соединить творожный сыр, апельсиновую цедру, сок и сахарную пудру, перемешать до однородности.
- 7 Полученной смесью заполнить ямки, которые образуются на готовых пудингах.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

160 г муки
200 мл молока
1 яйцо
25 г сливочного масла
100 г творожного сыра
1 апельсин
1 ст. л. сахарной пудры
соль





Банановые маффины

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 переспелых банана
130 г муки
140 г сахара
10 г ванильного сахара
1 ч. л. разрыхлителя
1 яйцо

100 мл молока
50 г сливочного масла

Для крема:

50 г сахарной пудры
500 мл сливок
для взбивания
1 ч. л. ванильного сахара

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 В одной миске смешать все сухие ингредиенты: муку, сахар, ванильный сахар, разрыхлитель.
- 2 В другой миске смешать все «мокрые» ингредиенты: размятый вилкой банан, яйцо, молоко, масло.
- 3 Соединить содержимое мисок в одной, тщательно вымешать, заполнить формочки для капкейков (или кексов) на две трети.
- 4 Выпекать в предварительно разогретой до 180 градусов духовке 20-25 минут.
- 5 Взбить сливки с сахарной пудрой и ванильным сахаром до состояния крема и украсить остывшие капкейки с помощью кондитерского шприца.

СОВЕТ

Все ингредиенты должны быть комнатной температуры.



калорийность указана на 100 г продукта



6 порций



311 ккал



1 час

Кекс «Столичный»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 стакан муки
1 стакан сахара
120 г сливочного масла
40 г сметаны
2 яйца
1 ч. л. разрыхлителя теста
100 г изюма
30 г сахарной пудры



6 порций



324 кКал



50 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Изюм залить кипятком на 20 минут, после чего воду слить, изюм отжать.
- 2 Масло взбить с яйцами, сметаной и сахаром (все ингредиенты должны быть комнатной температуры).
- 3 Добавить в масляную смесь изюм, перемешать, постоянно перемешивая, всыпать небольшими порциями муку, смешанную с разрыхлителем.
- 4 Выложить тесто в форму.
- 5 Выпекать в разогретой до 200 градусов духовке до готовности (25-30 минут).
- 6 Готовому кексу дать остыть, извлечь его из формы, посыпать сахарной пудрой.



Кекс с сухофруктами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г муки
4 яйца
200 г сливочного масла
100 г сахара
пакетик разрыхлителя
300 г разных сухофруктов (изюм, курага, чернослив, сушеная вишня)
60 г орехов



6 порций



414 кКал



1 час 20 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Сухофрукты нарезать мелкими кубиками.
- 2 Масло взбить с сахаром добела, ввести, продолжая взбивать, по одному яйца, затем – просеянную муку с разрыхлителем.
- 3 Орехи порубить и добавить в тесто вместе с сухофруктами, аккуратно перемешать.
- 4 Форму смазать сливочным маслом, выложить тесто, разровнять лопаткой.
- 5 Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке 1 час, готовность проверить деревянной палочкой.



Классический пасхальный кулич

ИНГРЕДИЕНТЫ:

550 г муки
4 яйца
11 г сухих дрожжей
100 г сливочного масла
100 мл сливок 10 %
150 г сахара
пакетик ванильного сахара
соль
сахарная пудра (глазурь по желанию) для украшения

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Приготовить опару: развести дрожжи в 150 мл теплой воды, добавить 1 стакан муки, размешать, поставить в теплое место на 30–40 минут.
- 2 Яйца взбить с сахаром (включая ванильный) и солью до пышной пены, добавить сливки, растопленное масло комнатной температуры, перемешать.
- 3 В подошедшую опару аккуратно добавить яично-масляную смесь, хорошо перемешать, всыпать оставшуюся муку, тщательно замесить однородное эластичное тесто.
- 4 Когда тесто будет легко отставать от рук, положить его в чистую глубокую посуду, накрыть полотенцем и поставить в теплое место подниматься на 2 часа; через каждые 40 минут тесто нужно обминать.
- 5 Готовое тесто разложить по формам, заполняя их не более чем на половину, и оставить расстояться еще раз на 20–30 минут.
- 6 Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке до готовности (время зависит от размера форм; готовность кулича определяется с помощью деревянной палочки).
- 7 Готовый кулич остудить, вынуть из формы и посыпать сахарной пудрой или украсить глазурью.



6 порций



320 ккал



4 часа



Кулич низкокалорийный

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Отделить белки от желтков, желтки растереть с сахаром до бела.
- 2 Маргарин растопить в микроволновке (или на водяной бане), остудить и добавить в желтково-сахарную смесь, хорошо перемешать.
- 3 Полученную массу добавить в просеянную муку, туда же положить изюм, всыпать разрыхлитель, добавить молоко, замесить тесто.
- 4 Белки взбить со щепоткой соли до увеличения объема в три раза и аккуратно ввести в тесто, перемешивая снизу вверх.
- 5 Разложить тесто по смазанным растительным маслом и присыпанным мукой формам, выпекать в разогретой до 180 градусов духовке 40-50 минут.
- 6 Готовые куличи остудить, вынуть из форм и посыпать сахарной пудрой (или покрыть глазурью).



ИНГРЕДИЕНТЫ:

	500 г муки
	2 яйца
	2 стакана обезжиренного молока
	80 г маргарина
	1 ст. л. растительного масла
	180 г сахара
	пакетик разрыхлителя теста
	150 г изюма
	соль
	сахарная пудра (глазурь по желанию) для украшения



4
порции



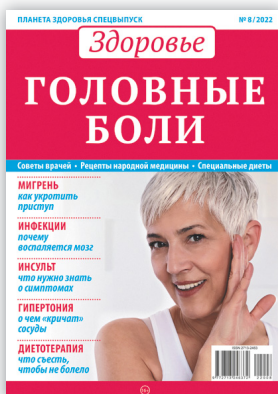
258
ккал



1 час
10 минут

СЕРИЯ СПЕЦИАЛЬНЫХ ВЫПУСКОВ ЖУРНАЛОВ О ЗДОРОВЬЕ

Серия специальных выпусков журналов о здоровье.
Справочники «Здоровье. Остеохондроз», «Здоровье. Головные боли» и «Здоровье. Гастрит и язва» — это настоящий кладезь самой актуальной и полезной информации о том, что волнует всех и каждого:



В НОВЫХ ВЫПУСКАХ ВЫ НАЙДЕТЕ:

- почему болит голова, если не поел;
- как правильно поднимать тяжести и вставать с постели, если ноет спина;
- правда ли, что любовь к апельсинам может стать причиной гастрита;
- как справиться с приступом гастрита, мигрени, люмбаго и при этом не навредить себе;
- на какие симптомы нужно обращать внимание и не игнорировать обращение к врачу;
- диетотерапия головных болей, проблем с позвоночником и заболеваний желудка + рецепты блюд на каждый день;
- проверенные рецепты народной медицины.

ЗАКАЗЫВАЙТЕ НЕ ВЫХОДЯ ИЗ ДОМА НА САЙТАХ:

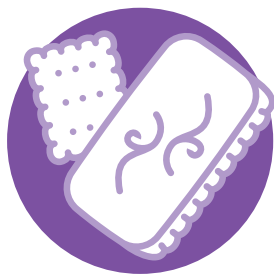
OZON **WILDBERRIES**
ozon.ru¹ и wildberries.ru²

На сайте маркетплейса наберите в поисковой строке полное наименование журнала:
ПЛАНЕТА ЗДОРОВЬЯ спецвыпуск

¹ ООО «Интернет решения». 123112, г. Москва, Пресненская наб., д. 10, эт. 41, пом. I, комн. 6. ОГРН 1027739244741.

² ООО «Вайлдберриз». 142181, МО, г. Подольск, д. Коледино, территория Индустриальный парк «Коледино», д. 6, стр. 1. ОГРН 1067746062449

**В ПРОДАЖЕ С 11 НОЯБРЯ! СПРАШИВАЙТЕ В КИОСКАХ,
СУПЕРМАРКЕТАХ И ПОЧТОВЫХ ОТДЕЛЕНИЯХ**



ПЕЧЕНЬЕ И ПРЯНИКИ

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

Пряники и печенье уместны всегда. Их можно подать к чаю за семейным столом, повесить на елку в качестве украшения или упаковать в красивую коробочку и преподнести гостям в качестве милого сюрприза. Готовить печенье настолько просто, что с этим справится даже ребенок. Поэтому настоятельно советуем привлекать к процессу юных кулинаров. Малыши с удовольствием помогут вам вырезать забавные фигурки из теста или продергивать ленточки в печенье для новогодней елки.

Египетское печенье с финиками

ИНГРЕДИЕНТЫ:

240 г муки
100 г сливочного масла
1 апельсин
50 г фиников
(без косточек)
50 г орехов
1,5 ст. л. меда
щепотка корицы
20 г сахарной пудры



6
порций



347
ккал



1
час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Финики мелко порезать, орехи мелко нарубить (или смолоть в блендере), выжать сок из апельсина.

2 В миске смешать до однородности финики, орехи, мед, корицу, 2 ст. л. растопленного сливочного масла.

3 Муку высыпать горкой на стол, сделать в центре углубление, влить в него оставшееся масло, растереть руками до состояния крошки.

4 Постепенно влить апельсиновый сок, замесить гладкое тесто.

5 Отщипывать от теста кусочки размером с грецкий орех, скатывать в шарики, которые затем надо раскатать в кружки; в центр каждого кружка положить 0,5 ч. л. начинки и снова сформировать шарик.

6 Готовые шарики выложить на противень, устланный бумагой для выпечки.

7 Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке ~30 минут.

8 Готовому печенью дать остыть и посыпать его сахарной пудрой.





Печенье «Зайчики»

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Отделить желтки от белков.
- 2 С апельсина снять цедру на мелкой терке, выжать немного сока.
- 3 Масло взбить с сахаром добела, добавить желтки, апельсиновую цедру, апельсиновый сок, перемешать до однородности.
- 4 Вишню обдать кипятком, разрезать каждую ягоду пополам, добавить в масляно-желтковую смесь, перемешать.
- 5 Муку просеять в готовую смесь вместе с корицей, замесить однородное эластичное тесто, затянуть миску с тестом пищевой пленкой, оставить на 30 минут при комнатной температуре.
- 6 Выложить тесто на присыпанный мукой стол, раскатать в тонкий (0,5 см) пласт, с помощью формы вырезать фигурки зайчиков, выложить их на противень, смазанный маслом; обмазать печенье слегка взбитым белком.
- 7 Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке 15 минут.



ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 стакан муки

2 яйца

120 г сахара

2 ст. л. размягченного
сливочного масла70 г сушеной вишни
(или изюма)

1 апельсин

корица

8
порций289
ккал1
час



Ншаблит (армянское печенье)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

150 г муки
300 г миндаля
150 г + 4 ст. л. сахара
1 яйцо
растительное масло



4
порции



317
ккал



50
минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Половину орехов измельчить.
- 2 В ковшике нагреть 150 мл воды, всыпать 150 г сахара, довести до кипения и полного растворения сахара, снять с огня, дать немного остыть, добавить измельченные орехи, перемешать.
- 3 Отделить белок от желтка.
- 4 Белок взбить в пышную пену, понемногу ввести сироп, полученную массу прогреть на малом огне 15 минут, постоянно помешивая и не доводя до кипения, снять с огня и остудить до комнатной температуры.
- 5 Ввести в полученную массу муку, замешивать тесто до однородности (~10 минут).
- 6 Противень смазать маслом и посыпать мукой.
- 7 Выкладывать тесто на противень в виде небольших лепешек, сформированных с помощью двух столовых ложек, в центр каждой слегка вдавить половинку ореха.
- 8 Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке 30 минут.
- 9 Сварить сироп: 4 ст. л. сахара залить 2 ст. л. воды, варить при постоянном помешивании до полного растворения сахара и загустения.
- 10 Остывшее печенье смазать сахарным сиропом.

Эйер кихелах (еврейское печенье)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г муки
2 яйца + 1 желток
2 ст. л. сахара
80 г сливочного масла
соль



6 порций



236 кКал



30 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Размягченное масло взбить с сахаром, добавить 2 яйца, щепотку соли, еще раз взбить.
- 2 Добавить муку, замесить однородное тесто.
- 3 Раскатать тесто в тонкий (4-5 мм) пласт, смазать желтком, разрезать на небольшие ромбики (4x5 см).
- 4 Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке до подрумянивания (5-7 минут).



Китайское кокосовое печенье

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 ст. л. (с горкой) муки
125 г кокосовой стружки
70 г сливочного масла
130 г сахарной пудры
4 белка



12 порций



349 кКал



30 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Растопить и остудить сливочное масло.
- 2 Смешать кокосовую стружку, муку и сахарную пудру.
- 3 Отделить желтки от белков.
- 4 Добавить в кокосовую смесь белки и масло, перемешать.
- 5 Положить на противень силиконовый коврик, выложить тесто чайной ложкой.
- 6 Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке 7-8 минут до нежно-золотистого цвета.





Сиенский пирог-пряник

ИНГРЕДИЕНТЫ:

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



6
порций



435
ккал



1
час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

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



калорийность указана на 100 г продукта



Меломакарона (греческое печенье)

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 С апельсина снять цедру, выжать сок.
- 2 Муку просеять вместе с разрыхлителем и содой.
- 3 Цедру и сок апельсина, корицу, гвоздику, 120 г сахара и оливковое масло соединить в глубокой миске, перемешать.
- 4 Понемногу, но быстро ввести муку и замесить пышное тесто.
- 5 От теста отщипывать небольшие кусочки, формировать из них «яйца» размером с грецкий орех и выкладывать на застеленный пекарской бумагой противень.
- 6 Выпекать в разогретой до 160 градусов духовке 20-25 минут.
- 7 Орехи измельчить.
- 8 Сварить сироп: довести до кипения 250 мл воды, всыпать оставшийся сахар, добавить мед и лимонный сок, варить, медленно помешивая, на среднем огне 7-9 минут.
- 9 Готовое печенье окунать на несколько секунд в сироп и выкладывать горкой на блюдо, пересыпая грецкими орехами.



ИНГРЕДИЕНТЫ:

550 г муки
150 г грецких орехов
300 мл оливкового масла
330 г сахара
1 апельсин
1,5 ст. л. лимонного сока
100 г меда
1 ст. л. разрыхлителя
0,5 ч. л. соды
0,5 ч. л. корицы
щепотка молотой гвоздики



6 порций



487 ккал



1 час



Имбирные пряники-человечки

ИНГРЕДИЕНТЫ:

4,5 стакана муки

250 г меда

250 г сахара

1 ч. л. молотого имбиря

1 ч. л. разрыхлителя

соль

щепотка молотой корицы

щепотка гвоздики

щепотка кардамона

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Мед и сахар залить 1 стаканом воды и сварить, непрерывно помешивая, сироп; остудить, добавить специи.
- 2 В просеянную муку добавить разрыхлитель и соль.
- 3 Влить сироп в муку, замесить тесто, скатать его в шар, обернуть пищевой пленкой и убрать в холодильник на 2-3 суток.
- 4 Готовое тесто выложить на присыпанный мукой стол и раскатать в пласт толщиной 5 мм.
- 5 Специальными формочками в виде человечков вырезать из теста фигурки и разложить их на застеленном бумагой для выпечки противне.
- 6 Смазать фигурки водой и оставить на 10 минут.
- 7 Запекать в разогретой до 180 градусов духовке 15 минут.
- 8 Готовые пряники украсить глазурью из сахара.



калорийность указана на 100 г продукта



8
порций



356
ккал



40
минут

ДОРОГИЕ ЧИТАТЕЛИ, НЕ ПРОПУСТИТЕ ДЕКАДУ ПОДПИСКИ!

С 5 по 15 декабря «Почта России» проводит Всероссийскую декаду подписки на 1-е полугодие 2023 года. Успейте подписаться в этот период на журнал «ДОМАШНИЙ ПОВАР» **ПО ЛЬГОТНОЙ ЦЕНЕ!**

СКИДКА

8%

* От цены основной подписки на 1-е полугодие 2023 г.



Стоимость ПОДПИСКИ на журнал «ДОМАШНИЙ ПОВАР» на 1-е полугодие 2023 года

Срок подписки	Цена в основной период	ЦЕНА В ПЕРИОД с 5 по 15 декабря
на 2 месяца (за 1 номер)	43,20 руб. **	39,62 руб. **
4 месяца (за 2 номера)	86,40 руб. **	79,24 руб. **
6 месяцев (за 3 номера)	129,60 руб. **	118,86 руб. **

Темы журнала «ДОМАШНИЙ ПОВАР» в 1-м полугодии 2023 года***

№1/2023	Блины в будни и праздники
№2/2023	Котлеты, зразы, тефтели
№3/2023	Салаты в будни и праздники

Подписной индекс **P5927** в каталоге «Почта России»

ВНИМАНИЕ: подписку можно оформить на любые понравившиеся вам номера (для этого при оформлении подписки выберите соответствующие месяцы). ** Цены указаны по каталогу «Почта России» для жителей г. Москвы (с доставкой до почтового ящика). Цена может незначительно меняться в зависимости от региона доставки. Уточняйте стоимость подписки в отделениях связи и на сайте <https://podpiska.pochta.ru> ***Редакция имеет право изменить тему журнала

Оформить подписку до почтового ящика можно во всех почтовых отделениях

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

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

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



преимущества онлайн-подписки

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

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

- Выберите город, чтобы узнать цену на подписку для данного населенного пункта.
- Выберите журнал (по индексу – P5927 или названию – «ДОМАШНИЙ ПОВАР»).
- Выберите способ доставки.
- Введите данные получателя: адрес доставки, ФИО.
- Выберите период подписки.
- Пройдите простую процедуру регистрации, если оформляете подписку на сайте впервые, или авторизуйтесь на сайте.
- Оплатите заказ банковской картой.



ПОДПИСКА – ЭТО ЗАБОТА О СЕБЕ И СВОИХ БЛИЗКИХ!

Скидки до 62%

на лидеры продаж!

Количество ограничено!

Жакет жаккардовый «Синие розы»

Теплый и элегантный жакет из плотного шерстяного трикотажа жаккардовой вязки.

Материал: 40% шерсть, 60% акрил.
Длина: 73 см.
Россия.
Размеры: 46-48, 50-52, 54-56, 58-60, 62-64.
Спрашивайте



скидка 50% ~~3990~~ **1990** Р



Сумка «Шоколад»

Эта сумка разлетается мгновенно – она вечно заканчивается на пике продаж! Из кожи пэчворк, 2 больших отделения на молниях, 5 карманов снаружи, крепкие ручки и съемный ремень на плечо. А самое главное – снизу есть потайное отделение для зонта – это защитит ваши вещи от промокания.



Карман для зонта

Материал: кожа, ПВХ.
Размер: 31x24,5x10,5 см. КНР.
Лот 748 821

скидка 62% ~~3990~~ **1490** Р

Кепка вязаная

Необыкновенно теплая кепка рельефной вязки защитит от холода.

Материал: 60% шерсть, 40% акрил. Р-р: универсальный.
Россия.
Лот 128 0384



скидка 50%

~~3990~~ **1690** Р

Умный зонт

Зонт «наоборот» складывается мокрой стороной вовнутрь, а ваши вещи остаются сухими!

Материал: металл, полиэстер.
В сложенном виде 23,5 см.
Диаметр купола: 105 см. КНР.
Лот 155 0065



ТОЛЬКО при покупке сумки **295** Р



Звонок по России и с городского, и с мобильного **БЕСПЛАТНЫЙ.**

8-800-250-21-76

код заказа: **PM-22-376-СУМ**

Минимальная сумма заказа составляет 400 рублей без учета сервисного сбора. Сервисный сбор, стоимость доставки и пересылка перевода наложенным платежом оплачиваются дополнительно. Сервисный сбор составляет 99 руб. Стоимость почтовой доставки соответствует тарифам ФГУП «Почта России». Стоимость пересылки перевода наложенным платежом соответствует 2% от суммы перевода, но не менее 50 руб. Продавец: ООО «Мой Мир», ОГРН 1197746473451, адрес: РФ, 111024, г. Москва, вн. тер. г. муниципальный округ Лефортово, ул. 2-я Кабельная, д. 2, стр. 6, эт. 3, пом. 3, каб. 302. Товар, требующий сертификации, сертифицирован. Гарантийный срок и срок службы в данном товарном предложении не более 1 года (если не указан иной срок). Срок годности в данном предложении – не более 1 года (если не указан иной срок). Предложение действительно до 31.12.2022 г. при условии наличия товара на складе. Цена предложения действительна только при заказе по телефону и указании кода PM-22-376-СУМ. Реклама.