



ЧУДЕСНЫЕ ФАНТАЗИИ ИЗ ВЫПЕЧКИ

Мирьям Байле



Мирьям Байле

ЧУДЕСНЫЕ ФАНТАЗИИ ИЗ ВЫПЕЧКИ

Неповторимый вкус и аромат домашней выпечки знаком каждому. А как насчет неповторимой формы? Цветные фотографии оригинальных пончиков, пирогов, вафель, булочек, кренделей, лепешек, кексов и тартелеток послужат вам неиссякаемым источником кулинарного вдохновения. Ведь готовить эти чудесные изделия по подробным рецептам и выпекать в духовке или хлебопечке — одно удовольствие!



- | | |
|-----------------------------------|-------------------------------|
| Новогодний хлеб | Свадебный пирог |
| Сердечки ко Дню святого Валентина | Хлеб-соль на новоселье |
| Пасхальный кулич | Детская пицца |
| Рождественская коврижка | Цифры-косички ко дню рождения |

Такая выпечка на столе создает атмосферу праздника в доме!

Вафли-сердечки • Булочки хрюшки • Клоун из теста
Пирог-конфетти • Детская пицца • Абрикосовые пчелки



www.ksdbook.ru
ISBN 978-5-9910-2244-6

9 785991 022446

www.bookclub.ua
ISBN 978-966-14-4310-4

9 789661 443104



КЛУБ СЕМЕЙНОГО ДОСУГА

Мирьям Байле

ЧУДЕСНЫЕ ФАНТАЗИИ ИЗ ВЫПЕЧКИ

ПЛЮШКИ-ЗАЙЦЫ



ВАФЛИ-СЕРДЕЧКИ



БУЛОЧКИ-ХРЮШКИ



КЛОУН ИЗ ТЕСТА



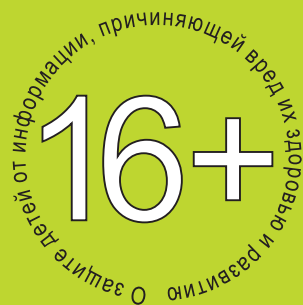
ПИРОГ-КОНФЕТТИ



ДЕТСКАЯ ПИЦЦА



АБРИКОСОВЫЕ ПЧЕЛКИ



УДК 641/642
ББК 36.991
Б19

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

Автор всех фотографий, включая обложку, *Вольфганг Феллер*, Карлсруэ

Переведено по изданию:
Beile M. Gebäck für Dich / Mirjam Beile. — Stuttgart : Eugen Ulmer KG, 2011.

Перевод с немецкого *Михаила Зимы*

Дизайнер обложки *Алена Позднякова*

Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

БАЙЛЕ Мір'ям
Чудові фантазії з випічки
(російською мовою)

БАЙЛЕ Мирьям
Чудесные фантазии из выпечки

Головний редактор *С. С. Скляр*
Відповідальний за випуск *І. Г. Веремій*
Редактор *Н. С. Алесіна*
Художній редактор *С. В. Місяк*
Технічний редактор *А. Г. Вєрьовкін*
Коректор *Л. Ф. Зінченко*

Главный редактор *С. С. Скляр*
Ответственный за выпуск *И. Г. Веремей*
Редактор *Н. С. Алесина*
Художественный редактор *С. В. Мисяк*
Технический редактор *А. Г. Вєрєвкін*
Корректор *Л. Ф. Зинченко*

Підписано до друку 21.12.2012. Формат 70x100/16.
Друк офсетний. Гарнітура «Myriad».
Ум. друк. арк. 11,61. Наклад 15 000 пр. Зам. №

Подписано в печать 21.12.2012. Формат 70x100/16.
Печать офсетная. Гарнитура «Myriad».
Усл. печ. л. 11,61. Тираж 15 000 экз. Зак. №

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

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

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

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

ISBN 978-966-14-4310-4 (Украина)
ISBN 978-5-9910-2244-6 (Россия)
ISBN 978-3-8001-7588-8 (нем.)

© Eugen Ulmer KG, Stuttgart, Germany, 2011
© Hemiro Ltd, издание на русском языке, 2013
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», пе-
ревод и художественное оформление, 2013
© ООО «Книжный клуб "Клуб семейного досу-
га"», г. Белгород, 2013

Введение

Люди отмечали праздники во все времена, и дарить хлеб — очень старая традиция. Поэтому и появилась идея написать такую книгу, в которой были бы рецепты на все случаи жизни. Я намеренно собрала в ней и старые рецепты, и абсолютно новые — все креативные идеи. Я хотела показать, что старые традиции до сих пор живы, что они развиваются и меняются. Поэтому я упомянула и рецепты для современных праздников в календаре. Если традиционные торжества связаны в основном с христианской традицией и религией, то, как правило, этого нельзя сказать о современных, однако это не мешает весело отмечать их. Таким образом, в этой книге можно найти подходящие рецепты как для Дня святого Валентина, так и для Пасхи, на Октоберфест (октябрьские народные гуляния) и к Празднику урожая. Некоторые из рецептов очень старые, некоторые новые, креативные.

Конечно, вкусные новогодние крендели можно печь и летом, но речь не о том. Когда наступает какой-либо праздник, для приподнятого настроения хочется посвятить ему особое блюдо. Такая традиция очень важна, и она делает нашу жизнь богаче не только в кулинарном смысле. Хлеб и соль издавна считались символами счастья. Преподносить на новоселье или на свадьбу хлеб и соль — очень древняя традиция, ведь они — неотъемлемая часть нашего питания. Обратите внимание на старые обряды! К любому празднику в этой книге можно найти подходящий рецепт. Я думаю, это отличный сборник рецептов, которые вдохновляют и поддерживают традиции.

Я люблю печь. Выпечка — моя страсть, а не только повседневная рутина. Особое удовольствие мне доставляет печь по определенным поводам. Что может быть лучше сделанного своими руками съедобного подарка на праздник? И, насколько можно судить по этой книге, таких поводов предостаточно. Часто не хватает времени. Но здесь есть выпечка, на которую не потребуется много усилий. Хлебопечка возьмет на себя львиную долю работы. В любом случае, радость человека, которому ты даришь выпечку, стоит труда. Желаю вам успехов и радости общения с этой книгой, желаю вкусно есть, дарить подарки и отлично отмечать праздники.

Мирьям Байле

Праздники в течение года

Традиционные и креативные рецепты для любого времени года.



Новый год.....	8
Карнавал, фашинг и Пепельная среда.....	14
День святого Валентина.....	24
Пасха.....	29
День матери и День отца.....	38
Праздник урожая.....	44
Окtoberфест.....	48
День всех святых (Хэллоуин).....	56
Адвент и Рождество.....	60

Праздники на любой вкус

Если вы хотите отпраздновать семейное торжество, обязательно найдете здесь подходящий рецепт.



Рождение, крестины и детская вечеринка.....	70
Детский день рождения.....	75
День рождения взрослых и юбилей.....	83
Свадьба.....	86

От пикника до футбольной вечеринки

*Выпечка по любому поводу.
С такими идеями вы всегда
будете на высоте.*



Пикник	95
Барбекю.....	103
Бранч.....	110
Вечеринка.....	118
Новоселье.....	126
Спортивные успехи	129

Маленькие подарки

*Вы хотите с кем-то подружиться?
У вас будет масса вариантов.*



Смеси для выпечки.....	136
Лапша своими руками	138
Мармелад.....	140
Нет хлебopечки? Не проблема!	143



Праздники в течение года

Корни праздников и традиций уходят глубоко в прошлое. Многие из них связаны с традиционными и неизменными ритуалами. Это правило относится и к блюдам, которые подаются на праздники. Специально приготовленные к праздничной дате, они будут особенно вкусными.

- 8 Новый год
- 14 Карнавал, фашинг и Пепельная среда
- 24 День святого Валентина
- 29 Пасха
- 38 День матери и День отца
- 44 Праздник урожая
- 48 Октоберфест
- 56 День всех святых (Хэллоуин)
- 60 Адвент и Рождество

Новый год

Обычно новый год начинается с богатого застолья. Люди повсюду отмечают наступление нового года, отличаются только традиции приготовления блюд и выпечки. Приятного вам аппетита и успехов!

Новогодний хлеб

Программа «Белый хлеб»

270 мл воды
20 мл оливкового масла
40 г жидкой опары
1½ ч. л. соли
1 ч. л. меда
300 г пшеничной муки 2-го сорта
200 г обойной ржаной муки
1 пакетик сухих дрожжей

- ❖ Замесить тесто в хлебопечке.
- ❖ После вымешивания вынуть из хлебопечки около 50 г теста, плоско раскатать и выдавить или вырезать цифры наступающего года. Присыпать по желанию мукой или смесью семян, поставить в холодное место на 30 минут.
- ❖ Открыть хлебопечку (тесто уже подошло) и сверху смочить тесто небольшим количеством воды. Уложить, слегка прижав, цифры на хлеб.
- ❖ После выпекания осторожно вынуть хлеб из формы и остудить.

Выпечка круглый год

Раньше каждый знал: в доме, где под Новый год пекут, в течение всего года не переведется хлеб. Считалось, что новогодняя выпечка защищает от болезней, несчастья и голода. По традиции, в каравае новогоднего хлеба запекали монетку. Она символизировала счастье и богатство на протяжении года.



Новогодние крендели

Программа «Тесто»

250 мл цельного молока
1 яйцо
60 г сливочного масла
1 ч. л. соли (неполная)
60 г сахара
250 г пшеничной муки сорта «экстра»
250 г пшеничной муки высшего сорта
1 щепотка сухих дрожжей

Дополнительно:

1 желток, смешанный с 1 ст. л. молока

- ❖ Замесить тесто в хлебопечке, оставить на 45 мин подходить.
- ❖ Тесто разделить на 4 части, из каждой сформовать длинную колбаску и уложить в форме кренделя на застеленный бумагой для выпечки противень. Накрыть кухонным полотенцем и дать подойти (30—45 минут).
- ❖ Крендели смазать желтком с молоком.
- ❖ Запекать в предварительно разогретой духовке при температуре 200 °С 20—25 мин. Дать кренделям остыть.

Крендель на счастье

Новогодний крендель должен символизировать сплоченность, счастье и здоровье. По баденской традиции, крендели нужно есть в новогоднюю ночь вместе с семьей и друзьями: каждый отламывает кусочек кренделя и желает себе и другим счастья. Крендели также дарят на счастье гостям, пришедшим в первый день нового года. Из теста для кренделей можно сделать новогодние венки, новогодние кольца или сладкий новогодний хлеб и потом дарить друзьям. Тогда в новом году все обязательно будут счастливы!



Хрюшки на счастье

Программа «Тесто»

На 6—8 изделий

250 мл цельного молока

1 яйцо

60 г сливочного масла

1 ч. л. соли (неполная)

60 г сахара

500 г пшеничной муки сорта «экстра»

1 пакетик сухих дрожжей

Дополнительно:

изюм

1 желток, смешанный с 1 ст. л. молока

- ❖ Замесить тесто в хлебопечке, оставить на 45 мин подходить.
- ❖ Выложить тесто на присыпанную мукой рабочую поверхность и раскатать толщиной 1 см.
- ❖ Емкостью или специальной формой диаметром примерно 10—15 см вырезать 6—8 кружочков (головы хрюшек). С помощью рюмки или маленькой формы диаметром 2—4 см вырезать 6—8 кружочков (пяточки). В маленьких кружочках ручкой столовой ложки проделать ноздри.
- ❖ Выложить большие кружочки на противень, застеленный бумагой для выпечки, поместить маленькие кружочки в нижних частях больших. Из остатков теста сформовать уши и прикрепить к головам. На месте глаз вставить изюминки.
- ❖ Хрюшек смазать смесью желтка с молоком и оставить на 30 мин подходить.
- ❖ Выпекать в предварительно разогретой духовке при температуре 200 °С 15—20 минут.

Эти вкусные хрюшки просто обязаны принести счастье





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

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

Маючи духовку або хлібопічку, можна прикрасити святковий стіл і потішити близьких особливою випічкою. У книзі наведено рецепти для Нового року, Різдва, Дня святого Валентина, Великодня, Гелловіна, дня народження та навіть для весілля! Плюшки-зайці, вафлі-сердечка, булочки-свинки, клоун з тіста, пиріг-конфеті, абрикосові бджілки, дитяча піца — і все це з доступних інгредієнтів!

Байле М.

Б19 Чудесные фантазии из выпечки / Мирьям Байле ; пер. с нем. М. Зимы. — Харьков : Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга» ; Белгород : ООО «Книжный клуб «Клуб семейного досуга»», 2013. — 144 с. : цв. ил.

ISBN 978-966-14-4310-4 (Украина)

ISBN 978-5-9910-2244-6 (Россия)

ISBN 978-3-8001-7588-8 (нем.)

Имея духовку или хлебопечку, можно украсить праздничный стол и порадовать близких совершенно особенной выпечкой. В книге представлены рецепты для Нового года, Рождества, Дня святого Валентина, Пасхи, Хэллоуина, дня рождения и даже для свадьбы! Плюшки-зайцы, вафли-сердечки, булочки-хрушки, клоун из теста, пирог-конфетти, абрикосовые пчелки, детская пицца — и все это из доступных ингредиентов!

УДК 641/642

ББК 36.991