

155 рецептов наших бабушек



## ГОТОВИМ ИЗ ФАРША

Все традиционные и новые оригинальные рецепты блюд из фарша собраны под одной обложкой в этой замечательной книге!



Аппетитные котлетки, ароматные фрикадельки, пикантные люля-кебабы — обжаренные на сковороде, запеченные в духовке, приготовленные на пару или тушеные. Выберите по своему вкусу!

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

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

ISBN 978-5-9910-2620-8



9 785991 026208

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

ISBN 978-966-14-5760-6



9 789661 457606

ГОТОВИМ ИЗ ФАРША



155

рецептов наших бабушек

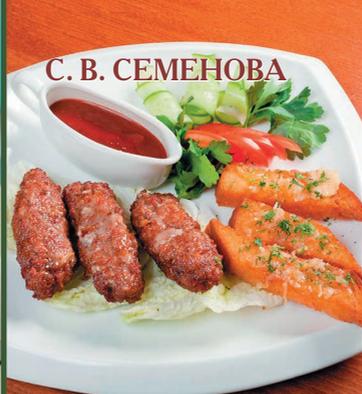
## ГОТОВИМ ИЗ ФАРША

АППЕТИТНЫЕ КОТЛЕТЫ, СОЧНЫЕ ТЕФТЕЛИ,  
НЕЖНЕЙШИЕ ФРИКАДЕЛЬКИ И АРОМАТНЫЕ КЕБАБЫ



КЛУБ  
СЕМЕЙНОГО  
ДОСУГА

ВКУСНО, КАК В ДЕТСТВЕ!



С. В. СЕМЕНОВА

155

рецептов наших бабушек

# ГОТОВИМ ИЗ ФАРША

АППЕТИТНЫЕ КОТЛЕТЫ, СОЧНЫЕ ТЕФТЕЛИ,  
НЕЖНЕЙШИЕ ФРИКАДЕЛЬКИ И АРОМАТНЫЕ КЕБАБЫ



ХАРЬКОВ БЕЛГОРОД 2013 КЛУБ СЕМЕЙНОГО ДОСУГА

УДК 641/642  
ББК 36.991  
С30



Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

Серія «155 рецептів наших бабусь»

Серия «155 рецептов наших бабушек»

СЕМЕНОВА Світлана Володимирівна  
**Готуємо з фаршу**  
*(російською мовою)*

СЕМЕНОВА Светлана Владимировна  
**Готовим из фарша**

Головний редактор *С. С. Скляр*  
Завідувач редакції *К. В. Новак*  
Відповідальний за випуск *І. Г. Веремій*  
Редактор *Є. Н. Біркіна*  
Художній редактор *С. В. Місяк*  
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*  
Коректори: *О. М. Бояркова,*  
*Н. В. Сікачина*

Главный редактор *С. С. Скляр*  
Заведующий редакцией *Е. В. Новак*  
Ответственный за выпуск *И. Г. Веремей*  
Редактор *Е. Н. Биркина*  
Художественный редактор *С. В. Мисяк*  
Технический редактор *В. Г. Евлахов*  
Корректоры: *О. М. Бояркова,*  
*Н. В. Сикачина*

Підписано до друку 18.07.2013.  
Формат 60x90/16. Друк офсетний.  
Гарнітура «Pragmatica». Ум. друк. арк. 6,0.  
Наклад 26 000 пр. Зам. №

Подписано в печать 18.07.2013.  
Формат 60x90/16. Печать офсетная.  
Гарнитура «Pragmatica». Усл. печ. л. 6,0.  
Тираж 26 000 экз. Зак. №

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

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

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

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 978-966-14-5759-0 (серія)  
ISBN 978-966-14-5760-6 (Україна)  
ISBN 978-5-9910-2620-8 (Росія)

© Семенова С. В., 2013  
© «Абсолют-Юни», 2013  
© Nemigo Ltd, издание на рус-  
ском языке, 2013  
© Книжный Клуб «Клуб Семей-  
ного Досуга», художествен-  
ное оформление, 2013  
© ООО «Книжный клуб «Клуб  
семейного досуга»», г. Бел-  
город, 2013



## ВВЕДЕНИЕ

**Б**люда из фарша люди научились готовить еще в древности. В те времена, когда еще не существовало мясорубок, мясо просто мелко резали. Само слово «фарш» переводится с латинского как «наполнять» или «начинать». Чем сильнее измельчен фарш, тем легче слепить из него котлеты и другие кулинарные изделия.

В настоящее время для приготовления блюд из фарша используют разнообразные сорта мяса, рыбы, птицы, овощи и даже крупы.

Особенной популярностью в кулинарии многих стран мира пользуются котлеты. Само это слово вошло в обиход лишь в конце XIX века. Первоначально котлетой называли кусок мяса с реберной костью, за которую изделие было удобно держать. Однако вскоре в обиход вошли вилки, и тогда наличие костей в котлетах стало не обязательным. С течением времени куски мяса стали панировать и отбивать. Однако термин «котлета» до сих пор используется в странах Европы в прежнем значении, а привычные для нас изделия из рубленого мяса там называют тефтелями.

В России блюда из рубленого мяса готовили с давних пор, однако повсеместное распространение котлет началось лишь после того, как в эпоху правления Петра I в стране появились печи, приспособленные для жаренья (ведь русская печь больше подходит для варки, томления и тушения).

С тех пор было придумано огромное количество разнообразных рецептов котлет и других изделий из рубленого мяса, многие из которых приведены на страницах данной книги. Благодаря пошаговым инструкциям и красочным иллюстрациям приготовить любое из описанных здесь блюд сможет не только опытная домохозяйка, но и начинающий кулинар.



## КОТЛЕТЫ

### КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ С МОРКОВЬЮ

600 г говядины	1 яйцо
100 г моркови	150 г томатного
100 г корня	соуса
сельдерея	50 мл растительного
100 г репчатого лука	масла
100 г пшеничного	Молотый черный
хлеба	перец и соль по вкусу
100 мл молока	



**1** Мясо пропустить через мясорубку вместе с размоченным в молоке хлебом и луком.

**2** Корень сельдерея и морковь натереть на крупной терке, соединить с фаршем, добавить яйцо, черный перец и соль.

**3** Полученную массу тщательно перемешать, сформовать из нее котлеты и обжарить их в растительном масле. Котлеты разложить по тарелкам и подать на стол с томатным соусом.

### КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ С ШАМПИньОНАМИ

600 г говядины	20 г столовой горчицы
300 г шампиньонов	20 мл лимонного сока
100 г сладкого перца	50 г панировочных
200 г репчатого лука	сухарей
1 яйцо	80 мл растительного
40 г зелени (базилик, петрушка, мята)	масла
2 зубчика чеснока	50 мл оливкового масла
30 г зеленого перца чили	Молотый красный
30 г каперсов	и черный перец и соль по вкусу

**6 порций**



**1** Мясо пропустить через мясорубку. Грибы измельчить, обжарить вместе с нашинкованным луком и сладким перцем в растительном масле (20 мл), соединить с фаршем, добавить яйцо, черный перец и соль, перемешать, сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях, смешанных с красным перцем, и обжарить в растительном масле (60 мл).

**2** В чашу блендера выложить зелень, чеснок, перец чили и каперсы, добавить горчицу, оливковое масло, лимонный сок, посолить, поперчить и взбить. Котлеты разложить по порционным тарелкам и подать на стол с соусом.



## КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ С ЛУКОМ



500 г говядины  
200 г репчатого лука  
80 г огурцов  
30 г сладкого перца  
1 яйцо  
100 г консервированного  
зеленого горошка  
100 мл молока  
100 г пшеничного хлеба  
50 г панировочных сухарей  
50 мл растительного масла  
10 г зелени петрушки  
Молотый черный перец и соль по вкусу

- 1 Мясо пропустить через мясорубку вместе с размоченным в молоке хлебом и луком, добавить яйцо, черный перец и соль. Фарш тщательно перемешать, сформовать из него котлеты, обвалять их в панировочных сухарях и обжарить в растительном масле.
- 2 Котлеты разложить по тарелкам, украсить кружочками огурцов, полукольцами сладкого перца, зеленым горошком и посыпать нарубленной зеленью петрушки.

## КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ С КАРТОФЕЛЕМ

500 г говядины  
400 г отварного картофеля  
100 г помидоров  
150 г консервированного  
зеленого горошка  
100 г пшеничного хлеба  
100 мл молока  
1 яйцо  
40 г панировочных сухарей  
50 мл растительного масла  
10 г зелени укропа и петрушки  
Молотый черный перец  
и соль по вкусу



- 1 Мясо пропустить через мясорубку вместе с размоченным в молоке хлебом, влить оставшееся молоко, добавить яйцо, черный перец и соль.
- 2 Фарш тщательно перемешать, сформовать из него котлеты, обвалять их в панировочных сухарях и обжарить в растительном масле.
- 3 Котлеты разложить по тарелкам, гарнировать отварным картофелем, ломтиками помидоров, зеленым горошком и украсить веточками петрушки и укропа.



## Котлеты

### КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ ОСТРЫЕ

- 1** Мясо пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком (200 г) и чесноком (2 зубчика), добавить размоченные в молоке овсяные хлопья, яйца, черный перец и соль. Фарш тщательно перемешать, сформовать из него котлеты, обвалить их в панировочных сухарях и обжарить в 50 мл растительного масла.
- 2** Кетчуп влить в сотейник, добавить сахар, измельченный чеснок (2 зубчика) и нашинкованный репчатый лук (10 г). Залить полученным соусом котлеты за 2 минуты до готовности.
- 3** Картофель нарезать ломтиками, посыпать черным перцем, солью и обжарить в 50 мл растительного масла. Котлеты разложить по тарелкам, гарнировать картофелем, посыпанным нарубленным зеленым луком, и помидорами черри, украсить листьями салата и зеленью петрушки и базилика.

500 г говядины  
400 г картофеля  
300 г репчатого лука  
4 зубчика чеснока  
2 яйца  
200 мл молока  
200 г овсяных хлопьев  
200 мл кетчупа  
100 г сахара  
50 г помидоров черри  
50 г панировочных сухарей  
100 мл растительного масла  
30 г листового салата  
20 г зеленого лука  
20 г зелени петрушки  
10 г зелени базилика  
Молотый черный перец  
и соль по вкусу





## КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ С РИСОМ



500 г говядины	30 г кетчупа
150 г отварного риса	50 г панировочных сухарей
180 г сладкого перца	100 г сливочного масла
150 г репчатого лука	50 г листового салата
70 г острого перца	Молотый черный перец и соль по вкусу
50 г моркови	
1 яйцо	
50 г столовой горчицы	
30 г острого томатного соуса	

- 1 Мясо пропустить через мясорубку вместе с луком (100 г) и сладким перцем (80 г), соединить с рисом, добавить яйцо, горчицу, томатный соус, черный перец и соль, перемешать, сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях и обжарить в масле.
- 2 Котлеты разложить по тарелкам, полить кетчупом и украсить цветами, вырезанными из моркови, острого и оставшегося сладкого перца, и кольцами лука (50 г) на листьях салата.

## КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ С БЕКОНОМ

400 г говядины  
 300 г отварного картофеля  
 100 г репчатого лука  
 100 г баклажанов  
 100 г кабачков  
 100 г сладкого перца  
 100 г помидоров  
 100 г бекона  
 1 яйцо  
 30 г картофельного крахмала  
 50 г пшеничной муки  
 100 мл растительного масла  
 Молотый черный перец  
 и соль по вкусу



- 1 Мясо пропустить через мясорубку, соединить с размятым в пюре картофелем и мелко нарезанным беконом, добавить нарубленный лук, крахмал, яйцо, черный перец и соль, перемешать, сформовать котлеты, обвалять их в муке и обжарить в растительном масле (50 мл).
- 2 Кабачки и баклажаны нарезать кружками, помидоры и сладкий перец — кубиками. Обжарить овощи в оставшемся растительном масле, посолить и поперчить. Котлеты разложить по тарелкам и гарнировать овощным рагу.



# СОДЕРЖАНИЕ

<b>ВВЕДЕНИЕ</b> .....	3	Котлеты из смешанного фарша .....	35
<b>КОТЛЕТЫ</b> .....	4	Котлеты из смешанного фарша с опятами .....	36
Котлеты из говядины с морковью .....	4	Котлеты из смешанного фарша с вешенками и картофелем .....	37
Котлеты из говядины с шампиньонами .....	4	Котлеты из смешанного фарша с соусом из сладкого перца .....	38
Котлеты из говядины с луком .....	5	Котлеты из смешанного фарша с отрубями .....	39
Котлеты из говядины с картофелем .....	5	Котлеты из рыбы с капустой .....	40
Котлеты из говядины острое .....	6	Котлеты из рыбы с картофелем .....	41
Котлеты из говядины с рисом .....	7	Котлеты из рыбы со свиным шпиком .....	42
Котлеты из говядины с беконом .....	7	Котлеты из рыбы с луком-пореем .....	42
Котлеты из говядины с хреном .....	8	Котлеты из рыбы с майонезом .....	43
Котлеты из говядины со шпиком .....	8	Котлеты из рыбы с сельдереем .....	43
Котлеты из телятины с грибами .....	9	Котлеты из морской рыбы с салатом из капусты .....	44
Котлеты из телятины с пшеницей .....	9	Котлеты из баклажанов .....	45
Котлеты из телятины с сыром .....	10	Котлеты из кабачков с брынзой .....	45
Котлеты из телятины с овощным рагу .....	10	Котлеты из картофеля с капустой .....	46
Котлеты из свинины с брынзой .....	11	Котлеты из картофеля с мозгами .....	46
Котлеты из свинины с зеленью .....	11	Котлеты из картофеля с пшеном .....	47
Котлеты из свинины с броквой .....	12	Котлеты из картофеля с отварной говядиной .....	48
Котлеты из свинины с зеленым луком .....	13	Котлеты из картофеля с рисом .....	49
Котлеты из свинины с кабачками .....	13	Котлеты из картофеля с сыром .....	49
Котлеты из свинины с кальмарами .....	14	Котлеты из вешенок .....	50
Котлеты из свинины с коньяком .....	14	Котлеты из пшена с крапивой .....	50
Котлеты из свинины с соусом .....	15	<b>ТЕФТЕЛИ</b> .....	51
Котлеты из свинины с салатом .....	15	Тефтели из свинины с каперсами .....	51
Котлеты из свинины с картофелем .....	16	Тефтели из свинины с орегано .....	52
Котлеты из свинины с пшенной кашей .....	16	Тефтели из говядины с хлопьями .....	52
Котлеты из свинины с рыжиками .....	17	Тефтели из говядины с творогом .....	53
Котлеты из свинины с соевым соусом .....	17	Тефтели из говядины с рисом .....	53
Котлеты из свинины с капустой .....	18	Тефтели из говядины с сельдереем .....	54
Котлеты из свинины с творогом .....	18	Тефтели из говядины с булочками .....	54
Котлеты из свинины с яблоками .....	19	Тефтели из говядины с кабачками .....	55
Котлеты из свинины с шампиньонами .....	19	Тефтели из говядины с рисом и зеленью .....	55
Котлеты из свинины с дайконом .....	20	Тефтели из телятины с творогом под томатным соусом .....	56
Котлеты из кролика с орехами .....	20	Тефтели из баранины с грибами .....	57
Котлеты из кролика с картофелем .....	21	Тефтели из баранины с чесноком .....	57
Котлеты из кролика с капустой .....	21	Тефтели из курицы .....	58
Котлеты из кролика с овощами .....	22	Тефтели из курицы с печенкой .....	58
Котлеты из кролика с анчоусами .....	22	Тефтели из курицы с ветчиной .....	59
Котлеты из кролика с сельдереем .....	23	Тефтели из курицы с беконом .....	59
Котлеты из кролика с грибами .....	23	Тефтели из курицы с лимонным соусом .....	60
Котлеты из кролика с хреном .....	24	Тефтели из курицы с рисом .....	60
Котлеты из кролика с шампиньонами .....	24	Тефтели из рыбы с подливкой .....	61
Котлеты из курицы .....	25	Тефтели из картофеля с рисом .....	61
Котлеты из курицы с брокколи .....	25	<b>ФРИКАДЕЛЬКИ</b> .....	62
Котлеты из курицы с ветчиной .....	26	Фрикадельки из говядины с колбасой .....	62
Котлеты из курицы с черносливом .....	26	Фрикадельки из говядины на гриле .....	62
Котлеты из курицы с гречневой кашей .....	27	Фрикадельки из говядины в бульоне .....	63
Котлеты из курицы с кукурузой .....	27	Фрикадельки из говядины с ветчиной .....	63
Котлеты из курицы с зеленым луком .....	28	Фрикадельки из говядины с кунжутном .....	64
Котлеты из курицы с яичницей .....	28	Фрикадельки из говядины с рисом .....	64
Котлеты из курицы с картофельным пюре .....	29	Фрикадельки из говядины с тыквой .....	65
Котлеты из курицы с кускусом .....	30	Фрикадельки из говядины с петрушкой .....	66
Котлеты из курицы с рисом .....	30	Фрикадельки из телятины с кабачками .....	67
Котлеты из курицы с укропом .....	31	Фрикадельки из телятины с острым перцем .....	67
Котлеты из курицы на гриле .....	31	Фрикадельки из телятины с бульоном .....	68
Котлеты из курицы с шампиньонами .....	32	Фрикадельки из телятины с кашей .....	68
Котлеты из курицы в панирровке .....	33		
Котлеты из утки .....	33		
Котлеты из говяжьей печени .....	34		
Котлеты из свиной печени .....	34		
Котлеты из куриной печени .....	35		



Фрикадельки из свинины с грецкими орехами . . . . .	69	Люля-кебаб из свинины с медом . . . . .	81
Фрикадельки из свинины острые . . . . .	70	Люля-кебаб из свинины с беконом . . . . .	81
Фрикадельки из свинины с имбирем . . . . .	70	Люля-кебаб из свинины с начинкой из коришонов и моркови . . . . .	82
Фрикадельки из свинины с баклажанами . . . . .	71	Люля-кебаб из свинины с острым соусом . . . . .	83
Фрикадельки из курицы . . . . .	71	Люля-кебаб из баранины на шпажках . . . . .	84
Фрикадельки из курицы с гречневой крупой . . . . .	72	Люля-кебаб из баранины с лапшой . . . . .	84
Фрикадельки из индейки с кетчупом . . . . .	73	Люля-кебаб из баранины с беконом . . . . .	85
Фрикадельки из кролика со шпинатом . . . . .	73	Люля-кебаб из баранины с салатом . . . . .	85
Фрикадельки рыбные в кларе . . . . .	74	Люля-кебаб из баранины с пряностями . . . . .	86
Фрикадельки из грибов . . . . .	74	Люля-кебаб из баранины с сельдереем . . . . .	86
<b>ЛЮЛЯ-КЕБАБЫ . . . . .</b>	<b>75</b>	Люля-кебаб из баранины с орехами кешью . . . . .	87
Люля-кебаб из говядины с сушеными грибами . . . . .	75	Люля-кебаб из баранины с яблоками . . . . .	88
Люля-кебаб из говядины с ткемали . . . . .	76	Люля-кебаб из баранины с картофелем . . . . .	88
Люля-кебаб из говядины со шпинатом . . . . .	76	Люля-кебаб из баранины и овощей . . . . .	89
Люля-кебабы из говядины с капустой . . . . .	77	Люля-кебаб из курицы . . . . .	90
Люля-кебаб из говядины с печенкой . . . . .	77	Люля-кебаб из курицы с орехами . . . . .	90
Люля-кебаб из говядины с кедровыми орехами . . . . .	78	Люля-кебаб из курицы с грибами . . . . .	91
Люля-кебаб из говядины со спаржей . . . . .	79	Люля-кебаб из курицы с ветчиной . . . . .	91
Люля-кебаб из говядины с рисом . . . . .	79	Люля-кебаб из копченой рыбы . . . . .	92
Люля-кебаб из телятины с брынзой . . . . .	80	Люля-кебаб из морской рыбы . . . . .	92
Люля-кебаб из свинины с горчицей . . . . .	80	Люля-кебаб из фасоли . . . . .	93
		Люля-кебаб из риса с отбивными . . . . .	93

**Издатель и ООО «Абсолют-Юни» благодарят за помощь в подготовке данной книги Shutterstock Images LLC ©.**

**А также отдельная благодарность фотографам:**

3t, 67t, 77t (Gregory Gerber), 4t, 4b, 11b, 13t, 15b, 25t, 26b, 27b, 30t, 30b, 31t, 32, 35b, 36, 37, 38, 39, 42t, 43t, 43b, 45t, 45b, 47, 50t, 50b, 54b, 57b, 62b, 63b, 68b, 70b, 76t, 77b, 79t, 84t, 93b (Водяницкий В.С.), 5t (alexmisu), 5b (Aleksey), 6 (dyoma), 7t (omkar.a.v), 7b (Natalia Mylova), 8t (Angorius), 8b (Tatiana Belova), 9t, 18t, 34t, 34b (OlegD), 9b (Lestertair), 10t (ella1977), 10b (lantapix), 11t, 14b, 17b, 21b, 46b (SeDmi), 12, 16t, 21t, 23b, 35t, 44 (Jacek Chabraszewski), 13b, 92b (Africa Studio), 14t (Paul\_Brighton), 15t (Daniel Fleck), 16b (Anna\_Huchak), 17t (sbarabu), 18b (Aksenova Natalya), 19t (anna\_bobrowska), 19b, 24b (Lobur Alexey Ivanovich), 20t (Olena Zaskochenko), 20b, 92t (Evru), 22t (Deklofenak), 22b (Galina Mikhailishina), 23t (ra3m), 24t, 33t (Denis Tabler), 25b (Razmarinka), 26t (Elnur), 27t, 40 (marco mayer), 28t (ben bryant), 28b (Basileus), 29 (Shebeko), 31b, 69 (svry), 33b (motorolka), 41, 87 (Fanfo), 42b, 48, 82 (Andrey Starostin), 46t (Evikka), 49t (Sea Wave), 49b (Timolina), 51 (ffolas), 52t (Kamila i Wojtek Cyganek), 52b (Nirdesha Munasinghe), 53t, 59t (Rudchenko Liliia), 53b (Avesun), 54t (Joshua Resnick), 55t (Wiktory), 55b (catlook), 56 (papkin), 57t (Sergey Ryzhov), 58t (photosphobos), 58b (WITTY234), 59b (Boris Bulychev), 60t (L.F), 60b (Elena Itsenko), 61t (Digivic), 61b (Viktor1), 62t (Nata-Lia), 63t (Simone Voigt), 64t (Nir Darom), 64b (f/stop), 65 (Kelvin Wong), 66 (Kesu), 67b (MSPhotographic), 68t (Lilyana Vynogradova), 70t (Joerg Beuge), 71t (FomaA), 71b (dotweb Steen B Nielsen), 72 (Natalia Evstigneeva), 73t, 75 (Nordling), 73b (Nightman1965), 74t (Michaela Stejskalova), 74b (Leonid Ryzhov), 76b (ruzanna), 78, 85b (Olinchuk), 79b (Ramon grosso dolarea), 80t (withGod), 80b (bitt24), 81t, 88t (Dmitri Gomon), 81b, 86b (Emil Vasilev Iliev), 83, 89 (jabiru), 84b (robertlampphoto), 85t (Joe Gough), 86t (safakakir), 88b (Richard Peterson), 90t (dmitriyorlov), 90b (Obvious), 91t (levtieiev Oleksandr), 91b (Swetlana Wall), 93t (Wallenrock)

Условные обозначения: t — сверху, b — внизу

**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](mailto:office@bmm.ru)  
[www.bmm.ru](http://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](mailto:trade@bookclub.ua)  
[www.trade.bookclub.ua](http://www.trade.bookclub.ua)

**ДОНЕЦК**

**ООО «ПКФ “Универсальный бизнес”»**

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: [ksd@kredo.net.ua](mailto:ksd@kredo.net.ua)

**ЗАПОРОЖЬЕ**

**ФЛП Савчук Ю. Д.**

69057, г. Запорожье, ул. Новостроек, 3  
Тел: +38 (050) 347-05-68  
e-mail: [vega\\_center@i.ua](mailto:vega_center@i.ua)

**Одесское  
подразделение**

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

---

**Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»**

**УКРАИНА**

**служба работы с клиентами:**

тел. +38 (057) 783-88-88

e-mail: [support@bookclub.ua](mailto:support@bookclub.ua)

Интернет-магазин: [www.bookclub.ua](http://www.bookclub.ua)

«Книжный клуб», а/я 84, Харьков, 61001

**РОССИЯ**

**служба работы с клиентами:**

тел. +7 (4722) 78-25-25

e-mail: [order@flc-bookclub.ru](mailto:order@flc-bookclub.ru)

Интернет-магазин: [www.ksdbook.ru](http://www.ksdbook.ru)

«Книжный клуб», а/я 4, Белгород, 308961

---

У книзі ви знайдете величезну кількість різноманітних рецептів котлет, а також фрикаделек і люля-кебабів. Покрокові інструкції та кольорові ілюстрації зроблять книгу цікавою не лише для досвідчених кулінарів, а й для початківців.

**Семенова С. В.**

С30 Готовим из фарша / С. В. Семенова. — Харьков : Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга» ; Белгород : ООО «Книжный клуб “Клуб семейного досуга”», 2013. — 96 с. : цв. ил. — (Серия «155 рецептов наших бабушек», ISBN 978-966-14-5759-0 (Украина)).

ISBN 978-966-14-5760-6 (Украина)

ISBN 978-5-9910-2620-8 (Россия)

В книге вы найдете огромное количество разнообразных рецептов котлет, а также фрикаделек и люля-кебабов. Благодаря наличию пошаговых инструкций и красочных иллюстраций книга будет интересна не только опытным, но и начинающим кулинарам.

**УДК 641/642**

**ББК 36.991**