

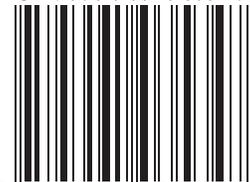
Пицца

Мало кто откажется от кусочка ароматного пирога или ломтика сочной пиццы, особенно если выпечка приготовлена дома, любящими руками и из свежих продуктов. Ведь в качестве такой выпечки можно быть уверенным на 100 %!

В книге собраны очень простые и доступные даже для начинающих кулинаров рецепты невероятно вкусных угощений из дрожжевого, бездрожжевого, слоеного, бисквитного теста с начинкой из овощей, фруктов, ягод, сыра, грибов, курицы и др. Приготовить их можно в духовке, мультиварке и даже на обычной сковороде. Медовый пирог с грушами, пицца на сковороде, пицца с грудинкой, лимонный пирог, манник с вишней, киш с помидорами, пирог с курицей, фокачча с сыром, шарлотка с яблоками, пирог с капустой — с таким разнообразием рецептов вы сможете чаще радовать родных вкусной выпечкой.

www.ksdbook.ru

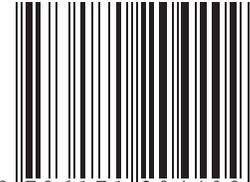
ISBN 978-5-9910-3534-7



9 785991 035347

www.bookclub.ua

ISBN 978-617-12-0440-9



9 786171 204409

Зоряна Івченко

Пицца и открытые пироги



Зоряна Івченко

Пицца и открытые пироги



Готовим на сковороде, в духовке, мультиварке

КЛУБ СЕМЕЙНОГО
УДОБУТА

Зоряна Івченко

ПИЦЦЫ

И ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ



УДК 641/642
ББК 36.99
И25



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

Дизайнер обложки *Юлия Сорудейкина*

ISBN 978-617-12-0440-9 (Украина)
ISBN 978-5-9910-3534-7 (Россия)

- © Ивченко З., текст и фотографии, 2016
- © Книжный клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2016
- © Книжный клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2016
- © ООО «Книжный клуб "Клуб семейного досуга"», г. Белгород, 2016



От автора



Мало кто откажется от куска ароматного пирога или ломтя сочной пиццы, особенно если выпечка приготовлена дома, любящими руками и из свежих продуктов. Ведь в качестве такой домашней выпечки можно быть уверенным на 100%!

Печь пироги и пиццы дома — занятие вовсе не сложное, скорее приятное, к которому можно и нужно привлекать детей. В этой книге я собрала свои самые любимые рецепты, очень простые и понятные даже для начинающих кулинаров. При отсутствии духовки или в дачных условиях на помощь придет мультиварка — в ней получаются отменные пышные бисквиты и невероятно воздушная пицца.

Для своей выпечки я стараюсь использовать самые лучшие и свежие из доступных мне продуктов. Яйца, сливочное масло, сметану, мясо и овощи покупаю на рынке, фрукты, ягоды и зелень выращиваю самостоятельно. Муку, сахар, сыр, приправы и разрыхлитель покупаю одних и тех же проверенных производителей. Эти простые правила позволяют избежать неприятных сюрпризов при готовке.

Никакого специализированного инвентаря на кухне у меня нет. Обычный ручной миксер, блендер, несколько форм для выпечки. Люблю разъемные металлические формы, керамические низкие для пирогов и силиконовые для кексов и запеканок. Пиццу пеку на противне, в сильно разогретой духовке. Очень часто использую кулинарный пергамент и пищевую пленку, совершенно необходимые вещи на кухне. В микроволновой печи очень удобно растапливать шоколад, нагревать желатин и размягчать сливочное масло.

Я за сезонность в меню и максимальное использование отечественных региональных продуктов. В начале лета пеку пироги с ягодами, потом приходит черед абрикос и слив, следом томатов, кабачков. Осенью в дело идут яблоки, груши, сладкий перец, баклажаны, грибы. Зима — время цитрусовых, корнеплодов, шоколада, орехов и сухофруктов. Ну а весной я балую себя «витаминными» пирогами с дикорастущими травами, крапивой, черемшой, щавелем, ревенем.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

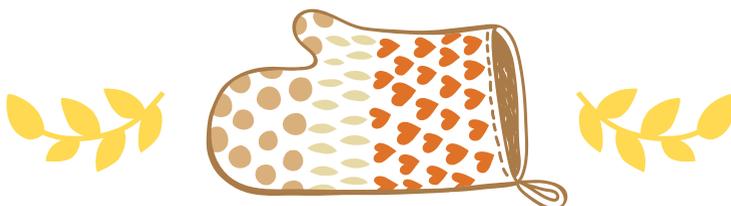


Вишневая плетенка



Ингредиенты:

- ♦ 300 г муки
- ♦ 210 г сливочного масла
- ♦ 1 кг вишни
- ♦ 200 г сахара
- ♦ 2 ст. л. крахмала
- ♦ ¼ ч. л. корицы
- ♦ ¼ ч. л. соли
- ♦ ¼ ч. л. мускатного ореха
- ♦ 2 ч. л. лимонного сока
- ♦ 1 желток



Приготовление:

1. Для теста: муку порубить с маслом в крупную крошку, добавить соль, 2—3 ст. л. холодной воды и замесить тесто. Собрать тесто в шар, завернуть в пищевую пленку и дать постоять в холодильнике около 30 минут.
2. Для начинки: в ковшике соединить сахар, корицу и мускатный орех. Добавить стакан воды или вишневого сока (если вы используете консервированную или размороженную вишню). Довести сироп до кипения. Отдельно растворить крахмал в четверти стакана воды. Добавить в сахарный сироп, довести смесь до кипения и прокипятить в течение 1 минуты. Затем добавить вишню и прогреть начинку 2—3 минуты. Снять с огня, вмешать лимонный сок. Готовую начинку остудить.
3. Тесто раскатать и выложить в форму диаметром 22 см, сформировав бортики. Выложить на тесто охлажденную начинку. Из обрезков теста нарезать полоски и разложить их в виде решетки на поверхности пирога. Смазать желтком.
4. Выпекать пирог в горячей духовке при 200 °С в течение 30—40 минут. Перед подачей обязательно остудить, чтобы начинка загустела. Подавать, при желании посыпав сахарной пудрой и украсив свежими листиками мяты.





Бисквит с клубникой



Ингредиенты:

- ♦ 125 г муки
- ♦ 100 г сахара
- ♦ 3 яйца
- ♦ 150 мл молока
- ♦ 4–5 ст. л. сгущенного молока
- ♦ 125 мл сливок 33%
- ♦ 1 ч. л. разрыхлителя
- ♦ 1 пакет ванильного сахара
- ♦ щепотка соли
- ♦ 200 г клубники



Приготовление:

1. Яйца разделить на желтки и белки. Взбить белки в большой миске миксером до пиков. Всыпать порциями обычный и ванильный сахар, продолжая взбивать. Масса должна стать пышной, плотной и объемной, как для безе.
2. Желтки взболтать венчиком с 1 ст. л. молока и аккуратно лопаточкой ввести в белковую массу.
3. Небольшими порциями добавить муку, просеянную с разрыхлителем и солью, к взбитым яйцам, аккуратно перемешивая массу лопаточкой снизу вверх.
4. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом и присыпать мукой. Выложить в нее тесто и разровнять. Выпекать 30 минут в режиме выпечки. Готовый бисквит перевернуть в глубокую миску.
5. Для пропитки смешать сгущенку и молоко. Горячий бисквит часто натывать зубочисткой или шпажкой и равномерно полить пропиткой. Остывший бисквит украсить взбитыми сливками и ягодами.





Вегетарианская пицца



Ингредиенты:

- ♦ 180 г муки
- ♦ 70 г хрустящих отрубей с морковью
- ♦ 3 помидора
- ♦ 1 баклажан
- ♦ 1 сладкий перец
- ♦ 30 г оливок
- ♦ 120 г твердого сыра
- ♦ 4 ст. л. оливкового масла
- ♦ 7 г сухих дрожжей
- ♦ 1 луковица
- ♦ 1 зубчик чеснока
- ♦ соль
- ♦ 125 мл воды

Приготовление:

1. Отруби измельчить блендером и смешать с мукой, сухими дрожжами и щепоткой соли. Добавить 2 ст. л. оливкового масла и влить теплую воду. Вымесить эластичное тесто, накрыть его полотенцем и оставить при комнатной температуре на 15 минут.
2. Тесто тонко раскатать и выложить на смазанный маслом противень. Наколоть тесто вилкой.
3. Все овощи очистить и тонко порезать, сыр натереть. Выложить на тесто овощи, оливки, посыпать сыром, посолить и полить оставшимся маслом. Выпекать 25 минут при температуре 225 °С.

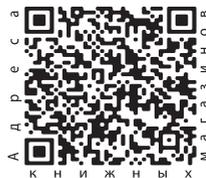


Содержание

От автора	3	Пшеничный пирог с курицей	47
Вишневая плетенка	4	Клубничный пирог с посыпкой	47
Бисквит с клубникой	6	Пицца с сыром и помидорами	48
Вегетарианская пицца	7	Пицца с тунцом	49
Творожные розы с вишней	9	Пицца с фаршем	50
Вишневый пирог с медом и шоколадом	10	Пицца с цуккини и песто из грецких орехов	51
Галета с нектаринами	11	Лепешки с картофелем и сыром	53
Перевернутый пирог с клюквой	12	Пирог с творогом и ревенем	54
Абрикосовый пирог-перевертыш	12	Пряничный вишневый пирог	55
Манник с вишней	13	Тарт с желтыми сливами	56
Творожный крамбль с ягодами	13	Сырный тарт со свеклой	57
Медовый пирог с грушами	14	Пицца со шпинатом и фетой	58
Киш с крапивой	15	Шарлотка с яблоками	59
Пицца на картофельном тесте с копченым сыром	17	Творожный пирог с черносливом	60
Киш с луком-пореем	18	Тыквенный пирог	61
Киш с помидорами	19	Фокачча с сыром и песто из зеленого лука	62
Кокосовый пирог с ежевикой	20	Французский яблочный пирог	63
Морковный бисквит с кремом	21	Пирог со сливами и грецкими орехами	65
Лимонный пирог	22	Сливовый пирог с маком	66
Ореховый пирог с малиной	24	Шоколадный пирог с вишней	66
Пирог со сливами и миндальным кремом	25	Яблочный пирог со сметанной заливкой	67
Пирог с карамельными грушами	26	Хорватский пирог с грушами	67
Пирог с абрикосами	26	Фокачча с клубникой	68
Слоеный пирог с мангольдом	27	Цветаевский яблочный пирог	70
Пицца с баклажанами и оливками	27	Яблочный пирог с миндалем	71
Мясная пицца	29	Яблочный пирог с грецкими орехами	72
Вишневый пирог с орехами	30	Яблочный пирог с ромовым изюмом	73
Пирог с персиками и малиной	31	Карамельный яблочный пирог	74
Перевернутый пирог с персиками	33	Творожный пирог с яблоками	75
Пирог с ревенем	34	Яблочный пирог с соленой карамелью	77
Яблочный пирог с медом и миндалем	35	Хрустящий сливовый пирог с миндалем	78
Пирог с яблоками и ежевикой	36	Летний персиковый пирог	79
Мини-пицца	37	Пудинг с персиками	80
Пицца с грудинкой	38	Пирог с персиками и имбирем	81
Пицца с грибами и яйцом	39	Пирог-рататуй	82
Пицца с салями в мультиварке	40	Пирог с шелковицей	84
Пицца с цуккини и рукколой	42	Сливовый пирог с карамелью	85
Пицца на сковороде	43	Обсыпной пирог с шелковицей	86
Пицца с баклажанами и моцареллой	44	Полосатый пляцек с вишней	87
Пицца с картофелем	45	Слоеный тарт с черемшой	89
Пицца с тертым картофелем	46	Грушевый пирог с имбирем	90
Пицца с копченой горбушей	46	Картофельный киш с козьим сыром	91
		Пицца из цветной капусты	92

УКРАИНА

- по телефонам справочной службы
(050) 113-93-93 (МТС); (093)170-03-93 (life)
(067) 332-93-93 (Киевстар); (057) 783-88-88
- на сайте Клуба: www.bookclub.ua
- в сети фирменных магазинов см. адреса на сайте Клуба или по QR-коду



Высылается бесплатный каталог

Для оптовых клиентов

Харьков

тел./факс +38(057)703-44-57
e-mail: trade@bookclub.ua
www.trade.bookclub.ua

Киев

тел./факс +38(067)575-27-55
e-mail: kyiv@bookclub.ua

Одесса

тел./факс +38(067)572-44-28
e-mail: odessa@bookclub.ua

**Приглашаем к сотрудничеству
авторов, художников, переводчиков и редакторов**

e-mail: publish@bookclub.ua

Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

ІВЧЕНКО Зоряна

ИВЧЕНКО Зоряна

**Піци і відкриті пироги.
Готуємо на сковороді,
в духовці, мультиварці**

(російською мовою)

**Пиццы и открытые пироги.
Готовим на сковороде,
в духовке, мультиварке**

Керівник проекту *В. В. Столяренко*
Завідувач редакції *К. В. Новак*
Відповідальний за випуск *М. В. Весновська*
Художній редактор *Ю. О. Сорудейкіна*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*

Руководитель проекта *В. В. Столяренко*
Заведующий редакцией *Е. В. Новак*
Ответственный за выпуск *М. В. Весновская*
Художественный редактор *Ю. А. Сорудейкина*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*

Підписано до друку 09.02.2016.
Формат 70x100/16. Друк офсетний.
Гарнітура «HeliosCondLight». Ум. друк. арк. 7,74.
Наклад 14 000 пр. Зам. №

Подписано в печать 09.02.2016.
Формат 70x100/16. Печать офсетная.
Гарнитура «HeliosCondLight». Усл. печ. л. 7,74.
Тираж 14 000 экз. Зак. №

Книжковий Клуб «Клуб Семейного 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"»
61012, м. Харків, вул. Енгельса, 11.
Свідоцтво ДК № 3985 від 22.02.2011 р.
www.globus-book.com

Отпечатано в ПРАТ
«Харківська книжкова фабрика "Глобус"»
61012, г. Харьков, ул. Енгельса, 11
Свидетельство ДК № 3985 от 22.02.2011 г.
www.globus-book.com

В ИЗДАТЕЛЬСТВЕ «КНИЖНЫЙ КЛУБ “КЛУБ СЕМЕЙНОГО ДОСУГА”» ВЫШЛИ В СВЕТ И ДРУГИЕ КНИГИ ЗОРИАНЫ ИВЧЕНКО



Кулінарний стаж Зоряни Івченко — більше 20 лет, і уже більше 5 лет она веде популярний кулінарний блог, пише для відомих кулінарних сайтів і журналів. За це время Зоряна Івченко приготувала тисячі смачних страв. І тепер она щиро ділиться своїм опытом, секретами приготування і перевіреними рецептами на сторінках пропонуваних книг.



**ВКУСНЫЕ БЛЮДА
ДЛЯ ДЕТСКОГО ПРАЗДНИКА**

Переплет, 80 с., цв. ил.,
формат 170 × 240



**ДОМАШНИЕ СЛАДОСТИ
И КОНФЕТЫ. ДЕЛАЕМ САМИ**

Переплет, 144 с., цв. ил.,
формат 170 × 240



**ВОЛШЕБНЫЕ КЕКСЫ, ОМЛЕТЫ,
ЗАПЕКАНКИ, СУФЛЕ В ЧАШКЕ.
ВКУСНЫЕ ШЕДЕВРЫ
ЗА 3 МИНУТЫ**

Переплет, 64 с., цв. ил.,
формат 170 × 240