

Дорис Бопп, Каролина Фелл, Верена Изеле,
Габриэла Легари, Вольфрам Мартин, Ода Титц

ДОМАШНЯЯ КУХНЯ

НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ

ЗАВТРАК

ОБЕД

УЖИН



ИЗДАТЕЛЬСТВО

КЛУБ СЕМЕЙНОГО ДОСУГА

Харьков Белгород

2012

УДК 641/642
ББК 36.991
Д66

Никакая часть данного издания не может быть скопирована или воспроизведена в любой форме без письменного разрешения издательства

Фото: Фридхэлм Фольк

Рецепты:

Дорис Бопп: с. 24—54

Каролина Фелл: с. 6, 8, 66—70, 108—112, 134—138, 142, 152, 164, 170

Верена Изеле: с. 62, 64, 84—90, 116, 140—150, 158—162

Др. Габриэла Легари: с. 10—14, 118—132

Вольфрам Мартин: с. 16

Ода Титц: с. 22, 32, 72—78, 92—106, 140, 154, 156, 166, 168, 172

Перевод с немецкого:

«Landfrauenküche» von Doris Bopp, Karolina Fell, Verena Isele, Gabriele Lehari, Wolfram Martin, Oda Tietz, Eugen Ulmer KG, Stuttgart, Germany, 2010

Переводчик Алексей Неделько

Дизайнер обложки Алена Позднякова

Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

БОПП Доріс, ФЕЛЛ Кароліна, ІЗЕЛЕ Верена та ін.

Домашня кухня на щодень.

Сніданок. Обід. Вечеря

(російською мовою)

Головний редактор С. С. Скляр
Відповідальний за випуск І. Г. Веремій
Редактор Л. Г. Фадєєва
Художній редактор С. В. Місяк
Технічний редактор А. Г. Верьовкін
Коректор О. О. Сквирчинська

Підписано до друку 17.04.2012. Формат 70x100x16.
Друк офсетний. Гарнітура «Helios».
Ум. друк. арк. 14,19. Наклад 15 000 пр. Зам. №

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»
Св. № ДК65 від 26.05.2000
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а
E-mail: corp@bookclub.ua

Віддруковано з готових діапозитивів
у ТОВ «Фактор-Друк»
м. Харків, вул. Саратовська, 51

БОПП Дорис, ФЕЛЛ Каролина, ИЗЕЛЕ Верена и др.

Домашняя кухня на каждый день.

Завтрак. Обед. Ужин

Главный редактор С. С. Скляр
Ответственный за выпуск И. Г. Веремей
Редактор Л. Г. Фадеева
Художественный редактор С. В. Мисяк
Технический редактор А. Г. Веревкин
Корректор Е. А. Сквирчинская

Подписано в печать 17.04.2012. Формат 70x100x16.
Печать офсетная. Гарнитура «Helios».
Усл. печ. л. 14,19. Тираж 15 000 экз. Зак. №

ООО «Книжный клуб "Клуб семейного досуга"»
308025, г. Белгород, ул. Сумская, 168

Отпечатано с готовых диапозитивов
в ООО «Фактор-Друк»
г. Харьков, ул. Саратовская, 51

ISBN 978-966-14-3458-4 (Украина)
ISBN 978-5-9910-1965-1 (Россия)
ISBN 978-3-8001-4976-6 (нем.)

© Eugen Ulmer KG, Stuttgart, Germany, 2010
© DepositPhotos.com / Andrey Kekyalaynen, обложка, 2012
© Hemiro Ltd, издание на русском языке, 2012
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», перевод и художественное оформление, 2012
© ООО «Книжный клуб "Клуб семейного досуга"», г. Белгород, 2012



- 4** : Салаты
- 24** : Супы
- 62** : Закуски
- 84** : Блюда из мяса
- 114** : Блюда из рыбы
- 134** : Пироги
- 144** : Десерты
- 158** : Сладкая выпечка
- 174** : Указатель рецептов

Салат из весенних овощей

На 4 порции:

400 г кольраби
400 г моркови
300 г редиса
1 свежий огурец
1 пучок кресс-салата
2 яйца
200 мл натурального йогурта
1/2 лимона
1/2 ч. л. сахара
1/4 ч. л. соли

- Кольраби и морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке.
- Редис и огурец хорошо вымыть, обсушить, нарезать тонкой соломкой.
- Кресс-салат вымыть, обсушить, мелко нарубить.
- Нарезанные овощи соединить, добавить кресс-салат.
- Яйца отварить в течение 10 минут, охладить, очистить.
- Приготовить заправку: йогурт соединить с лимонным соком, добавить сахар, соль.
- Салат полить заправкой, аккуратно перемешать, выложить на блюдо.
- Отварные яйца нарезать дольками и украсить ими салат.

Салат можно посыпать маленькими кубиками ветчины, предварительно обжаренными в сковороде, или пшеничными сухариками. Это придаст салату сытность и питательность.

Совет

Блюдо будет выглядеть на столе особенно эффектно, если вы оформите его листьями салата. Листья хорошо промойте, обсушите и разложите на сервировочной тарелке, сверху выложите салат.



Горячий картофельный салат

На 4 порции:

1 кг картофеля
1 небольшая луковица
1 пучок шнитт-лука
или зеленого лука
3 стебля петрушки
150 мл мясного бульона
150 мл винного уксуса
1/4 ч. л. горчицы
черный молотый перец
соль

- Картофель отварить «в мундире», очистить.
- Репчатый лук очистить, мелко нарезать.
- Приготовить заправку: подогретый мясной бульон смешать с нарезанным репчатым луком, горчицей, солью и перцем.
- Отварной картофель нарезать ломтиками, выложить в салатник, полить винным уксусом.
- Сверху залить горячей бульонной заправкой, посыпать измельченной зеленью петрушки и лука, аккуратно перемешать.
- Блюдо подавать горячим.

Совет

В картофельный салат можно добавить кудики обжаренного шпика или тонкие ломтики маринованных огурцов. Подавать его лучше с отварными сосисками, домашней колбасой или бужениной.

Картофель, отваренный «в мундире», имеет плотную структуру и поэтому хорошо подходит для приготовления салатов и запеканок. Картофель, отваренный очищенным, получается более рассыпчатым – его используют в основном для приготовления супов и пюре.



Салат «Сервелат»

На 4 порции:

250 г сервелата
1 помидор
2 головки лука-шалота
20 г петрушки
листья салата
1 отваренное яйцо
2–3 ст. л. растительного масла
2–3 ст. л. уксуса
1/4 ч. л. горчицы
черный молотый перец
соль

- Сервелат очистить, нарезать тонкими ломтиками.
- Лук очистить, мелко нашинковать.
- Петрушку вымыть, обсушить, мелко нарубить.
- Листья салата вымыть, обсушить, выложить на сервировочное блюдо.
- Помидор вымыть, нарезать круглыми ломтиками, выложить сверху на листья салата.
- Затем уложить ломтики сервелата, посыпать луком и мелко нарубленной петрушкой.
- Отваренное яйцо очистить, белок отделить и отложить — он не понадобится. Желток растереть.
- Приготовить заправку: растертый отварной желток соединить с горчицей, добавить растительное масло, уксус, соль, перец и тщательно перемешать.
- Полить салат заправкой, украсить зеленью петрушки и подавать на стол.

Считается, что сервелат придумали в Швейцарии. Один из самых старых рецептов его изготовления датируется XVI веком. Поскольку тогда в колбасу добавляли свиные мозги, во Франции продукт стали называть cervelle (от лат. cerebellum – мозги). Сейчас сервелат готовят из свинины и говядины с добавлением шпика и приправ (имбиря, корицы, гвоздики, мускатного ореха).



Рыбный салат с фруктами

На 4–6 порций:

**200 г филе морской рыбы
(сайды, пикши)
200 г креветок
1 апельсин
2 мандарина
1 яблоко
1 киви**
**50 г свежих или консервиро-
ванных ананасов
100 г зеленого винограда**

Для заправки:

**125 г майонеза
1 ч. л. тертого хрена
1 ст. л. томатного кетчупа
1 ст. л. коньяка
2 ст. л. лимонного сока
1/2 ч. л. сахара
кайенский перец
белый молотый перец
соль**

- Рыбное филе промыть, отварить в кипящей подсоленной воде 5 минут, охладить.
- Отдельно отварить креветок, охладить, очистить.
- Апельсин и мандарины очистить, разделить на дольки. Крупные дольки разрезать на 2—3 части.
- Яблоко очистить от кожицы и сердцевины, нарезать тонкими ломтиками, полить небольшим количеством лимонного сока.
- Ананас нарезать кубиками.
- Киви очистить, нарезать полукруглыми ломтиками.
- Виноград вымыть, обсушить. Ягоды разрезать пополам, извлечь косточки.
- Отварное рыбное филе разрезать на кусочки, соединить с подготовленными фруктами, аккуратно перемешать и выложить на блюдо.
- Приготовить заправку: майонез смешать с хреном, кетчупом, добавить коньяк, лимонный сок, сахар, соль и перец.
- Салат полить заправкой, украсить отварными креветками.
- К салату подать белый хлеб или тосты.

Совет

Этот изумительно вкусный и оригинальный салат очень просто приготовить. Используйте любые фрукты, которые вам нравятся или какие есть под рукой.



Издательство Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»
www.trade.bookclub.ua

ОПТОВАЯ ТОРГОВЛЯ КНИГАМИ ИЗДАТЕЛЬСТВА

МОСКВА

Бертельсманн Медиа Москау АО

129110, г. Москва, пр. Мира, 68, стр. 1-А
тел. +7 (495) 688-52-29
+7 (495) 984-35-23
e-mail: office@bmm.ru
www.bmm.ru

ХАРЬКОВ

ДП с иностранными инвестициями

**«Книжный Клуб
«Клуб Семейного Досуга»»**
61140, г. Харьков-140, пр. Гагарина, 20-А
тел/факс +38 (057) 703-44-57
e-mail: trade@bookclub.ua
www.trade.bookclub.ua

КИЕВ

ЧП «Букс Медиа Тойс»

04655, г. Киев, пр. Московский, 10-Б, оф. 33
тел. +38 (044) 351-14-39,
+38 (067) 572-63-34,
e-mail: booksmt@rambler.ru

ЛЬВОВ

ООО «Книгообрій»

79035, г. Львов, ул. Бузковая, 2
тел. +38 (032) 245-00-25
e-mail: machaon@viv.farlep.net

ДОНЕЦК

ООО «ИКЦ «Кредо»»

83096, г. Донецк, ул. Куйбышева, 131-Г
тел. +38 (062) 345-63-08, +38 (062) 348-37-92,
+38 (062) 348-37-86
e-mail: fenix@kredo.net.ua
www.kredo.net.ua

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»

УКРАИНА

служба работы с клиентами:

тел. +38 (057) 783-88-88
e-mail: support@bookclub.ua
Интернет-магазин: www.bookclub.ua
«Книжный клуб», а/я 84, Харьков, 61001

РОССИЯ

служба работы с клиентами:

тел. +7 (4722) 22-25-25
e-mail: order@flc-bookclub.ru
Интернет-магазин: www.ksdbook.ru
«Книжный клуб», а/я 4, Белгород, 308961

Кращі рецепти освіжених салатів, пікантних закусок, ароматних супів, апетитних страв із м'яса й риби, рум'яних пирогів і солодкої випічки, оригінальних десертів — у книзі є все, щоб потішити рідних неймовірно смачними сніданками, обідами та вечерями. Кольорові фотографії готуваних страв надихнуть вас на кулінарні подвиги, а покрокові інструкції максимально спростять процес приготування.

Домашняя кухня на каждый день. Завтрак. Обед. Ужин / Дорис Бопп, Д66 Каролина Фелл, Верена Изеле, Габриэла Легари, Вольфрам Мартин, Ода Титц. — Харьков : Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга» ; Белгород : ООО «Книжный клуб «Клуб семейного досуга»», 2012. — 176 с. : ил.

ISBN 978-966-14-3458-4 (Украина)

ISBN 978-5-9910-1965-1 (Россия)

ISBN 978-3-8001-4976-6 (нем.)

Лучшие рецепты освежающих салатов, пикантных закусок, ароматных супов, аппетитных блюд из мяса и рыбы, румяных пирогов и сладкой выпечки, оригинальных десертов — в книге есть все, чтобы радовать родных невероятно вкусными завтраками, обедами и ужинами. Цветные фотографии готовых блюд вдохновят вас на кулинарные подвиги, а пошаговые инструкции максимально упростят процесс приготовления.

**УДК 641/642
ББК 36.991**