



# 155



## РЕЦЕПТОВ НАШИХ БАБУШЕК

# ГОТОВИМ ИЗ ФАРША

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

Классическая долма, сочные голубцы с разнообразными начинками, сытные зразы из разных видов мяса, фаршированные овощи и фрукты. Выбирайте по своему вкусу!

### ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



ISBN серии

ISBN 978-617-12-4212-8



9 786171 124212 8

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

ISBN 978-617-12-4216-6



9 786171 124216 6

ГОТОВИМ ИЗ ФАРША

155 РЕЦЕПТОВ НАШИХ БАБУШЕК



# 155



## РЕЦЕПТОВ НАШИХ БАБУШЕК

# ГОТОВИМ ИЗ ФАРША

АППЕТИТНЫЕ КОТЛЕТЫ • СОЧНЫЕ ТЕФТЕЛИ  
НЕЖНЕЙШИЕ ФРИКАДЕЛЬКИ И АРОМАТНЫЕ КЕБАБЫ



С. В. СЕМЕНОВА



155



РЕЦЕПТОВ НАШИХ БАБУШЕК

# ГОТОВИМ ИЗ ФАРША

АППЕТИТНЫЕ КОТЛЕТЫ • СОЧНЫЕ ТЕФТЕЛИ  
НЕЖНЕЙШИЕ ФРИКАДЕЛЬКИ И АРОМАТНЫЕ КЕБАБЫ



ХАРЬКОВ 2018  КЛУБ  
СЕМЕЙНОГО  
ДОСУГА

УДК 641/642  
С30



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

Серія «155 рецептів наших бабусь»

Серия «155 рецептов наших бабушек»

СЕМЕНОВА Світлана Володимирівна

СЕМЕНОВА Светлана Владимировна

**Готуємо з фаршу.**

**Готовим из фарша.**

**Апетитні котлети, соковиті тефтелі,  
найніжніші фрикадельки  
і ароматні кебаби**

**Аппетитные котлеты, сочные тефтели,  
нежнейшие фрикадельки  
и ароматные кебабы**

*(російською мовою)*

Координатор проекту *Н. Ю. Олянішина*  
Художній редактор *Ю. О. Дзекунова*  
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*

Координатор проекта *Н. Ю. Олянішина*  
Художественный редактор *Ю. А. Дзекунова*  
Технический редактор *В. Г. Евлахов*

Підписано до друку 01.11.2017.  
Формат 60х90/16. Друк офсетний.  
Гарнітура «Pragmatica». Ум. друк. арк. 6,0.  
Наклад 7000 пр. Зам. №

Подписано в печать 01.11.2017.  
Формат 60х90/16. Печать офсетная.  
Гарнитура «Pragmatica». Усл. печ. л. 6,0.  
Тираж 7000 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, пр. Гагарина, 20а  
E-mail: cor@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 978-617-12-4212-8 (серия)  
ISBN 978-617-12-4216-6

© Семенова С. В., 2013  
© «Абсолют-Юни», 2013  
© Nemiro Ltd, издание на рус-  
ском языке, 2013  
© Книжный Клуб «Клуб Семей-  
ного Досуга», издание на рус-  
ском языке, 2013  
© Книжный Клуб «Клуб Семей-  
ного Досуга», художествен-  
ное оформление, 2017



## 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  
100 г моркови  
100 г корня  
сельдерея  
100 г репчатого лука  
100 г пшеничного  
хлеба  
100 мл молока

1 яйцо  
150 г томатного  
соуса  
50 мл растительного  
масла  
Молотый черный  
перец и соль по вкусу



- 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  
300 г шампиньонов  
100 г сладкого перца  
200 г репчатого лука  
1 яйцо  
40 г зелени (базилик,  
петрушка, мята)  
2 зубчика чеснока  
30 г зеленого перца чили  
30 г каперсов

20 г столовой горчицы  
20 мл лимонного сока  
50 г панировочных  
сухарей  
80 мл растительного  
масла  
50 мл оливкового масла  
Молотый красный  
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



**4 порции**

- 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, обвалить 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, обвалить 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.





## Котлеты

### КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ С ХРЕНОМ

500 г говядины  
100 г репчатого лука  
1 яйцо  
50 г корня хрена  
10 г горчичного соуса  
50 мл растительного  
масла  
40 г листового салата  
Молотый черный перец  
и соль по вкусу

4 порции



**1** Мясо пропустить через мясорубку вместе с луком, добавить яйцо, натертый на мелкой терке корень

хрена, немного воды, черный перец и соль. Фарш тщательно перемешать, сформовать из него котлеты, обмазать их горчичным соусом и обжарить в растительном масле.

**2** Готовые котлеты разложить по порционным тарелкам на листья салата.

### КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ СО ШПИКОМ



5 порций

600 г говядины  
150 г свиного шпика  
200 мл мясного бульона  
100 г репчатого лука  
100 г корнишонов  
50 г сладкого перца  
20 г перца чили  
1 яйцо  
40 г панировочных сухарей  
50 мл растительного масла  
70 г листового салата  
50 г цикорного салата  
20 г зелени укропа и петрушки  
Молотый черный перец и соль  
по вкусу

**1** Мясо пропустить через мясорубку вместе с луком, добавить мелко нарезанный шпик, яйцо, черный перец и соль.

**2** Фарш тщательно перемешать, сформовать из него котлеты, обвалить их в панировочных сухарях и обжарить в растительном масле.

**3** Котлеты разложить по тарелкам на листья салата, украсить кольцами сладкого перца, ломтиками цикорного салата, корнишонами, стручками перца чили и зеленью укропа и петрушки.



# 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 острые            | 6  | Котлеты из рыбы с картофелем                           | 41 |
| Котлеты из говядины с брынзой         | 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 рисом            | 11 | Котлеты из картофеля с пшеном                          | 47 |
| Котлеты из свинины с зеленью          | 11 | Котлеты из картофеля с отварной говядиной              | 48 |
| Котлеты из свинины с брюквой          | 12 | Котлеты из картофеля с рисом                           | 49 |
| Котлеты из свинины с зеленым луком    | 13 | Котлеты из картофеля с сыром                           | 49 |
| Котлеты из свинины с кабачками        | 13 | Котлеты из вешенок                                     | 50 |
| Котлеты из свинины с кальмарами       | 14 | Котлеты из пшена с крапивой                            | 50 |
| Котлеты из свинины с коньяком         | 14 | <b>ТЕФТЕЛИ</b> .....                                   | 51 |
| Котлеты из свинины с соусом           | 15 | Тефтели из свинины с каперсами                         | 51 |
| Котлеты из свинины с салатом          | 15 | Тефтели из свинины с орегано                           | 52 |
| Котлеты из свинины с картофелем       | 16 | Тефтели из говядины с хлопьями                         | 52 |
| Котлеты из свинины с пшенной кашей    | 16 | Тефтели из говядины                                    | 53 |
| Котлеты из свинины с рыжиками         | 17 | Тефтели из говядины с рисом                            | 53 |
| Котлеты из свинины с соевым соусом    | 17 | Тефтели из говядины с сельдереем                       | 54 |
| Котлеты из свинины с капустой         | 18 | Тефтели из говядины с булочками                        | 54 |
| Котлеты из свинины с творогом         | 18 | Тефтели из говядины с кабачками                        | 55 |
| Котлеты из свинины с яблоками         | 19 | Тефтели из говядины с рисом и зеленью                  | 55 |
| Котлеты из свинины с шампиньонами     | 19 | Тефтели из телятины с творогом под томатным соусом     | 56 |
| Котлеты из свинины с дайконом         | 20 | Тефтели из баранины с грибами                          | 57 |
| Котлеты из кролика с орехами          | 20 | Тефтели из баранины с чесноком                         | 57 |
| Котлеты из кролика с картофелем       | 21 | Тефтели из курицы                                      | 58 |
| Котлеты из кролика с капустой         | 21 | Тефтели из курицы с печенкой                           | 58 |
| Котлеты из кролика с овощами          | 22 | Тефтели из курицы с ветчиной                           | 59 |
| Котлеты из кролика с анчоусами        | 22 | Тефтели из курицы с беконом                            | 59 |
| Котлеты из кролика с сельдереем       | 23 | Тефтели из курицы с лимонным соусом                    | 60 |
| Котлеты из кролика с грибами          | 23 | Тефтели из курицы с рисом                              | 60 |
| Котлеты из кролика с хреном           | 24 | Тефтели из рыбы с подливкой                            | 61 |
| Котлеты из кролика с шампиньонами     | 24 | Тефтели из картофеля с рисом                           | 61 |
| Котлеты из курицы                     | 25 | <b>ФРИКАДЕЛЬКИ</b> .....                               | 62 |
| Котлеты из курицы с брокколи          | 25 | Фрикадельки из говядины с колбасой                     | 62 |
| Котлеты из курицы с ветчиной          | 26 | Фрикадельки из говядины на гриле                       | 62 |
| Котлеты из курицы с черносливом       | 26 | Фрикадельки из говядины в бульоне                      | 63 |
| Котлеты из курицы с гречневой кашей   | 27 | Фрикадельки из говядины с ветчиной                     | 63 |
| Котлеты из курицы с кукурузой         | 27 | Фрикадельки из говядины с кунжутом                     | 64 |
| Котлеты из курицы с зеленым луком     | 28 | Фрикадельки из говядины с рисом                        | 64 |
| Котлеты из курицы с яичницей          | 28 | Фрикадельки из говядины с тыквой                       | 65 |
| Котлеты из курицы с картофельным пюре | 29 | Фрикадельки из говядины с петрушкой                    | 66 |
| Котлеты из курицы с кускусом          | 30 | Фрикадельки из телятины с кабачками                    | 67 |
| Котлеты из курицы с рисом             | 30 | Фрикадельки из телятины с острым перцем                | 67 |
| Котлеты из курицы с укропом           | 31 | Фрикадельки из телятины с бульоном                     | 68 |
| Котлеты из курицы на гриле            | 31 | Фрикадельки из телятины с кашей                        | 68 |
| Котлеты из курицы с шампиньонами      | 32 |  |    |
| Котлеты из курицы в панировке         | 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<br>из корнишонов 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<br>с орехами кешью . . . . .                   | 87 |
| Люля-кебаб из говядины<br>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-кебаб 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<br>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 (ra3rn), 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 (Eviikka), 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 Bulychew), 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 Shcheglov), 76b (ruzanna), 78, 85b (Olinchuk), 79b (Ramon grosso dolarea), 80t (withGod), 80b (bitt24), 81t, 88t (Dmitri Gomon), 81b, 86b (Emil Vasilev Iliiev), 83, 89 (jabirur), 84b (robertlamphoto), 85t (Joe Gough), 86t (safakakir), 88b (Richard Peterson), 90t (dmitriyorlov), 90b (Obvious), 91t (levtieiev Aleksandr), 91b (Swetlana Wall), 93t (Wallenrock)

Условные обозначения: t — сверху, b — внизу

**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](http://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](mailto:trade@ksd.ua)

**Киев**

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

**Одесса**

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

**Приглашаем к сотрудничеству  
авторов**

e-mail: [publish@ksd.ua](mailto:publish@ksd.ua)

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

e-mail: [editor@ksd.ua](mailto:editor@ksd.ua)

У книзі ви знайдете величезну кількість рецептів пирогів і пиріжків з різноманітними начинками, рум'яних ватрушок та смачних запіканок. Покрокові інструкції та кольорові ілюстрації зроблять книгу цікавою не лише для досвідчених кулінарів, а й для початківців.

**Семенова С. В.**

**С30** Готовим из фарша. Аппетитные котлеты, сочные тефтели, нежнейшие фрикадельки и ароматные кебабы / С. В. Семенова. — Харьков : Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», 2018. — 96 с. : цв. ил. — (Серия «155 рецептов наших бабушек», ISBN 978-617-12-4212-8).

ISBN 978-617-12-4216-6

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.