



Виктория Головашевчук

Вкус из детства

Торты и пирожные



Виктория Головашевчук

ВКУС ИЗ ДЕТСТВА ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ



КИЕВСКИЙ · НАПОЛЕОН · ПРАЖСКИЙ
МЕДОВИК · ПОЛЕТ · СПАРТАК

Торты «Полет», «Спартак», «Медовик», «Киевский», пирожные «Картошка», «Корзиночка» с кремом из сливок – все мы помним вкус сладостей, ассоциирующихся у нас с детством. Спустя годы каждый сохранил в душе теплые воспоминания. Вы сможете снова побаловать своих родных по-настоящему душевными тортами, которые станут любимым лакомством для гостей и домочадцев! Настоящие шедевры кондитерского искусства, проверенные временем.

www.bookclub.ua

ISBN 978-617-12-4702-4



9 786171 247024



ВИКТОРИЯ ГОЛОВАШЕВИЧ

ВКУС ИЗ ДЕТСТВА
ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ



ХАРЬКОВ  КЛУБ
2018  СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА

УДК 641.5
Г61



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

Дизайнер обложки *Алина Ачкасова*

Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

ГОЛОВАШЕВИЧ Вікторія

ГОЛОВАШЕВИЧ Виктория

**Смак із дитинства: торти й тістечка.
Київський, Наполеон, Празький,
Медовик, Політ, Спартак**
(російською мовою)

**Вкус из детства: торты и пирожные.
Киевский, Наполеон, Празжский,
Медовик, Полет, Спартак**

Керівник проекту *С. І. Мозгова*
Відповідальний за випуск *Н. О. Міщенко*
Редактор *М. В. Бєдіна*
Художній редактор *А. В. Ачкасова*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*
Коректор *О. В. Супронюк*

Руководитель проекта *С. И. Мозговая*
Ответственный за выпуск *Н. А. Мищенко*
Редактор *М. В. Бедина*
Художественный редактор *А. В. Ачкасова*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*
Корректор *О. В. Супронюк*

Підписано до друку 09.02.2018.
Формат 70x100/16. Друк офсетний.
Гарнітура «HeliosCond». Ум. друк. арк. 6,45.
Наклад 12000 пр. Зам. №

Подписано в печать 09.02.2018.
Формат 70x100/16. Печать офсетная.
Гарнитура «HeliosCond». Усл. печ. л. 6,45.
Тираж 12000 экз. Зак. №

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

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

Віддруковано з готових діапозитивів
на ПП «ЮНІСОФТ»
Свідоцтво ДК №3461 від 14.04.2009 р.
www.unisoft.ua
61036, м. Харків, вул. Морозова, 13Б

Отпечатано с готовых диапозитивов
на ЧП «ЮНИСОФТ»
Свидетельство ДК №3461 от 14.04.2009 г.
www.unisoft.ua
61036, г. Харьков, ул. Морозова, 13Б

UNISOFT

UNISOFT

ISBN 978-617-12-4702-4

© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»,
издание на русском языке, 2018
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»,
художественное оформление, 2018

ВВЕДЕНИЕ

В книге собраны проработанные и адаптированные для использования в домашних условиях рецепты классических тортов и пирожных — начиная от рецептов из еще советских справочников кулинарных изданий, соответствующих ГОСТу, и заканчивая всеми любимыми мамиными (а для кого-то и бабушкиными) рецептами. Некоторые рецепты, вошедшие в книгу, действительно взяты из «маминоного блокнота» автора.

Приготовление большинства предложенных в издании тортов и пирожных не потребует наличия какого-то особого кондитерского инвентаря. Все необходимое сегодня есть на кухне практически у любой хозяйки: чтобы взбить крем — подойдет миксер любой мощности, а для выпечки достаточно иметь пару противней и форму.

Все ингредиенты, используемые в рецептах, продаются в обычных продуктовых магазинах. Некоторые ингредиенты при этом легко заменяемы, возможные варианты обычно предложены в рецепте. Обязательно ознакомьтесь со свойствами основных продуктов, используемых при приготовлении кондитерских изделий, описанными в соответствующем разделе.

Предлагаем вам окунуться в воспоминания о детстве и приготовить по выверенным и отточенным рецептам из этой книги знакомые лакомства, а также «магазинные» торты, но из натуральных продуктов и без консервантов.

Удовольствия вам на кухне во время работы и восторженных отзывов дегустаторов во время чаепитий!

ОБ ИНГРЕДИЕНТАХ

Для того чтобы даже самое простое пирожное, состоящее из бисквита и крема, было по-настоящему вкусным, следует выбирать для его приготовления только натуральные и качественные продукты.

Мука пшеничная. Для бисквитов подойдет любая мука высшего сорта.

Масло сливочное. Хорошее масло — натуральный источник витаминов, минералов и микроэлементов, необходимо для работы мозга, увлажнения и питания кожи, укрепления сосудов, профилактики артрита и повышения иммунитета. Имейте в ви-

ду, что жирность настоящего сливочного масла начинается от 82 %.

Яйца куриные. Яйцо состоит из яичного белка и желтка. Желток содержит белки и жиры. Яичный белок состоит на 90 % из воды и на 10 % из белков. Яйца нужно взвешивать после извлечения из скорлупы. Вес 1 яйца может сильно различаться — от 35 до 75 граммов.

Сливки. Молочный продукт, получаемый из цельного молока путем сепарации. Для потребления в свежем виде сливки выпускают в продажу, как правило, пастеризованные

с содержанием жира 10—20 % (обыкновенные) и 35 % (жирные). В продаже имеются также консервированные и сухие сливки, способ употребления которых указан на упаковке. Благодаря высокому содержанию жира сливки являются очень питательным продуктом. Жирные сливки легко и быстро взбиваются в густую пену и используются преимущественно для приготовления сладких блюд и кондитерских изделий. Для приготовления кремов, ганашей, муссов наилучшим образом подходят жирные сливки (30—35 %) животного происхождения.

Желатин. Желеобразующее вещество, полученное при вываривании в воде сухожилий, связок, костей и некоторых других тканей, в состав которых входит коллаген (белок). В сухом виде выпускается в виде порошка или листов. Сухой пищевой желатин — бесцветный или светло-желтый, без вкуса и запаха. Набухший желатин растворяется при нагревании, образуя раствор, который застывает при температуре ниже 20 °С. Для приготовления десертов можно использовать и порошковый желатин, и листовую, но следует учитывать рекомендации производителя.

Крахмал. Безвкусный порошок белого цвета, нерастворимый в холодной воде. В горячей воде набухает (растворяется), образуя коллоидный раствор — клейстер. Крахмал является наиболее распространенным углеводом в рационе человека и содержится во многих основных продуктах питания. Главными источниками крахмала в мире являются зерновые культуры: рис, пшеница, кукуруза; различные корнеплоды,

в том числе картофель. Для приготовления десертов лучше использовать кукурузный крахмал, поскольку при заваривании он не имеет никаких посторонних запахов.

Сироп глюкозы. Бесцветная прозрачная вязкая масса для шоколадных ганашей, конфет, мороженого, сорбетов, напажей и других кондитерских изделий. Глюкоза не дает сахару кристаллизоваться, поддерживает эластичность и сохранность изделий. Не путать с сухой аптечной глюкозой! Сироп глюкозы можно заменить медом со слабым ароматом, например медом акации, но следует учитывать, что мед все же обладает своим вкусом и ароматом, а также может быть аллергеном.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ НАД ЛЮБЫМ РЕЦЕПТОМ

1. Перед тем как начинать действовать, обязательно прочтите рецепт от начала до конца!
2. Проверьте, все ли перечисленные ингредиенты есть у вас в наличии в достаточном количестве.
3. Подготовьте весь необходимый инвентарь, в том числе формы для выпечки. Если нет указанных в рецепте по форме или размеру, выберите из своих имеющихся и учтите пропорции (объем) выпечки.
4. Составьте мысленный план действий или запишите на листочке, в какой последовательности будете готовить изделие с учетом сложности рецепта, особенно если что-то необходимо охлаждать в течение ночи или, к примеру, заморозить. Продумайте порядок выполнения шагов таким образом, чтобы

к моменту сборки все необходимые компоненты рецепта у вас были готовы. Обратите внимание и на то, что некоторые слои пирожных или тортов, наоборот, надо готовить непосредственно перед сборкой. К примеру, нельзя приготовить мусс и оставить его на пару часов в миске: это приведет к тому, что в нем начнется процесс желирования, а значит, выложить его без комков будет невозможно.

5. Если вы хотите что-то изменить в рецепте — делайте это осознанно, с учетом свойств заменяемых ингредиентов и пропорций в рецепте.
6. Старайтесь не отступать от рецепта слишком сильно, ведь он составлен с учетом физико-химических свойств продуктов и, конечно, вкусовых сочетаний.

Вкусных вам десертов!

Кухонный инвентарь:

1 — разъемная форма для выпечки; 2 — силиконовый коврик; 3 — пергаментная бумага; 4 — миска для смешивания продуктов; 5 — кухонные весы; 6 — кухонный миксер с чашей и различными насадками; 7 — противень; 8 — пищевой термометр; 9 — венчик для взбивания; 10 — spatula



БАЗОВЫЕ РЕЦЕПТЫ

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

Наличие в тесте большого количества масла, сахара и отсутствие воды способствуют получению рассыпчатых изделий (отсюда и название теста — песочное).

Для разрыхления теста часто используют химические разрыхлители, это придает тесту более рассыпчатую структуру. Готовят тесто при температуре в комнате не выше 20 °С.

При более высокой температуре тесто «плывет» при раскатывании, так как масло в нем находится в размягченном состоянии, изделия из такого теста получатся жесткими.

Ингредиенты

- 560 г пшеничной муки
- 310 г сливочного масла
- 200 г сахара
- 0,5 г (или 1 щепотка) углекислого аммония
- 0,5 г (или 1 щепотка) питьевой соды
- 70 г яиц
- 2 г соли
- Ваниль

Приготовление

Яйца смешайте с углекислым аммонием, питьевой содой, солью, ванилью.

Аммоний и соду можно заменить 1 г разрыхлителя для выпечки — его количество соответствует сумме указанных ингредиентов.

В другой миске масло с сахаром взбейте миксером до однородного состояния. Добавьте яичную смесь и взбейте до

пышной однородной массы. Продолжая перемешивать, введите в тесто муку, оставив примерно 5 % на подпыл, то есть для дальнейшей работы с тестом.

Замес до однородной консистенции нужно производить быстро (!). При увеличении времени замеса тесто может быть «затянутым». Изделия из такого теста получаются жесткими, нерассыпчатыми.

Готовое тесто после замеса должно иметь температуру не выше 20 °С (!). Сырое тесто заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник минимум на 1 час.

Лучше выдержать песочное тесто в холодильнике 12 часов (ночь).

Далее тесто используют согласно основному рецепту, для которого оно готовилось.

Оставшееся неиспользованное тесто, а также его остатки и обрезки, плотно завернув в пищевую пленку, можно хранить в морозильной камере до 3 месяцев.



ЗАВАРНОЙ КРЕМ

Заварной крем очень часто является составной частью многих других видов крема, но он вполне может быть использован и как самостоятельная начинка или прослойка различных кондитерских изделий.

Ингредиенты

- 30 г кукурузного крахмала
- 80 г сахарной пудры
- 350 г молока
- 4 яичных желтка
- 35 г сливочного масла комнатной температуры
- 10 г ванильного сахара или 1 стручок ванили

Приготовление

Ванильный стручок разрежьте вдоль пополам и достаньте семена. И стручок, и семена сложите в сотейник, залейте молоком. Если нет стручка, добавьте в молоко ванильный сахар. Доведите все до кипения.

Смешайте в миске желтки, сахарную пудру и кукурузный крахмал. Влейте немного горячего молока, перемешайте до однородности и перелейте в сотейник.

Поставьте сотейник на медленный огонь и доведите смесь до кипения, постоянно помешивая деревянной ложкой или венчиком. Продолжайте мешать еще около 3 минут до загустения.

Снимите с огня, удалите стручок ванили, если его использовали. Введите



по частям сливочное масло, размешивая массу до однородности.

Уберите готовый крем в холодильник до использования, накрыв пленкой в контакт.

КРЕМ «ШАРЛОТТ»

Этот крем очень часто встречается в рецептах «советских» тортов. Можно сказать, что он является базовым кремом. Состоит он из так называемого сиропа «Шарлотт» и взбитого масла. Сироп готовится из заваренных с молоком и сахаром яиц. Благодаря довольно большому содержанию сахара яйца при варке сиропа не сворачиваются, а придают крему очень нежную текстуру.

В отличие от сливочного крема в креме «Шарлотт» совершенно не чувствуются крупинки сахара или сахарной пудры, что делает его более приятным на вкус, но готовится он чуть дольше, чем сливочный крем.

Ингредиенты

- 420 г сливочного масла
- 375 г сахара
- 250 г цельного молока
- 75 г яиц
- Ваниль по вкусу
- 2 г (или 1/2 ч. л.) коньяка или десертного вина

Приготовление

Сахар, яйца и молоко тщательно перемешайте в сотейнике, доведите до кипения при постоянном помешивании. Яично-молочный сироп доведите до температуры 104—105 °С (до тонкой нитки), процедите и охладите до 20—22 °С. Сливочное масло нарежьте на кусочки и взбивайте 7—10 минут. Постепенно добавляя яично-молочный сироп, коньяк или десертное вино, ванильную пудру, взбивайте до готовности еще 10—15 минут. Крем «Шарлотт» можно приготовить с какао-порошком, кофе, орехами, джемом.

СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ

Этот крем наиболее простой в приготовлении. Он довольно устойчив при отделке поверхностей пирожных и тортов, так как имеет небольшую влажность.

Крем используют для склеивания коржей, смазки поверхности изделий и боковых сторон, для украшения тортов и пирожных.



Ингредиенты

- 520 г сливочного масла
- 280 г сахарной пудры
- 210 г сгущенного молока
- 5 г (или 1 ч. л.) коньяка или десертного вина
- Ваниль по вкусу

Приготовление

Сливочное масло нарежьте на кусочки и взбивайте 5—7 минут до пышности.

Сахарную пудру соедините со сгущенным молоком и постепенно добавь

во взбиваемое масло, не выключая миксера. В конце взбивания добавьте ваниль, коньяк или десертное вино. Крем можно приготовить с какао-порошком и орехами.

В результате должна получиться пышная однородная маслянистая масса слегка кремового цвета, которая хорошо сохраняет форму и подходит для отсадки различных узоров.

ГРИЛЬЯЖ

Ингредиенты

- 100 г поджаренных ядер грецких орехов
- 100 г сахара

Приготовление

В сковороде растопите сахар до светло-коричневого цвета. Добавьте орехи и, по-

стоянно помешивая, дайте сахару полностью покрыть орехи. Цвет карамели на орехах должен быть красивого коричневого цвета. Выложите орехово-карамельную массу на тарелку, смазанную маслом. Полностью остудите. Затем поломайте получившийся грильяж на кусочки и измельчите до состояния пасты либо крошки, в зависимости от рецепта.

Крем довольно сладкий, так как этот рецепт взят из сборника советских рецептов (ГОСТ). Можно сократить количество добавляемой сахарной пудры, но нужно учитывать, что конечный вес крема тогда изменится.



ПИРОЖНЫЕ

ПИРОЖНОЕ ШОКОЛАДНО-БУСКВИТНОЕ

Простое в приготовлении, но очень вкусное пирожное, ведь состоит оно из шоколадного бисквита и крема с ореховым грильяжем.

Состав:

- бисквит шоколадный
- крем «Шарлотт» с грильяжем
- рубленые поджаренные орехи

Выход: 15—20 шт.

БУСКВИТ ШОКОЛАДНЫЙ

- 120 г пшеничной муки
- 140 г сахара
- 300 г яиц (разделить на белки и желтки)
- 40 г сливочного масла
- 25 г какао-порошка

Яичные желтки взбейте с половиной сахара по рецептуре до появления устойчивого рисунка на поверхности массы.



Охлажденные яичные белки взбейте до устойчивой пены и до увеличения объема в 5—6 раз, в конце взбивания постепенно введите оставшийся сахар, не выключая миксера.

Взбитые желтки и белки соедините, добавьте подогретое до 40 °С сливочное масло, затем смешайте с просеянными мукой и какао-порошком.

Готовое тесто выложите на 1 противень, застеленный силиконовым ковриком или пергаментом для выпечки. Выпекайте в предварительно разогретой духовке при 180 °С на режиме конвекции около 15 минут. Дайте остыть, выдержите несколько часов, снимите бумагу. Бисквит подровняйте и разрежьте на 2 коржа.

Приготовьте 400 г **крема «Шарлотт»** (см. Базовые рецепты, с. 7).

Приготовьте 100 г **грильяжа** (см. Базовые рецепты, с. 9).

Смешайте готовый крем «Шарлотт» с готовым грильяжем, измельченным в крошку.

СБОРКА

Два коржа бисквита склейте половиной крема, на поверхность нанесите ровным слоем оставшийся крем. Сверху посыпьте рублеными орехами. Неровные края срежьте, а затем разрежьте на пирожные размером 4 × 8 см.

Рецептом не предусмотрена пропитка бисквита, но если вы любите более влажные бисквиты, то можете пропитать их сиропом.

Крем до использования в холодильнике не убирать, иначе он станет очень твердым и невозможно будет равномерно нанести его на бисквит.



ПЕСОЧНОЕ ПИРОЖНОЕ С КРЕМОМ

Рецепт пирожного взят из сборника советских рецептов (ГОСТ). Такие пирожные часто продавались в буфетах и столовых. Оно не слишком замысловатое по вкусу, особую нотку ему будет придавать используемое вами варенье. Чтобы оттенить сладость крема, рекомендуется использовать варенье из кислых ягод. Пирожное хорошо хранится. Подавать его на стол лучше не сразу из холодильника, а доведя до комнатной температуры, чтобы крем стал мягким.

Состав:

- песочное тесто (350 г)
- сливочный крем (200 г)
- варенье (например, клубничное) (100 г)

Выход: 10 шт. по 50 г

Накануне приготовьте **песочное тесто** (см. Базовые рецепты, с. 6) и, завернув его в пищевую пленку, дайте ему «отдохнуть» в течение ночи в холодильнике.

Для выпечки 10 пирожных раскатайте пласт песочного теста толщиной

5—6 мм, с помощью выемок вырежьте 20 заготовок диаметром 5—6 см (далее они будут склеиваться кремом попарно).

Выложите заготовки на противень, застеленный пергаментом или силиконовым ковриком. Выпекайте 10—15 минут при температуре 160 °С. Готовность песочного теста определяют по светло-коричневому цвету с золотистым оттенком.

Достаньте противень из духовки и дайте песочным заготовкам полностью остыть.

Приготовьте **сливочный крем** (см. Базовые рецепты, с. 8) и любое варенье.

СБОРКА

На одну песочную заготовку отсадите немного варенья, по кругу отсадите крем, прикройте второй песочной заготовкой и слегка прижмите, чтобы обе части пирожного склеились. Так подготовьте 10 пирожных из 20 заготовок.

Часть крема для украшения пирожных при желании можно подкрасить пищевыми красителями. Крем из кондитерского мешка с насадкой «звезда» отсадите сверху на пирожные в виде простых цветочков, а с помощью плоской насадки выложите листики.





ПИРОЖНОЕ «КОРЗИНОЧКА» С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ И СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ

«Корзиночка» с нежнейшей начинкой из ванильного заварного крема дополняется любимыми сезонными ягодами. Очень простое и в то же время элегантное пирожное. До подачи пирожное обязательно должно храниться в холодильнике.

Состав:

- песочное тесто (300 г)
- заварной крем (500 г)
- свежие ягоды

Выход: 10 шт.

Накануне приготовьте **песочное тесто** (см. Базовые рецепты, с. 6) и дайте ему «отдохнуть» в течение ночи в холодильнике.

Для приготовления песочных корзиночек для пирожных тесто раскатайте в пласт толщиной около 3 мм, сверху выложите металлические формы вверх

дном плотно друг к другу. Скалкой прокатайте по доньшкам форм, чтобы вырезать нужные порции теста. Формочки вместе с тестом переверните и вдавите тесто в боковые гофрированные стенки форм, а тесто на дне слегка проколите вилкой. Поставьте формочки с тестом в холодильник минимум на 1—2 часа (либо на ночь). После «отдыха» формы с тестом уложите на противень и выпекайте при температуре 160 °С.

Приготовьте **заварной крем** (см. Базовые рецепты, с. 7).

СБОРКА

В каждую готовую песочную корзиночку выложите порцию заварного крема по высоте корзинки. Украсьте пирожное любимыми сезонными ягодами по вкусу. При желании ягоды можно посыпать сахарной пудрой.



При формировании изделий из песочного теста нужно следить, чтобы получилось как можно меньше обрезков, так как при добавлении их в тесто качество его ухудшается, изделия получаются грубыми.



ОБ АВТОРЕ

В настоящее время
Виктория Головашевич —
идейный вдохновитель,
шеф-кондитер и соучредитель
«Центра кондитерского искусства»
(г. Харьков).

С 2017 г. — ассистент кафедры
пищевых технологий Харьковского
государственного университета
питания и торговли;

2015 г. — преподаватель базового
вечернего кондитерского курса
в Киевской международной кулинарной
академии. Автор тематических мастер-
классов и вебинаров по кондитерскому
искусству;

до конца 2014 г. — владелец и кондитер
в Кондитерской мастерской по
изготовлению тортов на заказ;

до 2012 г. — руководитель
юридического отдела (первое образова-
ние — правоведение, специализация
следовательно-прокурорская,

Национальная юридическая академия
им. Ярослава Мудрого).

Автор кулинарного блога
<http://kinda-cook.livejournal.com>

Серебряный призер Международного
кулинарного конкурса
«AgroCookFest-2016».

Профильное образование:

Harvard University (2013—2014), курс:
Science&Cooking: From Haute Cuisine
to Soft Matter Science
Кембридж (Массачусетс);

Харьковский государственный
университет питания и торговли
(2015—2016), специальность:
технолог пищевой промышленности;

практическое обучение у чемпионов мира
и Франции по кондитерскому
искусству — Guillaume Mabilleau, Patrick
Casula, Quentin Bailly, Yann Brys, а также
Emmanuel Hamon.

Содержание

ВВЕДЕНИЕ	3
ОБ ИНГРЕДИЕНТАХ	3
БАЗОВЫЕ РЕЦЕПТЫ	6
ПИРОЖНЫЕ	10
Пирожное шоколадно-бисквитное	10
Песочное пирожное с кремом	12
Пирожное «Корзиночка» с заварным кремом и свежими ягодами	14
Классическое пирожное «Корзиночка» с кремом из сливок	16
Пирожное «Конус»	18
Шу с творожным кремом	20
Пирожное «Воздушное»	22
Пирожное «Картошка»	24
Пирожное «Буковинский орех»	26
Пирожное «Лотос»	28
Пирожное «Лакомка»	30
ТОРТЫ ИЗ ДЕТСТВА	32
Торт «Наполеон творожный»	32
Торт «Спартак»	34
Торт «Медовик»	36
Торт «Бисквитно-кремовый»	39
Торт «Дамский каприз»	42
Торт «Мадыарский»	44
Рулет «Экстра»	46
Торт «Абрикотин»	48
Торт «Пражский»	50
Торт «Киевский»	53
Торт «Татарстан»	56
Торт «Полет»	58
МИРОВАЯ КЛАССИКА	60
Торт «Эстерхази»	60
Торт «Черный лес»	63
Торт «Фунтовый»	66
Торт «Мокко»	68
Торт «Бостонский»	70
Торт «Тыквенный»	72
Традиционный немецкий шоколадный торт	75
ОБ АВТОРЕ	78

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

Головашевич В.

Г61 Вкус из детства: торты и пирожные. Киевский, Наполеон, Пражский, Медовик, Полет, Спартак / Виктория Головашевич. — Харьков : Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», 2018. — 80 с. : цв. ил.

ISBN 978-617-12-4702-4

УДК 641.5