



## *Домашние* СЫРНИКИ, ТВОРОЖНИКИ, ЗАПЕКАНКИ, ВАТРУШКИ, ЧИЗКЕЙКИ И ДРУГИЕ БЛЮДА ИЗ ТВОРОГА

Из творога можно приготовить множество вкуснейших угощений, которые станут украшением вашего стола. Сырники и ватрушки, булочки и сочники, чизкейки и творожники с фруктами, маффины и запеканки с малиновым соусом, ванилью, шоколадом... В книге собраны лучшие рецепты приготовления домашнего творога, а также блюд из этого полезного продукта. Каждый рецепт снабжен подробным описанием процесса приготовления и фотографией готового блюда. Выбирайте любой из них, готовьте, творите и наслаждайтесь восхитительным вкусом!

[www.bookclub.ua](http://www.bookclub.ua)

ISBN 978-966-14-9338-3



9 789661 493383

[www.ksdbook.ru](http://www.ksdbook.ru)

ISBN 978-5-9910-3344-2



9 785991 033442



ДОМАШНИЕ СЫРНИКИ, ТВОРОЖНИКИ, ЗАПЕКАНКИ, ВАТРУШКИ, ЧИЗКЕЙКИ И ДРУГИЕ БЛЮДА ИЗ ТВОРОГА



Анна Голиенко

## *Домашние* СЫРНИКИ, ТВОРОЖНИКИ, ЗАПЕКАНКИ, ВАТРУШКИ, ЧИЗКЕЙКИ И ДРУГИЕ БЛЮДА ИЗ ТВОРОГА



Пироги, пончики, сочники  
Оладьи, булочки, куличи  
Печенье, кексы, пирожные  
Суфле, маффины, торты



КЛУБ  
СЕМЕЙНОГО  
ДОСУГА





Анна Голиенко

# Домашние

**СЫРНИКИ, ТВОРОЖНИКИ,  
ЗАПЕКАНКИ, ВАТРУШКИ, ЧИЗКЕЙКИ  
И ДРУГИЕ БЛЮДА ИЗ ТВОРОГА**



Пироги, пончики, сочники  
Оладьи, булочки, куличи  
Печенье, кексы, пирожные  
Суфле, маффины, торты



ХАРЬКОВ БЕЛГОРОД 2015  КЛУБ СЕМЕЙНОГО ДОСУГА

УДК 641/642  
ББК 36.991  
Г60



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

Дизайнер обложки *Андрей Цепотан*

Видання для організації дозвілля

**ГОЛІЄНКО Анна**  
**Домашні сирники, запіканки,  
ватрушки, чизкейки та інші страви з сиру**  
(російською мовою)

Головний редактор *С. С. Скляр*  
Завідувач редакції *К. В. Новак*  
Відповідальний за випуск *І. Г. Веремій*  
Редактор *Н. С. Дорохіна*  
Художній редактор *С. В. Місяк*  
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*  
Коректор *Л. О. Шабельська*

Підписано до друку 05.08.2015.  
Формат 70x100/16. Друк офсетний.  
Гарнітура «Minion Pro». Ум. друк. арк. 7,74.  
Наклад 10000 пр. Зам. №

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

Віддруковано з готових діапозитивів на ПП «ЮНІСОФТ»  
Свідцтво ДК №3461 від 14.04.2009 р.  
[www.ttornado.com.ua](http://www.ttornado.com.ua)  
61036, м. Харків, вул. Морозова, 13Б

Издание для досуга

**ГОЛИЕНКО Анна**  
**Домашние сырники, творожники, запеканки,  
ватрушки, чизкейки и другие блюда из творога**

Главный редактор *С. С. Скляр*  
Заведующий редакцией *Е. В. Новак*  
Ответственный за выпуск *И. Г. Веремей*  
Редактор *Н. С. Дорохина*  
Художественный редактор *С. В. Мисяк*  
Технический редактор *В. Г. Евлахов*  
Корректор *Л. О. Шабельская*

Подписано в печать 05.08.2015.  
Формат 70x100/16. Печать офсетная.  
Гарнитура «Minion Pro». Усл. печ. л. 7,74.  
Тираж 10000 экз. Зак. №

ООО «Книжный клуб «Клуб семейного досуга»»  
308015, г. Белгород, ул. Пушкина, 49А

Отпечатано с готовых диапозитивов на ЧП «ЮНИСОФТ»  
Свидетельство ДК №3461 от 14.04.2009 г.  
[www.ttornado.com.ua](http://www.ttornado.com.ua)  
61036, г. Харьков, ул. Морозова, 13Б

ISBN 978-966-14-9338-3 (Украина)  
ISBN 978-5-9910-3344-2 (Россия)

- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2015
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2015
- © ООО «Книжный клуб «Клуб семейного досуга»», г. Белгород, 2015

# Содержание

Введение .....	4	Запеканка творожная с шоколадной крошкой.....	52
Кекс апельсиново-творожный.....	7	Мини-чизкейки с кокосовой верхушкой .....	55
Галета со сливами .....	8	Баница из лаваша.....	56
Творожник лимонный .....	11	Ватрушка королевская.....	59
Сырники классические «Как у бабушки» .....	12	Чизкейк классический «Нью-Йорк» .....	60
Сырники с начинкой из кураги .....	15	Чизкейк с клубничным желе.....	63
Сырники с цельнозерновой мукой.....	16	Чизкейк тыквенный с карамелью .....	64
Маффины творожные.....	19	Чизкейк лаймово-мятный.....	67
Оладьи творожные с яблоками .....	20	Чизкейк с черной смородиной.....	68
Суфле творожное с ягодами .....	23	Чизкейки с меренгой.....	71
Запеканка ванильно-шоколадная .....	24	Чизкейк шоколадный.....	72
Сырник львовский.....	27	Маффины с творожным кремом.....	75
Творожник с грушами.....	28	Пасха творожная классическая .....	76
Творожник с вишней.....	31	Сырки в шоколаде.....	79
Пончики творожные .....	32	Кексы шоколадные.....	80
Пирог творожный с яблоками.....	35	Сочни .....	83
Чизкейк апельсиновый.....	36	Брауни творожно-шоколадные .....	84
Пирог творожный «Слезы ангела» .....	39	Яблоки, запеченные с творожной начинкой.....	87
Кекс творожный .....	40	Булочки творожные.....	88
Запеканка творожно-рисовая .....	43	Торт творожный с какао и малиной.....	91
Запеканка творожно-кукурузная.....	44	Ватрушки.....	92
Чизкейк с маково-ореховой начинкой...	47	Тирамису .....	95
Чизкейк яблочный .....	48		
Запеканка творожная на пару с малиновым соусом.....	51		



# Введение

С давних времен творог занимает одно из главных мест в питании славянских народов. Этот продукт употребляли практически каждый день, поскольку его полезные качества трудно переоценить. Творог по праву считают совершенным продуктом питания, поскольку сохраняет все свойства молока — особенно если творог домашний.

## Секреты приготовления

Существует несколько основных способов приготовления домашнего творога. Можно приготовить его из молока, а можно и из кефира, но есть определенные общие правила, без выполнения которых качественный творог не получится. Так, очень важно вовремя отделить сыворотку при нагревании простокваши, поскольку если ее перегреть, то творог получится жестким и будет крошиться, а если нагреть сквашенное молоко недостаточно, сыворотка будет плохо отделяться и творог получится кислым.

Примерные пропорции приготовления творога — 3:1, то есть из 3 л молока или кефира получится около 1 кг творога (количество зависит от жирности и качества молока).

Кстати, с домашнего молока можно предварительно снять сливки (если молоко свежее) или сметану (если оно уже скисло). Нужно дать молоку постоять несколько часов, а когда сливки поднимутся вверх (они, в отличие от молока, имеют желтоватый оттенок), осторожно снять их ложкой. Или же подождать, пока молоко скиснет, и таким же образом снять сметану.

## Домашний творог из молока

Банку с молоком нужно поставить в темное место, но не в холодильник (молоко, скисшее в холодильнике, приобретает неприятный вкус и запах). При комнатной температуре молоко скисает примерно за сутки. Чтобы ускорить этот процесс, в свежее молоко можно добавить кислого молока, кусочек творога или немного домашней сметаны.

В получившейся простокваше желательно сделать крестообразный разрез до дна банки — так масса равномерно прогреется. На дно глубокой кастрюли положить сложенную в несколько раз салфетку, поставить банку с простоквашей и налить воды на уровень молока в банке. Поставить кастрюлю на средний огонь. Когда вода нагреется, огонь убавить и продолжать готовить на слабом огне.

Готовность простокваши можно проверить, опустив палец в середину банки, — как только простокваша в середине банки стала теплой (примерно 35—40 °С), огонь нужно выключить, но банку оставить в воде, чтобы творог подошел. Если простокваша в сере-

дине оказалась горячей, банку следует вынуть из воды и охладить при комнатной температуре.

Остывшую массу вылить в свернутую вдвое марлевую салфетку — ее нужно связать в узелок и подвесить, чтобы стекла жидкость. Для ускорения процесса творог можно положить под пресс.

### *Домашний творог из кефира*

Кефир вылить в эмалированную посуду, поставить на водяную баню, нагревать на слабом огне около получаса и оставить под крышкой до остывания. Отделившийся от сыворотки творог слить на дуршлаг или марлю.

### *Домашний творог из кефира и молока*

Для приготовления творога по этому рецепту требуется молоко жирностью 2,6 % и кефир жирностью 1 % в соотношении 1:1.

Влить кефир и молоко в чистую кастрюлю и нагревать на слабом огне, пока не отделится сыворотка. До кипения не доводить. Снять с огня и остудить.

Остывший творог откинуть на свернутую вдвое марлевую салфетку и оставить на несколько часов, чтобы стекла сыворотка. Пока сыворотка сцеживается, массу необходимо периодически перемешивать, чтобы творог получился однородным.

Вместо кефира можно использовать ряженку, тогда творог получится розоватым, с приятным привкусом.

### *Обезжиренный домашний творог*

Как правило, фермерское молоко довольно жирное, и творог из него получается с высоким содержанием жира — это следует учитывать, если вам нужен обезжиренный творог. Его готовят из пастеризованного молока с низким процентом жирности.

Сквашивается такое молоко гораздо дольше, и, чтобы ускорить процесс, можно добавить в него кислого молока, кефира, кусочек творога или домашней сметаны. Далее процесс приготовления такой же, как указано выше.

### *Хранение творога, приготовленного в домашних условиях*

Важно понимать, что срок хранения творога крайне непродолжительный. Творог является быстропортящимся продуктом, который не рекомендуется хранить долго. Постепенно он теряет свои вкусовые качества, становясь горьковатым. Если вы используете свежую простоквашу, домашний творог прекрасно хранится в холодильнике до 5 дней.





# Кекс апельсиново-творожный



200 г творога



1 апельсин



3 яйца



100 г масла



270 г сахара



240 г муки



1 пакетик разрыхлителя



- 1 В комбайне размолоть апельсин, добавить творог, масло, сахар, яйца и хорошо перемешать.
- 2 Всыпать муку вместе с разрыхлителем и снова перемешать — должно получиться тесто консистенции густой сметаны.
- 3 Выложить тесто в смазанную маслом форму и поставить в предварительно разогретую духовку.
- 4 Выпекать 50—60 мин при температуре 200 °С. Проверить готовность пирога деревянной шпажкой.



# Галета со сливами

## Для теста:



500 г творога



2 ст. л. сахара



2 ст. л. сливочного масла



3 яйца



1 стакан ржаной муки

## Для начинки:



2 ст. л. сахара



1 ч. л. молотой корицы



сливы

- 1 Растереть творог, добавить сахар, сливочное масло, яйца и перемешать. Всыпать муку и замесить тесто. Можно приготовить одну большую галету или несколько поменьше (если одну, раскатать на бумаге для выпечки одну лепешку, если несколько — разделить тесто на части).
- 2 В центр лепешки, отступив от краев, выложить очищенные от косточек сливы. Края немного завернуть на начинку. Посыпать смесью сахара и корицы.
- 3 Поставить в предварительно разогретую духовку и выпекать при температуре 185 °С до образования румяной корочки.







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

---

**ОПТОВАЯ ТОРГОВЛЯ КНИГАМИ ИЗДАТЕЛЬСТВА**

**МОСКВА**

**Бертельсманн Медиа Москау АО**

141008 г. Мытищи, ул. Колпакова, д. 26, корп. 2  
Тел./факс +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*

**Киевский филиал**

04073, г. Киев, пр. Московский, 6, комн. 35,  
тел. +38 (067) 575-27-55  
e-mail: *kyiv@bookclub.ua*

**Одесский филиал**

65017, г. Одесса, ул. Малиновского, 16-А, комн. 109  
тел. +38 (067) 572-44-28  
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) 78-25-25  
e-mail: *info@ksdbook.ru*  
Интернет-магазин: *www.ksdbook.ru*  
«Книжный клуб», а/я 4, Белгород, 308961

---

**Голиенко А.**

Г60 Домашние сырники, творожники, запеканки, ватрушки, чизкейки и другие блюда из творога / Анна Голиенко. — Харьков : Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга» ; Белгород : ООО «Книжный клуб “Клуб семейного досуга”», 2015. — 96 с. : цв. ил.

ISBN 978-966-14-9338-3 (Украина)

ISBN 978-5-9910-3344-2 (Россия)

УДК 641/642  
ББК 36.991