

АРОМАТНЫЕ ПИРОЖКИ, КУЛЕБЯКИ, СОЧНИКИ, ЧЕБУРЕКИ, КУРНИКИ

Аппетитные пироги и пирожки, нежные сочники и курники, сытные и простые в приготовлении беляши и чебуреки — выбирайте, чем на этот раз порадовать родных и удивить гостей! В книге есть традиционные и оригинальные рецепты, которые придется по вкусу и сладкоежкам, и любителям соленой выпечки. Несколько простых правил, пара кулинарных секретов — и слоеное, дрожжевое, сдобное и песочное тесто будет всегда удаваться на славу.

Пироги: фруктовые, шоколадные, ореховые, медовые, мясные, рыбные, овощные

Пирожки: жареные, самса, сочни, слойки, расстегаи, ватрушки

Кулебяки: с судаком, с щукой, с говядиной, со свиной, с капустой

Сочники: овсяные, лимонные, творожные, с яблоками, с картофелем

Беляши и чебуреки: с курицей, с телятиной, с бараниной, с печенкой

Курники: с гречневой крупой, с рисом, с яйцом, с грибами

АРОМАТНЫЕ ПИРОЖКИ • КУЛЕБЯКИ
СОЧНИКИ • ЧЕБУРЕКИ • КУРНИКИ

АРОМАТНЫЕ ПИРОЖКИ, КУЛЕБЯКИ, СОЧНИКИ, ЧЕБУРЕКИ, КУРНИКИ



www.ksdbook.ru

ISBN 978-5-9910-2083-1



9 785991 020831

www.bookclub.ua

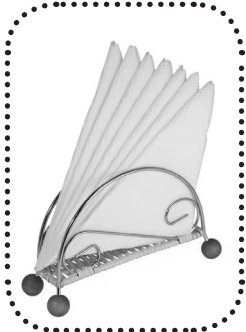
ISBN 978-966-14-3887-2



9 789661 438872







**АРОМАТНЫЕ
ПИРОЖКИ,
КУЛЕБЯКИ,
СОЧНИКИ,
ЧЕБУРЕКИ,
КУРНИКИ**



ИЗДАТЕЛЬСТВО

КЛУБ СЕМЕЙНОГО ДОСУГА

Харьков Белгород

2012

УДК 641/642
ББК 36.991
А84

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

Дизайнер обложки *Андрей Цепотан*

ISBN 978-966-14-3887-2 (Украина)
ISBN 978-5-9910-2083-1 (Россия)

- © DepositPhotos.com / Alexander Rozhenyuk, ildar akhmerov, AGphoto, laurentiu iordache, Aleksandr Ugorenkov, marcomayer, Nadiya Vlashchenko, Francesco Dibartolo, Татьяна Рогозина, igorr1, Konstantin Kulikov, mishoo, Елена Истомина, обложка, 2012
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2012
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2012
- © ООО «Книжный клуб “Клуб семейного досуга”», г. Белгород, 2012

ВВЕДЕНИЕ

Нет ничего лучше свежеприготовленной домашней выпечки! Нежная и воздушная, с душистой (а главное, натуральной!) начинкой, она распространяет по всему дому неповторимое благоухание. Горячие, румяные и невероятно вкусные пирожки можно смело назвать одним из самых любимых и популярных блюд детей и взрослых. Ароматные и золотистые, они всегда создают в доме атмосферу семейного тепла, уюта, радости и света.

Выпекать вкусные пироги и пирожки — это своего рода целая наука. И этому можно научиться! Предлагаем вам собрание лучших рецептов выпечки на любой вкус. Вы узнаете, как испечь кулебяки и курники, беляши и чебуреки, сочники, ватрушки, тарты, киши и множество других изделий. Даже если вам кажется, что «тесто вас не любит» или у вас мало опыта, попробуйте взять на вооружение простые, но действенные секреты приготовления выпечки, размещенные в этой книге. У вас обязательно все получится! Только соблюдайте главное правило: к тесту нужно подходить с мудрыми мыслями, чистыми руками и открытым сердцем.



ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

Дрожжевое тесто можно приготовить двумя способами — на опаре и без нее.

Для опарного теста сначала замешивают опару — жидкое тесто из воды, дрожжей и муки, которое должно довольно долго бродить. После этого к готовой опаре добавляют все остальные ингредиенты. Такое тесто получается более эластичным, пышным, изделия из него меньше крошатся. Из опарного теста пекут кулебяки, пироги, булочки, куличи, плетенки, плюшки.

Безопарное тесто замешивают сразу из всех ингредиентов и оставляют на некоторое время, чтобы оно хорошо подошло, то есть поднялось. Такое тесто используют в основном для выпечки пирожков, булочек, пиццы, дрожжевых блинов и оладий.



Подготовка дрожжей

Дрожжи, даже очень свежие, необходимо обязательно проверить на всхожесть перед тем, как замешивать тесто. Для этого их следует развести в 100 мл теплого (но не горячего!) молока, добавить щепотку сахара, 1—2 ст. л. муки, перемешать и оставить на 10—15 минут. Если за это время над смесью появится шапка пены, значит, данную дрожжевую смесь можно смело использовать для дальнейшего приготовления теста.

Приготовление разрыхлителя теста

Самым простым вариантом разрыхлителя (или пекарского порошка) является сода, гашенная уксусом или другой кислотой — кефиром, лимонным соком. Приготовить пекарский порошок в домашних условиях очень просто. Для этого понадобятся: мука (или крахмал), сода и лимонная кислота. Важно, чтобы все ингредиенты были мелкого помола, тогда лимонная кислота с содой нейтрализуют друг друга, равномерно выделив углекислый газ, который, собственно, и разрыхлит тесто. 1 ст. л. соды необходимо соединить с 1 ст. л. лимонной кислоты, добавить 2 ст. л. муки и тщательно перемешать.

Советы

Чтобы дрожжевое тесто хорошо поднялось, нужно учитывать несколько важных правил.

- ☞ Нельзя допускать непосредственного соприкосновения дрожжей с солью. Соль быстро отнимает влагу



- у дрожжевых клеток, отчего они высыхают и уже не так хорошо разрыхляют тесто.
- ✘ Нельзя допускать непосредственного соприкосновения дрожжей с жиром. Жир обволакивает дрожжевые клетки, вследствие чего они теряют способность размножаться и разрыхлять тесто.
 - ✘ Старайтесь не перегревать тесто. К теплу дрожжевые грибки гораздо чувствительнее, чем к холоду. Максимальная температура, которую они выносят, — 38 °С. Если тесто находится в чересчур жарком месте, дрожжи теряют активность. По этой же причине нельзя добавлять в тесто слишком горячее молоко или жир.
 - ✘ Не переохлаждайте тесто. Идеальная температура для хорошего подъема теста — 25—28 °С. Поэтому посуду с тестом ставьте вблизи источников тепла, но следите, чтобы там не было слишком жарко.
 - ✘ Замешивайте не очень крутое тесто. Чтобы дрожжи могли разрыхлять, им требуется среда мягкой консистенции.
 - ✘ Слишком долгое вымешивание теста в кухонном комбайне может привести к прекращению жизнедеятельности дрожжей. Про такое тесто говорят: «умерщвленное машиной». При использовании кухонной техники для замеса строго следите за временем.

Сдобное опарное дрожжевое тесто



500—600 г муки, 50 г свежих дрожжей или 11 г сухих дрожжей, 4—6 яиц, 300—400 мл молока, 100 г сливоч-



ного масла или маргарина, 1—2 ст. л. сахара (для сладкого теста — 250 г), ½ ч. л. соли

Для приготовления опары в теплом молоке растворить дрожжи, добавить 1 ст. л. сахара и всыпать столько муки, чтобы получилось тесто, как на оладьи. Муку вводить постепенно, просеивая через сито, чтобы не образовалось комочков. Опару поставить в теплое место для подъема на 1—1,5 часа. За это время она должна увеличиться в объеме в 2 раза, а ее поверхность — покрыться пузырьками. Когда опара начнет оседать, она считается готовой.

Яйца взбить с оставшимся сахаром, влить в готовую опару, хорошо перемешать. Постепенно всыпать оставшуюся муку, замесить тесто. Сливочное масло или маргарин растопить, дать остыть, ввести в тесто. Вымешивать руками, подсыпая при необходимости муку, пока тесто не перестанет липнуть к рукам. Приготовленное тесто поставить для подъема в теплое место на 1,5—2 часа.

После этого сформовать из него изделия, выложить на противень, оставить для расстойки на 10—15 минут. Выпекать в духовке при температуре 180 °С: небольшие изделия — 20—25 минут, крупные — 50 минут.

Простое опарное дрожжевое тесто



500—600 г муки, 11 г сухих дрожжей, 1 яйцо, 200 мл молока, кефира или воды, 7 ч. л. подсолнечного масла, 1 ст. л. сахара, ½ ч. л. соли



Для приготовления опары в 100 мл теплого молока растворить дрожжи, добавить 1 ч. л. сахара, всыпать немного муки, аккуратно перемешать. Опару поставить в теплое место для подъема на 10 минут.

В отдельной посуде соединить оставшееся молоко, сахар, соль, добавить яйцо, подсолнечное масло и муку. В смесь вылить поднявшуюся опару, замесить некрутое тесто. Поставить для подъема в теплое место. Через 20—30 минут тесто будет готово.

Безопарное дрожжевое тесто



500—600 г муки, 25—30 г свежих дрожжей или 5—6 г сухих дрожжей, 1 яйцо, 200 мл молока или воды, 4 ст. л. сливочного масла или маргарина, 1—2 ч. л. сахара (для сладкого теста — 150 г), ½ ч. л. соли

Молоко нагреть до температуры 37—38 °С, развести в нем свежие дрожжи. Сухие дрожжи растворять не нужно, их следует сразу смешать с мукой. Яйца взбить с сахаром и солью, соединить с молоком. Муку просеять горкой, сверху сделать углубление. Влить яично-молочную смесь, замесить тесто. Когда масса станет однородной, добавить растопленное масло и вымешивать 10—15 минут. Если тесто липнет к рукам, добавить немного муки.

Готовое тесто уложить в большую миску или кастрюлю, накрыть салфеткой и поставить для подъема в теплое место. Время подъема зависит от качества ингредиентов и некоторых других факторов, но обыч-



но занимает 1—2 часа. Когда тесто увеличится в объеме в 2 раза, слегка обмять его руками и оставить, чтобы оно подошло во второй раз. После этого из теста можно формировать изделия.

Подготовленные для выпечки изделия уложить на противень, оставить для расстойки на 15—20 минут.

Постное дрожжевое тесто



3—4 стакана муки, 5—6 г сухих дрожжей, 200 мл воды, 3—5 ст. л. растительного масла, 1—2 ч. л. сахара, 1—1½ ч. л. соли

В объемную миску влить теплую воду, добавить сахар, дрожжи, перемешать до их полного растворения. Смесь поставить в теплое место. Когда появится пышная пена, добавить растительное масло, соль, всыпать 1 стакан муки, перемешать.

Затем всыпать 2-й стакан муки, снова перемешать. Если тесто уже густое и перемешивается с трудом, 3-й стакан муки высыпать на стол, выложить тесто и вымешивать руками, чтобы оно стало гладким и перестало липнуть к рукам.

Приготовленное тесто накрыть салфеткой и поставить для подъема в теплое место. Когда оно увеличится в объеме в 1,5 раза, слегка обмять его и оставить для повторного подъема.

Совет: если вы используете сухие дрожжи «САФ-момент», то формировать изделия необходимо сразу после первого подъема теста.



Сдобное песочное тесто



300 г муки, 1 яичный желток, 200 г сливочного масла,
100 г сахарной пудры

Муку просеять горкой, сверху сделать углубление, положить сахарную пудру, яичный желток и нарезанное тонкими пластинками охлажденное сливочное масло. Очень быстро холодными руками вымесить тесто до гладкости. Если тесто слишком размягчилось, не нужно добавлять муку, иначе качество теста ухудшится. Лучше поместить его на время в холодильник, чтобы оно застыло, а затем быстро размять до пластичного состояния. После этого скатать тесто в шар, обернуть пищевой пленкой и выдержать в холодильнике 1—2 часа.

Духовку разогреть до температуры 200 °С.

Готовое тесто раскатать в пласт, переложить в форму или на противень, которые не нужно предварительно смазывать, так как песочное тесто содержит достаточно жира. Большой пласт удобно переносить на противень, обернув тесто вокруг скалки в несколько слоев. Можно также накрыть пласт фольгой, свернуть рулетом, перенести на противень, аккуратно развернуть и снять фольгу. На поверхности теста сделать несколько проколов вилкой, чтобы предотвратить образование пузырей.

Выпекать изделие в духовке 15—20 минут. Готовность можно определить по образованию поджаристой



корочки. Свежеиспеченное изделие легко ломается, поэтому нужно дать ему немного остыть. Вынимать из формы или снимать с противня его нужно очень осторожно, с помощью широкого ножа или лопатки. Нельзя оставлять изделие на противне слишком долго, иначе масло застынет и изделие пристанет ко дну.

Соленое песочное тесто



250 г муки, 1 яйцо, 1—2 ст. л. воды, 125 г масла, щепотка соли

Муку просеять горкой, сверху сделать углубление, всыпать соль, вбить яйцо, добавить нарезанное тонкими пластинками охлажденное сливочное масло. Холодными руками быстро замесить тесто, постепенно добавляя ледяную воду. Скатать тесто в шар, обернуть пищевой пленкой, поместить в холодильник на 1—2 часа.

Затем раскатать и выпекать в духовке так же, как сдобное песочное тесто. Перед выпеканием поверхность изделий можно смазать взбитым яичным желтком.

Песочное тесто со сметаной



300 г муки, 1 яйцо, 100 г сметаны, 150 г сливочного масла или маргарина, 2 ст. л. сахара, ½ ч. л. соли, ¼ ч. л. соды



Сметану и сливочное масло предварительно охладить. Муку просеять горкой, сверху сделать углубление, всыпать сахар, соль, соду, вбить яйцо, влить сметану и замесить тесто. Добавить нарезанное тонкими пластинками сливочное масло, быстро вымесить тесто до гладкости. Скатать его в шар, обернуть пищевой пленкой, поместить в холодильник на 1—2 часа.

Затем раскатать и выпекать в духовке так же, как сдобное песочное тесто.



Нет ничего вкуснее свежее испеченного горячего румяного пирога. Многие считают, что для приготовления большого пирога требуется уйма времени и терпения и не каждая хозяйка может справиться с этим заданием. На самом деле готовить пироги — очень просто и быстро: для этого нужно всего-навсего следовать рецепту. Существует великое множество вариантов различных пирогов, среди которых всегда можно выбрать рецепт по душе и по вкусу.

Тарт — типичный французский открытый пирог из рубленого теста, которое замешивают, как правило, без добавления соли и сахара. Выпекают тарт в специальных плоских формах с рифленным краем или в разъемных формах для тортов. Сладкие тарты готовят чаще всего с яблочной, вишневой или малиновой начинкой. В качестве начинки используют также овощи, мясо или рыбу.

Рецепт приготовления тарта очень прост. 100 г охлажденного сливочного масла нужно изрубить ножом с 200 г муки, добавить примерно 150 мл ледяной воды и быстро замесить тесто. Скатать тесто в шар, выдержать в холодильнике 1 час. Готовое тесто раскатать в пласт



на посыпанной мукой рабочей поверхности, выложить его в форму и прижать к стенкам, чтобы получились бортики. При использовании слоеного теста бортики можно не формировать, а, распределив тесто по форме, надрезать его острым ножом на расстоянии 1 см от края по всему периметру, главное не насквозь, — бортики поднимутся при выпечке. При использовании песочного теста можно выложить на ровный пласт начинку, немного отступив от каждого края, а потом просто завернуть края теста на начинку. Предварительно нужно проколоть тесто вилкой в нескольких местах.

Выпекать тарт следует в духовке, разогретой до 200—220 °С, в течение 15—20 минут. Последние 5 минут рекомендуется запекать пирог под грилем, чтобы слегка подрумянить начинку.

Киш — французский слоеный открытый пирог с различной начинкой, залитой смесью из яиц, сливок и тертого сыра. Существует множество вариаций этого пирога, от «Эльзасского киша» с обжаренным луком до всевозможных овощных, рыбных и мясных сочетаний.

Кростата — итальянский вариант пирога из песочного теста с различными начинками (ягодами, фруктами, овощами и сыром).

Оформление пирогов

Подготовленный пласт теста нужно уложить в форму или на противень, сверху выложить начинку и аккуратно ее разровнять.

При выпекании закрытых пирогов поверх начинки необходимо уложить второй пласт теста, плотно защи-



нуть края и слегка проколоть поверхность вилкой в нескольких местах (можно сделать это в виде орнамента).

Поверхность открытых или полуоткрытых пирогов можно оформить с помощью различных украшений из теста. Уложенные поверх начинки в виде сетки или решетки, они помогут пирогу удерживать форму при расстойке и выпечке. Открытые края пирога можно украсить фигурным швом.

Оформленный пирог необходимо оставить на некоторое время для расстойки, затем смазать его поверхность и поместить изделие в духовку.

При расстойке важно не передерживать тесто чрезмерно, иначе при выпекании оно осядет. Готовность подъема можно проверить, слегка надавив пальцем на поверхность пирога: если вмятина сразу же выровняется — изделие готово к выпечке.

Секреты приготовления

- ✎ Поверхность слоеных или песочных пирогов, а также изделий из пресного теста перед выпеканием необходимо обязательно проколоть в нескольких местах вилкой — тогда изделия будут равномерно пропекаться и на их поверхности не образуются воздушные пузыри.
- ✎ Поверхность пирогов перед выпеканием обычно смазывают чем-либо для придания готовым изделиям красивого цвета. Для смазывания можно использовать: взбитое яйцо или яичный желток; смесь из яйца, небольшого количества молока (или воды) и растопленного масла (или маргарина); яичный желток, тщательно растертый со сливочным маслом (или маргарином);



сладкий крепкий чай; предварительно заваренную кипятком муку, разведенную молоком (или водой) до нужной консистенции.

- ✎ Изделия приобретут наиболее красивую и качественную поверхность, если перед выпеканием смазать их таким составом: яйца или яичные желтки хорошо взбить с небольшим количеством молока или воды, добавив щепотку соли.
- ✎ Смазывать поверхность необходимо очень аккуратно и равномерно — тогда готовое изделие приобретет ровный золотистый цвет и блеск. Если сделать это небрежно, на поверхности изделий останутся белые «лысые» пятна.
- ✎ Поверхность изделий можно смазать и сразу после выпекания — они будут не менее красивыми и аппетитными. Для этого лучше использовать сметану, растопленное сливочное масло или растительное масло.
- ✎ Если при выпекании пирога в форме снизу он пригорает, хотя сверху еще не готов, нужно насыпать на противень слой соли, хорошо разровнять, а сверху поставить форму с пирогом.
- ✎ Если при выпекании пирог подгорает с одной стороны, а другая его сторона, наоборот, не пропекается, нужно поставить на нижний уровень миску с водой с той стороны, которая подгорает.
- ✎ Поверхность пирога не пригорит, если накрыть его фольгой или пергаментной бумагой, смоченной холодной водой.
- ✎ Пирог из слоеного теста будет хрустящим, если незадолго до окончания выпекания сбрызнуть поверхность изделия холодной водой.



- ✎ Сразу после выпекания готовый пирог из песочного или рассыпчатого теста, не вынимая из формы, нужно поставить на несколько минут на мокрое полотенце: пар поможет тесту отделиться от стенок и дна формы и изделие можно будет легко вынуть. С этой же целью дно формы с пирогом можно опустить на несколько минут в горячую воду.
- ✎ Пирог из дрожжевого или пресного теста следует вынуть из формы почти сразу же после выпекания, иначе его дно и бока отсыреют, а вкус значительно ухудшится.

СЛАДКИЕ ПИРОГИ

Пирог «Забава» с творожной начинкой



Для теста: 1½ стакана муки, 1 яйцо, 100 г сливочного масла, 1 ч. л. какао-порошка, 80 г сахара, ½ ч. л. ванильного сахара, 1 ч. л. разрыхлителя

Для творожной начинки: 500 г творога, 3 яйца, 30 г сливочного масла, 120 г сахара, 1 ч. л. ванильного сахара, 1 ч. л. крахмала, изюм, курага, чернослив

Для приготовления теста в большую миску влить остывшее растопленное сливочное масло, добавить сахар, ванильный сахар и перемешать. Затем всыпать какао и хорошо перемешать, чтобы не было комков. Добавить слегка взбитое яйцо, перемешать венчиком или вилкой. Муку просеять, соединить с разрыхлителем, постепенно всыпать в смесь и замесить тесто. От готового теста отделить третью часть, положить ее в морозильную камеру;



оставшееся тесто раскатать и выложить в разъемную форму (18—25 см в диаметре).

Для приготовления начинки творог протереть через сито, затем растереть с сахаром и ванильным сахаром. Добавить размягченное сливочное масло, тщательно перемешать. Яичные белки аккуратно отделить от желтков, поместить в холодильник. Желтки растереть с творожной массой, добавить крахмал, хорошо перемешать. Туда же положить предварительно промытые, обсушенные и нарезанные курагу, чернослив и изюм, перемешать, чтобы сухофрукты равномерно распределились. Охлажденные яичные белки взбить миксером в крепкую пену, ввести в творожную массу, аккуратно перемешать.

Приготовленную творожную начинку выложить в форму на тесто, разровнять. Оставленное ранее замороженное тесто натереть на крупной терке, посыпать им поверхность пирога. Выпекать в предварительно разогретой до 180 °С духовке 30 минут.

Пирог «Творожник»



Для теста: 2 стакана муки, 150 г масла, 250 г сахара, 1 ч. л. разрыхлителя или соды

Для начинки: 400 г нежирного творога, 5 яиц, 250 г сахара, ванилин, изюм, курага по желанию

Для приготовления теста муку просеять, перемешать с сахаром и разрыхлителем. Добавить размягченное сливочное масло, растереть до образования мелкой крошки.

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ РЕЦЕПТОВ

Абрикосовый пирог с кремом и желе	90
Австралийский яблочный пирог «Дровосек»	44
Австрийский морковный пирог в лимонной глазури	141
Австрийский пирог с орехами и джемом	84
Американский морковный пирог с маскарпоне	138
Американский пряный тыквенный пирог	130
Американский цитрусовый пирог	62
Апельсиново-кокосовый манник	143
Апельсиново-ореховый пирог	71
Апельсиновый пирог с маком	70
Арабские маленькие пирожки с сыром	211
Бабушкин курник	366
Балканский сырный пирог с баклажанами	191
Банановый пирог с корицей и орехами	122
Безопарное дрожжевое тесто	10
Беляши на скорую руку	304
Беляши по-казахски	298
Беляши по-сибирски с чесноком	300
Беляши по-уральски	299
Беляши с бараниной и грибами	308
Беляши с говядиной	292
Беляши с говядиной и бараниной	293
Беляши с говядиной и свиной	295
Беляши с грибами и картофелем	318
Беляши с грибами, луком, морковью и сыром	319
Беляши с грибами, яйцами и зеленью укропа и петрушки	320
Беляши с картофелем	323
Беляши с ливером	313
Беляши с мясом, вареными яйцами и зеленым луком	312
Беляши с мясом и капустой	301
Беляши с мясом и сыром по-арабски	302



Беляши с мясом курицы	309
Беляши с мясом курицы и грибами	310
Беляши с начинкой из мозгов	314
Беляши с начинкой из морского окуня	317
Беляши с начинкой из мяса утки	311
Беляши с помидорами, болгарским перцем, брынзой и чесноком	324
Беляши с рыбой	315
Беляши с сыром и яйцами по-абхазски	317
Беляши с творогом, изюмом и сметаной	321
Беляши с телятиной	297
Беляши с треской и рисом	316
Беляши с цветной капустой, яйцами и сыром	322
Бисквитный пирог с малиной	113
Бисквитный пирог с персиками	60
Бразильский морковный пирог	140
Быстрое дрожжевое тесто	12
Вак-белиш с бараниной и картофелем	306
Вак-белиш с говядиной и рисом	296
Вак-белиш с соусом	296
Ванильно-яблочный манник	49
Ватрушки на сметанно-дрожжевом тесте	228
Ватрушки с творогом	227
Венский пирог	134
Вишнево-творожный пирог с фруктовой помадкой	108
Вишневый пирог	106
Вишневый пирог с миндальной крошкой	107
Высокий пирог с мясом и капустой	148
Грибной киш	184
Двойной пирог с шоколадом	75
Дрожжевое тесто «утопленник»	12
Жареные картофельные пирожки с зеленым луком и яйцами	217
Жареные пирожки с картофелем и шампиньонами	216
Жареные творожные пирожки с яблоками	233
Закрытый пирог с капустой и копченостями	173
Заливной пирог с лесными грибами	185
Итальянские пирожки с рикоттой	212
Картофельный штрудель	169
Кефирный соус	354
Киш из овощей	176
Киш с капустой и черносливом	177



Киш с кукурузой и помидорами	180
Киш с курицей и цуккини.	156
Классическое слоеное тесто	17
Классическое тесто для кулебяки	238
Клубничный киш	118
Клюквенный пирог с безе.	119
Клюквенный пирог с имбирем в шоколадной глазури	120
Кофейный пирог со сгущенным молоком и безе	86
Кростата с грушами	58
Кулебяка закусочная с тройной начинкой	256
Кулебяка из пресного слоеного теста с рыбой.	242
Кулебяка из пресного слоеного теста с рыбой и квашеной капустой	243
Кулебяка по-монастырски	248
Кулебяка русская настоящая	239
Кулебяка русская праздничная	240
Кулебяка с говядиной и яйцами	255
Кулебяка с говядиной, свиной и курицей	260
Кулебяка с капустой	269
Кулебяка с капустой и грибами.	268
Кулебяка с мясом, грибами и рисом.	263
Кулебяка с мясом, яйцами и овощами.	261
Кулебяка с овощами, грибами и пшенной кашей	265
Кулебяка со свежими грибами.	267
Кулебяка с печенью и картофелем	272
Кулебяка с рыбой и шпинатом	252
Кулебяка с рыбой, капустой, грибами, яйцами	246
Кулебяка с рыбой, капустой и рисом	244
Кулебяка с судаком, осетриной, семгой	245
Кулебяка с сыром и шпинатом	271
Кулебяка с четырьмя начинками	257
Курник	357
Курник из готового слоеного теста	359
Курник из песочного теста	362
Курник с гречневой крупой	367
Курник с гречневой крупой и грибами	368
Курник с грибами и рисом	361
Курник с картофелем	363
Курник с рисом, яйцом, грибами	364
Ленивые пирожки с грибами и рисом	225



Ленивые пирожки с яблоками и корицей	234
Летний киш с козым сыром, цукини и мятой	194
Лимонно-рисовый пирог	69
Лимонно-яблочный пирог	68
Лимонные сочники в аэрогриле	283
Лимонный тарт	66
Лоранский пирог с курицей, грибами и брокколи	157
Луково-сырный тарт с паприкой	172
Луковый пирог	171
Малиновый пирог в шоколадной глазури	111
Малиновый пирог с миндальной крошкой	112
Малиновый пирог с творожным кремом	109
Медовый пирог на скорую руку	88
Миндально-кокосовый пирог	95
Миндальный пирог с ананасами и вишней	124
Миндальный пирог с рикоттой	96
Мини-беляши	302
Мини-пирожки из слоеного теста	221
Морковно-миндальный пирог с маком	139
Морковный пирог с грецкими орехами	139
Мясной пирог из сметанного теста	146
Неаполитанский пирог	167
Нежные сочники	275
Нежный яблочный пирог с заливкой	53
Орехово-кофейный пирог с шоколадными каплями	83
Орехово-сливовый пирог из печенья	101
Орехово-творожный тарт с черной смородиной	34
Острый пирог с оливками	168
Открытый пирог с помидорами и брынзой	182
Открытый слоеный пирог с зеленым луком	170
Открытый сырный пирог	190
Перемечи — классические беляши	304
Песочное тесто со сметаной	23
Песочный пирог с курагой и безе	91
Песочный пирог с яблоками и ароматом апельсина	48
Пирог «Забава» с творожной начинкой	29
Пирог из песочного теста с абрикосами	90
Пирог лимонно-медовый	65
Пирог лимонный с изюмом	67
Пирог с айвой	61



Пирог с вишней в белой глазури	105
Пирог с грушей и маком	59
Пирог с инжиром	125
Пирог с квашеной капустой	173
Пирог с клюквой и орехами	121
Пирог с курагой в сметанной заливке	93
Пирог с куриной печенью и гречневой кашей	159
Пирог с курицей и картофелем	150
Пирог с курицей и шпинатом	149
Пирог с лисичками и беконом	187
Пирог с лисичками и шампиньонами	188
Пирог с маковой начинкой и сметанным суфле	135
Пирог с малиной и безе	110
Пирог «Сникерс»	85
Пирог с обжаренной куриной грудкой	153
Пирог со сгущенным молоком и орехами	144
Пирог со сливами и миндалем	98
Пирог со сливовым конфитюром	103
Пирог с ревенем и безе	117
Пирог с ревенем и клубникой	116
Пирог с рыбным фаршем	166
Пирог с творогом и черникой	40
Пирог с творогом, сыром и салями	193
Пирог с творожной начинкой и брусникой	31
Пирог с творожно-сливовой начинкой	102
Пирог с тунцом «Ошеломительный»	161
Пирог с целыми яблоками	51
Пирог с шампиньонами в сметанной заливке	186
Пирог с шоколадом	75
Пирог «Творожник»	30
Пирог «Цитрусовый»	60
Пирожки-рулеты с картофельным пюре	214
Пирожки с вишней	229
Пирожки с капустой	223
Пирожки с картофельной начинкой	213
Пирожки с картофельным пюре, луком и беконом	215
Пирожки с курицей и грибами	200
Пирожки с мясом	199
Пирожки со щавелем	220
Пирожки с потрошками	208



Пирожки с творогом	212
Плетеный пирог с ветчиной, индейкой и брокколи	158
Плетеный пирог с рыбой	163
Полуслоеное тесто	17
Польские картофельные пирожки	219
Порционная кулебяка с гречневой кашей и рыбой	253
Постное дрожжевое тесто	11
Постные пирожки с капустой	222
Постный шоколадно-лимонный пирог с маком	82
Праздничная самса	204
Простое опарное дрожжевое тесто	9
Расстегаи	225
Рассыпчатый пирог с грушей и клюквой	56
Рассыпчатый пирог с курагой	93
Рассыпчатый пирог с курицей	152
Рассыпчатый шоколадный пирог с творогом	78
Рассыпчатый яблочный пирог с безе	50
Ржаные калитки с картофельной начинкой	218
Рождественский рулет с маком	133
Розмариновый пирог со шпинатом	183
Рулет с джемом и орехами	137
Рыбный пирог с капустой	162
Рыбный пирог с рисом по-фински	163
Самса с тыквой	205
Сдобное опарное дрожжевое тесто	8
Сдобное песочное тесто	22
Сладкий пирог с орехово-яблочной начинкой	43
Сладкий пирог со щавелем	132
Сладкий пирог с тыквой	126
Сливовый пирог с заварной помадкой	99
Сливовый пирог с ореховым штрейзелем	97
Словацкий яблочный пирог	46
Слоеная самса с мясом	206
Слоеное тесто быстрого приготовления	18
Слоеное тесто на пиве	18
Слоеные палочки с мясным фаршем	203
Слоеные пирожки с творогом и ветчиной	210
Слоеные пирожки с шоколадом и ягодами	226
Слоеные пирожки с яблоками	231
Слоеный картофельный пирог	170



Слоеный мясной пирог	147
Слоеный ореховый пирог	83
Слоеный пирог с картофелем и рыбой	165
Слоеный пирог с курицей и сыром	155
Слоеный пирог с лососем	164
Слойки с вишневой начинкой	230
Слойки с индейкой и овощами	209
Слойки с нектаринами, орехами и медом	232
Слойки с форелью и грибами	224
Сметанный пирог со сливами	100
Смородиновый пирог с кукурузной мукой	114
Смородиновый флан	115
Соленое песочное тесто	23
Сочники	276
Сочники овсяные с творогом	277
Сочники овсяные с творогом и цукатами	278
Сочники северные с мясом	286
Сочники с капустой и грибами	287
Сочники с картофелем	288
Сочники с творогом и вишней	279
Сочники с творогом и сгущенным молоком	281
Сочники с творогом и яблоками	280
Сочники с яблоками	282
Сочники тверские	275
Сочники фруктовые	284
Сочни с мясом	207
Сочный медовый пирог с корицей и малиновым джемом	87
Спиральный пирог с капустой и яблоками	175
«Сумасшедший пирог» (американский)	142
Сырный пирог с зеленью	190
Сырный пирог с копченостями	189
Тарт с морковью и тмином	179
Тарт со свиной в сметанном соусе	145
Тарт со стручковой фасолью в сливочной заливке	178
Тарт с помидорами и ветчиной	182
Творожная коврижка с яблочным суфле	42
Творожник «Мраморный» с мясли	41
Творожно-тыквенный пирог	127
Творожно-тыквенный пирог с грушами	128
Творожно-цитрусовый пирог	38



Творожные сочники с яблоками	285
Творожный пирог с вишней и маскарпоне	37
Творожный пирог с капустой	174
Творожный пирог с маком	35
Творожный пирог со сливами	36
Творожный тарт с малиной и абрикосами	32
Тертый песочный пирог с курицей и картофелем	151
Тертый пирог с вареньем	136
Тертый пирог с изюмом	136
Тесто для блинчиков между слоями кулебяки	238
Тирольский пирог с абрикосами	89
Тирольский яблочный штрудель	55
Тиропита	192
Тонкие картофельные пирожки	216
Треугольники с ветчиной и плавленым сыром	210
Трехслойный пирог с вишней	104
Тыквенный пирог с орехами	131
Узбекская самса с мясом	204
Финансье с миндалем и малиной	113
Финский черничный пирог	121
Французская кулебяка с лососем	250
Французский слоеный пирог с миндальным кремом	94
Французский тарт с яблоками	57
Фруктовый пирог со сметанной заливкой	123
Хрустящий яблочный пирог	45
Цитрусовый пирог с орехами и заварной помадкой	64
Чебуреки кавказские	337
Чебуреки классические с рисом и зеленью	329
Чебуреки по-домашнему	331
Чебуреки по-крымски	332
Чебуреки по-одесски	336
Чебуреки рижские	334
Чебуреки с бараниной	328
Чебуреки с бараниной, красным вином, гранатовым соком и имбирем	339
Чебуреки с ветчиной, колбасой, сыром и помидорами	351
Чебуреки с говядиной и овощами	345
Чебуреки с говядиной по-турецки	333
Чебуреки с говяжьей печенью, шпиком, грибами	344
Чебуреки с куриной печенью и ветчиной	349



Чебуреки с мясом, грибами и рисом	342
Чебуреки с мясом и грибами	340
Чебуреки с мясом и капустой	343
Чебуреки с мясом индейки	348
Чебуреки с мясом и сыром	341
Чебуреки с мясом кролика и зеленым луком	350
Чебуреки с мясом курицы и коньяком	346
Чебуреки с мясом утки	350
Чебуреки со свининой	335
Чебуреки со свининой и говядиной	330
Чебуреки с рыбой	354
Чебуреки с телятиной и чесноком	338
Чебуреки с тыквой	352
Чесочно-ореховый соус	355
Чесочно-сметанный соус	355
Шоколадно-кокосовый тарт	72
Шоколадно-кофейный тарт с черносливом	76
Шоколадно-творожный пирог с черникой	79
Шоколадно-тыквенный манник	125
Шоколадный манник	144
Шоколадный пирог в глазури	73
Шоколадный пирог с миндальным грильяжем	80
Шоколадный пирог с фундуком	74
Шоколадный пирог с цуккини	81
Шурпалы-белиш — беляши по-башкирски	307
Экспресс-кулебяки с грибами и рисом	270
Эмпанадас по-мексикански	202
Эмпанадас со свининой и баклажаном	201
Эчпочмак — татарские беляши	305
Яблочно-медовый пирог	54
Яблочно-сливовый пирог	104
Яблочные слойки	231
Яблочный пирог с клюквой	47
Яблочный пирог с корицей	45
Яблочный пирог с сухофруктами	52

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	5
Основные виды теста и секреты его приготовления	6
Дрожжевое тесто	6
Пресное слоеное тесто	14
Песочное тесто	19
Пироги	25
Сладкие пироги	29
Пироги с мясом и птицей	145
Пироги с рыбой	161
Пироги с овощами	167
Пироги с грибами	184
Пироги с сыром и творогом	189
Пирожки	196
Кулебяки	235
Сочники	274
Беляши	289



Чебуреки	326
Соусы к чебурекам	354
Курники	356
Заключение	370
Алфавитный указатель рецептов	371

Видання для організації дозвілля

**Духмяні пиріжки, кулеб'яки, сочні,
чебуреки, курники**
(російською мовою)

Укладач *БИСТРОВА Ганна*

Головний редактор *С. С. Скляр*
Відповідальний за випуск *І. Г. Веремій*
Редактор *Л. Г. Фадеєва*
Художній редактор *С. В. Місяк*
Технічний редактор *А. Г. Верьовкін*
Коректор *Н. В. Сікачина*

Підписано до друку 19.07.2012.
Формат 84x108/32. Друк офсетний.
Гарнітура «Minion». Ум. друк. арк. 20,16.
Наклад 20000 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 ПАТ «Білоцерківська книжкова фабрика»
09117, м. Біла Церква, вул. Леся Курбаса, 4
впроваджена система управління якістю
згідно з міжнародним стандартом DIN EN ISO 9001:2000

Издание для досуга

**Ароматные пирожки, кулебяки, сочники,
чебуреки, курники**

Составитель *БЫСТРОВА Анна*

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 *Н. В. Сикачина*

Подписано в печать 19.07.2012.
Формат 84x108/32. Печать офсетная.
Гарнитура «Minion». Усл. печ. л. 20,16.
Тираж 20 000 экз. Зак. № .

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

Отпечатано с готовых диапозитивов
в ПАО «Белоцерковская книжная фабрика»
09117, г. Белая Церковь, ул. Леся Курбаса, 4
внедрена система управления качеством
согласно международному стандарту DIN EN ISO 9001:2000

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

ЗАПОРОЖЬЕ

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

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

Книга поділиться секретами приготування різних видів тіста й виробів з нього та поповнить вашу кулінарну скарбничку кращими традиційними й сучасними рецептами випічки. Ці вишукані кулебяки, ситні курники, пухкі сочники, рум'яні чебуреки й біляши, ніжні печені й ароматні смажені пиріжки готуються й з'їдаються однаково швидко.

Ароматные пирожки, кулебяки, сочники, чебуреки, курники / сост. А. Быстрова. — Харьков : Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга» ; Белгород : ООО «Книжный клуб «Клуб семейного досуга»», 2012. — 384 с.

ISBN 978-966-14-3887-2 (Украина)

ISBN 978-5-9910-2083-1 (Россия)

Книга поделится секретами приготовления разных видов теста и изделий из него и пополнит вашу кулинарную копилку лучшими традиционными и современными рецептами выпечки. Эти изысканные кулебяки, сытные курники, воздушные сочники, румяные чебуреки и беляши, нежные печеные и ароматные жареные пирожки готовятся и съдаются одинаково быстро.

УДК 641/642
ББК 36.991