



Оля Мартынова

СЛАДКАЯ И СЫТНАЯ
Выпечка
СССР

РЕЦЕПТЫ НОСТАЛЬГИИ



Bylnyushka
СССР



Оля Мартынова

СЛАДКАЯ И СЫТНАЯ
Выпечка
СССР

РЕЦЕПТЫ НОСТАЛЬГИИ

хлеб*соль®

Москва
2024



Содержание

От автора 6

ПИРОГИ И ПИРОЖКИ

Вэрзэре 9

Кибинай 10

Кутабы 13

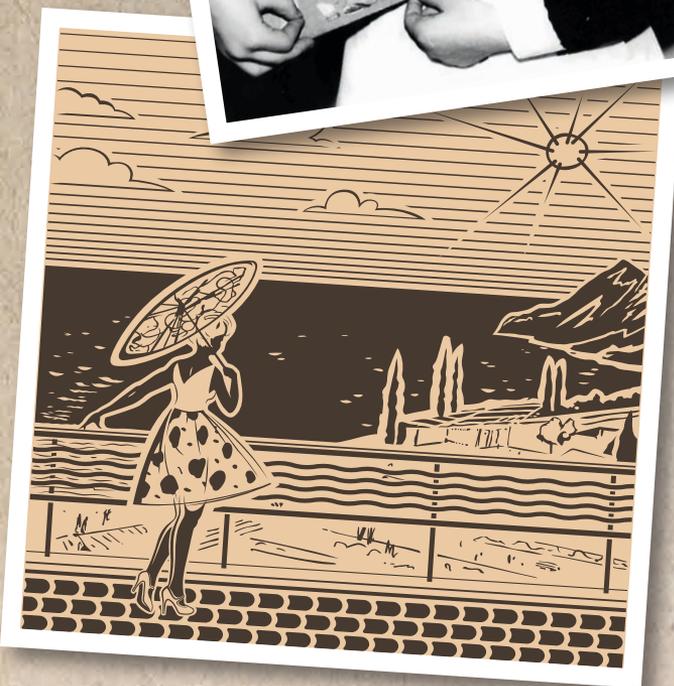
Курники 14

Самса 17

Фитчи 18

Чебуреки 21

Вертута 22



Гата.....	25
Пирог «Каракум».....	26
Пирог с квашеной капустой.....	29
Рукки киш.....	30
Ишлекли.....	33
Банор.....	34
Кулебяка.....	37
Магоньмайзите.....	39
Бабка нягрэ.....	43
Узбекский пирог с курагой.....	44
Медулис.....	47
Пахлава.....	48
Яблочный пирог по-белорусски.....	52

ХЛЕБ, БУЛОЧКИ И ЛЕПЕШКИ

Чурек.....	55
Шор гогал.....	56
Пампушки.....	59
Женгялов хац.....	60
Буркану плаценис.....	63
Бадамбура.....	64
Фатир.....	67
Катлама.....	68
Лаваш.....	71
Хачапури.....	72
Ленивые хачапури.....	75
Рупьмайзе.....	76
Панч.....	79
Бульвинис рагашис.....	80

ПЕЛЬМЕНИ, ВАРЕНИКИ И МАНТЫ

Вареники.....	83
Манты.....	84
Хинкали.....	87
Этли борек катакли.....	88

ПЕЧЕНЬЕ, ПИРОЖНЫЕ И ТОРТЫ

Шакарлама.....	91
Хрушчы.....	92
Гуши филь.....	95
Печенье «Грибочки».....	96
«Айгуль».....	99
Гогошь.....	100
Сочники.....	103
Чак-чак.....	104
Пирожные «Персики».....	107
Вастлакуккель.....	108
Жент.....	111
Песочное кольцо с арахисом.....	112
Баурсак.....	115
Тингинис.....	116
Канеели пальмик.....	119
Торт «Микадо».....	120
Медовик.....	123
Пляцок.....	124
Торт «Апшерон».....	127

БЛИНЫ, СЫРНИКИ И ДРУГОЕ

Львовский сырник.....	129
Чачоха.....	130
Панкукас.....	133
Коймак.....	134
Драники.....	137
Указатель.....	140

От автора

**Добры дзень, hos geldiniz, laipni ludzam. Добро пожаловать!
Именно так, на языках сразу нескольких народов,
я приветствую вас на страницах этой книги, которая станет
кулинарным путешествием по республикам бывшего СССР.**

Будучи родом из СССР, я всегда с радостью вспоминаю мое солнечное детство 80-х. Счастливые моменты хранятся в памяти дольше и крепче. Может быть, именно поэтому мне и кажется сейчас, что тогда, в советском детстве, все было намного красивее, ярче и вкуснее. Эти воспоминания стали первой искрой, зажегшей во мне огонь творчества. А поддержка близких сделала возможной работу над этим проектом. Большое вам спасибо, мои любимые!

Мне не удалось самой посетить все бывшие республики, но многие из собранных здесь рецептов мне знакомы не понаслышке, как и многим моим соотечественникам. И несмотря на то, что у каждой страны свои географические, климатические, культурные особенности, иногда эти границы настолько размыты, что сложно сказать, где именно было изобретено то или иное блюдо. Тем не менее у каждого из них сохранились свои национальные нюансы, которые были хорошо знакомы другим народам – ведь все жили вместе.

Рецепты, которые вы найдете в этой книге, отражают суть и разнообразие советской кухни. Эта кухня интересна тем, что даже из простых и незамысловатых продуктов можно приготовить вкусное

и сытное блюдо. Мне не забыть, как эти кулинарные приключения наполняли наше детство, и я хочу поведать вам, читателям, сколько удовольствия можно найти даже в самых простых блюдах. Традиция народа, сложившаяся веками, по-прежнему служит основой современной кухни, неиссякаемым источником для творчества в кулинарном искусстве. Национальная кухня в каждом уголке бывшего СССР развивалась на протяжении многих поколений, оставалась стабильной, сохраняла свои основополагающие черты и до сих пор считается важной частью культуры в уже отдельных государствах.

Многие представленные блюда очень похожи, но родом из разных стран. Сравните, например, пельмени, вареники, манты, хинкали. Или, скажем, лаваш и лепешки. Именно поэтому я не стремлюсь обозначить то или иное блюдо как исключительно русское, украинское, таджикское или казахское. Все это блюда из единой большой культурной области, которые развивались и формировали разновидности во всех этих странах. Я лишь выбрала свои любимые варианты рецептов и предлагаю вам найти собственные предпочтения после приготовления.

В этой книге вы найдете рецепты сладкой и соленой выпечки – тортов, пирогов, печенья, вареников, хлеба. Рецепты адаптированы так, чтобы их можно было легко приготовить дома в духовке, а на вкус они были бы такими же аутентичными, как если бы они были приготовлены по старинке в русской печи, кавказском и среднеазиатском тандыре или просто в пепле.

Для меня эта книга – символ взаимодействия пятнадцати культур, взаимного влияния и гармонии. Кулинария объединяет самых разных людей и приносит радость. Хорошая еда с национальным колоритом не знает границ!

Желаю приятного аппетита!



Тирози и пирошки



Вэрзэре

ПИРОЖКИ С БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТОЙ

НА 15 ШТУК

ТЕСТО:

500 г пшеничной муки
75 мл воды
75 мл растительного масла
½ ч. л. соли

НАЧИНКА:

650 г белокочанной капусты
1 луковица
1 большая морковь
соль, молотый черный перец, зелень

1 яичный желток для смазывания
растительное масло для жарки

- 1 Смешайте муку с маслом, водой и солью и замесите плотное тесто в течение 10 минут.
- 2 Нарезьте мелко лук и тонкой соломкой капусту, натрите морковь.
- 3 Обжарьте лук на сковороде в небольшом количестве масла до прозрачности. Теперь добавьте морковь и капусту и тушите под крышкой до готовности. В конце посолите, поперчите и посыпьте зеленью.
- 4 Разделите тесто на 15 равных частей и тонко раскатайте каждую.
- 5 На каждый кусок теста выложите по 1 столовой ложке начинки, сложите края теста с двух сторон и защипните.
- 6 Смажьте пирожки яичным желтком и запекайте в разогретой до 200 °С духовке около 20 минут.

Кибинай

ПИРОЖКИ С МЯСНОЙ НАЧИНКОЙ

НА 18 ШТУК

ТЕСТО:

350–400 г пшеничной муки
150 г холодного сливочного масла
120 г сметаны
2 яйца
щепотка соли
щепотка сахара

НАЧИНКА:

400 г мяса или фарша
(традиционно используется баранина,
но можно сделать и с курицей, и со свиной)
2–3 зубчика чеснока
1 большая луковица
соль и молотый черный перец
1 яйцо для смазывания

- 1 Масло нарежьте небольшими кусочками и смешайте с 350 г муки до образования мелкой крошки.
- 2 Яйца слегка взбейте вилкой с сахаром и солью, добавьте сметану и перемешайте. Постепенно добавляйте яичную смесь в мучную крошку и замесите мягкое, гладкое, нелипкое тесто. Если тесто продолжает прилипать, постепенно подсыпьте еще 50 г муки. Поместите тесто в холодильник на 30 минут.
- 3 Для начинки очень мелко нарежьте лук и чеснок, смешайте с некрупно нарезанным мясом, посолите и поперчите.
- 4 Разделите тесто на 18 частей. Каждый кусочек раскатайте, выложите по 1–2 столовые ложки мясной начинки и защипните края теста, можно сделать это художественно, например на манер вареников.
- 5 Смажьте каждый пирожок яйцом.
- 6 Выпекайте в предварительно разогретой до 200 °С духовке около 30–40 минут, пока пирожки не станут золотисто-коричневыми.

НА ЗАМЕТКУ

Национальное блюдо литовских караимов, популярное во всей Литве. Это пирожки в форме полумесяца с начинкой из баранины с луком, запеченные в духовке. В Литве караимы известны своей оригинальной кухней, большинство из них живет в Тракае, куда их перевез из Крыма великий князь литовский Витовт.





Кутабы

ПИРОЖКИ С МЯСОМ И ГРАНАТОМ

НА 10 ШТУК

ТЕСТО:

500 г пшеничной муки
(и немного для раскатки теста)
½ ч. л. соли
200 мл воды

НАЧИНКА:

500 г бараньего или говяжьего фарша
150 г мягкого сливочного масла (опционально)
1 большая луковица
1 гранат
1 ч. л. без горки соли
молотый черный перец

немного растопленного
сливочного масла для смазывания

- 1 Соедините ингредиенты для теста и замешивайте, пока тесто не перестанет липнуть к рукам. Дайте тесту отдохнуть под полотенцем 15 минут, а затем снова вымесите до эластичности. Тесто плотное, поэтому требует усердного и долгого замеса.
- 2 Сформируйте из теста 10 маленьких шариков и оставьте их под полотенцем примерно на 15 минут.
- 3 Для начинки пропустите лук через мясорубку (или измельчите в чаше блендера, или натрите на мелкой терке), извлеките зерна граната и смешайте все с фаршем. Посолите, поперчите по вкусу и хорошо перемешайте. Кутабы должны быть сочными, поэтому, если мясо нежирное, добавьте в фарш сливочное масло и пару столовых ложек воды, если этого будет недостаточно. Начинка должна быть негустой, мягкой, по консистенции даже немного напоминающей сметану.
- 4 Очень тонко, почти до прозрачности, раскатайте каждый шарик теста. На одну половину круга тонким слоем выложите 1½–2 столовые ложки начинки, затем накройте второй половиной и хорошо защипните края.
- 5 Кутабы обжарьте с двух сторон на сухой сковороде до румяно-золотистой корочки. Готовые кутабы смажьте растопленным сливочным маслом и подавайте теплыми.

НА ЗАМЕТКУ

Используйте любую начинку на ваш вкус: картофельную, тыквенную, сырную. Можно добавить в нее свежую зелень, например петрушку, укроп и зеленый лук.

Курники

ПИРОГИ С КУРИЦЕЙ

НА 15 ШТУК

ТЕСТО:

400 г или чуть больше пшеничной муки
250 г мягкого сливочного масла
200 г сметаны
щепотка соли
щепотка пищевой соды

НАЧИНКА:

600 г филе куриной грудки
3–4 средние картофелины
1 луковица
соль и молотый черный перец

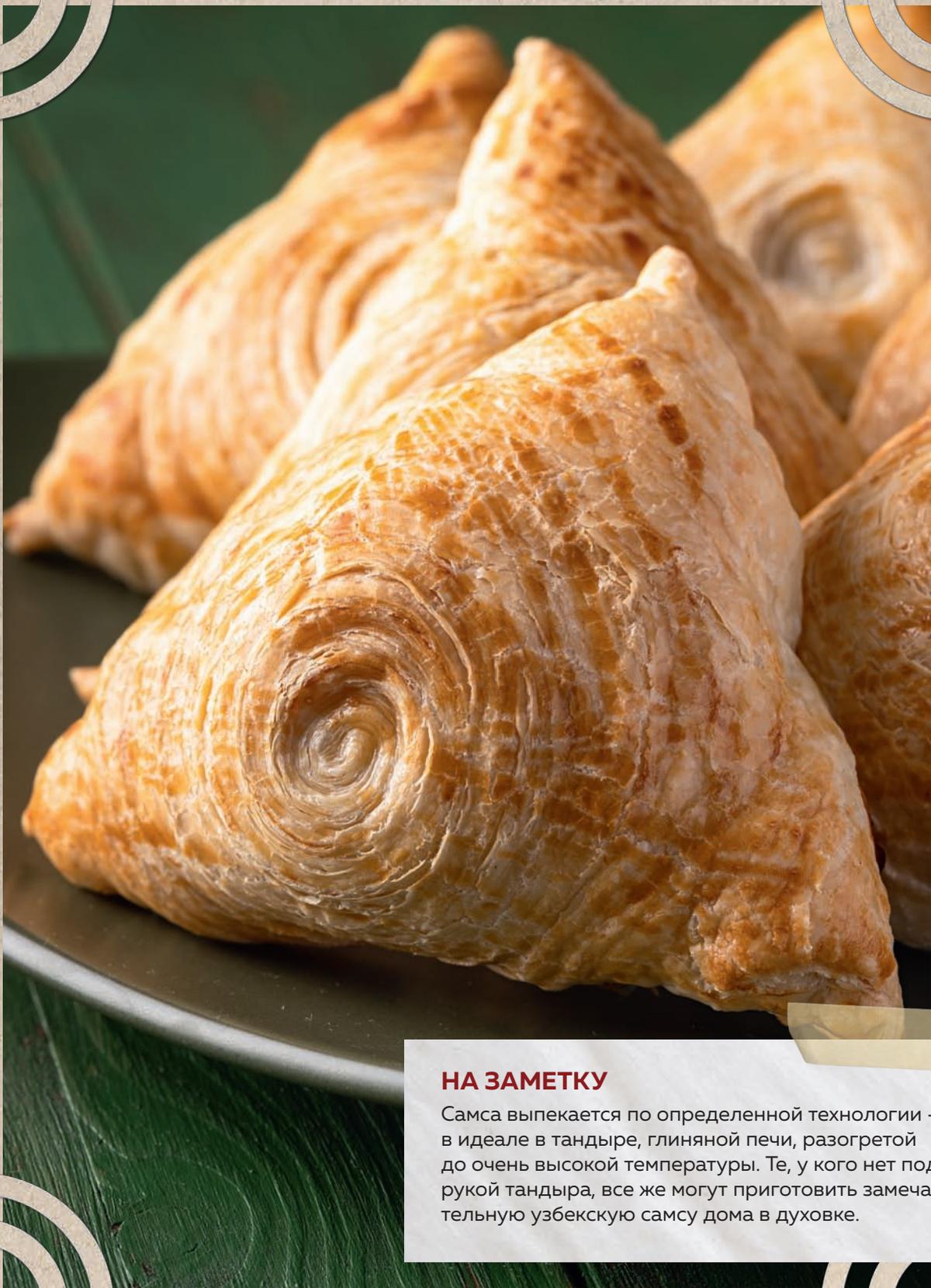
1 яйцо для смазывания

- 1 Для теста смешайте сметану с содой, солью и размяченным сливочным маслом.
- 2 Постепенно добавляйте муку, пока не получится эластичное и нелипкое тесто. Чтобы не переборщить с мукой, хорошо вымешивайте тесто между добавлениями. Готовому тесту дайте отдохнуть на столе 15 минут.
- 3 Для начинки нарежьте мелкими кубиками курицу, лук и картофель, хорошо перемешайте, посолите и поперчите.
- 4 Теперь разделите тесто на 15 кусочков размером с теннисный мяч и раскатайте каждый кусочек до толщины 5 мм.
- 5 На середину каждого куса теста выложите по 2 столовые ложки начинки и сложите края к центру в форме треугольника, защипните. В середине каждого треугольника оставьте небольшое отверстие для выхода пара.
- 6 Смажьте сформированные курники яйцом и выпекайте в разогретой до 220 °С духовке около 20–25 минут до румяной корочки.

НА ЗАМЕТКУ

Есть несколько версий происхождения слова «курник». Первая отсылает нас к самой начинке из курицы — главному ингредиенту блюда. По другой версии, курник произошел от глагола «куриться» из-за пара, который поднимается из отверстия в центре пирожка.





НА ЗАМЕТКУ

Самса выпекается по определенной технологии – в идеале в тандыре, глиняной печи, разогретой до очень высокой температуры. Те, у кого нет под рукой тандыра, все же могут приготовить замечательную узбекскую самсу дома в духовке.

Самса

СЛОЕННЫЙ ПИРОЖОК С КУРИЦЕЙ

ПРИМЕРНО НА 16 ШТУК

ТЕСТО:

1 кг пшеничной муки
250 мл горячей воды
100–150 г мягкого сливочного масла
50 г растопленного сливочного масла
1 яйцо
 $\frac{1}{2}$ ч. л. соли

НАЧИНКА:

600–700 г бараньего фарша или другого мелко нарубленного мяса
2 луковицы
тмин
соль и молотый черный перец

крахмал для раскатывания теста

1 яичный желток и 1–2 ст. л. молока для смазывания
черный тмин для посыпки

- 1 Разбейте яйцо, добавьте к нему растопленное сливочное масло, соль и горячую воду. Вода должна быть очень горячей для рук, но ни в коем случае не кипящей. Постепенно всыпьте просеянную муку, хорошо перемешивая тесто.
- 2 Выложите массу на посыпанный мукой стол и замесите крутое тесто в течение 10 минут. Оно должно получиться гладким и эластичным. Разделите тесто на три равные части и оставьте их накрытыми на столе примерно на 30–40 минут.
- 3 Для начинки в бараний фарш добавьте мелко нарезанный лук и тмин по вкусу, посолите и поперчите. Тщательно перемешайте.
- 4 Раскатайте каждый из трех кусков теста на присыпанном крахмалом столе в прямоугольнички толщиной 2 мм. Смажьте каждый слой теста размягченным сливочным маслом. Дайте маслу немного схватиться, а затем положите слои теста друг на друга. Сверните все в плотный рулет по длинной стороне и нарежьте этот рулет на кусочки толщиной 1,5 см.
- 5 Положите кусочки в морозилку на 10 минут, чтобы масло окончательно застыло.
- 6 Теперь тонко раскатайте каждый кусочек теста до толщины 3 мм, выложите по 1 столовой ложке начинки в середину и сформируйте треугольные пирожки.
- 7 Выложите самсу швом вниз на противень с бумагой для выпечки. Смажьте самсу смесью яичного желтка с молоком, посыпьте тмином и выпекайте в разогретой до 200 °С духовке около 20–25 минут.

Фитчи

ТУРКМЕНСКИЕ ПИРОЖКИ С ГОВЯДИНОЙ

НА 8 ШТУК

ТЕСТО:

400 г пшеничной муки
300 мл воды
2 ст. л. растительного масла
соль

НАЧИНКА:

300 г говяжьего фарша
200 г репчатого лука
150 мл воды
соль и молотый черный перец

8 формочек для тарталеток
+ масло для смазывания

- 1 Смешайте муку с солью, водой и маслом и замесите плотное тесто, на это уйдет около 10 минут. Дайте ему отдохнуть в течение 30 минут.
- 2 Для начинки мелко нарежьте лук, смешайте с говяжьим фаршем, влейте воду, посолите и поперчите. Тщательно перемешайте.
- 3 Разделите тесто на 4 равные части. Каждую четвертинку теста разделите еще на две части — $\frac{1}{3}$ и $\frac{2}{3}$. Большие кусочки теста раскатайте по размеру формочек.
- 4 Смажьте формочки маслом и присыпьте мукой. Выложите раскатанные кружки теста в формочки.
- 5 Равномерно распределите начинку по всем формочкам.
- 6 Раскатайте оставшиеся маленькие кусочки теста и накройте ими каждую формочку. Прижмите ею начинку и защипните края, лишнее тесто можно срезать. На каждой крышечке сделайте небольшие проколы ножом для выхода пара.
- 7 Смажьте получившиеся фитчи маслом и выпекайте в предварительно разогретой до 180 °С духовке около 30 минут.





Чебуреки

С МЯСНОЙ НАЧИНКОЙ

НА 15 ШТУК

ТЕСТО:

750 г пшеничной муки
250 мл воды
1 ст. л. растительного масла
1 ст. л. водки
1 ст. л. яичного желтка
½ ч. л. сахара
½ ч. л. соли

НАЧИНКА:

500 г говяжьего фарша
50 мл воды
1 большая луковица
соль и молотый черный перец

растительное масло для жарки

- 1 Для теста воду с сахаром и солью доведите до кипения. Влейте эту воду в миску с 250 г муки. Хорошо перемешайте смесь и дайте ей немного остыть. Добавьте яичный желток, водку и масло и вмешивайте оставшуюся муку, пока не сформируется плотное гладкое тесто.
- 2 Для начинки мелко нарежьте лук, добавьте его в фарш, влейте воду, посолите, поперчите и перемешайте.
- 3 Разделите тесто на 15 кусочков, скатайте их в шарики и тонко раскатайте каждый в кружок диаметром 22 см. Выложите по 1 столовой ложке начинки на половину каждого круга, распределите тонким слоем и накройте второй половиной круга. Хорошо прижмите края вилкой. Если края плохо прилипают, можно смазать внутреннюю часть теста водой или яичным белком.
- 4 Разогрейте сковороду с большим количеством масла и обжарьте чебуреки с двух сторон до золотистого цвета. Подавайте теплыми.

Вертута

УЛИТКА С ЯБЛОЧНОЙ НАЧИНКОЙ

НА 3 ШТУКИ

ТЕСТО:

280 г пшеничной муки
125 мл воды
2 ст. л. растительного масла
1 яйцо
щепотка соли

НАЧИНКА:

500 г яблок
100 г сахара
молотая корица
немного растительного масла
кунжут для посыпки

- 1 Для теста смешайте воду с маслом, яйцом и солью. Теперь постепенно добавляйте муку и замесите мягкое, но не липкое тесто, на это уйдет около 10 минут.
- 2 Накройте тесто и дайте ему отдохнуть 30–40 минут.
- 3 Для начинки нарежьте или натрите яблоки и немного обжарьте в кастрюле с сахаром, пока не выпарится жидкость. Приправьте корицей и дайте остыть.
- 4 Смажьте тесто небольшим количеством растительного масла и разрежьте на три равные части. Каждую часть раскатайте тонко, но так, чтобы середина теста осталась чуть толще краев.
- 5 Затем, начиная с середины, растяните тесто руками во все стороны, пока оно не станет прозрачным. Снова смажьте тесто растительным маслом и выложите $\frac{1}{3}$ начинки на более длинный край.
- 6 Скатайте тесто с начинкой в рулет, а затем скрутите рулет в улитку. Снова смажьте поверхность растительным маслом и посыпьте кунжутом. Повторите то же самое с оставшимися частями теста.
- 7 Выпекайте вертуту в разогретой до 190 °С духовке около 35 минут и подавайте теплой.





Гата

ВОСТОЧНАЯ СЛАДОСТЬ

ПРИМЕРНО НА 16 ШТУК

590 г пшеничной муки
270 г сахара
200 г холодного сливочного масла
125 мл кефира
80 г растопленного сливочного масла
½ ч. л. пищевой соды
щепотка соли

2 яичных желтка для смазывания

- 1 Смешайте 350 г муки с содой, солью и холодным маслом в крошку. Затем добавьте кефир и замесите тесто. Накройте полотенцем и поместите тесто в холодильник на 30–40 минут.
- 2 Перетрите сахар с растопленным, но не горячим сливочным маслом и оставшейся мукой в мелкую крошку.
- 3 Охлажденное тесто разрежьте на две равные части и каждую раскатайте в прямоугольник толщиной 2–3 мм. Каждый прямоугольник разрежьте на полоски шириной 2 см, сверху распределите сахарно-мучную крошку и сверните полоски в плотные рулетики.
- 4 Смажьте рулетики яичными желтками. Выпекайте в два этапа: сначала 10 минут при 200 °С, а затем еще 20 минут при 180 °С.

Тирог «Каракум»

ТАДЖИКСКИЙ ПИРОГ

ПРИМЕРНО НА 9 ПОРЦИЙ

200 г пшеничной муки
200 г мягкого сливочного масла
200 г сахара
1 яйцо
½ ч. л. пищевой соды
⅓ ч. л. соли
5 ст. л. или больше варенья или джема
(я использовала вишневое)

- 1 Взбейте размягченное масло вместе с сахаром. Затем добавьте яйцо и продолжайте взбивать до образования вязкой массы. Добавьте муку вместе с солью и содой и замесите мягкое тесто.
- 2 Уберите ¼ часть теста в морозильную камеру, остальное распределите по квадратной или прямоугольной форме (у меня была размером 22×22 см), а затем равномерно смажьте вареньем. При желании вы можете положить больше варенья или джема. Если варенье слишком жидкое, его можно слегка припудрить мукой.
- 3 Достаньте из морозилки ледяное тесто и натрите его над пирогом, равномерно распределяя по варенью.
- 4 Выпекайте пирог в предварительно разогретой до 180 °С духовке около 20–30 минут. Готовый пирог остудите и разрежьте на порционные квадратики такого размера, какого хотите.





Тирог с квашеной капустой

ТЕСТО:

450 г пшеничной муки
220 мл воды
7 г быстродействующих дрожжей
2 ст. л. рафинированного
подсолнечного масла
½ ч. л. соли

НАЧИНКА:

500 г квашеной капусты
200 мл сливок жирностью 33%
150 г сырокопченой ветчины,
нарезанной кубиками
150 г замороженной брусники
соль, молотый черный перец
3 яйца

1 яйцо для смазывания

- 1 Для теста смешайте муку с быстродействующими дрожжами и солью. Добавьте воду и масло и замесите гладкое однородное тесто.
- 2 Дайте тесту подняться в теплом месте в течение 1 часа.
- 3 Затем раскатайте $\frac{2}{3}$ теста на противне, застеленном пекарской бумагой. Из оставшегося теста сформируйте косы и тонкие жгуты для украшения.
- 4 Выложите на основу квашеную капусту и посыпьте ее мелко нарезанной ветчиной.
- 5 Взбейте охлажденные сливки с яйцами, солью и перцем. Затем приправьте солью и перцем и выложите на начинку.
- 6 Посыпьте сверху брусникой и используйте косы, чтобы выложить по периметру декоративный бортик, и жгуты для решетчатого узора.
- 7 Смажьте края пирога и сетку яйцом и выпекайте в предварительно разогретой до 200 °С духовке около 25–30 минут.

Рукки киш

РЖАНОЙ ПИРОГ СО ШПРОТАМИ

ТЕСТО:

140 г ржаной муки
100 г холодного сливочного масла
50 г пармезана или другого твердого сыра
2–3 ст. л. холодной воды
1 ч. л. сахара

НАЧИНКА:

200 г сливочного сыра с травами
100 г консервированных шпрот
3 яйца
½ луковицы
соль

- 1 Для теста смешайте муку с сахаром. Добавьте холодное сливочное масло небольшими кусочками и пармезан и измельчите все в мелкую крошку.
- 2 Добавьте 2–3 столовые ложки холодной воды и замесите тесто. Поместите тесто в холодильник на 30 минут.
- 3 Затем из $\frac{2}{3}$ теста раскатайте основу и выложите ее в форму для выпечки диаметром 18 см. Из остального теста сформируйте бортик высотой 3 см. Уберите форму вместе с тестом в холодильник.
- 4 Разогрейте духовку до 200 °С и выпекайте основу около 10 минут. В это время отварите 2 яйца вкрутую.
- 5 Для начинки 1 сырое яйцо хорошо перемешайте со сливочным сыром. Мелко нарежьте половину луковицы и перемешайте ее со сливочным сыром. Добавьте соль по вкусу.
- 6 Отваренные яйца остудите, очистите и разомните вилкой.
- 7 Выложите сырную смесь на предварительно испеченный корж, посыпьте вареными яйцами и распределите шпроты по пирогу как вам нравится. Снова поставьте в духовку примерно на 15 минут.





Шилекли

ТУРКМЕНСКИЙ ПИРОГ С МЯСОМ И ТЫКВОЙ

ТЕСТО:

500 г пшеничной муки
300 мл ледяной воды
200 г мягкого сливочного масла
1 яйцо
1 ч. л. уксуса 9%
½ ч. л. соли

НАЧИНКА:

500 г фарша из говядины или баранины
200 г тыквы
1 большая луковица
соль и молотый черный перец
1 яйцо для смазывания

- 1 Смешайте воду с уксусом, солью и яйцом. Введите муку и замесите эластичное, мягкое, нелипкое тесто.
- 2 Разделите тесто на две части и раскатайте каждую в пласт толщиной 3–5 мм.
- 3 Выложите половину мягкого масла на лист теста, накройте вторым листом и смажьте оставшимся маслом. Сформируйте из сложенных листов теста рулет, а из рулета — улитку.
- 4 Дайте тесту настояться под крышкой в холодильнике около двух часов. Затем снова тонко раскатайте тесто в большой прямоугольник.
- 5 Нарежьте тыкву кубиками со стороной 1 см, лук нарежьте мелко.
- 6 Слегка, не до готовности, обжарьте кусочки тыквы с мясным фаршем и луком. Посолите и поперчите.
- 7 Разрежьте тесто на два равных прямоугольника. Выложите один пласт в прямоугольную форму 30×18 см так, чтобы остались бортики, и распределите по нему начинку. Накройте сверху вторым пластом теста и слегка прижмите края к нижнему пласту, чтобы не осталось отверстий.
- 8 В завершение смажьте поверхность яйцом и выпекайте 30–35 минут в разогретой до 180 °С духовке.

Банор

ТАДЖИКСКИЙ ПИРОГ С ИНДЕЙКОЙ

НА 8 ПОРЦИЙ

ТЕСТО:

500 г пшеничной муки
300 мл ледяной воды
200 г мягкого сливочного масла
1 яйцо
1 ч. л. уксуса 9%
½ ч. л. соли

НАЧИНКА:

500 г фарша из индейки
1 большая луковица
соль и молотый черный перец
1 яйцо для смазывания
кунжут для посыпки

- 1 Смешайте воду с уксусом, солью и яйцом. Затем добавьте муку и замесите эластичное, мягкое, но не липкое тесто.
- 2 Разрежьте тесто на две части и раскатайте каждую часть в пласт толщиной 3–5 мм. Выложите половину мягкого масла на лист теста, накройте вторым листом и смажьте оставшимся маслом.
- 3 Сформируйте из теста рулет и уложите его в форме улитки. Затем накройте и оставьте в холодильнике на два часа.
- 4 Теперь разделите тесто на две равные части. Каждую часть очень тонко раскатайте в круг и обрежьте до размера формы диаметром 26 см. Выложите одну часть теста в качестве основы в форму.
- 5 Мелко нарежьте лук и смешайте его с фаршем, посолите и поперчите.
- 6 Разделите начинку на четыре части и каждую часть выложите треугольником на расстоянии друг от друга на основу из теста.
- 7 Накройте второй половиной теста. Защипните края и прижмите промежутки между порциями начинки, чтобы сформировать пирог из четырех треугольников. Сделайте на каждой четверти теста по три надреза острым ножом.
- 8 Смажьте пирог яйцом и посыпьте кунжутом.
- 9 Выпекайте в предварительно разогретой до 180 °С духовке около 40 минут.





Кулебяка

РУССКИЙ ПИРОГ С ЛОСОСЕМ

ТЕСТО ДЛЯ ПИРОГА:

700 г пшеничной муки
300 мл теплого молока
100 г сливочного масла
2 яйца
2 ч. л. сахара
42 г свежих дрожжей
1 ч. л. соли

БЛИНЫ:

250 г пшеничной муки
500 мл нежирного молока
3 яйца
3 ст. л. рафинированного
подсолнечного масла
+ немного для жарки
½ ч. л. без горки соли
щепотка сахара

НАЧИНКА:

375 мл овощного бульона
200 г длиннозерного риса
300 г филе лосося без кожи
200 г лесных грибов
или шампиньонов
4 яйца + 1 яйцо
для смазывания
1 пучок зеленого лука
сок 1 лимона
соль и молотый черный перец

- 1 Растворите сахар и дрожжи в теплом молоке, оставьте для активации дрожжей на 10 минут. Растопите сливочное масло и дайте ему остыть. Соедините молочно-дрожжевую смесь, масло, соль и яйца, затем добавьте муку и замесите гладкое тесто. Оставьте его подниматься в теплом месте на 1,5 часа под полотенцем, пока тесто не увеличится вдвое.
- 2 Пока тесто поднимается, приготовьте блинчики и начинку. Начнем с блинов. Яйца, сахар и соль слегка взбейте вместе, чтобы растворились соль и сахар, затем постепенно добавляйте половину молока. Небольшими порциями всыпьте муку, каждый раз хорошо ее вмешивая. После финальной порции добавьте оставшееся молоко и растительное масло. Дайте тесту отдохнуть 15 минут.
- 3 Выпекайте блинчики на хорошо разогретой сковороде, смазав ее растительным маслом перед первым блином.
- 4 Приготовьте начинку. Отварите рис в подсоленном овощном бульоне до готовности, дайте остыть и смешайте с мелко нарезанным зеленым луком. Сварите вкрутую 4 яйца и охладите в ледяной воде. Грибы промойте, очистите, мелко нарежьте и обжарьте до легкой золотистости.
- 5 Филе лосося промойте и обсушите.
- 6 Разделите поднявшееся тесто на две равные части, при желании отложите немного теста для украшения. Раскатайте обе части теста в прямоугольники одинакового размера толщиной 5 мм.

- 7 Возьмите один пласт в качестве основы для пирога, распределите по нему половину риса и накройте его блинчиками.
- 8 Поместите целиковое филе лосося на рис, сбрызните лимонным соком, посолите и поперчите. Выложите слой блинчиков.
- 9 Нарезьте вареные яйца кубиками, выложите их следующим слоем и накройте блинчиками.
- 10 Сверху выложите грибы, затем блинчики и засыпьте оставшимся рисом.
- 11 Теперь накройте пирог вторым прямоугольником теста и хорошо защипните края. Если вы оставляли тесто для украшения, самое время выложить его на пирог, например, в виде перекрученных жгутов.
- 12 Смажьте пирог оставшимся сырым яйцом и выпекайте при температуре 200 °С примерно 35–40 минут.

НА ЗАМЕТКУ

Классическая кулебяка собирается с блинами: ими прокладывают каждый слой начинки. Можно для этого использовать простые тонкие пшеничные блины. Если хотите немного сократить время на приготовление пирога, можно исключить прослаивание блинами. Получится не классический вариант, но все равно вкусный!

Магосьмайзите

СЛАДКИЙ РУЛЕТ С МАКОМ

НА 1 РУЛЕТ

ТЕСТО:

500 г пшеничной муки

250 мл молока

75 г сливочного масла

40 г сахара

7 г быстродействующих

дрожжей

1 яйцо

1 ч. л. молотого кардамона

немного растительного масла

для смазывания формы

НАЧИНКА:

600 мл воды

120 г мака

70 г сахара

50 г сливочного масла

СИРОП:

50 г сахара

10 мл воды

ГЛАЗУРЬ:

100 г сахарной пудры

тертая цедра апельсина

по вкусу

- 1 Муку смешайте с быстродействующими дрожжами и сахаром.
- 2 Подогрейте молоко с кардамоном, растопите в нем сливочное масло и дайте смеси остыть. Слегка взбейте яйцо вилкой до объединения. Добавьте к муке половину яйца и молочно-масляную смесь и замесите все это в мягкое нелипнущее тесто. Накройте тесто полотенцем и дайте ему подняться в теплом месте в течение 1 часа.
- 3 Семена мака прокипятите в 600 мл воды в течение минуты, снимите с огня и оставьте на 15 минут, затем процедите.
- 4 Для начинки растопите сливочное масло вместе с сахаром. Семена мака измельчите в кофемолке и смешайте с масляно-сахарной смесью.
- 5 Раскатайте тесто в прямоугольник размером 25×30 см, распределите маковую начинку по всей площади и сверните в рулет по длинной стороне, в середине процесса подогнув внутрь края. Если рулет кажется слишком длинным, можно разрезать его на два, зашипнув срез.
- 6 Сделайте на рулете 14 надрезов (или 7 для маленьких рулетов) почти до самого дна так, чтобы они были под углом друг к другу. Затем слегка растяните каждый ломтик вбок от центра: один – влево, следующий – вправо и так далее.



7 Перенесите рулет на противень, накройте полотенцем и оставьте подниматься еще на 30 минут.

8 Смажьте рулет оставшимся яйцом и выпекайте в духовке 30 минут при 190 °С.

9 Для сиропа доведите до кипения сахар с водой и варите, пока объем не уменьшится вдвое. Дайте сиропу остыть.

10 Для глазури смешайте сахарную пудру, апельсиновую цедру и немного воды, чтобы получилась густая глазурь. Смажьте еще горячий рулет сиропом, дайте ему остыть, а затем сбрызните глазурью.





Бабка нягрэ

МОЛДАВСКИЙ ТРАДИЦИОННЫЙ ДЕСЕРТ

250 мл молока
150 мл кефира или пахты
150 г пшеничной муки
150 г сахара
100 мл растительного масла
5 яиц
2 ст. л. водки
½ ст. л. пищевой соды

сливочное масло для смазывания формы

- 1 Яйца взбейте миксером в хорошую, плотную пену, на это уйдет не менее 15 минут.
- 2 Соедините все сухие ингредиенты. Затем влейте пахту либо кефир, молоко и растительное масло, хорошо перемешайте тесто. Добавьте в тесто водку. Считается, что водка нейтрализует вкус соды, а также улучшает структуру теста.
- 3 Аккуратно вмешайте взбитую яичную смесь в тесто, оно должно получиться жидким, как блинное.
- 4 Разогрейте духовку до 200 °С. Для этого десерта совершенно необходима форма с толстыми стенками, лучше жаровня или чугунная сковорода, иначе пирог неминуемо подгорит. Я готовила бабку в высокой гусятнице размером 39×22 см.
- 5 Смажьте форму сливочным маслом, влейте тесто и накройте его фольгой.
- 6 Поместите накрытую форму в разогретую духовку на 1,5 часа.
- 7 Затем уменьшите температуру духовки до 100 °С и выпекайте еще 1,5 часа.
- 8 Дайте пирогу остыть в духовке, затем выньте из формы и нарежьте на квадраты.

НА ЗАМЕТКУ

Готовят эту выпечку на большие праздники, например на свадьбу или крестины, и подают на стол вместе с бабкой албэ – белой бабкой – из домашней лапши на широком блюде, нарезав брусочками.

Узбекский пирог с курагой

ТЕСТО:

500 г пшеничной муки
200 г сметаны
125 г холодного сливочного масла
100 г сахара
2 яйца
½ ч. л. пищевой соды
¼ ч. л. соли

НАЧИНКА:

500 г кураги
сахар
1 яичный желток для смазывания

- 1 Смешайте муку с содой, введите холодное масло, нарезанное небольшими кусочками. Измельчите смесь в крошку.
- 2 Добавьте к тесту яйца, сахар, соль и сметану и замесите мягкое тесто. Уберите его в холодильник на полчаса.
- 3 Отделите от теста четверть. Большую часть раскатайте в круг диаметром 22–24 см. Выложите этот пласт теста в круглую форму для выпечки и сформируйте руками бортик высотой 2–3 см.
- 4 Для начинки измельчите курагу в пасту с помощью блендера. Сахар можно добавить по вкусу.
- 5 Выложите начинку на основу и равномерно распределите по тесту.
- 6 Раскатайте второй, меньший кусок теста и нарежьте его на длинные полоски шириной 2 см. Выложите на пирог в виде решетки, как на фото.
- 7 В завершение смажьте пирог яичным желтком и выпекайте при температуре 180 °С примерно 40–45 минут.





Медулис

ЛИТОВСКИЙ МЕДОВЫЙ ПИРОГ

ТЕСТО:

500 г пшеничной муки
400 г меда
250 г сметаны
100 г сахара
100 г сливочного масла
4 яйца

2 ч. л. специй для имбирных пряников
1 ч. л. пищевой соды

КРЕМ:

250 мл сливок жирностью 33%
225 г сахарной пудры
200 г сливочного масла

- 1 Карамелизируйте мед в кастрюле: на медленном огне доведите мед до кипения и варите в течение 5 минут, пока он не вспенится и не потемнеет. Дайте остыть.
- 2 Растопите сливочное масло и остудите.
- 3 Отделите яичные белки от желтков. Смешайте желтки, сахар и растопленное масло, затем добавьте сметану, пищевую соду, специи и мед и снова хорошо перемешайте. Добавьте муку и замесите жидковатое, текучее тесто.
- 4 Белки взбейте, чтобы получилась воздушная, легкая пенистая масса, и аккуратно смешайте с тестом лопаткой.
- 5 Застелите прямоугольную форму размером примерно 40×20 см бумагой для выпечки. Вылейте тесто в форму и выпекайте при 180 °С около часа, готовность можно проверить, проткнув корж шпажкой.
- 6 Для крема растопите сливочное масло и нагревайте, пока оно не вспенится и не образует коричневые хлопья. Дайте ему остыть и уберите в холодильник на 30 минут.
- 7 Охлажденное масло взбейте до светло-желтого цвета и пышной массы, добавьте сахарную пудру.
- 8 Взбейте густые сливки и постепенно добавляйте масляную смесь, пока у вас не получится пышный, пушистый масляный крем.
- 9 Охлажденный корж разрежьте пополам по горизонтали и выложите половину масляного крема на нижний корж, разровняйте. Накройте вторым коржом и распределите оставшуюся половину крема по поверхности.
- 10 Оставьте пирог охлаждаться в холодильнике и перед подачей разрежьте на 20 равных частей.

Тяхлава

СЛОЕННЫЙ ПИРОГ С МЕДОМ И ОРЕХАМИ

ТЕСТО:

850 г пшеничной муки
250 мл теплого молока
180 г растопленного сливочного масла
170 г сахара
1 ч. л. сухих дрожжей
½ ч. л. соли
2 яичных желтка
1 яйцо

НАЧИНКА:

350 г растопленного сливочного масла
1 кг грецких орехов или миндаля
900 г сахара
1 ч. л. молотого кардамона
600 г меда
2 яичных желтка для смазывания
грецкий орех или цельный миндаль
для украшения

- 1 В подогретое молоко всыпьте дрожжи, соль и 2 чайные ложки сахара. Перемешайте 2–3 минуты до растворения сахара и оставьте на 10 минут для активации дрожжей.
- 2 Введите в молоко целое яйцо и желтки, остальной сахар и растопленное масло. Хорошо перемешайте.
- 3 Просейте муку и постепенно всыпьте в жидкую основу, вымешивая тесто. Через 15 минут вымешивания тесто должно получиться мягким, жирным и не пристающим к рукам.
- 4 Накройте миску с тестом пищевой пленкой и оставьте подниматься в теплом месте на 1 час.
- 5 Пока тесто отдыхает, измельчите орехи с помощью блендера в мелкую крошку. Хорошо смешайте их с сахаром и кардамоном и разделите эту смесь на 8 одинаковых порций.
- 6 Подошедшее тесто разделите на 11 частей — здесь пригодятся весы: два куса должны весить по 150 г (это будут нижний и верхний слои), а остальные девять — по 100 г. Раскатайте девять кусочков до прозрачности в прямоугольник под размер противня (42×37 см). Верхний и нижний слои сделайте немного толще. Пока раскатываете один слой, остальное тесто держите под пленкой.
- 7 На противень выложите один толстый слой теста, смажьте растопленным маслом. Положите второй — тонкий — слой, снова смажьте маслом и выложите третий тонкий слой. Чтобы слои было проще переносить, их можно аккуратно намотать на скалку





или сложить несколько раз конвертиком. Смазывая тесто растопленным маслом, старайтесь не задевать осадок. Масла останется еще много – оно пригодится позже.

8 Равномерно распределите по третьему слою порцию ореховой начинки, накройте следующим слоем и повторяйте этот шаг, пока не используете все тесто и начинку. Завершите сборку толстым пластом теста.

9 С помощью острого ножа аккуратно надрежьте пахлаву ромбиками, не доходя до самого нижнего слоя, иначе вся начинка вытечет. Вдавите в центр каждого ромбика по орешку. Смажьте верх яичным желтком.

10 Выпекайте пахлаву 15 минут в духовке, разогретой до 180 °С. Затем достаньте, равномерно залейте оставшимся растопленным маслом и снова отправьте в духовку на 25–30 минут.

11 В это время прогрейте мед, чтобы он стал жидким, как сироп. Залейте им всю поверхность пахлавы спустя указанное время. Выпекайте еще 5 минут.

12 Готовую пахлаву прорежьте до конца и дайте остыть.

Яблочный пирог по-белорусски

ПРИМЕРНО НА 6 ПОРЦИЙ

250 г пшеничной муки
250 мл пахты или кефира
200 г сахара
50 г мягкого сливочного масла
2 яйца
2–3 крупных яблока
1 ч. л. разрыхлителя

10 г ванильного сахара
щепотка соли
молотая корица
масло для смазывания формы
сахарная пудра для украшения

- 1 Разогрейте духовку до 180 °С.
- 2 Яйца взбейте с обычным и ванильным сахаром и солью до легкой пены. Добавьте в смесь размягченное сливочное масло и пахту либо кефир и смешайте с помощью миксера.
- 3 Муку смешайте с разрыхлителем и просейте в яично-масляную смесь. Все хорошо перемешайте.
- 4 Яблоки вымойте, очистите от сердцевины и нарежьте дольками толщиной 5 мм.
- 5 Вылейте тесто в смазанную маслом форму диаметром 18 см, разложите яблоки веером и посыпьте корицей.
- 6 Выпекайте пирог в духовке 30–40 минут. Готовность проверяйте зубочисткой.
- 7 Посыпьте готовый пирог сахарной пудрой.



Хлеб, булочки и лепешки



Чурек

ТУРКМЕНСКИЕ БУЛОЧКИ С КУНЖУТОМ

НА 6 ШТУК

500 г пшеничной муки
150 мл воды
100 мл молока
10 г быстродействующих дрожжей
1½ ст. л. растительного масла
1 яйцо
1 ст. л. сахара
½ ч. л. соли

1 яйцо для смазывания
кунжут или мак для посыпки

- 1 Муку смешайте с дрожжами.
- 2 Нагрейте воду с молоком вместе до 40 °С. Яйцо взбейте с подогретой водой, молоком, сахаром и солью, добавьте к мучной смеси и замесите мягкое тесто. В конце вмешайте растительное масло.
- 3 Накройте тесто и дайте ему подняться в теплом месте в течение 1–1,5 часа.
- 4 Разделите тесто на 6 равных частей и скатайте руками в длинные булочки. Выложите их на противень и дайте отдохнуть 30 минут.
- 5 Смажьте булочки яйцом, посыпьте кунжутом или маком и выпекайте в разогретой до 200 °С духовке около 20 минут.

Шор гогал

АЗЕРБАЙДЖАНСКИЕ БУЛОЧКИ С ПРЯНОСТЯМИ

НА 5 ШТУК

ТЕСТО:

500 г пшеничной муки
200 мл молока
100 г растопленного сливочного масла
100 г сметаны
1 яйцо
1 ч. л. сахара
1 ч. л. соли
½ ст. л. быстродействующих дрожжей

НАЧИНКА-ТЕСТО:

200 г пшеничной муки
50 г растопленного сливочного масла
1 ч. л. соли
по 1 ч. л. зиры, куркумы, молотого перца
100 г растопленного сливочного масла
для смазывания
1 яичный желток для смазывания
мак для украшения

- 1 Хорошо смешайте быстродействующие дрожжи с мукой, растопите сливочное масло и добавьте к муке вместе со всеми остальными ингредиентами для теста. Замесите мягкое, эластичное тесто и дайте ему подняться в течение 1 часа в теплом месте под полотенцем, пока оно не увеличится вдвое.
- 2 Для начинки растопленное сливочное масло смешайте с мукой и солью и щедро приправьте куркумой, зирой и перцем.
- 3 Разделите тесто на 5 частей, каждую часть тонко раскатайте в прямоугольник и смажьте растопленным сливочным маслом. Положите кусочки теста друг на друга стопкой.
- 4 Получившееся слоеное тесто разрежьте на 5 тонких полосок, каждую полоску сверните в улитку. Пальцами сделайте углубление на дне улитки и положите туда немного начинки. Хорошо защипните края и уложите на противень, застеленный пергаментом, швом вниз.
- 5 Смажьте улитки яичным желтком, посыпьте маком и выпекайте в разогретой до 180 °С духовке примерно 25–30 минут.

НА ЗАМЕТКУ

Шор гогал — это знаменитая пикантная выпечка, которую готовят к большому весеннему празднику Навруз. По традиции круглая желтая булочка символизирует солнце.





Пампушки

ЧЕСНОЧНЫЕ БУЛОЧКИ К БОРЩУ

НА 18 ШТУК

ТЕСТО:

600 г пшеничной муки
370 мл воды
3 ст. л. растительного масла
30 г сахара
10 г быстродействующих дрожжей
10 г соли

ЧЕСНОЧНЫЙ СОУС:

4 ст. л. растительного масла
30 г чеснока
15 г зелени
масло для смазывания формы

- 1 В большой миске хорошо перемешайте муку с дрожжами, солью и сахаром.
- 2 Постепенно порциями влейте воду и масло, замешивая мягкое тесто. Дайте ему подняться под полотенцем в теплом месте в течение часа.
- 3 Затем еще раз быстро замесите тесто и сформируйте 18 шариков одинакового размера.
- 4 Смажьте круглую форму диаметром 26 см маслом и распределите шарики на небольшом расстоянии друг от друга. Накройте форму кухонным полотенцем и дайте пампушкам подняться еще 30 минут.
- 5 Разогрейте духовку до 180 °С и выпекайте в ней пампушки 30 минут.
- 6 Для соуса выдавите чеснок через пресс. Мелко нарежьте зелень, добавьте масло и чеснок и хорошо перемешайте.
- 7 Готовый соус нанесите на еще горячие пампушки с помощью кисточки. Подавайте горячими к борщу!

Женгялов хац

ЛЕПЕШКА С НАЧИНКОЙ ИЗ ЗЕЛЕНИ

НА 7-8 ШТУК

ТЕСТО:

450 г пшеничной муки
270 мл горячей воды
2 ст. л. растительного масла
 $\frac{3}{4}$ ч. л. соли

НАЧИНКА:

350 г шпината
50 г зелени петрушки
50 г зелени укропа
50 г зеленого лука
4 ст. л. растительного масла
соль

- 1 Растворите соль в горячей воде, добавьте масло и влейте смесь к муке.
- 2 Вымешивайте крутое тесто 15–20 минут. Затем дайте ему отдохнуть 30 минут.
- 3 Разделите тесто на 7–8 кусочков примерно по 60 г.
- 4 Для начинки мелко нарежьте всю зелень, смешайте с маслом и посолите.
- 5 Каждый кусочек теста раскатайте очень тонко, почти до прозрачности, в середину положите 2 столовые ложки начинки из зелени, стяните края с двух сторон и соедините. Положите лепешку швом вниз и снова аккуратно раскатайте.
- 6 Обжарьте лепешки на сухой сковороде примерно по 2–3 минуты с каждой стороны.

НА ЗАМЕТКУ

Хлеб – один из важнейших продуктов питания в Армении. «Хац утел» – «есть хлеб» – так говорят при каждом приеме пищи.

Эта лепешка – своего рода закрытая пицца с травами, но ее всегда подают холодной.





Буркану таценис

БУЛОЧКИ С МОРКОВНОЙ НАЧИНКОЙ

НА 10 ШТУК

ТЕСТО:

200 г пшеничной муки
20 г мягкого сливочного масла
20 г сахара
8 г быстродействующих дрожжей
2 яйца
½ ч. л. соли

НАЧИНКА:

120 г моркови
40 г сметаны
20 г сахара
1 ст. л. пшеничной муки
1 ч. л. молотой корицы
1 яйцо
лимонная цедра
щепотка соли

1 яйцо для смазывания

- 1 Для теста смешайте муку с быстродействующими дрожжами, солью и сахаром. Добавьте яйца и мягкое сливочное масло и замесите однородное тесто, мягкое и нелипкое.
- 2 Оставьте тесто подниматься в теплом месте под полотенцем на 1,5 часа.
- 3 Затем снова вымесите и разделите тесто на 10 равных частей. Сформируйте из каждой части шарик. Выложите шарики на противень, слегка придавите ладонью и сделайте в каждом углубление посередине, как у ватрушки. Удобнее всего это делать небольшим стаканом.
- 4 Очистите и мелко натрите морковь, добавьте остальные ингредиенты для начинки и хорошо перемешайте.
- 5 Наполните каждую булочку 1–2 чайными ложками начинки и смажьте края теста яйцом.
- 6 Выпекайте булочки в разогретой до 180 °С духовке около 20–25 минут.

Бадамбура

БУЛОЧКИ С ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ

НА 10 ШТУК

ТЕСТО:

600 г пшеничной муки
100 мл молока
80 г растопленного сливочного масла
40 г сметаны
2 яичных желтка
5 г быстродействующих дрожжей
5 г сахара
щепотка соли

НАЧИНКА:

100 г миндаля
50 г сахара
10 г ванильного сахара
½ ч. л. молотого кардамона
70 г растопленного сливочного масла
для смазывания
сахарная пудра для украшения

- 1 Растопленное сливочное масло смешайте с молоком, сметаной, сахаром, солью и яичными желтками.
- 2 Муку смешайте с дрожжами, постепенно добавляйте к муке масляно-молочную смесь и замесите мягкое, эластичное тесто. Оставьте в теплом месте на полчаса.
- 3 Мелко порубите миндаль и перемешайте с остальными ингредиентами для начинки.
- 4 Разделите тесто на 10 частей, каждую часть тонко раскатайте в квадрат или прямоугольник, смажьте растопленным маслом и положите друг на друга стопкой.
- 5 Стопку теста сверните рулетом и нарежьте этот рулет на кусочки толщиной около 2 см. Аккуратно растяните каждый кусок руками во всех направлениях, чтобы получился кружок размером с ладонь. Выложите чайную ложку начинки в середину каждого кружка и хорошо защипните края, как при формировании пирожков, чтобы получилась лодочка.
- 6 Выпекайте в разогретой до 160 °С духовке около 25 минут. Тесто после выпечки должно оставаться белым и мягким, нельзя допускать его подрумянивания. Если во время выпечки стала появляться корочка, накройте противень фольгой.
- 7 Готовую бадамбуру посыпьте сахарной пудрой и подавайте теплой.





Фатир

ТАДЖИКСКАЯ ЛЕПЕШКА

400 г пшеничной муки
100 мл растительного масла
100 мл воды
½ ч. л. разрыхлителя
соль

1 яичный желток и 1–2 ст. л. молока для смазывания
кунжут для посыпки

- 1 Для теста хорошо смешайте муку с разрыхлителем, затем введите масло и размешайте.
- 2 Постепенно влейте подсолненную воду и вымесите плотное, эластичное и нелипкое тесто. Подготовьтесь к тому, что времени на этот процесс уйдет довольно много.
- 3 Сформируйте из теста шар, заверните его в пищевую пленку, прикройте полотенцем и оставьте отдыхать минимум на 20 минут.
- 4 Еще раз вымесите тесто и дайте ему отдохнуть под тканью еще 20 минут.
- 5 Сформируйте тесто в круг диаметром около 20 см, удобнее всего приминать его костяшками пальцев и растягивать руками. Перенесите тесто на противень и сформируйте по краям толстый бортик, как у пиццы.
- 6 Наколите тесто на противне несколько раз вилкой. По внешней стороне бортика можно сделать защипы пальцами.
- 7 Соедините яичный желток с молоком и смажьте смесью лепешку. Сверху посыпьте кунжутом.
- 8 Разогрейте духовку до 200 °С и выпекайте в ней фатир примерно 20 минут до золотистого цвета, выньте его из духовки и остудите на решетке. Есть фатир вкуснее в теплом виде.

Катлама

УЗБЕКСКИЕ СЛОЕННЫЕ ЛЕПЕШКИ

ПРИМЕРНО НА 15 ШТУК

500 г пшеничной муки

250 мл воды

1 ч. л. соли

300 мл растительного масла для жарки

- 1 Просейте муку. Добавьте к ней соль и воду и замесите плотное эластичное тесто. Оставьте его отдохнуть на 20–30 минут.
- 2 Максимально тонко раскатайте тесто и аккуратно растяните его руками в прямоугольник, пока оно не станет почти прозрачным.
- 3 Затем туго сверните тесто по длинной стороне в рулет. Нарежьте рулет на кусочки толщиной 1 см.
- 4 Каждый кусочек раскатайте в пласт толщиной 1 мм и обжарьте во фритюре с двух сторон, пока тесто не станет коричневым и хрустящим.





Лаваш

ТЮРКСКАЯ ЛЕПЕШКА

НА 5 ШТУК

450 г пшеничной муки

270 мл горячей воды

2 ст. л. растительного масла

$\frac{3}{4}$ ч. л. соли

- 1 Растворите соль в горячей воде, добавьте масло и влейте смесь в муку.
- 2 Вымешивайте крутое тесто 15–20 минут, затем дайте ему отдохнуть 30 минут.
- 3 Разрежьте тесто на 5 кусков одинакового размера, каждый раскатайте в круг диаметром 24 см и обжарьте с обеих сторон на сухой сковороде в течение двух минут при среднем нагреве.
- 4 Смажьте лепешки небольшим количеством воды и накройте кухонным полотенцем, чтобы смягчить их. Подавайте теплыми.

Хачапури

ГРУЗИНСКАЯ ЛЕПЕШКА ПО-АДЖАРСКИ

НА 4 ШТУКИ

ТЕСТО:

500 г пшеничной муки
150 мл молока
150 мл воды
2 ст. л. растительного масла
7 г быстродействующих дрожжей
1 ч. л. соли
1 ч. л. сахара

НАЧИНКА:

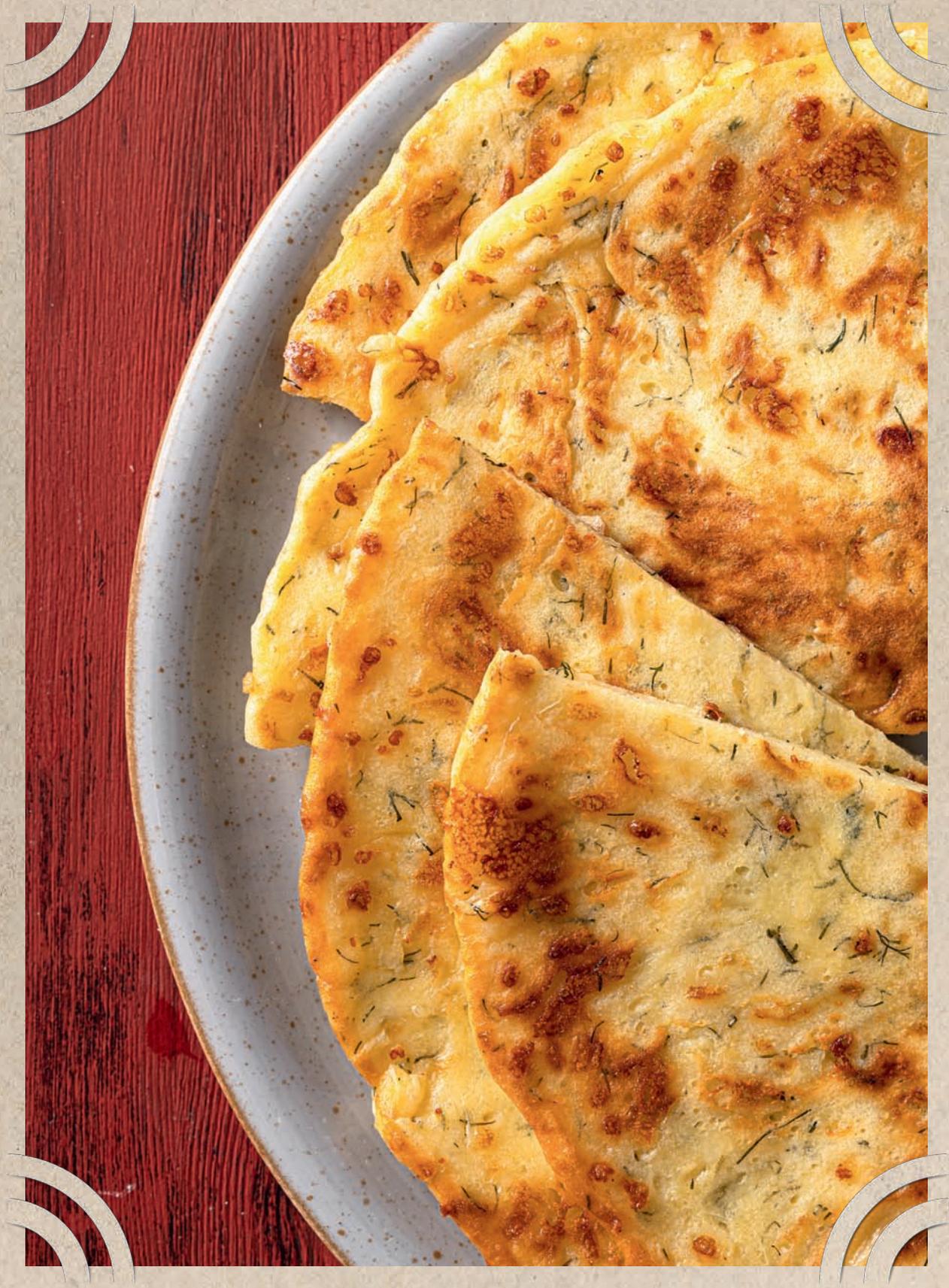
500 г тертого сулгуни, адыгейского
или имеретинского сыра
4 яйца
1 ст. л. растопленного сливочного масла

- 1 Смешайте муку, дрожжи, сахар и соль. Смешайте молоко с водой, слегка подогрейте и введите в мучную смесь. Хорошо перемешайте до однородности. Добавьте растительное масло и месите тесто руками еще 10 минут.
- 2 Дайте тесту подняться в течение часа в теплом месте под полотенцем, вымесите и снова оставьте его на 30 минут.
- 3 Разогрейте духовку до 240 °С и застелите противень бумагой для выпечки. Тесто разделите на 4 равные части, раскатайте четыре овальные лепешки толщиной 2–3 мм.
- 4 Сформируйте из лепешек лодочки: с двух сторон сверните края рулетиком и хорошо защипните концы, соединив друг с другом. Наполните лодочки сыром и сбрызните маслом.
- 5 Выпекайте около 10–12 минут. Затем влейте по одному сырому яйцу в середину каждой лодочки и запекайте еще 5 минут.

НА ЗАМЕТКУ

Хачапури – настоящая гордость грузинской кухни. Его едят всегда: и в будни, и в праздники. Тесто получается особенно легким и пышным, если в приготовлении использовать вместо молока мацони, айран или кефир.





Ленивые хаганыри

ЛЕПЕШКИ НА СКОВОРОДЕ

НА 3 ШТУКИ

200 г сметаны
150 г пшеничной муки
150 г тертого сулгуни
2 яйца
зелень укропа, петрушки, базилик по вкусу
щепотка соли

растительное масло для жарки

- 1 Смешайте яйца, соль и сметану.
- 2 Добавьте сыр и мелко нарезанную зелень. Постепенно добавляйте муку, пока не получится жидкое тесто.
- 3 Разогрейте масло в сковороде. Выложите немного теста, разровняйте и обжаривайте лепешки толщиной 3–5 мм под крышкой на среднем огне до румяной корочки с обеих сторон.

Рупьмайзе

РЖАНОЙ ХЛЕБ

300 г ржаной муки

150 мл молока

50 мл воды

50 г мягкого сливочного масла

2 ст. л. меда

2 ст. л. тмина

1 ч. л. быстродействующих дрожжей

½ ч. л. соли

½ ч. л. сахара

- 1 Смешайте муку с быстродействующими дрожжами, сахаром и солью.
- 2 Добавьте воду, молоко, мед и мягкое масло и замесите однородное тесто в течение 5 минут. Тесто должно получиться нелипким, в процессе можно дополнительно подсыпать немного муки.
- 3 Дайте тесту подняться в теплом месте под полотенцем в течение 1 часа. Оно станет более липким – так и должно быть.
- 4 Выложите тесто на припыленную мукой поверхность, посыпьте тмином и снова хорошо вымесите. Тесто должно остаться очень мягким и липким. Время от времени смазывайте руки маслом, чтобы тесто не липло к рукам.
- 5 Сформируйте из замешенного теста буханку, накройте полотенцем и дайте ей подняться 1,5 часа. Для расстойки можно использовать плетеную корзину или глубокую миску, проложенную тканевой салфеткой. Салфетку обязательно щедро натрите мукой, прежде чем выкладывать тесто.
- 6 Острым ножом сделайте насечки на готовом тесте. Выпекайте в разогретой до 200 °С духовке примерно 30–35 минут.

НА ЗАМЕТКУ

Ржаной хлеб очень хорош со сливочным маслом, медом и молоком, а также с ветчиной или копченым лососем.





Танч

ТАДЖИКСКАЯ ДРОЖЖЕВАЯ КОСА

300 г пшеничной муки
95 мл сливок жирностью 30%
80 г мягкого сливочного масла
60 г сахара
30 мл воды
4 г сухих дрожжей

2 яйца
1 ч. л. соли
20 г сахара для посыпки
1 яичный желток для смазывания

- 1 Размешайте дрожжи с теплой водой и столовой ложкой сахара и оставьте на 10–15 минут для активации дрожжей.
- 2 Взбейте венчиком яйца со сливками, оставшимся сахаром и солью. Влейте в яичную смесь воду с дрожжами и размешайте. Яично-дрожжевую смесь введите в муку и замесите тесто, добавив к нему размягченное сливочное масло. Накройте тесто полотенцем и дайте ему подняться в теплом месте в течение часа.
- 3 Снова вымесите тесто и разделите его на шесть частей. Из каждой части растяните длинные жгуты одинаковой толщины.
- 4 Выложите жгуты параллельно друг другу на разделочную доску и скрепите их сверху в одной точке. Четвертый жгут откиньте наверх, а самый левый перебросьте направо поверх остальных. Верните верхний жгут вниз, чтобы он оказался посередине. Самый правый жгут перебросьте налево поверх остальных. Верхний жгут, который смотрит вправо, верните в середину и перебросьте левый жгут направо. Левый жгут сверху верните в середину. Продолжайте плетение, пока не кончится длина жгутов.
- 5 Накройте получившуюся косу полотенцем и дайте ей подняться еще 40 минут.
- 6 В завершение смажьте косичку яичным желтком, посыпьте сахаром и выпекайте в предварительно разогретой до 180 °С духовке примерно 20 минут.



Заплести такую косу не всегда легко с первого раза. На видео по QR-коду этот процесс показан более наглядно.

Бувинис рагашис

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ХЛЕБ

500 г пшеничной муки
250 мл молока
200 г картофеля
50 г растопленного сливочного масла
7 г быстродействующих дрожжей
1 яйцо
2 ст. л. сметаны
½ ст. л. соли

- 1 Картофель в мундире отварите в подсоленной воде до готовности, остудите, затем очистите и натрите на терке.
- 2 Подогрейте молоко и залейте им картофель. Дайте настояться 5 минут.
- 3 Добавьте яйцо, сметану и соль и хорошо перемешайте.
- 4 Смешайте быстродействующие дрожжи с мукой и вмешайте в картофельную массу.
- 5 Добавьте в тесто растопленное сливочное масло и замесите тесто, пока оно не станет мягким и эластичным и перестанет липнуть к рукам.
- 6 Теперь поместите тесто в форму диаметром 22–24 см и дайте ему подняться в теплом месте под полотенцем в течение часа, пока оно не увеличится вдвое.
- 7 Сделайте на поднявшемся тесте несколько косых надрезов острым ножом.
- 8 Выпекайте хлеб при температуре 230 °С в течение 15 минут. После этого уменьшите жар до 180 °С и выпекайте еще 35–40 минут, пока верх не подрумянится.



Тельмени, вареники и манты



Вареники

С ГРИБНОЙ НАЧИНКОЙ

ПРИМЕРНО НА 60 ШТУК

ТЕСТО:

500 г пшеничной муки
200 мл воды
1 яйцо
1 ч. л. соли

НАЧИНКА:

500 г белых грибов, ассорти лесных
или шампиньонов
1 луковица
соль и молотый черный перец

обжаренный лук и сметана для подачи

- 1 Яйцо подвзбейте с водой и солью до однородности. Добавьте муку и замесите крутое тесто — на это уйдет около 20 минут. Это проще сделать с помощью кухонного комбайна или миксера с насадкой «крюк» для теста.
- 2 Для начинки вымойте и мелко нарежьте грибы и лук. На сковороде обжарьте сначала лук, потом добавьте грибы и жарьте все вместе еще 15–20 минут, чтобы вся влага из грибов выпарилась. Посолите, поперчите и дайте остыть.
- 3 Разделите тесто на четыре равные части, раскатайте каждую часть в пласт толщиной примерно 2 мм. Вырежьте из теста небольшие кружочки, например с помощью стакана.
- 4 В середину каждого круга положите по 1 чайной ложке начинки, затем согните тесто пополам, плотно прижмите к начинке и защипните края.
- 5 Доведите подсоленную воду до кипения в большой кастрюле. Опустите вареники в воду на 5–7 минут и варите, аккуратно помешивая. Как только всплывут — вареники готовы. Слейте воду и подавайте с жареным луком и сметаной.

НА ЗАМЕТКУ

Вареники готовят не только с грибами, но и с самыми разными начинками: с печенью, картошкой, капустой, фасолью, яблоками, вишней или творогом.

Манты

С НАЧИНКОЙ ИЗ ТЫКВЫ

ПРИМЕРНО НА 40 ШТУК

ТЕСТО:

500 г пшеничной муки

200 мл воды

1 ч. л. соли

1 яйцо

НАЧИНКА:

500 г свежей или замороженной тыквы

50 г топленого масла

соль, молотый черный перец

сметана для подачи

- 1 Для теста смешайте воду с яйцом и солью. Постепенно всыпьте муку и замесите крутое тесто сначала ложкой до объединения, а затем руками или с помощью кухонного комбайна с насадкой «крюк».
- 2 Для начинки нарежьте тыкву небольшими кусочками, потушите до мягкости на топленом масле и добавьте специи по вкусу. То же самое можно сделать с предварительно размороженной тыквой.
- 3 Раскатайте тесто до толщины 1-2 мм и вырежьте из него круги одинакового размера диаметром около 15 см. Остатки теста можно слепить в комок и снова раскатать.
- 4 На каждый круг положите по 1 столовой ложке тыквы и соедините края поверх начинки, оставив небольшое отверстие посередине для выхода пара.
- 5 Манты готовьте в пароварке примерно 30 минут и подавайте теплыми со сметаной.





НА ЗАМЕТКУ

Правильно вкушать хинкали — это искусство! Приборы вам не понадобятся: это блюдо требует деликатного ручного подхода. Возьмите хинкали за хвостик, который по-грузински называется куди — «шапка», надкусите снизу и сначала осторожно выпейте ароматный бульон, стараясь не проронить ни капли. А затем ешьте хинкали.

Хинкали

С НАЧИНКОЙ ИЗ ГОВЯДИНЫ

НА 15 ШТУК

ТЕСТО:

500 г пшеничной муки
с высоким содержанием клейковины
200 мл воды
1 ч. л. соли

НАЧИНКА:

500 г говяжьего фарша
2 луковицы
1 стакан теплой воды
1 пучок зелени петрушки или кинзы
соль, черный молотый перец,
молотая паприка

- 1 Насыпьте муку горкой на стол, сделайте в центре углубление и влейте в него воду с растворенной солью.
- 2 Замесите до образования гладкого теста, оно должно получиться плотным и эластичным. Вымешивать тесто для хинкали нужно долго, минут 15, и часто физически тяжело, но результат стоит усилий. Дайте тесту отдохнуть около 30 минут под пленкой.
- 3 Тесто раскатайте скалкой, а затем стаканом вырежьте круги и их снова тонко раскатайте — до толщины 1–2 мм и диаметра около 15 см. Тесто будет трудно раскатывать за счет его упругости. Следите, чтобы оно не рвалось и не прилипало к рукам, и, если так происходит, припыляйте руки и скалку мукой. Обрезки теста можно слепить в комок и раскатать снова.
- 4 Для начинки выложите фарш в миску и смешайте с нарезанным луком, солью, перцем, паприкой, петрушкой или кинзой и примерно стаканом теплой воды.
- 5 Теперь на каждый кружок теста выложите по столовой ложке мясной начинки и соберите хинкали множеством мелких складок. Затем скрутите кончик в узел: хорошо сожмите хвостик пальцами и скрутите, чтобы мешочек с тестом не распустился во время варки. Срежьте макушку узелка, чтобы края получились ровными.
- 6 Варите хинкали в кипящей подсоленной воде порциями, чтобы им не было тесно в кастрюле. Через 2 минуты после того, как опустите хинкали в воду, аккуратно поднимите их к поверхности воды шумовкой, чтобы тесто не прилипло ко дну, помещивайте время от времени. Хинкали варятся 15 минут.
- 7 Наконец достаньте хинкали, поперчите и подавайте теплыми.

Этти борек катакли

ТУРКМЕНСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ С БАРАНИНОЙ

ПРИМЕРНО НА 60 ШТУК

ТЕСТО:

500 г пшеничной муки

200 мл воды

1 ч. л. соли

1 яйцо

НАЧИНКА:

500 г бараньего фарша

1 большая луковица

соль и молотый черный перец

сметана для подачи

- 1 Взбейте яйцо с водой и солью. Добавьте муку и замесите крутое тесто. Вымешивайте его около 20 минут. Лучше сделать это с помощью кухонного комбайна или миксера с насадкой «крюк».
- 2 Для начинки мелко нарежьте лук, смешайте с бараньим фаршем, посолите и поперчите. Хорошо перемешайте.
- 3 Разделите тесто на четыре части, раскатайте в пласты толщиной примерно 2 мм и вырежьте из них круги диаметром 4–5 см, например с помощью стакана.
- 4 В центр каждого круга выложите по 1 чайной ложке начинки и запечатайте края в полукруг. Затем соедините концы пельменей и склейте их, чтобы получилось ушко.
- 5 Доведите подсоленную воду до кипения в большой кастрюле. Варите пельмени 5–7 минут после всплытия, затем снимите с огня и подавайте с бульоном, в котором варились пельмени, и сметаной.



Теренье, пирожные и торты



Шакарлама

МИНДАЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ С КАРДАМОНОМ

НА 20–25 ШТУК

300 г пшеничной муки
200 г сахара
100 г сливочного масла
100 г сметаны
75 г грецких орехов
50 г миндальной муки
50 г цельного миндаля
3 яйца
½ ч. л. молотого кардамона

- 1 Миндаль замочите на 10 минут в воде, очистите от кожицы. Обжарьте на сухой сковороде.
- 2 Обжарьте на сухой сковороде грецкие орехи, остудите их и перетрите между ладонями, чтобы очистить от шелухи.
- 3 Орехи крупно порубите.
- 4 Растопите сливочное масло, яйца взбейте с сахаром до полного его растворения.
- 5 Смешайте пшеничную муку с миндальной, добавьте кардамон, яичную смесь, растопленное сливочное масло и сметану. Затем всыпьте обжаренные орехи и замесите тесто.
- 6 Раскатайте тесто на посыпанной мукой поверхности до толщины 7 мм, вырежьте круги одинакового размера и выпекайте печенье при 175 °С около 20 минут.

Хрушчы

БЕЛОРУССКОЕ ПЕЧЕНЬЕ «ХВОРОСТ»

НА 20–25 ШТУК

500 г картофеля
300 г пшеничной муки
1 яйцо

масло для фритюра
сахарная пудра для посыпки

- 1 Картофель очистите, отварите в подсоленной воде до мягкости и тщательно разомните в пюре.
- 2 Добавьте к картофелю яйцо и муку и замесите нелипкое тесто. Дайте ему отдохнуть 10 минут.
- 3 Затем очень тонко, не более 3 мм, раскатайте тесто и нарежьте небольшими прямоугольниками. Надрежьте каждый прямоугольник по диагонали, чтобы получилась продольная щель, и выверните через нее два противоположных конца. Получится завитушка, как на фото.
- 4 Влейте в небольшую глубокую кастрюлю столько растительного масла, чтобы оно покрывало дно слоем не менее 5 см. Разогрейте масло и жарьте в нем хворост порциями по 1–2 минуты с двух сторон до золотистости.
- 5 Дайте тесту обсохнуть на бумажных полотенцах. Готовый хворост посыпьте сахарной пудрой.

НА ЗАМЕТКУ

Посыпать хворост сахаром лучше всего непосредственно перед подачей, иначе десерт размокнет и перестанет хрустеть. А ведь хруст — это половина удовольствия от хвороста!





Гуши филь

«СЛОНОВЫИ УШКИ» ПО-ТАДЖИКСКИ

ПРИМЕРНО НА 20 ШТУК

500 г пшеничной муки
125 г сахара
125 мл молока
100 г мягкого сливочного масла
4 яйца

300 мл растительного масла для жарки
сахарная пудра для посыпки
мелко рубленные фисташки для украшения

- 1 Смешайте муку с яйцами, размягченным сливочным маслом, молоком и сахаром и замесите тесто. Дайте ему отдохнуть полчаса.
- 2 Разделите тесто на кусочки размером с грецкий орех и раскатайте до толщины 2–3 мм.
- 3 Защипните кружочки теста с одной стороны так, чтобы визуально получилось ушко.
- 4 Обжарьте ушки в горячем масле примерно по 1–2 минуты и выложите на бумажное полотенце.
- 5 Перед подачей посыпьте сахарной пудрой и фисташками.

Печенье «Грибочки»

ЛИТОВСКОЕ ПЕЧЕНЬЕ

НА 50–60 ШТУК

ТЕСТО:

800 г пшеничной муки
400 г сахара
200 г мягкого сливочного масла
200 г сметаны
1 яйцо
1 ч. л. разрыхлителя
щепотка соли

УКРАШЕНИЕ И СБОРКА:

200 г сахарной пудры
100 г шоколада
20 г сливочного масла
2 ст. л. мака
1 яичный белок

- 1 Масло смешайте с сахаром, солью, яйцом и сметаной до однородной массы. Добавьте муку с разрыхлителем и быстро замесите однородное плотное тесто. Разделите тесто на 4 части для удобства и поставьте в холодильник на 1–1,5 часа. Одна половина теста пойдет на ножки грибов, вторая — на шляпки.
- 2 Сформируйте ножки грибов из двух частей охлажденного теста. Для этого скатайте из теста жгуты и нарежьте их на кусочки разной длины (4 см в среднем), чтобы грибочки выглядели более естественно. Раскатайте пальцами каждую часть немного тоньше с одного конца. Положите ножки в морозилку на 20 минут, чтобы они сохранили форму в духовке и не расплзлись.
- 3 Тем временем из оставшегося теста сформируйте столько шляпок грибов, сколько получилось ножек. Для этого разделите тесто на небольшие равные кусочки, из каждого скатайте шарик и немного приплюсните на противне, чтобы получилась шляпка около 4 см в диаметре.
- 4 Выпекайте шляпки грибов в разогретой до 210 °С духовке около 10–12 минут.
- 5 Дайте шляпкам немного остыть и ножом вырежьте небольшие углубления в соответствующих местах для крепления ножек.
- 6 Выпекайте замороженные палочки-ножки в духовке около 10–12 минут.
- 7 Смешайте густую глазурь из сахарной пудры и яичного белка и используйте ее, чтобы склеить ножки и шляпки. Затем смажьте ножки оставшейся глазурью и окуните их в мак. Растопите шоколад со сливочным маслом на водяной бане и обмакните в получившуюся шоколадную глазурь шляпки грибов. Дайте глазури застыть.





« Айгуль »

КЫРГЫЗСКОЕ ПЕЧЕНЬЕ

НА 15–20 ШТУК

200 г пшеничной муки
110 г сахара
80 г мягкого сливочного масла
2 яйца
густое повидло

- 1 Взбейте масло с сахаром. Добавьте яйца по одному и продолжайте взбивать, пока не образуется вязкая масса.
- 2 Всыпьте в эту массу муку и замесите мягкое тесто.
- 3 Сформируйте из теста 30–40 небольших шариков диаметром 2–2,5 см и слегка их приплюсните. Уберите заготовки в морозилку примерно на 30 минут.
- 4 Разогрейте духовку до 190 °С. Выложите заготовки печенья на противень на небольшом расстоянии друг от друга и выпекайте около 20 минут.
- 5 Дайте готовому печенью остыть и склейте по две штучки тонким слоем повидла.

Гогошъ

МОЛДАВСКОЕ ПЕЧЕНЬЕ

НА 30–40 ШТУК

240 г пшеничной муки
120 г мягкого сливочного масла
30–40 свежих, замороженных
или консервированных вишен
80 г грецких орехов
75 г сахарной пудры
3 яичных желтка
экстракт ванили

1 яичный белок для смазывания

- 1 Взбейте размягченное сливочное масло с сахарной пудрой и ванильным экстрактом, затем добавьте яичные желтки.
- 2 Постепенно всыпьте муку и замесите мягкое однородное тесто, не липнущее к рукам. Уберите его в холодильник на 30 минут.
- 3 Разогрейте духовку до 180 °С.
- 4 Раскатайте охлажденное тесто в пласт толщиной 5 мм. Вырежьте из теста небольшие круги, например с помощью стакана, и сделайте углубление в середине каждого круга. Остатки теста можно собрать в ком, охладить и раскатать снова.
- 5 Выложите печенье на противень, застеленный бумагой для выпечки, смажьте яичным белком и посыпьте измельченными грецкими орехами.
- 6 Выпекайте около 20–25 минут и в конце, перед подачей, положите вишенку в центр каждого печенья. Если вы используете замороженные ягоды, предварительно разморозьте их.





Сочники

ПИРОЖНЫЕ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА С ТВОРОГОМ

НА 10 ШТУК

ТЕСТО:

400 г пшеничной муки
200 г мягкого сливочного масла
6 ст. л. ледяной воды
1 ч. л. соли
1 яичный желток

НАЧИНКА:

250 г нежирного творога
150 г мелкого сахара или сахарной пудры
2 ст. л. пшеничной муки
2 яичных желтка

1 яичный желток для смазывания

- 1 Смешайте соль с мукой.
- 2 Взбейте мягкое масло с яичным желтком до однородности, постепенно вмешайте муку, затем порциями введите ледяную воду и замесите тесто. Оно должно получиться вязким и пластичным, но не липким. Поставьте тесто в холодильник на 30 минут.
- 3 Для начинки хорошо перемешайте все ингредиенты.
- 4 Охлажденное тесто раскатайте до толщины 5 мм и вырежьте из него 10 кругов диаметром 10 см. На половину каждого круга выложите по 1 столовой ложке творожной начинки и накройте второй половиной.
- 5 Смажьте тесто яичным желтком и выпекайте в разогретой до 200 °С духовке около 25 минут. Подавайте сочники теплыми.

Чак-чак

МЕДОВЫЙ ДЕСЕРТ ИЗ ХРУСТЯЩЕГО ТЕСТА

НА 10–12 ШАРИКОВ

ТЕСТО:

200–250 г пшеничной муки

3 яичных желтка

1 яйцо

½ ч. л. соли

½ ч. л. сахара

СИРОП:

150 г меда

50 г сахара

300 мл растительного масла для жарки

- 1 Быстро взбейте одно целое яйцо и три желтка с сахаром и солью. Добавьте муку и замесите очень плотное и эластичное тесто. Дайте ему отдохнуть 30 минут.
- 2 Разделите тесто на две части и каждую раскатайте в пласт толщиной 1–2 мм. Нарежьте раскатанные кусочки на полоски шириной 3 см, а затем нарежьте каждую полоску поперек на небольшие брусочки.
- 3 Разогрейте масло в кастрюле и обжаривайте брусочки теста во фритюре партиями до золотистости. Готовые брусочки чак-чака выложите на бумажные полотенца, чтобы удалить излишки масла.
- 4 Для сиропа мед выложите вместе с сахаром в небольшую кастрюлю, доведите до кипения и варите на медленном огне в течение минуты.
- 5 Выложите обжаренные палочки теста в миску, сверху полейте сиропом и аккуратно перемешайте.
- 6 Традиционно чак-чак формируют влажными руками в виде пирамиды на плоской тарелке, а после остывания нарезают. А можно выложить чак-чак в круглые силиконовые формы, чтобы получились порционные шарики. Важно делать это сразу после перемешивания жареного теста с медом, чтобы чак-чак не успел схватиться.

НА ЗАМЕТКУ

Рецепт чак-чака уходит корнями в татарскую и башкирскую историю, а сейчас этот хрустящий медовый десерт встречается в каждой национальной кухне Средней Азии.





Тирожные «Персики»

СО СГУЩЕНКОЙ И МИНДАЛЕМ

НА 15 ШТУК

ТЕСТО:

350 г пшеничной муки
125 г мягкого сливочного масла
125 г сахара
75 мл молока
10 г ванильного сахара
2 яйца
1 ч. л. разрыхлителя

НАЧИНКА:

400 г вареной сгущенки
15 миндальных орехов
1 яичный желток
красный и желтый пищевые красители
листья мяты
сахар для обваливания

- 1 Выложите ингредиенты для теста в чашу и замесите с помощью ручного миксера с насадкой «крюк» либо сначала миксером с венчиком, а затем вымесите руками.
- 2 Сформируйте из теста 30 шариков размером с грецкий орех и выложите на противень на расстоянии друг от друга. Выпекайте при температуре 180 °С 15–20 минут, затем выньте и остудите, чтобы рукам не было горячо.
- 3 Когда заготовки станут теплыми, с плоской стороны аккуратно удалите середину теста чайной ложкой и оставьте до полного остывания.
- 4 Наполните углубления заготовок сгущенным молоком, в половину из них вставьте миндальное ядро и соедините заготовки попарно — получатся шарики-«персики» с орешком внутри.
- 5 Смешайте по отдельности красный и желтый пищевые красители с водой. Обмакните одну сторону «персика» в желтый цвет, другую — в красный и обваляйте шарик в сахаре. Украсьте «персики» листиками мяты.
- 6 Дайте пирожным немного схватиться, после чего сладкие «персики» готовы к подаче.

НА ЗАМЕТКУ

Вместо пищевого красителя также можно использовать вишневый нектар, сок свеклы или морковный сок.

Вастлакуккель

БУЛОЧКИ СО СЛИВОЧНОЙ НАЧИНКОЙ

НА 16 ШТУК

ТЕСТО:

600 г пшеничной муки
250 мл теплого молока
100 г сливочного масла
90 г сахара
8 г быстродействующих дрожжей
½ ч. л. молотого кардамона
щепотка соли

НАЧИНКА:

150 г замороженной брусники или клюквы
150 г сливочного сыра
100 г мягкого сливочного масла
50 г сахарной пудры
1 яичный желток и 1 ч. л. молока
для смазывания

- 1 Для теста хорошо перемешайте муку с сахаром, кардамоном, солью и быстродействующими дрожжами.
- 2 Растопите сливочное масло и смешайте с теплым молоком. Постепенно добавляйте их к сухим ингредиентам и замесите гладкое, нелипкое тесто.
- 3 Сформируйте из теста шар и дайте ему подняться в теплом месте не менее 1 часа.
- 4 Еще раз вымесите тесто и разделите его на 16 частей. Сформируйте из теста шарики и выложите их на противень на расстоянии 2–3 см друг от друга. Накройте полотенцем и оставьте подниматься еще на 30 минут.
- 5 Смешайте яичный желток с молоком и смажьте им булочки.
- 6 Разогрейте духовку до 200 °С и выпекайте в ней булочки около 12 минут до золотистого цвета, выньте их из духовки и дайте остыть на решетке.
- 7 Тем временем приготовьте крем для начинки. С помощью миксера смешайте очень мягкое масло с сахарной пудрой, пока масло не станет белым.
- 8 Затем вмешайте холодный сливочный сыр и снова хорошо перемешайте. Срежьте с булочки небольшую «шапочку» и выньте ложкой немного мякиша.
- 9 Наполните каждую булочку 1 чайной ложкой клюквы или брусники и распределите сверху крем с помощью кондитерского мешка или просто ложкой. Наконец снова наденьте «шапку».



НА ЗАМЕТКУ

Вастлакуккель — это традиционный десерт на праздник Vastlapäev, аналогичный русской Масленице. Масленичная булочка из дрожжевого теста готовится с разными начинками, но прежде всего со взбитыми сливками. Эта выпечка пользуется популярностью не только в Эстонии, но и во всей Северной Балтике.



Жент

КАЗАХСКИЙ ПШЕННЫЙ ДЕСЕРТ

500 г пшена
200 г сахара
180 г сливочного масла
150 г изюма
2–3 ст. л. жидкого меда

- 1 Недолго обжарьте пшено на сковороде до появления приятного орехового запаха. Остудите и измельчите блендером до размера манки.
- 2 Растопите сливочное масло. Добавьте к маслу сахар, пшеничную крупу, изюм и мед и хорошо перемешайте. Масса должна получиться липкой.
- 3 Выложите смесь в небольшую квадратную форму и плотно утрамбуйте. Охладите в холодильнике в течение часа.
- 4 Горячим ножом разделите готовый жент на порции и подавайте с чаем.

Песочное кольцо с арахисом

ПРИМЕРНО НА 15 ШТУК

ТЕСТО:

350 г пшеничной муки
200 г мягкого сливочного масла
130 г сахарной пудры
1 яйцо
1 ч. л. разрыхлителя
щепотка соли

1 яичный желток для смазывания
65 г арахиса (или других орехов
на ваш вкус, или ореховый микс)

Подготовьте ингредиенты заранее: они должны быть комнатной температуры.

- 1 Смешайте ингредиенты для теста, кроме муки и разрыхлителя, в однородную гладкую массу.
- 2 Просейте муку с разрыхлителем и солью. Постепенно добавляйте муку к масляной смеси, затем быстро вымесите до образования крошки, буквально 20 секунд. Слепите тесто в комок и уберите в холодильник на 20 минут.
- 3 Раскатайте тесто до толщины 7 мм. Теперь вырежьте круги диаметром 8 см и в середине каждого круга вырежьте еще один круг поменьше — диаметром 2 см, чтобы получилось кольцо. Обрезки теста можно собрать в ком, убрать в холодильник и затем снова раскатать.
- 4 Полученные кольца выложите на пергамент и поместите в морозилку на 20 минут — так они станут более хрустящими после выпечки.
- 5 Порубите арахис и слегка обжарьте его на сковороде.
- 6 Разогрейте духовку до 200 °С. Достаньте кольца из морозилки, смажьте одну сторону яичным желтком и посыпьте арахисом. Выпекайте кольца в духовке до золотистого цвета.

НА ЗАМЕТКУ

Кольцо — вкус нашего детства! В отличие от традиционных пирогов, чья история насчитывает не один век, рецепт этих песочных колец появился во времена Советского Союза.





Баурсак

КАЗАХСКИЕ ПОНЧИКИ

НА 30 ШТУК

750 г пшеничной муки
250 мл пахты или кефира
125 мл воды
10 г быстродействующих дрожжей
1 яйцо
1 ст. л. растительного масла
1 ч. л. сахара
1 ч. л. соли

300 мл растительного масла для жарки
сахарная пудра или мед для подачи

- 1 Нагрейте пахту или кефир вместе с водой до 40 °С. Добавьте сахар, соль и яйцо.
- 2 Смешайте муку с дрожжами и введите к ним смесь из пахты и масло, замесите тесто: оно должно получиться мягким и липким.
- 3 Накройте тесто полотенцем и оставьте в тепле на 30 минут. После этого еще раз быстро вымесите и оставьте подниматься еще на час.
- 4 Разделите тесто на 30 кусочков одинакового размера и сформируйте из них шарики размером с грецкий орех. Дайте шарикам отдохнуть 20 минут.
- 5 Разогрейте масло в большой кастрюле и обжарьте шарики во фритюре до золотистого цвета.

НА ЗАМЕТКУ

Баурсаки традиционно подают с сахарной пудрой или медом.

Мингинис

ШОКОЛАДНАЯ КОЛБАСА

НА 5-6 ШТУК

500 г песочного печенья
380 г сгущенного молока
180 г мягкого сливочного масла
30 г какао-порошка

- 1 Поместите песочное печенье в полиэтиленовый пакет и скалкой раскрошите его на маленькие кусочки размером не более 5 мм.
- 2 Добавьте размягченное сливочное масло и хорошо перемешайте. Всыпьте какао и влейте сгущенное молоко, снова хорошо перемешайте.
- 3 Сформируйте из смеси 5-6 колбасок, оберните их пищевой пленкой и уберите на ночь в холодильник или до застывания в морозилку.





Канеели пальмик

ВЕНОК С КОРИЦЕЙ

ТЕСТО:

250–300 г пшеничной муки
100 мл теплого молока
40 г сливочного масла
8 г быстродействующих дрожжей
1–2 ч. л. сахара
1 яйцо
½ ч. л. ванильного сахара
щепотка соли

НАЧИНКА:

30 г растопленного сливочного масла
5 ч. л. сахара
2–3 ч. л. молотой корицы
1 яичный желток и 1 ч. л. молока
для смазывания

- 1 Для теста смешайте в миске 250 г муки, обычный и ванильный сахар, дрожжи и соль.
- 2 Взбейте яйцо до однородности, растопите масло и смешайте оба ингредиента с теплым молоком. Постепенно добавьте все это к сухим ингредиентам и замесите однородное тесто. При необходимости подмешайте еще немного муки, но не более 50 г. Тесто не должно быть слишком крутым, но и не должно липнуть к рукам.
- 3 Сформируйте из теста шар, накройте полотенцем и оставьте в теплом месте минимум на 1 час.
- 4 Затем еще раз быстро вымесите тесто и раскатайте его на посыпанной мукой поверхности в прямоугольник примерно 30×40 см.
- 5 Щедро смажьте тесто растопленным сливочным маслом и равномерно посыпьте его корицей и сахаром, оставив 2 см свободного края.
- 6 Заверните тесто в рулет по длинной стороне и разрежьте его вдоль посередине, но не до конца, оставляя пару сантиметров неразрезанными. Разверните половинки срезом вверх и переплетите жгутом – срез должен всегда смотреть наружу, чтобы веночек получился слоистым. Соедините концы жгута, чтобы получилось кольцо.
- 7 Накройте веночек полотенцем и оставьте на противне на 15–20 минут. Затем смешайте яичный желток с молоком и смажьте им веночек.
- 8 Разогрейте духовку до 180 °С и выпекайте веночек в течение 30 минут, пока поверхность не станет золотисто-коричневой. Проверьте готовность зубочисткой.

Торт «Микадо»

АРМЯНСКИЙ СЛОЕННЫЙ ТОРТ

ТЕСТО:

630–650 г пшеничной муки
150 г сахара
150 г сметаны
150 г мягкого сливочного масла
3 яйца
8 г пищевой соды

КРЕМ:

580 г вареного сгущенного молока
180 г мягкого сливочного масла
160 мл молока
100 г арахиса или других орехов по вкусу
80 г сахара
25 г какао-порошка
2 яичных желтка

- 1 Заранее выложите все ингредиенты из холодильника, чтобы они согрелись до комнатной температуры.
- 2 Смешайте сметану с содой и оставьте на десять минут. В это время слегка взбейте мягкое масло с сахаром и добавьте яйца. Взбивайте до образования вязкой массы и наконец вмешайте отставленную сметану. Постепенно всыпьте муку и замесите мягкое, эластичное тесто. Накройте тесто полотенцем и дайте ему отдохнуть 40 минут.
- 3 Разделите тесто на 10 равных кусочков. Каждую часть раскатайте на бумаге для выпечки в круг диаметром 22–23 см, наколите вилкой и выпекайте при температуре 200 °C около 4–5 минут, пока тесто не станет золотисто-коричневого цвета.
- 4 Вырежьте готовые коржи кольцом диаметром 20 см сразу после выпечки. Сохраните обрезки для украшения.
- 5 Для крема смешайте яичные желтки с сахаром и какао. Влейте их в теплое молоко, доведите смесь до кипения и варите на медленном огне, постоянно помешивая, до загустения. Дайте крему остыть.
- 6 Взбейте мягкое сливочное масло и выложите в него остывший яично-молочный крем. В конце по ложке вмешайте сгущенное молоко.
- 7 Остывшие коржи выложите друг на друга, смазывая их кремом. После выкладывания каждого коржа слегка придавливайте торт разделочной доской, чтобы уплотнить слои. Оставшийся крем нанесите на верх и бока торта.
- 8 Измельчите обрезки теста вместе с орехами и обсыпьте ими торт со всех сторон. Перед подачей поставьте готовый торт в холодильник на 3–4 часа.

НА ЗАМЕТКУ

Торт «Микадо» очень популярен в современной Армении. Название «Микадо» – японское, означает «высокие ворота». Сам рецепт появился в советский период, с тех пор этот торт присутствует на любом праздничном столе.



НА ЗАМЕТКУ

Согласно легенде первый «Медовик» был создан в 1820-х годах личным поваром жены российского императора Александра I. Императрица Елизавета Алексеевна не любила мед, но новый придворный повар не знал этого и решил удивить императрицу необычным десертом. Слои нежнейшего теста и крема буквально таяли во рту и сломили ее неприязнь к меду. С тех пор «Медовик» стал любимым десертом Елизаветы и присутствовал на каждом императорском пиру.



Медовик

ТРАДИЦИОННЫЙ МЕДОВЫЙ ТОРТ

НА 6–8 ПОРЦИОННЫХ ТОРТИКОВ

ТЕСТО:

700 г пшеничной муки
260 г сахара
120 г меда
30 г сливочного масла
4 яйца
1 ч. л. пищевой соды
щепотка соли

КРЕМ:

500 мл молока
200 г мягкого сливочного масла
200 г сахара
2 яйца
2 ст. л. пшеничной муки

- 1 Растопите сливочное масло в кастрюле вместе с медом и сахаром. Добавьте пищевую соду и соль и варите на медленном огне, помешивая, пока смесь не вспенится и не увеличится вдвое.
- 2 Немного остудите массу — на этом этапе мы будем добавлять яйца, и они не должны превратиться в омлет. Вмешайте яйца по одному — важно делать это быстро, чтобы они не схватились.
- 3 Остудите полученную смесь и постепенно вмешайте муку, пока не получится плотное, эластичное тесто.
- 4 Разделите тесто на 4 части, раскатайте до толщины около 1 мм и выпекайте каждый пласт на пергаменте при 200 °С около 5 минут до румяной корочки. Лучше не спускать с коржей глаз — они тонкие и могут мгновенно перепечься!
- 5 Сразу после этого стаканом или вырубкой вырежьте из еще горячих листов теста как можно больше кружков. Соберите остатки коржей и измельчите в крошку.
- 6 Для крема смешайте яйца с сахаром и мукой. Подогрейте молоко и добавьте к нему приготовленную смесь. Помешивайте на огне, пока крем не приобретет консистенцию пудинга. Дайте смеси хорошо остыть.
- 7 Теперь взбейте мягкое сливочное масло и ложкой постепенно вмешайте в него заварной крем. Смажьте только что приготовленным кремом кружочки из теста и уложите их друг на друга слоями — по 4–5 слоев на пирожное. Украсьте крошками от коржей и поставьте в холодильник на несколько часов для пропитки.

Тляцок

УКРАИНСКИЙ СЛОЕНЫЙ ТОРТ

ТЕСТО:

250 г пшеничной муки
100 г холодного сливочного
масла
50 г сахара
3 яичных желтка
1 ч. л. разрыхлителя

КРЕМ:

250 мл молока
100 г мягкого сливочного
масла
50 г сахара
1 яичный желток
1 ст. л. пшеничной муки
1 ст. л. картофельного
крахмала
10 г ванильного сахара

БЕЗЕ:

4 яичных белка
125 г сахарной пудры
½ ст. л. картофельного
крахмала
225 г вишни или других
замороженных ягод
50 г миндаля или других
орехов

- 1 Измельчите в крошку холодное сливочное масло с 200 г муки. Добавьте остальные ингредиенты для теста и замесите, постепенно добавляя оставшиеся 50 г муки. Если тесто становится слишком рассыпчатым, добавьте столовую ложку воды.
- 2 Прямоугольную форму 20×30 см или противень застелите бумагой для выпечки. Раскатайте тесто и выложите его по дну формы. Равномерно распределите замороженные ягоды по тесту.
- 3 Яичные белки взбейте с сахарной пудрой до плотных пиков, затем добавьте крахмал и аккуратно перемешайте лопаткой. Равномерно распределите меренгу поверх ягод и посыпьте сверху измельченными орехами.
- 4 Выпекайте в духовке при 180 °С около 40 минут. Если меренга начнет темнеть, накройте ее фольгой.
- 5 Для крема смешайте молоко, обычный и ванильный сахар, яичный желток, крахмал и муку в кастрюле и нагревайте, постоянно помешивая, пока смесь не станет густой и не приобретет консистенцию пудинга. Дайте крему остыть.
- 6 С помощью миксера взбейте масло и постепенно, столовой ложкой, добавьте в остывшую молочную массу. Уберите готовый крем в холодильник, накрыв пищевой пленкой в контакт.
- 7 Аккуратно разрежьте остывшее тесто с меренгой на два равных прямоугольника. Выложите крем на один прямоугольник, накройте вторым и слегка прижмите. Дайте тарту стабилизироваться в холодильнике 2 часа.





Торт «Аншерон»

БАКИНСКИЙ ТОРТ

КОРЖИ:

400 г сахара
350 г грецких орехов
200 г пшеничной муки
1 ч. л. ванильного сахара
6 яиц
5 г разрыхлителя

КРЕМ:

250 г мягкого сливочного масла
150 г сгущенного молока
125 мл молока
100 г сахара
50 г пшеничной муки
какао-порошок по вкусу

150 г измельченных грецких орехов
для украшения

- 1 Отделите желтки от белков. Взбейте яичные белки с обычным и ванильным сахаром до средних пиков, затем постепенно введите яичные желтки и продолжайте взбивать.
- 2 Муку смешайте с разрыхлителем. Мелко порубите орехи. Не прекращая взбивать на низких оборотах, порциями добавляйте к яйцам муку. Введите орехи и все тщательно перемешайте. Тесто должно получиться достаточно жидким.
- 3 Готовое тесто разделите на три части и выпекайте три отдельных коржа в формах диаметром 26 см, застеленных пергаментом, при 180 °С по 20 минут каждый. Также можно выпечь тесто в одной форме — на это уйдет около 1 часа, готовность можно проверить шпажкой. Готовый корж хорошо остудите и разрежьте на 3 одинаковых слоя.
- 4 Для крема смешайте обычное молоко с мукой и сахаром в кастрюле и доведите до кипения, помешивая, пока смесь не загустеет. Дайте массе полностью остыть. Затем взбейте мягкое масло и постепенно добавляйте к нему сгущенное молоко. Порциями добавляйте в масляную массу остывший молочный крем, вымешивая до однородности.
- 5 Разделите готовый крем на 4 порции. Смажьте каждый из остывших коржей одной порцией крема и соберите слоями, чтобы получился торт.
- 6 Отложите 2 столовые ложки крема от оставшейся порции и смешайте с какао-порошком. Смажьте торт по бокам остатками светлого крема и обсыпьте измельченными орехами. Сверху нарисуйте сеточку кремом с какао.

НА ЗАМЕТКУ

Лучше всего оставить готовый торт в холодильнике на ночь для пропитки.

Блины, сырники и другое



Львовский сырник

ТЕСТО:

600 г мягкого творога жирностью 9%
или выше
100 г сахара
90 г мягкого сливочного масла
60 г черного изюма
30 г сметаны
15 г кукурузного крахмала
4 яйца
1 ч. л. ванильного экстракта

1 ст. л. пшеничной муки
для обваливания изюма
цедра ½ лимона или апельсина

ГЛАЗУРЬ:

100 г шоколада
20 г сливочного масла
масло для смазывания формы

- 1 Форму для хлеба размером 11×20 см смажьте маслом и застелите бумагой для выпечки.
- 2 Изюм замочите в воде на 15 минут. При желании можно замочить его на ночь в алкоголе или апельсиновом соке.
- 3 Смешайте творог с сахаром, крахмалом и цедрой лимона или апельсина, добавьте размягченное сливочное масло. Затем вмешайте яйца по одному.
- 4 Теперь добавьте сметану и экстракт ванили и вмешайте изюм, предварительно обваляв его в муке (так он не осядет на дно сырника). Переложите массу в форму.
- 5 Выпекайте сырник в духовке, разогретой до 180 °С, 40–50 минут.
- 6 Оставьте готовый сырник остывать в выключенной духовке, а затем уберите в холодильник на 1–2 часа. Только после этого сырник выньте из формы.
- 7 Для глазури мелко порубите шоколад и растопите его на водяной бане, затем введите в шоколад сливочное масло и перемешайте. Дайте глазури остыть до комнатной температуры и залейте ею сырник. Не наносите глазурь слишком толстым слоем сверху, чтобы она не перебивала нежный вкус творога.

Чароха

БЕЛОРУССКИЙ ТОЛСТЫЙ БЛИН

НА 4 ШТУКИ

100 г пшеничной муки
25 мл нежирного молока или сыворотки
2 яйца
2 ст. л. сметаны
1½ ч. л. лимонного сока
1 ч. л. кунжута
1 ч. л. мака

½ ч. л. сахара
½ ч. л. пищевой соды
щепотка соли

сливочное масло для подачи
1 ч. л. растительного масла
для смазывания форм

- 1 Яйца слегка взбейте, затем добавьте к ним сметану. Вмешайте муку, соль и сахар, влейте молоко или сыворотку.
- 2 Смешайте пищевую соду с лимонным соком и добавьте в тесто.
- 3 Разогрейте духовку до 190 °С.
- 4 Разделите тесто на 3–4 равные части, приготовьте столько же маленьких формочек для запекания диаметром около 12 см. Смажьте формочки маслом, разлейте по ним тесто и посыпьте сверху маком и кунжутом. Выпекайте в духовке около 20 минут.
- 5 Смажьте горячие блины сливочным маслом и подавайте к столу.

НА ЗАМЕТКУ

Считается, что изначально в рецепте теста использовалась овсяная мука, а теперь чачоху готовят из пшеничной. В белорусских деревнях ее пекут на чугунной сковородке в печи, а современный способ – в форме в духовке. Поверхность теста перед запеканием посыпается различными семечками: подсолнечника, льна, кунжута. Традиционно готовый блин отламывают кусочками и макают в растопленное на нем же сливочное масло.





Панжукас

ГРЕЧНЕВЫЕ БЛИНЧИКИ С ТВОРОЖНО-ВИШНЕВОЙ НАЧИНКОЙ

НА 7-8 ШТУК

ТЕСТО:

250 мл молока
100 г растительного масла
2 яйца
2 ст. л. гречневой муки
2 ст. л. пшеничной муки
щепотка соли
щепотка сахара

НАЧИНКА:

250 г творога
20 г сахара
20 г сметаны
лимонная цедра по вкусу
300 г замороженной вишни
1 ст. л. кукурузного крахмала

1 ст. л. растительного масла для жарки

- 1 Разморозьте вишню, сок сохраните.
- 2 Молоко хорошо перемешайте с яйцами и маслом.
- 3 Смешайте пшеничную и гречневую муку с солью и сахаром. Постепенно влейте в муку молочную смесь, хорошо размешивая, чтобы разбить комочки.
- 4 Испеките 7-8 блинов на сковороде, смазывая ее небольшим количеством масла перед каждым блинчиком.
- 5 Соедините крахмал с соком от вишни, перемешайте, чтобы не было комков. Сок вместе с вишней выложите в маленькую кастрюлю, поставьте на небольшой огонь и нагрейте, помешивая, пока соус не загустеет.
- 6 Для начинки смешайте творог, сахар, сметану и лимонную цедру. Добавьте вишню и часть загущенного сока.
- 7 На каждый готовый блинчик выложите по 1-2 столовые ложки начинки и сверните рулетом.
- 8 Подавайте готовые блинчики с оставшимся соусом из вишневого сока.

Коймак

ОЛАДУШКИ ПО-КЫРГЫЗСКИ

ПРИМЕРНО НА 12 ШТУК

350 мл кефира или пахты

300 г пшеничной муки

3 яйца

3 ст. л. сахара

1 ч. л. разрыхлителя

щепотка соли

растительное масло для жарки

мед, сметана и свежие ягоды для подачи

- 1 Взбейте яйца вместе с пахтой, сахаром и солью.
- 2 Смешайте муку с разрыхлителем и добавьте к яичной смеси. Замесите тесто как на оладьи и дайте ему отдохнуть 20 минут.
- 3 Разогрейте масло в сковороде и выложите тесто ложкой, оставляя между оладушками небольшое расстояние.
- 4 Обжарьте оладьи с двух сторон до золотистой корочки примерно по 2–3 минуты. Подавайте коймак с медом, сметаной и ягодами.

НА ЗАМЕТКУ

Коймак – очень популярное в Средней Азии блюдо. Мы приготовили его из пресного теста, но коймак готовят и из дрожжевого. В рецепте можно использовать пшеничную, гречневую, овсяную или гороховую муку.





Драники

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ОЛАДЫ

НА 7-8 ШТУК

5 средних картофелин
1-2 небольшие луковицы
2 зубчика чеснока
1-1½ ст. л. пшеничной муки
1 яйцо
1 ч. л. соли

масло для жарки
сметана и свежая зелень для подачи

- 1 Очистите от кожуры и натрите на терке картофель, нарежьте лук и пропустите через пресс чеснок. Хорошо перемешайте все вместе, добавьте муку, соль и яйцо.
- 2 Разогрейте масло в сковороде, выкладывайте картофельную массу столовой ложкой.
- 3 Обжарьте драники с двух сторон до золотистости и подавайте со сметаной и зеленью.





Указатель

- Апельсин, цедра 39, 129
- Брусника замороженная 29, 108
- Бульон овощной 37
- Ванильный сахар, экстракт 52, 64, 100, 107, 116, 124, 127, 129
- Варенье, джем, повидло 26, 99
- Ветчина сырокопченая 29
- Вишня, свежая, замороженная 100, 124, 133
- Водка 21, 43
- Гранат 13
- Грибы лесные, шампиньоны 37, 83
- Дрожжи быстродействующие, свежие, сухие 29, 37, 39, 48, 55, 56, 59, 63, 64, 72, 76, 79, 80, 108, 115, 116
- Зелень укропа, петрушки, базилик, кинза 9, 59, 60, 75, 87, 137
- Зира молотая 56
- Изюм 111, 129
- Какао-порошок 116, 120, 127
- Капуста белокочанная, квашеная 9, 29
- Кардамон молотый 39, 48, 64, 91, 108
- Картофель 14, 80, 92, 137
- Кефир, пахта, сыворотка 25, 43, 52, 115, 130, 134
- Клюква 108
- Корица молотая 22, 52, 63, 116
- Краситель пищевой 107
- Крахмал картофельный, кукурузный 17, 124, 129, 133
- Курага 44
- Куркума 56
- Лимон, сок, цедра 37, 63, 129, 130, 133
- Лосось, филе 37
- Лук репчатый, зеленый 9, 10, 13, 14, 17, 18, 21, 30, 33, 34, 37, 60, 83, 87, 88, 137
- Мак 39, 55, 56, 96, 130
- Масло растительное, рафинированное подсолнечное 9, 18, 21, 22, 29, 37, 39, 43, 55, 59, 60, 67, 68, 71, 72, 75, 92, 95, 104, 107, 115, 130, 133, 134, 137
- Масло сливочное, топленое 10, 13, 14, 17, 25, 26, 30, 33, 34, 37, 39, 43, 44, 47, 48, 52, 56, 63, 64, 72, 76, 79, 80, 84, 91, 95, 96, 99, 100, 103, 108, 111, 112, 116, 119, 120, 123, 124, 127, 129, 130
- Мед 47, 48, 76, 104, 111, 115, 123, 134
- Молоко 17, 37, 39, 43, 48, 55, 56, 64, 67, 72, 76, 80, 95, 107, 108, 119, 120, 123, 124, 127, 130, 133
- Молоко сгущенное, вареное 107, 116, 120, 127

Морковь 9, 63

Мука пшеничная, ржаная, миндальная, гречневая 9, 10, 13, 14, 17, 18, 21, 22, 25, 26, 29, 30, 33, 34, 37, 39, 43, 44, 47, 48, 52, 55, 56, 59, 60, 63, 64, 67, 68, 71, 72, 75, 76, 79, 80, 83, 84, 87, 88, 91, 92, 95, 96, 99, 100, 103, 104, 107, 108, 112, 115, 119, 120, 123, 124, 127, 129, 130, 133, 134, 137

Мясо, мясной фарш, филе куриное 10, 13, 14, 17, 18, 21, 33, 34, 87, 88

Мята, листья 107

Орехи грецкие, миндаль, фисташки, арахис 48, 64, 91, 95, 100, 107, 112, 120, 124, 127

Паприка молотая 87

Перец черный молотый 9, 10, 13, 14, 17, 18, 21, 29, 33, 34, 37, 56, 83, 84, 88

Печенье песочное 116

Приправа для имбирных пряников 47

Пшено 111

Разрыхлитель 52, 67, 96, 107, 112, 124, 127, 134

Рис длиннозерный 37

Сахар, сахарная пудра 10, 21, 22, 25, 26, 30, 37, 39, 43, 44, 47, 48, 52, 55, 56, 59, 63, 64, 72, 76, 79, 91, 92, 95, 96, 99, 100, 103, 104, 107, 108, 111, 112, 115, 116, 120, 123, 124, 127, 129, 130, 133, 134

Сливки 29, 47, 79

Семена кунжута 22, 34, 55, 67, 130

Сметана 10, 14, 44, 47, 56, 63, 64, 75, 80, 83, 84, 88, 91, 96, 120, 129, 130, 133, 134, 137

Сода пищевая 14, 25, 26, 43, 44, 47, 120, 123, 130

Соль 9, 10, 13, 14, 17, 18, 21, 22, 25, 26, 29, 29, 30, 33, 34, 37, 44, 48, 52, 55, 56, 59, 60, 63, 64, 67, 68, 71, 72, 75, 76, 79, 80, 83, 84, 87, 88, 96, 103, 104, 108, 112, 115, 116, 123, 130, 133, 134, 137

Сыр пармезан, сливочный, с травами, сулугуни, имеретинский, адыгейский 30, 72, 75, 108

Творог 103, 129, 133

Тмин 17, 76

Тыква 33, 84

Уксус столовый 33, 34

Чеснок 10, 59, 137

Шоколад 96, 129

Шпинат 60

Шпроты 30

Яблоко 22, 52

Ягоды 134

Яйцо 9, 10, 14, 17, 21, 22, 25, 26, 29, 30, 33, 34, 37, 39, 43, 44, 47, 48, 52, 55, 56, 63, 64, 67, 75, 79, 80, 83, 84, 88, 91, 92, 95, 96, 99, 100, 103, 104, 107, 108, 112, 115, 116, 120, 123, 124, 127, 129, 130, 133, 134, 137

ЛУЧШИЕ ВИНА РОССИИ!



Эта книга для тех, кто хочет научиться выбирать хорошее отечественное вино! Вы узнаете все о лучших винодельнях России и откроете для себя новые винодельческие регионы — от Самары до Дербента. Прочитав эту книгу, вы сможете разбираться в сортах, в регионах и в сочетании еды и вина!

**ПРИЯТНЫХ ВАМ ОТКРЫТИЙ В МИРЕ РОССИЙСКИХ
ВИН И ВКУСНЫХ ДЕГУСТАЦИЙ!**

Хлеб*соль

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

 [breadsalt.publisher](https://t.me/breadsalt.publisher)

ЛУЧШИЕ КНИГИ О БИЗНЕСЕ С ЛОГОТИПОМ ВАШЕЙ КОМПАНИИ? ЛЕГКО!

Удивить своих клиентов, бизнес-партнеров, сделать памятный подарок сотрудникам и рассказать о своей компании читателям бизнес-литературы? Приглашаем стать партнерами выпуска актуальных и популярных книг. О вашей компании узнает наиболее активная аудитория.

ПАРТНЕРСКИЕ ОПЦИИ:

- Специальный тираж уже существующих книг с логотипом вашей компании.
- Размещение логотипа на супер-обложке для малых тиражей (от 30 штук).
- Поддержка выхода новинки, которая ранее не была доступна читателям (50 книг в подарок).

ПАРТНЕРСКИЕ ВОЗМОЖНОСТИ:

- Рекламная полоса о вашей компании внутри книги.
- Вступительное слово в книге от первых лиц компании-партнера.
- Обращение первых лиц на суперобложке.
- Отзыв на обороте обложки
вложение информационных материалов о вашей компании (закладки, листовки, мини-буклеты).



У вас есть возможность обсудить свои пожелания с менеджерами корпоративных продаж. Как?

Звоните:

+7 495 411 68 59, доб. 2261

Заходите на сайт:

eksmo.ru/b2b



УДК 641.55
ББК 36.997
М29

Мартынова, Оля.

М29 Сладкая и сытная выпечка со всего СССР : рецепты ностальгии / Оля Мартынова. – Москва : Эксмо, 2024. – 144 с. : цв. ил. – (Аромат домашней выпечки. Простые рецепты на любой вкус).

ISBN 978-5-04-177454-7

В детстве все было вкуснее – от стакана газировки из автомата до медовика. А еще были, конечно же, чебуреки, манты, чак-чак и десятки других мучных лакомств со всех союзных республик, каждая из которых сделала свой вклад в формирование наших кулинарных предпочтений. С помощью этой книги вы вспомните, каким было детство на вкус, а может, и узнаете кое-что новенькое! Пироги и пирожки, булочки и хлеб, печенья, пирожные и торты, а также национальные пельмени и блинчики – пусть это невероятное многообразие напомнит о приятных моментах и станет кулинарным вдохновением.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-177454-7

© Оля Мартынова, текст, фото, 2024
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2024

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

АРОМАТ ДОМАШНЕЙ ВЫПЕЧКИ. ПРОСТЫЕ РЕЦЕПТЫ НА ЛЮБОЙ ВКУС

Мартынова Оля

СЛАДКАЯ И СЫТНАЯ ВЫПЕЧКА СО ВСЕГО СССР РЕЦЕПТЫ НОСТАЛЬГИИ

Ответственный редактор *М. Панфилова*
Младший редактор *О. Борисенко*

Страна происхождения: Российская Федерация
Шығарылған елі: Ресей Федерациясы

ООО «Издательство «Эксмо»

123308, Россия, г. Москва, ул. Зорге, д. 1, стр. 1, эт. 20, каб. 2013. Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндіруші: «Издательство «Эксмо» ЖШҚ

123308, Ресей, Мәскеу қаласы, Зорге көшесі, 1-үй, 1-құрылыс, 20 қабат, 2013-каб.

Тел.: 8 (495) 411-68-86. Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru.

Тауар белгісі: «Эксмо»

Интернет-магазин : www.book24.ru

Интернет-магазин : www.book24.kz

Интернет-дүкен : www.book24.kz

Импортер в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».

Қазақстан Республикасына импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Дистрибутор и представитель по приему претензий на продукцию
в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»

Дистрибутор және Қазақстан Республикасында өнімге шағымдар
қабылдау жөніндегі өкіл: «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Алматы қ., Домбровский көш., 3 «а», литер Б, офис 1.

Тел.: 8 (727) 251-59-90/91/92. E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»:
www.eksmo.ru/certification

Техникалық реттеу туралы РФ заңнамасына сай басылымның сәйкестігін растау
туралы мәліметтерді мына адрес бойынша алуға болады: <http://eksmo.ru/certification/>

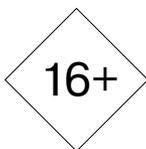
Произведено в Российской Федерации
Ресей Федерациясында өндірілген

Сертификаттауға жатпайды

Дата изготовления / Подписано в печать 23.10.2023.

Формат 84x100^{1/16}. Печать офсетная. Усл. печ. л. 14,0.

Тираж экз. Заказ



ISBN 978-5-04-177454-7



В электронном виде книги издательства «Эксмо»
судить на www.litres.ru



Хлеб*соль
КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ
breadsalt.publisher



eksmo.ru
Официальный
интернет-магазин
издательства «Эксмо»



ТЕРИТОРИЯ
ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ МАГАЗИН
Официальная франшиза
издательства «Эксмо»



Хочешь стать
автором «Эксмо»?



Времена Советского Союза оставили нам не только теплые воспоминания о детстве и самые лучшие фильмы, но и... вкусную еду, которую мы любим до сих пор. Легендарные песочные колечки, сочные чебуреки, пирожные «Персики», манты и хинкали – каждая республика СССР внесла свой вклад в наше общее культурное наследие и сформировала гастрономический вкус.

Вернуться в солнечное детство (а может, и открыть для себя кое-что новое) легко – стоит только открыть любую страницу этой книги. Вас ждут пироги и пирожки, пирожные и торты, печенье и хлеб, а также национальные пельмени, сырники и блинчики – вас ждет яркое кулинарное путешествие с нотой приятной ностальгии!

ISBN 978-5-04-177454-7



9 785041 774547 >

ХЛЕБ*СОЛЬ

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

 breadsalt.publisher