

Готовить — легко!

Румяные запеканки, нежные суфле, восхитительные gratены, вкуснейшие мясные, рыбные, овощные и даже первые блюда, тающие во рту десерты — чего только не приготовишь в духовке по рецептам, собранным в этой книге! Запеченные на противне, жаренные на решетке, тушенные или сваренные в горшочке, они неизменно получаются вкусными и аппетитными, а главное, полезными!

Каждый рецепт содержит:

- * перечень необходимых ингредиентов
- * расчет количества порций
- * точное время приготовления
- * указание калорийности одной порции
- * цветную фотографию готового блюда

www.ksdbook.ru

ISBN 978-5-9910-2338-2



9 785991 023382

www.bookclub.ua

ISBN 978-966-14-4824-6



9 789661 448246



Ароматные блюда из духовки



Ароматные блюда из ДУХОВКИ

КОПИЛКА
ЛУЧШИХ
РЕЦЕПТОВ

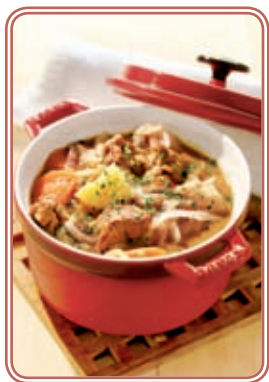
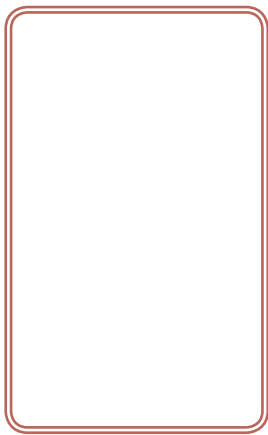
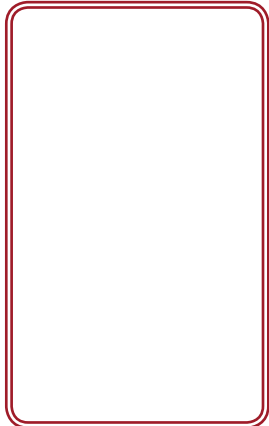
Золотая коллекция рецептов

КНИЖЕ
СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА

12+

О защите детей от информации, причиняющей вред их здоровью и развитию
Федеральный закон Российской Федерации N 436-ФЗ от 29.12.2010





Ароматные блюда ИЗ ДУХОВКИ

Золотая коллекция рецептов

ХАРЬКОВ  КЛУБ
БЕЛГОРОД СЕМЕЙНОГО
2013  ДОСУГА

УДК 641/642
ББК 36.991
А84

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

Переведено по изданию:
Ofengerichte. — Köln : Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH, 2012. —
240 S.

Перевод с немецкого *Натальи Спесивцевой*

Дизайнер обложки *Сергей Мисьяк*

Видання для організації дозвілля

Ароматні страви з духовки.
Золота колекція рецептів
(російською мовою)

Головний редактор *С. С. Скляр*
Відповідальний за випуск *І. Г. Веремій*
Редактор *І. Г. Близнюкова*
Художній редактор *С. В. Мисьяк*
Технічний редактор *А. Г. Вєрєвкін*
Коректор *Л. Ф. Зінченко*

Підписано до друку 24.01.2013.
Формат 70x100/32. Друк офсетний.
Гарнітура «Literatuma». Ум. друк. арк. 9,67.
Наклад 12000 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
на ПП «ЮНІСОФТ»
Свідцтво ДК №3461 від 14.04.2009 р.
www.tfornado.com.ua
61036, м. Харків, вул. Морозова, 13Б

Издание для досуга

Ароматные блюда из духовки.
Золотая коллекция рецептов

Главный редактор *С. С. Скляр*
Ответственный за выпуск *И. Г. Веремей*
Редактор *И. Г. Близнюкова*
Художественный редактор *С. В. Мисьяк*
Технический редактор *А. Г. Вєрєвкін*
Корректор *Л. Ф. Зінченко*

Подписано в печать 24.01.2013.
Формат 70x100/32. Печать офсетная.
Гарнитура «Literatuma». Усл. печ. л. 9,67.
Тираж 12000 экз. Зак. №

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

Отпечатано с готовых диапозитивов
на ЧП «ЮНІСОФТ»
Свидетельство ДК №3461 от 14.04.2009 г.
www.tfornado.com.ua
61036, г. Харьков, ул. Морозова, 13Б

ISBN 978-966-14-4824-6 (Украина)
ISBN 978-5-9910-2338-2 (Россия)

- © NGV Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH, a subsidiary of VEMAG Verlags- und Medien Aktiengesellschaft, Cologne/Germany
- © DepositPhotos.com / rtguest, обложка, 2013
- © HemiRo Ltd, издание на русском языке, 2013
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», перевод и художественное оформление, 2013
- © ООО «Книжный клуб "Клуб семейного досуга"», г. Белгород, 2013

СОДЕРЖАНИЕ



ВВЕДЕНИЕ 7



ЛЕГКИЕ ЗАКУСКИ И СУПЫ 11



ПИЦЦА, ПИРОГИ & С° 39



ЗАПЕКАНКИ И ГРАТЕНЫ 69



СЫТНЫЕ ОВОЩИ 115



МЯСО И ПТИЦА 141



РЫБА 173



ВОСКРЕСНОЕ ЖАРКОЕ 195



СЛАДКИЕ БЛЮДА 217





ВВЕДЕНИЕ



Блюда из духовки

В духовке можно приготовить практически все: от закусок до оригинальных десертов. Предложенные нами блюда рассчитаны на разное количество порций, поэтому их можно приготовить как на ужин в кругу семьи, так и для дружеской вечеринки.

Готовить в духовке просто. То, что ей доверено, испечется без особых хлопот. Это так удобно: пока на слабом огне готовится пудинг, можно прибраться на кухне; пока кусок говядины превращается в сочное жаркое, на плите найдется место для приготовления вкусного гарнира; в то время как в духовке печется главное блюдо, у повара есть время посвятить себя общению

с семьей и гостями — печь справится сама!

Несложные и восхитительные: запеканки и gratены

Все мы, без сомнения, любим запеканки и gratены. Суфле, от которого произошла запеканка, — это легкая, воздушная яичная масса с добавлением зелени или овощей. Со временем запеканка превратилась в питательное блюдо, не слишком отличающееся по ингредиентам и консистенции от gratена. Как запеканку, так и gratен готовят из свежих продуктов. Можно быстро приготовить блюдо, предварительно обдав кипятком или пассеровав составляющие. Для gratена обя-

зательным является процесс запекания: панировочные сухари или измельченный сыр образуют поджаристую корочку, за которую мы так любим это блюдо.

Многогранное и изысканное: жаркое

Незаменима духовка и для приготовления жаркого: если мясо правильно замариновано, а птица фарширована, духовка доведет все до готовности. Единственное условие — немного терпения, так как потребуется время для выпекания, и, что очень важно, несколько минут для доведения до готовности, перед тем как подать блюдо на стол. Это основной секрет успешного приготовления в духовке.

Нежно: суфле

Из блюд, приготовляемых в духовке, именно суфле чаще всего требует более всего времени и сил, так как достичь требуемой воздушной консистенции непросто. Приготовление суфле требует тщательной подготовки ингредиентов и соблюдения всех тонкостей запекания. Любая неточность в пропорциях и подготовке ингредиентов — недостаточно хорошо взбитое яйцо или, самое главное, преждевременно открытая дверца духовки — могут иметь плачевные последствия, особенно для внешнего вида блюда. Небольшое утешение для начинающих кулинаров, которые недо-

статочно хорошо выполнили все инструкции: суфле будет вкусным даже тогда, когда его внешний вид оставляет желать лучшего!

Горячие и сладкие: десерты

Иногда это просто должно быть что-нибудь сладкое. Почему бы и нет: сладкий пудинг, как альтернатива питательному основному блюду, сможет заслужить похвалу больших и маленьких лакомых. В качестве закуски после легкого основного блюда десерт, приготовленный в духовке, тоже оставит приятное послевкусие.

Успехов и приятного вам аппетита!







ЛЕГКИЕ ЗАКУСКИ И СУПЫ

ГРИБЫ

фаршированные

На 4 порции:

- ✓ 450 г шпината (ГЗ)
- ✓ 12 шампиньонов
- ✓ ½ пучка зеленого лука
- ✓ 250 г сыра горгондзола
- ✓ 150 г творожного крема
- ✓ Соль, перец, молотый мускатный орех
- ✓ ½ пучка петрушки
- ✓ Жир для формы

Время приготовления:

около 20 мин (плюс время запекания)

В 1 порции около

375 ккал/1575 кДж

19 г белков, 31 г жиров,

3 г углеводов

1 Шпинат разморозить. Нагреть духовку до 200 °С (режим циркуляции — 180 °С). Грибы очистить, вымыть, отделить плодоножки и мелко нарезать.

2 Измельчить сыр, смешать творожный крем с горгондзолой, шпинатом, грибами плодоножками и зеленым луком, приправить перцем, солью и мускатным орехом.

3 Фаршировать смесью грибы и разложить на смазанном жиром листе. Выпекать в духовке около 35 мин. Петрушку вымыть, нарезать и посыпать грибы.



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

ОПТОВАЯ ТОРГОВЛЯ КНИГАМИ ИЗДАТЕЛЬСТВА

МОСКВА

Бертельсманн Медиа Москва 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

ДП с иностранными инвестициями

ХАРЬКОВ

«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

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

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

ЗАПОРОЖЬЕ

ФЛП Савчук Ю.Д.

69057, г. Запорожье, ул. Седова, 18
тел. +38 (050) 347-05-68
e-mail: vega_center@i.ua

Одесское

подразделение

65063, г. Одесса, ул. Армейская, 8-В
тел. +38 (048) 776-07-67
e-mail: odessa@bookclub.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

Ароматные блюда из духовки. Золотая коллекция рецептов / пер. с нем. Н. Спесивцевой. — Харьков : Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга» ; Белгород : ООО «Книжный клуб “Клуб семейного досуга”», 2013. — 240 с. : цв. ил.

ISBN 978-966-14-4824-6 (Украина)

ISBN 978-5-9910-2338-2 (Россия)

УДК 641/642
ББК 36.991