



ВКУСНЕЕ, ЧЕМ У ВАШЕЙ БАБУШКИ!

Хотите разнообразить пресный и скучный обеденный стол? Добавить в повседневный рацион что-то новенькое и необычное? Запросто! В этой книге — более 300 детальных рецептов из теста: пирожки с традиционными и необычными начинками, нежные пончики с фруктовыми и шоколадными наполнителями, различные виды глазури, колобки из овощей и мяса, сытные беляши, чебуреки и хачапури, мексиканские тортильи и пикантные азербайджанские кутабы, ароматные пиццы и зразы — весь калейдоскоп вкусов на вашем столе. Вы сможете воплотить в жизнь самые смелые кулинарные фантазии и устроить настоящий гастрономический карнавал!

Эти аппетитные блюда подойдут для комплексного завтрака и рабочего перекуса, изысканного обеда и праздничного ужина. Кроме рецептов в книге содержатся советы по работе с маслом и фритюром, описаны особенности жарки на сухой сковороде и тонкости работы с разными видами теста.

www.bookclub.ua

ISBN 978-617-12-4095-7



9 786171 240957

Пирожки • беляши • пончики • чебуреки • кастаньоли



Пирожки беляши • пончики чебуреки • кастаньоли

из творожного, дрожжевого,
кефирного, слоеного теста





Пирожки

беляши • пончики
чебуреки • кастаньоли

из творожного, дрожжевого,
кефирного, слоеного теста



УДК 641.5
ББК 36.997
ПЗЗ



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

Дизайнер обложки *Александр Шукалович*

Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

**Пиріжки, біляші,
пончики, чебуреки, кастаньйоли
(з сирного, дріжджового,
кефірного, листкового тіста)**
(російською мовою)

**Пирожки, беляши, пончики,
чебуреки, кастаньоли
(из творожного, дрожжевого,
кефирного, слоеного теста)**

Укладач КОБЕЦЬ Ганна

Составитель КОБЕЦ Анна

Керівник проекту *С. І. Мозгова*
Відповідальний за випуск *А. В. Альошичева*
Редактор *О. В. Трефілова*
Художній редактор *Ю. О. Дзекунова*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*
Коректор *О. О. Григор'єва*

Руководитель проекта *С. И. Мозговая*
Ответственный за выпуск *А. В. Алешичева*
Редактор *Е. В. Трефилова*
Художественный редактор *Ю. А. Дзекунова*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*
Корректор *О. О. Григорьева*

Підписано до друку 19.09.2017.
Формат 84x108/32. Друк офсетний.
Гарнітура «Myriad Pro». Ум. друк. арк. 7,56.
Наклад 7000 пр. Зам. №

Подписано в печать 19.09.2017.
Формат 84x108/32. Печать офсетная.
Гарнитура «Myriad Pro». Усл. печ. л. 7,56.
Тираж 7000 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 згідно з наданим оригінал-макетом
у друкарні «Фактор-Друк»
61030, м. Харків, вул. Саратовська, 51.
Тел.: +3 8 057 717 53 57

Отпечатано согласно предоставленному оригинал-макету
в типографии «Фактор-Друк»
61030, г. Харьков, ул. Саратовская, 51.
Тел.: +3 8 057 717 53 57

ISBN 978-617-12-4095-7

- © Depositphotos: vkuslandia, Tribaliumivanka, svetamart, Rawliik, LeksusTuss, iko, amberto4ka, обложка, 2017
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2017
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2017



ВВЕДЕНИЕ

Жареные или приготовленные во фритюре изделия из теста аппетитны и вкусны. Их рецепты можно найти практически во всех кухнях мира, хотя современные диетологи и не считают их полезными.

Для жарки используют животный жир, растительные масла или их смесь. Рекомендуется применять рафинированное масло, так как содержащиеся в нерафинированном примеси сгорают и плохо влияют на вкус продукта. Готовить во фритюре удобно в специальной фритюрнице, можно также использовать толстостенную сковороду или сотейник. Масла наливают столько, чтобы изделия плавали в нем, не касаясь дна, или же были полностью погружены в него. Жарить их лучше небольшими порциями.

Важно разогреть масло до оптимальной температуры. В чрезмерно нагретом фритюре продукт быстро обжарится снаружи и останется сырым внутри. При недостаточной температуре продукт впитывает жир и готовится долго. Чтобы определить, хорошо ли нагрелось масло, нужно опустить в него кусочек теста. Если оно сразу покрылось пузырьками,

температура оптимальна. Мгновенное чрезмерное кипение свидетельствует о перегреве. Если же кусочек теста опускается на дно, температура недостаточна. Для начала попробуйте приготовить одно изделие, чтобы понять, хорошо ли оно прожарилось внутри и снаружи. Готовые изделия следует выложить на бумажное полотенце, чтобы избавиться от излишков масла.

Работая с разогретым маслом, будьте осторожны: оно может вызвать сильные ожоги. Чтобы избежать брызг, удобно опускать продукт во фритюр на шумовке. Хорошо формуйте изделия с жидкой начинкой — если она попадет в разогрето масло, вас может обжечь паром и брызгами.

Также раскаленное масло может загореться. Если это случилось, немедленно накройте емкость с ним крышкой, чтобы перекрыть доступ кислорода. Не снимайте крышку, пока емкость не остынет.

В рецептах в списке ингредиентов масло для жарки, как правило, не указывается, но его использование оговаривается в тексте.

В книге есть рецепты жарки на сухой сковороде, без использования масла, — так готовят лаваш и лепешки. Для работы выберите толстостенную сковороду с крышкой и хорошо прогрейте ее. Тонкие лепешки жарятся очень быстро, и важно их не пересушить. Для начала приготовьте одно изделие или обрезки теста и определите, сколько времени на это потребуется. Готовые тонкие лепешки лучше сложить друг на друга и накрыть влажным полотенцем — так они сохраняют эластичность и не пересохнут.

Доверяйте своей кулинарной интуиции, смело экспериментируйте со специями и начинками!

Приятного вам аппетита!



РАБОТА С РАЗНЫМИ ВИДАМИ ТЕСТА

В рецептах для измерения муки используется стакан объемом 250 мл. В него помещается 160 г муки. Однако учитывайте, что для приготовления может понадобиться большее или меньшее ее количество — мука разных производителей имеет разную влажность. При замесе лучше добавлять муку небольшими порциями, так легче добиться теста желаемой густоты. Как правило, для жареных беляшей и пончиков используется менее крутое тесто, чем для изделий, выпекаемых в духовке. При этом для формовки изделий лучше не использовать дополнительную муку — она будет гореть во фритюре. Чтобы было удобно работать с тестом, смажьте рабочую поверхность и руки маслом.

В книге очень много рецептов с использованием дрожжевого теста. Готовить его несложно, нужно лишь соблюдать определенные правила.

Прежде всего качество изделий зависит от свежести и силы дрожжей. Проверяйте их срок годности. Если есть сомнения, испытайте их активность. Налейте в емкость 100—

150 мл теплой воды. Вода должна быть именно теплой, а не горячей! Размешайте в ней щепотку сахара. Добавьте сухие или свежие дрожжи (их нужно раскрошить). Накройте емкость полотенцем и оставьте в теплом месте на 10—15 минут. Если спустя это время в емкости появилась пена и пузырьки, дрожжи пригодны. Если пены нет, использовать дрожжи не стоит.

Муку обязательно просеивают — это обогащает ее кислородом. Все продукты для приготовления дрожжевого теста должны быть комнатной температуры или теплыми, поэтому заранее достаньте из холодильника яйца, масло и т. д. Но помните, что дрожжи боятся высокой температуры, поэтому не добавляйте в тесто только что растопленное масло или горячее молоко.

Дрожжевое тесто не любит сквозняков и перепадов температуры. Чтобы ускорить процесс брожения, емкость с тестом ставят в теплое место. В зависимости от температуры в помещении, качества муки и дрожжей, количества сдобных добавок тесто будет подходить разное время. Ориентируйтесь не на время, а на увеличение теста в объеме. После того как тесто подошло, его обминают, чтобы избавиться от углекислого газа и обогатить кислородом.

Готовое тесто должно быть эластичным и упругим, легко растягиваться. Чтобы определить, пора ли раскатывать тесто, нужно нажать на него пальцем. Если вмятина от него будет видна в течение 5 минут, тесто подошло максимально и пора приступать к формовке изделий. Если ямка быстро выровняется, нужно дать тесту еще немного времени подойти.

Пресное тесто готовится на основе молока или кисломолочных продуктов, соков или воды. После замеса очень важно дать этому тесту полежать 20—30 минут. Тогда оно станет эластичным, с ним будет легче работать. Старайтесь

не вмешивать в тесто лишнюю муку, чтобы изделия не получились слишком плотными.

Пирожки можно готовить также из теста на основе творога и различных овощей, например картофеля. В этом случае количество используемой муки может меняться в зависимости от содержания влаги в овощном пюре или твороге. Ориентируйтесь на консистенцию теста. Оно должно быть не жидким, но и не чрезмерно плотным.



ПОНЧИКИ

ПОНЧИКИ СО СГУЩЕННОЙ



Ингредиенты для теста: 2 стакана пшеничной муки, 200 мл молока, 50 мл воды, 1 яйцо, 65 г сливочного масла, 1 ч. л. сухих дрожжей, 1½ ст. л. сахара, 1 ч. л. ванильного сахара, щепотка соли

Для начинки: 100 г вареного сгущенного молока

Для посыпки: сахарная пудра

Смешать молоко и воду, немного подогреть. Добавить сахар, соль, 1 ст. л. муки и дрожжи, размешать. Оставить на 20 минут. Когда появится пена, добавить яйцо, охлажденное растопленное масло. Всыпать муку, ванильный сахар, замесить тесто. Оставить на 1—1,5 часа. Затем обмять, раскатать в пласт толщиной около 1 см. Вырезать кружочки рюмкой. Оставить подходить на 30 минут. Разогреть растительное масло. Опустить в него пончики, обжарить

с двух сторон. Выложить на бумажное полотенце. Надрезать вдоль, наполнить сгущенкой. Посыпать сахарной пудрой.

ПОНЧИКИ С ПОВИДЛОМ



Ингредиенты для теста: 3—3½ стакана пшеничной муки, 250 мл молока, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 40 г дрожжей, 1½ ст. л. сахара, щепотка соли

Для начинки: 250 г повидла

Для посыпки: сахарная пудра

В теплом молоке размешать дрожжи, соль, сахар и полстакана муки. Дать постоять в тепле 20 минут. Добавить яйца, охлажденное растопленное масло, размешать. Всыпать муку и замесить эластичное тесто. Оставить в теплом месте до увеличения объема в два раза. Обмять и дать еще раз подойти. Из теста сформовать шарики. Оставить, чтобы объем увеличился вдвое. Затем обжарить во фритюре.

Выложить пончики на бумажное полотенце, чтобы впиталось лишнее масло. Остывшие пончики с помощью шприца наполнить повидлом. Посыпать сахарной пудрой.

ПОНЧИКИ С КОНЬЯКОМ (1-й ВАРИАНТ)



Ингредиенты для теста: 500 г пшеничной муки, 250 мл молока, 30 мл коньяка (бренди), 2 яйца, 75 г сливочного масла, 1 ст. л. сухих дрожжей, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли, цедра ½ лимона

Для украшения: сахарная пудра или глазурь

Смешать все сухие ингредиенты. Слегка взбить яйца, влить молоко, коньяк, растопленное масло. Добавить к сухой смеси. Перемешать миксером или ложкой. Тесто (должно получиться липким) поставить в холодильник на 6—8 часов. Затем выложить на смазанную маслом поверхность и раскатать в пласт толщиной около 1 см. Вырезать кружочки. Дать подойти около 30 минут. Опустить пончики в разогретое растительное масло и обжарить на умеренном огне по 2 минуты с каждой стороны. Выложить на бумажное полотенце, чтобы впиталось лишнее масло. Посыпать сахарной пудрой или полить глазурью.

ПОНЧИКИ С КОНЬЯКОМ (2-й ВАРИАНТ)



Ингредиенты для теста: 2 стакана пшеничной муки, 150 мл воды, 2 желтка, 20 г свежих дрожжей, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. коньяка, цедра ½ лимона

Для украшения: сахарная пудра или глазурь

Развести дрожжи в теплой воде с 1 ст. л. сахара. Муку просеять через сито, сделать углубление в центре и влить в него разведенные дрожжи. Добавить туда же оставшийся сахар, желтки, масло, коньяк, лимонную цедру и замесить густое тесто (не должно прилипать к рукам). Посыпать тесто мукой, накрыть полотенцем и оставить на 1 час. Затем присыпать мукой рабочую поверхность, раскатать тесто в пласт толщиной 1,5 см. С помощью круглой формочки вырезать из него кружочки, а в них — кружочки поменьше. Накрыть заготовки полотенцем и оставить на 15—20 минут. Кисточкой смахнуть с пончиков муку. Жарить в разогретом масле до золотистого цвета. Выложить на бумажное поло-

тенце, чтобы впиталось лишнее масло. Посыпать сахарной пудрой или полить глазурью.

ПОНЧИКИ С АПЕЛЬСИНОВОЙ ЦЕДРОЙ



Ингредиенты для теста: 500 г пшеничной муки, 125 мл молока, 220 мл воды, 1 яйцо, 20 г сливочного масла, 1 ч. л. сухих дрожжей, 2 ст. л. сахара, щепотка соли, цедра 1 апельсина
Для украшения: сахарная пудра или глазурь

Муку просеять, смешать с дрожжами и мелко натертой цедрой. Смешать воду и молоко, добавить сахар, соль и слегка подогреть. Влить в мучную смесь. Вбить яйцо, смазать руки маслом и хорошо вымесить тесто. Накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 1 час. Обмять и оставить еще на 30 минут. Раскатать тесто в пласт толщиной около 1,5 см. Вырезать пончики желаемой формы. Оставить их на 30 минут, чтобы поднялись. Жарить в разогретом масле при умеренном нагреве до золотистого цвета. Переложить на бумажное полотенце, чтобы впиталось лишнее масло. Посыпать сахарной пудрой или полить глазурью по вкусу.

ПОНЧИКИ С РОМОМ



Ингредиенты для теста: 2½ стакана пшеничной муки, 220 мл молока, 2 ст. л. рома, 2 желтка, 30 г сливочного масла, 1 ч. л. с большой горкой сухих дрожжей, 3 ст. л. сахара, 1 ч. л. ванильного сахара, щепотка соли
Для украшения: сахарная пудра или глазурь

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить сахар, соль, треть муки, перемешать и поставить в тепло на 1 час. Когда опара подойдет, добавить размягченное масло, желтки, ром, ванильный сахар и перемешать. Всыпать просеянную муку небольшими порциями и замесить тесто. Накрыть полотенцем и поставить в тепло еще на 1 час. Когда тесто подойдет, раскатать его в пласт толщиной 0,5 см и с помощью стакана вырезать кружочки. В середине каждого кружка вырезать рюмкой маленький кружок. Оставить пончики подходить на 30 минут. Жарить в разогретом растительном масле до золотистого цвета. Выложить на бумажное полотенце, чтобы впиталось лишнее масло. Посыпать сахарной пудрой или полить глазурью.

ПОНЧИКИ В МЕДОВОМ СИРОПЕ



Ингредиенты для теста: 2—2½ стакана пшеничной муки, 4 яйца, 4 ст. л. растительного масла, 4 ст. л. апельсинового сока, 2 ст. л. сахара, 1 пакетик разрыхлителя для теста, цедра 1 апельсина

Для сиропа: 180 мл воды, 6 ст. л. сахара, 3 ст. л. меда, сок ½ лимона

Взбить в гладкую массу яйца, масло, апельсиновый сок, цедру и сахар. Муку смешать с разрыхлителем, просеять и по ложке добавлять в яичную массу, пока не получится очень мягкое, пластичное тесто. Накрыть тесто и оставить его на 30 минут. Для сиропа сахар проварить с водой и лимонным соком, пока он не растворится. Затем прокипятить его на сильном огне в течение 5 минут, добавить мед и варить еще 5 минут на медленном огне. Поставить сироп в теплое место.

Тесто раскатать в толстый пласт, вырезать 10 кружков, в центре каждого сделать отверстие. Жарить пончики в разогретом масле при умеренном нагреве до золотистого цвета. Переложить на бумажное полотенце, чтобы впиталось лишнее масло. Наколоть пончик на зубочистку, обмакнуть в сироп, переложить на блюдо и сразу же подать к столу.

ПОНЧИКИ С ШОКОЛАДНО-ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ



Ингредиенты для теста: 2—2½ стакана пшеничной муки, 125 мл молока, 1 яйцо, 40 г сливочного масла, 15 г свежих дрожжей, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. ванильного сахара, щепотка соли

Для крема: 1 стакан молока, 1 яйцо, 1 ст. л. муки, 50—70 г белого шоколада, 3 ст. л. сахара

Для украшения: сахарная пудра или глазурь

В теплом молоке развести дрожжи. Добавить взбитое с сахаром и солью яйцо, растопленное масло. Всыпать муку, ванильный сахар. Замесить эластичное тесто. Накрыть полотенцем и поставить в теплое место до увеличения объема теста в два раза. Затем обмять и дать подойти еще раз. Пока тесто подходит, приготовить крем. Смешать муку с сахаром. Размешать с яйцом, чтобы не было комочков. Довести до кипения молоко, влить тонкой струйкой в яичную смесь, постоянно помешивая. Затем поставить на слабый огонь, варить, помешивая, до загустения. Добавить измельченный шоколад, размешать, чтобы он растворился. Накрыть готовый крем пленкой, выложив ее прямо на крем, дать остыть. Тесто разделить на шарики размером с крупный орех, размять в лепешки. На каждую выложить по ложке крема, поднять и защипать края. Дать пончикам

подойти 15 минут. Затем обжарить во фритюре, сначала выкладывая швом вниз. Выложить на бумажное полотенце, чтобы впиталось лишнее масло. Посыпать сахарной пудрой или полить глазурью.

ПОНЧИКИ-КОЛЕЧКИ



Ингредиенты для теста: 1½—2 стакана пшеничной муки, 125 мл молока, 1 яйцо, 40 г сливочного масла, 10 г свежих дрожжей, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. ванильного сахара, щепотка соли

Для украшения: сахарная пудра или глазурь

В теплом молоке размешать дрожжи и сахар. Добавить яйцо, затем всыпать муку с ванильным сахаром и солью. Руки смазать сливочным маслом и вымесить тесто. Накрыть полотенцем и дать постоять до увеличения объема в два раза. Обмять и дать подойти еще раз. Тесто раскатать в пласт, вырезать стаканом кружочки. С помощью рюмки вырезать в центре каждого кружочка отверстие, чтобы получились колечки. Дать подойти 15—20 минут. Обжарить с двух сторон в разогретом масле до зарумянивания. Выложить на бумажное полотенце, чтобы впиталось лишнее масло. Посыпать сахарной пудрой или полить глазурью.

ПОНЧИКИ С ДЖЕМОМ



Ингредиенты для теста: 2½—3 стакана пшеничной муки, 100 мл молока, 50 мл воды, 2 яйца, 50 г маргарина, 1 ч. л. сухих дрожжей, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. ванильного сахара, ⅓ ч. л. соли

Для начинки: 200—250 г джема

Для украшения: сахарная пудра

Растворить дрожжи в теплой воде, оставить на 10—15 минут до появления пены. Добавить теплое молоко, половину муки, яйца, сахар, ванильный сахар, соль, перемешать. Ввести маргарин, нарезанный кусочками, перемешать, чтобы он равномерно распределился по тесту. Понемногу добавляя оставшуюся муку, замесить мягкое эластичное тесто. Вымешивать 10 минут, затем поставить в теплое место до увеличения объема в 2 раза. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 1 см, вырезать кружочки, дать подойти 15—20 минут. Жарить в разогретом масле с двух сторон. Выложить на бумажное полотенце, чтобы впиталось лишнее масло. Затем с помощью кондитерского шприца начинить пончики джемом и посыпать сахарной пудрой.

ВАНИЛЬНЫЕ ПОНЧИКИ



Ингредиенты для теста: 3½—4 стакана пшеничной муки, 400 мл молока, 1 яйцо, 70 г сливочного масла, 15 г свежих дрожжей, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. ванильного сахара, ½ ч. л. соли

Для украшения: сахарная пудра или глазурь

В теплом молоке размешать сахар и дрожжи. Оставить до появления пены. Добавить яйцо, ванильный сахар, соль и растопленное масло. Всыпать муку и перемешать венчиком. Должно получиться тесто чуть гуще, чем для оладий. Оставить подходить на 1 час. Разогреть растительное масло в сковороде. Смазанными маслом руками сформовать из

теста шарики размером с орех. Жарить во фритюре до золотистого цвета. Выложить готовые пончики на бумажное полотенце, чтобы впиталось лишнее масло. Посыпать сахарной пудрой или полить глазурью.

ШОКОЛАДНЫЕ ПОНЧИКИ



Ингредиенты для теста: $1\frac{1}{2}$ —2 стакана пшеничной муки, 150 мл жидкой сметаны, 1 яйцо, 130 г сливочного масла, $1\frac{1}{2}$ —2 ст. л. какао, 3—4 ст. л. сахара, 1 ч. л. разрыхлителя для теста, $\frac{1}{2}$ ч. л. ванильного сахара, $\frac{1}{2}$ ч. л. соли
Для посыпки: 1 ст. л. сахарной пудры, 1 ч. л. какао, $\frac{1}{2}$ ч. л. корицы

Взбить яйцо с сахаром, добавить сметану и растопленное масло, хорошо перемешать. Смешать какао, соль, разрыхлитель и ванильный сахар с половиной муки, добавить к жидкой смеси. Перемешать. Постепенно подсыпая остальную муку, замесить тесто (должно получиться слегка липким). Поставить его в холодильник на 1 час. Затем раскатать в пласт толщиной около 1 см. Вырезать кружочки стаканом, а серединки — рюмкой. Жарить в разогретом масле при умеренном нагреве по 1—2 минуты с каждой стороны. Готовые пончики выложить на бумажное полотенце. Когда слегка остынут, посыпать смесью пудры, какао и корицы.

ШОКОЛАДНО-КОКОСОВЫЕ ПОНЧИКИ



Ингредиенты для теста: $2\frac{1}{2}$ стакана пшеничной муки, 120 мл воды, 1 яйцо, 30 г сливочного

*масла, 1 ч. л. сухих дрожжей, 1 ст. л. какао,
1 ст. л. сахара, ½ ч. л. соли*

Для украшения: *90 г шоколада и 2 ст. л. кокосовой стружки*

В теплой воде размешать дрожжи и сахар. Смешать половину муки с какао и солью, влить дрожжевую смесь, взбитое яйцо и растопленное масло. Замесить тесто, подсыпая оставшуюся муку. Оставить на 30 минут в теплом месте, обмять и дать подойти еще раз. Раскатать в пласт толщиной около 1 см. Вырезать кружочки стаканом, а серединки — рюмкой. Дать подойти в течение 20 минут. Обжарить во фритюре, выложить на бумажное полотенце. Пока пончики остывают, растопить шоколад. Переложить пончики на решетку, полить шоколадом и посыпать кокосовой стружкой.

ПОНЧИКИ С ШОКОЛАДНОЙ ПОСЫПКОЙ



Ингредиенты для теста: *1½ стакана пшеничной муки, 200 мл молока, 3 яйца, 10 г свежих дрожжей, 2 ст. л. какао, 1 ст. л. сахара, щепотка соли*

Для посыпки: *50—70 г шоколада*

Размешать в теплом молоке дрожжи. Растереть желтки с сахаром и солью, добавить к дрожжам. Всыпать муку и какао. Хорошо вымесить деревянной ложкой до появления в тесте воздушных пузырьков. Затем добавить взбитые в крепкую пену белки, перемешать и поставить в теплое место на 30 минут. Подошедшее тесто раскатать в пласт толщиной 1 см. Стаканом вырезать кружочки и снова поставить на 30 минут в теплое место. Жарить

пончики во фритюре, выложить на бумажное полотенце. Шоколад поместить в морозилку на 30 минут. Натереть на мелкой терке прямо на пончики.

ШОКОЛАДНЫЕ ПОНЧИКИ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ



Ингредиенты для теста: 3 стакана муки, 180 мл молока, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 1 пакетик разрыхлителя для теста, 1 ст. л. какао, 8 ст. л. сахара, ½ ч. л. соли, 100 г грецких орехов
Для украшения: 60 г шоколада

Смешать сахар, какао и половину порции муки. Добавить мелко нарубленные орехи, разрыхлитель, соль, растопленное масло. Размешать яйца с молоком. Влить в мучную смесь, перемешать. Затем постепенно ввести оставшуюся муку и замесить тесто. Положить его на 1 час в холодильник. Затем раскатать в пласт толщиной 6 мм. Вырезать кружочки. Жарить в разогретом масле с двух сторон. Выложить на бумажное полотенце. Остывшие пончики полить растопленным шоколадом.

ПОНЧИКИ БЕЗДРОЖЖЕВЫЕ



Ингредиенты: 2—2½ стакана пшеничной муки, 200 мл жирной сметаны, 1 яйцо, 1 ч. л. без горки соды, 2 ст. л. сахара, мед или сироп для подачи

Взбить яйцо с сахаром, добавить сметану. Смешать муку с содой, всыпать половину муки, хорошо перемешать. Подсыпая оставшуюся муку, замесить тесто. Оставить на 15 ми-

нут. Раскатать в пласт толщиной около 1 см. Вырезать рюмкой небольшие кружочки. Жарить во фритюре с обеих сторон до золотистого цвета. Выложить пончики на бумажное полотенце, чтобы впиталось лишнее масло. При подаче полить медом или сиропом.

ПОНЧИКИ НА КИСЛОМ МОЛОКЕ



Ингредиенты: 3 стакана пшеничной муки, 250 мл кислого молока, 100 мл воды, 2 яйца, 1 ч. л. с горкой сухих дрожжей, 1 ч. л. сахара, ½ ч. л. соли

Размешать дрожжи в теплой воде с сахаром. Яйца взбить с кислым молоком и солью, добавить дрожжевую смесь. Высыпать половину муки горкой, сделать углубление, влить туда получившуюся жидкую смесь. Подсыпая муку, замесить мягкое тесто. Накрыть полотенцем и оставить на 1 час. Обмять и дать постоять еще 1 час. Раскатать в тонкий пласт и вырезать небольшие кружочки. Дать им подойти 15 минут. Жарить в большом количестве масла до золотистого цвета. Выложить на бумажное полотенце. Подавать со сладкими или солеными соусами.

ПОНЧИКИ НА СМЕТАНЕ



Ингредиенты: 500 г пшеничной муки, 200 мл молока, 100 г сметаны, 4 желтка, 25 г дрожжей, ½ ч. л. сахара, щепотка соли

Размешать дрожжи в теплом молоке с сахаром. Добавить растертые со сметаной желтки. Всыпать муку, посолить

и вымесить. Тесто раскатать в пласт толщиной 1 см и оставить на 1,5 часа. Стаканом вырезать кружочки. Жарить во фритюре до золотистого цвета. Выложить пончики на бумажное полотенце, чтобы впиталось лишнее масло. Подавать со сладкими или солеными соусами.

ПОНЧИКИ С ОРЕХОВО-ЛИМОННОЙ НАЧИНКОЙ



Ингредиенты для теста: 3 стакана пшеничной муки, 250 мл молока, 1 ст. л. коньяка, 2 яйца, 2 желтка, 50 г сливочного масла, 40 г дрожжей, 2 ст. л. сахара, сок и цедра ½ лимона, щепотка соли

Для начинки: 200 г грецких орехов, 1 лимон, 6 ст. л. сахара

Для посыпки: 3 ст. л. сахарной пудры, 1 ч. л. с горкой ванильного сахара

В теплое молоко добавить дрожжи, 1 ст. л. сахара и 3 ст. л. муки, размешать и оставить в теплом месте до появления пышной шапки. Яйца и желтки растереть с солью и 1 ст. л. сахара. Добавить лимонный сок, коньяк, цедру, дрожжевую смесь. Всыпать муку и замесить тесто, постепенно добавляя растопленное масло. Должно получиться не очень крутое тесто. Накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 40 минут. Приготовить начинку: лимон нарезать кружочками, удалить косточки. Лимон, орехи и сахар перетереть в ступке или измельчить в блендере. Разделить тесто на две части. Раскатать каждую в пласт толщиной около 1,5 см. Наметить выемкой или стаканом кружочки на одном пласте. Выложить в центр каждого начинку. Из

второго вырезать кружочки. Положить на начинку и хорошо прижать края, вырезать пончики. Жарить в умеренно разогретом масле до золотистого цвета. Выложить на бумажное полотенце, посыпать смесью сахарной пудры и ванильного сахара.

ПОНЧИКИ С МАКОМ



Ингредиенты для теста: 2½ стакана пшеничной муки, 125 мл воды, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 40 г дрожжей, 3 ст. л. сахара

Для начинки: ⅓ стакана мака, 100 мл молока, 3 ст. л. меда, 2 ст. л. изюма

Для украшения: сахарная пудра или глазурь

Размешать дрожжи в теплой воде. Добавить сахар и 1 ст. л. муки. Поставить в теплое место на 20 минут. Добавить яйца, растопленное масло. Всыпать муку и замесить тесто. Оставить в теплом месте до увеличения в объеме в два раза. Обмять и дать подойти еще раз.

Для начинки ошпарить мак кипятком, затем пропустить через мясорубку или растереть в ступке, смешать с молоком и медом. Варить на медленном огне, часто помешивая, пока не загустеет. Добавить распаренный изюм и перемешать.

Разделить тесто на части, размять каждую в лепешку, выложить начинку и сформовать пончик, тщательно залепив края. Оставить подходить на 15 минут. Жарить в разогретом масле до золотистого цвета. Выложить на бумажное полотенце, чтобы впиталось лишнее масло. Посыпать сахарной пудрой или полить глазурью по желанию.

ПОНЧИКИ С ВАРЕНЬЕМ ПО-СТАРОСВЕТСКИ



Ингредиенты для теста: 2 стакана пшеничной муки, 1 стакан молока, 2 ст. л. рома или десертного крепкого вина, 100 г сливочного масла, 10 г свежих дрожжей, ½ ч. л. молотой корицы, 5—6 молотых зерен кардамона, ½ ч. л. ванильного сахара, ½ ч. л. соли

Для начинки: любое варенье

Для посыпки: сахарная пудра и корица

Развести дрожжи в теплом молоке. Добавить муку и замесить тесто. Оставить в теплом месте. Через 1,5—2 часа добавить соль, размягченное масло, ванильный сахар, специи, ром или вино. Вымесить и поставить в теплое место на 0,5—1 час. Раскатать два круглых пласта. На одном пласте стаканом наметить кружочки. Положить в центр каждого густое варенье горкой. Накрыть вторым пластом, стаканом вырезать пончики. Дать им подняться. Жарить до золотистого цвета. Выложить на бумажное полотенце. Посыпать сахарной пудрой, смешанной с корицей.

ФРУКТОВЫЕ ПОНЧИКИ



Ингредиенты для теста: 2—2½ стакана пшеничной муки, 150 мл молока, 50 г сливочного масла, 15 г свежих дрожжей, 2 ст. л. сахара, ½ ч. л. молотой корицы, щепотка соли

Для начинки: 1 яблоко, 1 груша, 1 ст. л. изюма, 1 ст. л. сахара, щепотка корицы

Для посыпки: сахарная пудра или фруктовая глазурь

Размешать дрожжи в молоке, добавить сахар и растопленное масло. Всыпать муку, соль и корицу. Замесить тесто. Дать постоять до увеличения объема в два раза, обмять и дать подойти еще раз. Яблоко и грушу очистить от кожуры и сердцевины, нарезать мелкими кубиками, посыпать сахаром и корицей, перемешать, добавить изюм. Из теста сформовать шарики, раскатать в лепешки. Выложить на каждую фрукты. Края соединить и защипать. Жарить в горячем растительном масле до золотистого цвета. Выложить на бумажное полотенце, чтобы впиталось лишнее масло. Остывшие пончики посыпать сахарной пудрой или полить фруктовой глазурью.

ПОНЧИКИ С АБРИКОСАМИ (1-й ВАРИАНТ)



Ингредиенты для теста: 2 стакана пшеничной муки, 130 мл молока, 1 яйцо, 30 г сливочного масла, 2 ч. л. сухих дрожжей без горки, 2 ст. л. сахара, щепотка соли, щепотка корицы, сахарная пудра для украшения

Для начинки: 2 персика, 200 г абрикосов, ½ ч. л. мускатного ореха

Подогреть молоко, добавить масло, размешать. В теплое молоко положить дрожжи. Взбить яйцо с сахаром, солью, корицей, добавить к молоку. Всыпать половину муки и размешать. Добавить остальную муку и замесить гладкое тесто. Оставить в теплом месте подходить на 1 час. Для начинки нарезать фрукты мелкими кубиками, посыпать мускатным орехом. Если персики несладкие, добавить немного сахара. Смазать рабочую поверхность маслом. Раскатать тесто, вырезать кружочки. В центр каждого

положить 1 ч. л. начинки. Поднять и хорошо защипать края. Разогреть растительное масло, жарить пончики на умеренном огне с двух сторон. Выложить на бумажное полотенце, чтобы впиталось лишнее масло. Подавать, посыпав пудрой.

ПОНЧИКИ С АБРИКОСАМИ (2-й ВАРИАНТ)



Ингредиенты: $\frac{2}{3}$ стакана пшеничной муки, 50 мл белого полусладкого вина, 2 яйца, 20 г сливочного масла, 1 ст. л. сахарной пудры, 1 ч. л. ванильного сахара, щепотка соли, 10—15 абрикосов (можно плотных консервированных), 1 ст. л. коньяка

Для украшения: сахарная пудра или глазурь

Абрикосы сбрызнуть коньяком и оставить на 15—20 минут. Белки отделить от желтков. Белки взбить в крепкую пену с сахарной пудрой. Желтки растереть с солью, ванильным сахаром, добавить масло и вино, размешать. Всыпая муку небольшими порциями, замешать жидкое тесто. Вмешать в него белки. Вилкой накалывать половинки абрикосов, окунать в тесто и опускать в разогретое масло. Жарить на умеренном огне до золотистого цвета. Выложить на бумажное полотенце, чтобы впиталось лишнее масло. Посыпать сахарной пудрой или полить глазурью.

ЦИТРУСОВЫЕ ПОНЧИКИ



Ингредиенты для теста: 500 г пшеничной муки, 300 мл молока, 80 г сливочного масла,

2 ч. л. сухих дрожжей, 3 ст. л. сахара, цедра

1 лимона, цедра 1 апельсина

Для посыпки: *2 ст. л. сахарной пудры,*

1 ч. л. ванильного сахара

Размешать дрожжи в теплом молоке, добавить 1 ст. л. муки и 1 ст. л. сахара. Оставить на 20 минут. Вмешать оставшуюся муку, сахар, цедру лимона и апельсина. Добавить дрожжевую смесь и растопленное сливочное масло. Замесить гладкое эластичное тесто. Накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 1 час. Затем раскатать в пласт толщиной около 1 см. Вырезать кружочки. В центре сделать отверстие. Дать пончикам подойти 30—40 минут. Обжарить их в разогретом фритюре до золотистого цвета. Готовые пончики выложить на бумажное полотенце, чтобы впиталось лишнее масло. Посыпать смесью ванильного сахара и сахарной пудры.

МОЛОЧНО-ЗАВАРНЫЕ ПОНЧИКИ



Ингредиенты: *2½ ст. л. муки, 500 мл молока, 4 яйца, 3 ст. л. сахара, цедра ½ лимона, 2 ст. л. панировочных сухарей*

Взбить 2 яйца и 2 желтка с сахаром, добавить тертую цедру и муку, размешать, чтобы не было комочков. Влить молоко. Варить на слабом огне, постоянно помешивая, до загустения. Выложить получившуюся массу на противень, смазанный маслом, разровнять. Когда остынет, разрезать на ромбы. Взбить белки. Обвалять ромбы в сухарях и опустить во взбитые белки. Жарить во фритюре до зарумянивания. Выложить на бумажные полотенца, чтобы впиталось лишнее масло. Подавать горячими.

АПЕЛЬСИНОВЫЕ ПОНЧИКИ



Ингредиенты для теста: 1½—2 стакана пшеничной муки, 2 яйца, 4 ст. л. сахара, 50 г сливочного маргарина, 3 ст. л. апельсинового сока, 1 ст. л. тертой цедры апельсина, 1½ ч. л. разрыхлителя для теста

Для украшения: сахарная пудра или глазурь

Яйца растереть с сахаром, добавить растопленный маргарин, сок апельсина, апельсиновую цедру и все тщательно перемешать. Затем порциями добавить муку, смешанную с разрыхлителем, и замесить тесто. Оставить его на 10 минут. Из готового теста сформовать шарики размером меньше грецкого ореха. Обжарить во фритюре до золотистого цвета. Готовые пончики выложить на бумажное полотенце, чтобы впиталось лишнее масло. Посыпать сахарной пудрой или полить глазурью.

ЛИМОННЫЕ ПОНЧИКИ



Ингредиенты: 500 г пшеничной муки, 200 мл воды, 1 яйцо, 60 г сливочного масла, 40 г свежих дрожжей, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. лимонного сока, цедра 1 лимона, щепотка соли

Размешать сахар, соль, лимонный сок и яйцо в ½ стакана воды. В оставшейся воде развести дрожжи. Муку просеять, добавить разведенные дрожжи, яичную смесь, цедру и растопленное масло. Вымешивать тесто 8—10 минут, чтобы оно легко отставало от рук. Готовое тесто накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 30 минут,



СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
РАБОТА С РАЗНЫМИ ВИДАМИ ТЕСТА	5
ПОНЧИКИ	8
КОЛОБКИ	53
БЕЛЯШИ	58
ЧЕБУРЕКИ	84
ХАЧАПУРИ	110
ЛАВАШИ И ЛЕПЕШКИ	116
ПИЦЦА	135
ПИРОЖКИ	137
ПИРОЖКИ-БЛИНЧИКИ	210
ИЗДЕЛИЯ ИЗ ОВОЩЕЙ И ЗРАЗЫ	219
ТВОРОЖНЫЕ ПИРОЖКИ	229
ХВОРОСТ, КАСТАНЬОЛИ, ЧАК-ЧАК И ДРУГИЕ ИЗДЕЛИЯ	237

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



Для оптовых клиентов

Харьков

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

Киев

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

Одесса

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

**Приглашаем к сотрудничеству
авторов**

e-mail: publish@ksd.ua

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

e-mail: editor@ksd.ua

Тонкі золотисті пиріжки з картоплею, соковиті рум'яні чебуреки, ніжні хачапури, апетитні біляші, повітряні пончики з джемом, хрусткий хворост у цукровій пудрі... Хіба можна встояти перед таким частуванням? Відкривайте книжку і вибирайте рецепт до душі! У виданні пропонуються страви з найрізноманітніших видів тіста: дріжджового, заварного, сирного, прісного, кефірного, листового. А головне, щоб потішити себе і рідних смаколикami, вам не знадобиться духовка! Усі страви з цієї книжки готуються на сковороді.

Пирожки, беляши, пончики, чебуреки, кастаньоли (из творожного, дрожжевого, кефирного, слоеного теста) / сост. А. Кобец. — Харьков : Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», 2017. — 256 с.

ISBN 978-617-12-4095-7

Тонкие золотистые пирожки с картофелем, сочные румяные чебуреки, нежные хачапури, аппетитные беляши, воздушные пончики с джемом, хрустящий хворост в сахарной пудре... Разве можно устоять перед таким угощением? Открывайте книгу и выбирайте рецепт по душе! В издании предлагаются блюда из самых разных видов теста: дрожжевого, заварного, творожного, пресного, кефирного, слоеного. А главное, чтобы побаловать себя и родных вкусностями, вам не понадобится духовка! Все блюда из этой книги готовятся на сковороде.

УДК 641.5
ББК 36.997