

Десерты любят и взрослые, и дети. Разве можно отказаться от такого удовольствия? Пирожки, штрудели, печенье, коржики, ватрушки и пончики — аромат этих лакомств наполнит ваш дом уютом. Традиционные штрудели с яблоками и орехами, оригинальные мясные и сырные штрудели, творожные и овощные пирожки для рабочего перекуса, беляши и калитки, любимые с детства мягкие ватрушки с творожной серединкой, пышные расстегаи с мясом и рыбой, умопомрачительный шоколадный брауни и легкое кокосовое печенье, пончики и косички. Не обязательно ждать дня рождения или Рождества: готовьте по рецептам из этой книги — и сладкий праздник будет каждый день!

- ✧ Штрудель с орехами, черносливом и изюмом
- ✧ Пирожки с малиновым вареньем
- ✧ Слоеные конвертики с курицей и грибами
- ✧ Шоколадное печенье «Мадлен»
- ✧ Творожные косички



ПАЛЬЧИКИ ОБЛИЖЕШЬ!

*Штрудели • пирожки
печенье и коржики*



www.bookclub.ua

ISBN 978-617-12-5943-0



9 786171 259430



ПАЛЬЧИКИ ОБЛИЖЕШЬ!

*Штрудели • пирожки
печенье и коржики*



ХАРЬКОВ  КЛУБ
СЕМЕЙНОГО
2019 ДОСУГА

УДК 641/642
П14



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

Видання для дозвілля

Издание для организации досуга

ШМЕЛЬ Тетяна
Пальчики оближеш!
Струдлі, пиріжки, печиво і коржики
(російською мовою)

ШМЕЛЬ Татьяна
Пальчики оближешь!
Штрудели, пирожки, печенье и коржики

Керівник проекту *С. І. Мозгова*
Відповідальний за випуск *Н. О. Мищенко*
Редактор *Л. Г. Фадеева*
Художній редактор *А. О. Попова*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*
Коректор *Л. М. Зинченко*

Руководитель проекта *С. И. Мозговая*
Ответственный за выпуск *Н. А. Мищенко*
Редактор *Л. Г. Фадеева*
Художественный редактор *А. О. Попова*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*
Корректор *Л. Н. Зинченко*

Підписано до друку 09.01.2019.
Формат 70x100/16. Друк офсетний.
Гарнітура «HeliosCond». Ум. друк. арк. 6,45.
Наклад 5500 пр. Зам. № .

Подписано в печать 09.01.2019.
Формат 70x100/16. Печать офсетная.
Гарнитура «HeliosCond». Усл. печ. л. 6,45.
Тираж 5500 экз. Зак. № .

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

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»
Св. № ДК65 от 26.05.2000
61140, Харьков-140, просп. Гагарина, 20а
E-mail: cop@bookclub.ua

Віддруковано у ПРАТ
«Харківська книжкова фабрика "Глобус"»
61052, м. Харків, вул. Різдва, 11.
Свідоцтво ДК № 3985 від 22.02.2011 р.
www.globus-book.com

Отпечатано в ПРАТ
«Харківська книжкова фабрика "Глобус"»
61052, г. Харьков, ул. Рождественская, 11.
Свидетельство ДК № 3985 от 22.02.2011 г.
www.globus-book.com

ISBN 978-617-12-5943-0

- © Depositphotos.com / brebca, AndreySt, Kate_Smirmova, lisovskaya, comotom0, обложка, 2019
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2019
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2019



Домашняя выпечка любима всеми с детства. Ни один праздник не обходится без вкусных сладостей. А как приятно наслаждаться вкусом свежеспеченной сдобы утром, во время завтрака, или вечером, когда вся семья собралась за большим столом! Любой серый и морозный день станет праздничным и теплым от аромата домашней выпечки. Ведь каждая хозяйка, замешивая тесто, вкладывает в него всю свою любовь, свои самые светлые чувства и добрые пожелания. Так было у наших прабабушек, бабушек и мам — в доме всегда должно вкусно пахнуть пирогами.

В продолжение этой прекрасной традиции мы собрали для вас в этой книге самые разные рецепты домашней выпечки — пирожки, штрудели, пончики, печенье. Наполняйте свой дом потрясающим ароматом вкусных лакомств. Пусть в вашем доме всегда царит уют!



ТРАДИЦИОННЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ

Ингредиенты

- 200 г муки
 - 100 мл воды
 - 3 ст. л. растительного масла
 - щепотка соли
 - 3 ст. л. сливочного масла для смазывания
- Для начинки:**
- 1 кг яблок
 - 100 г изюма
 - 100 г орехов
 - 50 мл рома
 - 140 г сахара
- ½ ч. л. корицы
 - 3 ст. л. панировочных сухарей
 - 2 ст. л. сахарной пудры для посыпки

Способ приготовления

В муку добавить соль, теплую воду, растительное масло, замесить тесто. Скатать его в шар, завернуть в пищевую пленку, положить в холодильник на 30 минут. Изюм залить ромом, дать постоять 30 минут. Орехи обжарить на сухой сковороде. Яблоки вымыть, очистить и нарезать кубиками. Посыпать сахаром, корицей, панировочными сухарями. Добавить изюм, орехи, аккуратно перемешать. Тесто разделить на 4 части, раскатать в очень тонкие пласты. Каждый пласт смазать сливочным маслом, разложить начинку, оставляя свободными края. С помощью полотенца скатать рулетами, защипнуть края и положить на застеленный пергаментом противень. Смазать рулеты сливочным маслом и сделать неглубокие надрезы ножом. Выпекать в духовке при температуре 190 °С около 50 минут, до золотистого цвета. Готовые штрудели посыпать сахарной пудрой.



ШТРУДЕЛЬ С ОРЕХАМИ, ЧЕРНОСЛИВОМ И ИЗЮМОМ

Ингредиенты

- 250 г муки
 - 1 яйцо
 - 100 мл теплой воды
 - 1 ст. л. сливочного масла
 - щепотка соли
- Для начинки:**
- 200 г грецких орехов
 - 200 г изюма
 - 200 г чернослива
 - 3 ст. л. варенья
 - 3 ст. л. сахара
 - 2 ч. л. корицы
 - 40 г панировочных сухарей
 - 2 ст. л. сахарной пудры для посыпки



Способ приготовления

Изюм и чернослив промыть, обсушить и измельчить с помощью блендера или пропустить через мясорубку. Добавить мелко нарубленные грецкие орехи, сахар, корицу и панировочные сухари, аккуратно перемешать и поставить в холодильник. Для теста растопить масло, остудить. Муку просеять, добавить соль, растопленное масло, яйцо. Понемногу доливая воду, замесить эластичное упругое тесто, отстающее от рук. Можно скатать тесто в шар и несколько раз с силой ударить о стол. Затем накрыть полотенцем и дать полежать при комнатной температуре 1 час. Тесто разделить на 2 части, раскатать в очень тонкие прямоугольные пласты. Смазать вареньем, оставляя края для защипа. Сверху распределить начинку, свернуть рулетом и уложить на застеленный пергаментом противень швом вниз. Выпекать в духовке при температуре 190 °С около 50—55 минут. При подаче посыпать сахарной пудрой.

ШТРУДЕЛЬ С ЧЕРНОЙ СМОРОДИНОЙ И ЯБЛОКАМИ

Ингредиенты

- 400 г муки
 - 1 яйцо
 - 100 мл воды
 - 100 мл растительного масла
 - щепотка соли
- Для начинки:**
- 300 г черной смородины
 - 6 яблок
 - 2 ст. л. лимонного сока
 - 3 ст. л. сахара
 - 2 ч. л. корицы
- 4 ч. л. кукурузного крахмала
 - 50 г сливочного масла для смазывания
 - 2 ст. л. сахарной пудры для посыпки



Способ приготовления

В воду всыпать щепотку соли, влить растительное масло и ввести яйцо. Перемешать венчиком. Всыпать просеянную муку, замесить тесто. Скатать его в шар, завернуть в пищевую пленку, положить в холодильник на 40 минут. Смородину вымыть, обсушить. Яблоки вымыть, очистить, нарезать мелкими кусочками и сразу сбрызнуть соком лимона. Тесто разделить на 2 части, раскатать в очень тонкие прямоугольные пласты. Смазать растопленным маслом и посыпать кукурузным крахмалом. Выложить яблоки полосой вдоль одного края теста, посыпать сахаром и корицей. Сделать поворот, чтобы яблоки оказались накрыты одним слоем теста. Выложить смородину, снова посыпать сахаром, корицей и свернуть рулетом. Защипнуть края и выложить на противень, застеленный пергаментом. Смазать растопленным сливочным маслом и поставить в духовку, разогретую до 200 °С. Выпекать 40 минут. Посыпать штрудели сахарной пудрой.

ШТРУДЕЛЬ С ТЫКВОЙ И АПЕЛЬСИНАМИ

Ингредиенты

- 300 г муки
- 2 яйца
- 50 мл воды
- 50 г сливочного масла
- 2 ст. л. сахара
- щепотка соли

Для начинки:

- 500 г мякоти тыквы
- 1 апельсин
- 4 ст. л. сахара
- 150 мл воды
- 1 яйцо для смазывания

Способ приготовления

Для теста растереть яйца, сахар и соль, добавить воду и перемешать до растворения соли и сахара. Муку просеять, влить в нее растопленное масло, тщательно растереть. Добавить яичную смесь и замесить крутое тесто. Скатать его в шар, завернуть в пищевую пленку, положить в холодильник на 30—40 минут. Тыкву и апельсин очистить, мелко нарезать. В сотейнике с толстым дном вскипятить воду, всыпать сахар, сварить на медленном огне сироп. Добавить тыкву и проварить, постоянно помешивая, около 7 минут, до мягкости. Добавить апельсин и проварить еще 1—2 минуты, постоянно помешивая. Остудить. Тесто раскатать на пергаменте, присыпанном мукой, в очень тонкий пласт. Распределить начинку, аккуратно свернуть рулетом. Уложить швом вниз на противень, застеленный пергаментом. Яйцо взбить вилкой, смазать поверхность рулета. Сделать ножом несколько глубоких надрезов. Выпекать в духовке при температуре 200 °С примерно 30 минут.



ШТРУДЕЛЬ С ВИШНЕЙ И МАКОМ

Ингредиенты

- 300 г муки
 - 100 мл воды
 - 1 яйцо
 - щепотка соли
 - 30 мл оливкового масла для смазывания
- Для начинки:**
- 700 г вишни
 - 200 г мака
 - 2 яичных белка
 - 100 г сахара
 - 1 ст. л. меда
- 1 ч. л. корицы
 - 4 ст. л. молотых сухарей
 - 2 ст. л. молока для смазывания
 - 2 ст. л. сахарной пудры для посыпки

Способ приготовления

Мак залить крутым кипятком, перетереть в ступке. Добавить сахар, мед, корицу, хорошо перемешать. Взбить белки в крепкую пену, ввести в маковую начинку. Вишню промыть, обсушить и извлечь косточки. В миску горкой насыпать муку, сделать углубление и вбить яйцо. Добавить щепотку соли. Затем, понемногу вливая ледяную воду, замесить мягкое тесто. Оставить его на 15—20 минут, накрыв полотенцем. Раскатать тесто в пласт, смазать половину пласта оливковым маслом, накрыть другой половиной и снова хорошо раскатать скалкой. Повторить процедуру еще 3—4 раза. Снова раскатать тесто в тонкий лист, смазать оливковым маслом и посыпать молотыми сухарями. На тесто выложить мак, сверху распределить вишню и свернуть рулетом. Края защипнуть и подогнуть вниз. Противень застелить пергаментом, выложить штрудель, смазать его поверхность молоком. Выпекать в духовке, разогретой до 190 °С, примерно 45 минут. Готовый штрудель охладить и посыпать сахарной пудрой.



ШТРУДЕЛЬ С МАКОМ

Ингредиенты

- 500 г муки
 - 200 г сливочного масла
 - 200 мл воды
 - соль по вкусу
- Для начинки:**
- 250 г мака
 - 250 г сахарной пудры
 - 3 ст. л. абрикосового варенья



Способ приготовления

Из муки, 150 г масла, воды и соли замесить не очень крутое тесто. Разделить его на 2 части и оставить на 15 минут, накрыв полотенцем. Затем каждую часть раскатать в тонкий пласт. Дать постоять несколько минут. Для начинки мак залить кипятком и проварить в течение 10 минут. Отжать, тщательно растереть в ступке. Добавить сахарную пудру и варенье, перемешать. Тесто смазать оставшимся растопленным сливочным маслом, распределить начинку и с помощью полотенца свернуть рулетом. Защипнуть края. Выложить рулет на противень, застеленный пергаментом, смазать маслом. Выпекать 10 минут при температуре 230 °С, затем снизить температуру до 200 °С и выпекать еще 20—30 минут. Готовый штрудель присыпать сахарной пудрой, нарезать в горячем виде и охладить.

ШТРУДЕЛЬ С ВИШНЕЙ

Ингредиенты

- 200 г муки
 - 2 ст. л. манной крупы
 - 1 яичный желток
 - 6 ст. л. сливок
 - 2 ст. л. сливочного масла
 - 4 ст. л. воды
 - щепотка соли
- Для начинки:**
- 1 кг вишни
 - 100 г сахарной пудры
 - 5 ст. л. панировочных сухарей
 - ½ ч. л. корицы
- 4 ст. л. сливочного масла
 - 2 ст. л. сахарной пудры для посыпки



Способ приготовления

Муку соединить с манной крупой. Добавить желток, сливки, сливочное масло комнатной температуры, воду, соль и замесить тесто. Накрыть его пленкой и поставить в теплое место на 30 минут. Вишню вымыть, обсушить, очистить от косточек. Смешать с сахарной пудрой и корицей. Панировочные сухари обжарить в половине нормы сливочного масла. Тесто раскатать в тонкий пласт, посыпать обжаренными панировочными сухарями. Сверху распределить вишню и с помощью полотенца свернуть рулетом. Уложить штрудель швом вниз на противень, застеленный пергаментом, смазать оставшимся маслом. Выпекать в духовке при температуре 180 °С примерно 25 минут. Готовый штрудель остудить и щедро посыпать сахарной пудрой.

ШТРУДЕЛЬ СО СЛИВАМИ

Ингредиенты

- 250 г муки
- 1 яйцо
- 70 г сливочного масла
- 50 мл воды
- щепотка соли
- 20 мл растительного масла для смазывания

Для начинки:

- 1 кг слив
- 50 г сахара
- 50 г панировочных сухарей
- ванилин, корица по вкусу
- 2 ст. л. сахарной пудры для посыпки

Способ приготовления

Муку просеять. Добавить растопленное (остывшее) сливочное масло, яйцо, соль и замесить крутое тесто, постепенно добавляя воду. Скатать его в шар, завернуть в пищевую пленку, положить в холодильник на 30—40 минут, затем раскатать в очень тонкий пласт и смазать растительным маслом. Из слив удалить косточки. Сливы нарезать небольшими ломтиками, посыпать сахаром, сухарями, ванилином, корицей, аккуратно перемешать. Выложить начинку на тесто, равномерно распределить. Свернуть рулетом, защипнуть края. Выложить штрудель швом вниз на противень, застеленный пергаментом. Выпекать в духовке, разогретой до 180 °С, примерно 30 минут. Готовый штрудель посыпать сахарной пудрой.



АВСТРИЙСКИЙ ШТРУДЕЛЬ С ТВОРОГОМ И ИЗЮМОМ

Ингредиенты

- 300 г муки
 - 1 яйцо
 - 100 мл воды
 - 1 ст. л. сливочного масла
 - 1 ст. л. сахара
 - щепотка соли
- Для начинки:**
- 1 кг творога
 - 100 г изюма
 - 4 яйца
 - 125 г сливочного масла
 - 100 г сахара
 - цедра $\frac{1}{2}$ лимона
 - сахарная пудра для посыпки

Способ приготовления

Муку просеять. Добавить сахар, соль, яйцо и растопленное сливочное масло. Постепенно вливая воду, замесить однородное тесто. Скатать его в шар, завернуть в пищевую пленку, положить в холодильник на 30 минут. Творог растереть с сахаром. Добавить сливочное масло комнатной температуры, яйца и цедру лимона, тщательно взбить. Изюм замочить в кипятке на несколько минут, затем промыть и обсушить. Тесто раскатать на присыпанном мукой пергаменте в тонкий пласт. Выложить творожную начинку, сверху распределить изюм. Свернуть рулетом, защипнуть края. Штрудель выложить швом вниз на противень, застеленный пергаментом. Поверхность проколоть вилкой в нескольких местах. Выпекать при температуре 200 °С около 45—50 минут. Готовый штрудель остудить и посыпать сахарной пудрой.



КОРЖИКИ С СЕМЕНАМИ ПОДСОЛНЕЧНИКА И КУНЖУТА

Ингредиенты

- 70 г цельнозерновой муки
- 60 г овсяных хлопьев быстрого приготовления
- 200 мл воды
- 1,5 ст. л. растительного масла
- ½ ч. л. соли
- 1 яйцо для смазывания
- 50 г семян подсолнечника
- 20 г семян кунжута
- 10 г семян льна



Способ приготовления

Воду смешать с растительным маслом и солью. Всыпать муку, тщательно перемешать до однородности, чтобы не образовалось комочков. Всыпать овсяные хлопья, перемешать. Тесто раскатать в тонкий пласт на присыпанном мукой столе, разрезать на небольшие квадратики. Выложить изделия на противень, застеленный промасленным пергаментом.

Выпекать в духовке при температуре 180 °С в течение 10 минут. Затем вынуть коржики из духовки, смазать взбитым с солью яйцом и щедро посыпать смесью семян подсолнечника, кунжута и льна. Снова отправить в духовку и выпекать еще 25—30 минут, до легкого зарумянивания. Коржики должны получиться сухими и хрустящими.

Хранить готовое печенье лучше в герметичном контейнере.

СОДЕРЖАНИЕ

Традиционный яблочный штрудель	4
Штрудель с орехами, черносливом и изюмом	5
Штрудель с черной смородиной и яблоками	6
Штрудель с тыквой и апельсинами	7
Штрудель с вишней и маком	8
Штрудель с маком	9
Штрудель с вишней	10
Штрудель со сливами	11
Австрийский штрудель с творогом и изюмом	12
Штрудель с рикоттой и шпинатом	13
Штрудель с яйцом и луком	14
Штрудель с лососем и шпинатом	15
Штрудель с ветчиной, сыром и цукини	16
Штрудель с грибами	17
Штрудель с мясом и квашеной капустой	18
Штрудель с курицей и грибами	19
Ватрушки с творогом	20
Ватрушки с творогом и вареньем	21
Пирожки с клубникой и ревенем	22
Пирожки с рисом и изюмом	23
Пирожки с малиновым вареньем	24
Пирожки с творогом и изюмом	25
Жареные пирожки с картофелем	26
Жареные пирожки с капустой	27
Жареные пирожки с сыром и яйцом	28
Беляши с мясом	29
Колумбийские пирожки эмпанадас	30
Карельские калитки	31
Слоеные пирожки с сыром	32
Слоеные пирожки с сыром и зеленым горошком	33
Слоеные пирожки с капустой и рыбой	34
Слоеные пирожки с мясом и овощами	35
Слоеные конвертики с курицей и грибами	36
Расстегаи с мясом	37
Расстегаи с рыбой	38
Турецкие лепешки гезлеме с брынзой и зеленью	39
Погача с сыром	40
Тортильи с сыром по-бразильски	41

Пасхальные жаворонки.....	42
Слоеные улитки с изюмом по-французски.....	43
Лимонное печенье «Мадлен».....	44
Шоколадное печенье «Мадлен».....	45
Брауни.....	46
Брауни с миндалем.....	47
Шоколадное безе с мраморными разводами.....	48
Шоколадная меренга с сырным кремом.....	49
Берлинское творожное печенье.....	50
Печенье «Пуговицы».....	51
Кокосовое печенье.....	52
Печенье «Зебра».....	53
Греческое рождественское печенье «Курабьедес».....	54
Шоколадно-кокосовые шарики без выпекания.....	55
Греческое печенье «Меломакарона».....	56
Датское сдобное печенье.....	57
Американское печенье «Сникердудль».....	58
Кантуччи.....	59
Печенье «Амаретти».....	60
Овсяное печенье с сухофруктами.....	61
Тыквенное печенье с творожным кремом.....	62
Творожные косички.....	63
Итальянское лимонное печенье.....	64
Берлинеры с клубничным вареньем.....	65
Берлинеры с медом.....	66
Тыквенные пончики в глазури.....	67
Шоколадные пончики.....	68
Хорватские пончики «Фритуле».....	69
Яблочные пончики.....	70
Греческие пончики «Лукумадес».....	71
Медовые пончики.....	72
Песочное кольцо с арахисом.....	73
Молочные коржики.....	74
Творожные коржики.....	75
Коржики с тыквенными семечками.....	76
Шоколадные коржики с орехами.....	77
Коржики с семенами подсолнечника и кунжута.....	78