



ВКУСНЫЕ ЭКСПРЕСС- ЗАГОТОВКИ

С ЭТОЙ КНИГОЙ ВЫ СМОЖЕТЕ НАКРЫТЬ СТОЛ, ДОСТОЙНЫЙ ВАС – ЧУДЕСНОЙ И ПРИВЕТЛИВОЙ ХОЗЯЙКИ, – ВСЕГО ЗА ПОЛЧАСА! ЗДЕСЬ ВЫ НАЙДЕТЕ МНОЖЕСТВО ЧУДЕСНЫХ РЕЦЕПТОВ, ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОТОРЫХ ПОНАДОБЯТСЯ САМЫЕ ОБЫЧНЫЕ ПРОДУКТЫ И МИНИМУМ ВРЕМЕНИ, НО РЕЗУЛЬТАТ ПРЕВЗОЙДЕТ ВСЕ ВАШИ ОЖИДАНИЯ! ВКУСНЫЕ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ С ЛЮБОВЬЮ БЛЮДА ВДОХНОВЯТ ВАШИХ РОДНЫХ И БЛИЗКИХ НА САМЫЕ НЕОБЫКНОВЕННЫЕ ДОСТИЖЕНИЯ!

В ЭТОЙ КНИГЕ СОБРАНЫ РЕЦЕПТЫ ЭКСПРЕСС-ЗАГОТОВОК ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ БЛЮД. ЛЕГКИЕ В ПРИГОТОВЛЕНИИ И ВКУСНЫЕ, ОНИ ПОМОГУТ ВАМ СЭКОНОМИТЬ УЙМУ ВРЕМЕНИ. НЕЖНЫЕ НАЧИНКИ И НАПОЛНИТЕЛИ, СЛАДКИЕ ИЛИ ПИКАНТНЫЕ СОУСЫ, ЗАГОТОВКИ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ И МЯСНЫХ БЛЮД – ИДЕАЛЬНАЯ ОСНОВА ДЛЯ СОЗДАНИЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ШЕДЕВРОВ!

WWW.BOOKCLUB.UA

ISBN 978-617-12-4302-6



9 786171 243026



ЗОРЯНА ИВЧЕНКО

ВКУСНЫЕ ЭКСПРЕСС-ЗАГОТОВКИ



ЗОРЯНА ИВЧЕНКО



ПОЛЧАСА НА КУХНЕ



ВКУСНЫЕ ЭКСПРЕСС- ЗАГОТОВКИ

НЕЖНЫЕ НАЧИНКИ И ФАРШИ • СЛАДКИЕ
КРЕМЫ • АППЕТИТНЫЕ НАПОЛНИТЕЛИ



ЗОРЯНА ИВЧЕНКО

ПОЛЧАСА НА КУХНЕ

ВКУСНЫЕ ЭКСПРЕСС- ЗАГОТОВКИ

ХАРЬКОВ  КЛУБ
2018  СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА

УДК 642.1.12
ББК 36.991
И25



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

Дизайнер обложки *Ачкасова Алина*

Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

Серія «Півгодини на кухні»

Серия «Полчаса на кухне»

ИВЧЕНКО Зоряна

ИВЧЕНКО Зоряна

Смачні експрес-заготовки

(російською мовою)

Вкусные экспрес-заготовки

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

Руководитель проекта *С. И. Мозговая*
Ответственный за выпуск *А. В. Алешичева*
Редактор *О. В. Супрунок*
Художественный редактор *А. В. Ачкасова*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*
Корректор *О. О. Григорьева*

Підписано до друку 14.11.2017.
Формат 60x90/16. Друк офсетний.
Гарнітура «Minion». Ум. друк. арк. 5
Наклад 12000 пр. Зам. № .

Подписано в печать 14.11.2017.
Формат 60x90/16. Печать офсетная.
Гарнитура «Minion». Усл. печ. л. 5.
Тираж 12000 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 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 978-617-12-2536-7 (серія)
ISBN 978-617-12-4302-6

- © Ивченко З., текст и фотографии, 2017
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2018
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2018

ОТ АВТОРА

Эта книга не о тех заготовках, которые нужно закатывать в банки и хранить в темном месте, не о консервации. Она о таких заготовках-полуфабрикатах, которые можно подготовить заранее или заморозить, чтобы потом быстро приготовить какие-либо блюда. И это не только фарш или домашние пельмени, вареные овощи для салата оливье или бульон для супа.

В этой книге вы найдете множество рецептов заготовок для различных блюд: разнообразные начинки для пирожков, вареников и блинов, пряные и ароматные масла, которые можно намазывать на бутерброды или подавать к мясу. Невероятное многообразие домашних соусов для пасты и пиццы. Различные сладкие кремы и пасты-намазки, натуральные и вкусные, которые заменят магазинные аналоги. Рецепт быстрого универсального теста. Интересные сухие смеси, хранящиеся очень долго, с помощью которых можно без хлопот замесить тесто для оладий и блинов. А овощные заготовки с зеленью придадут вашим блюдам летний аромат.

И еще немаловажный плюс в пользу этих рецептов: все блюда готовятся максимум 30 минут. Они станут настоящими палочками-выручалочками в вашем семейном меню.

ФРИКАДЕЛЬКИ С СОУСОМ



- ◆ ФАРШ (ГОВЯДИНА И СВИНИНА, ИНДЕЙКА И ГОВЯДИНА) — 500 Г
- ◆ СЫР ТВЕРДЫЙ — 50 Г
- ◆ ЧЕСНОК — 2 ЗУБЧИКА
- ◆ ПЕТРУШКА РУБЛЕНАЯ — 2 СТ. Л.
- ◆ МАННАЯ КРУПА — 2 СТ. Л.
- ◆ МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ — 1 СТ. Л.
- ◆ СОЛЬ, ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ ПО ВКУСУ

ДЛЯ СОУСА:

- ◆ ПОМИДОРЫ РУБЛЕННЫЕ — 450 МЛ
- ◆ ЛУК РЕПЧАТЫЙ — 100 Г
- ◆ САХАР КОРИЧНЕВЫЙ — 2 СТ. Л.
- ◆ МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ — 1 СТ. Л.
- ◆ ГОРЧИЦА — 1 СТ. Л.
- ◆ ПЕРЕЦ ЧИЛИ — 1 ЩЕПОТКА
- ◆ СОЛЬ, ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ ПО ВКУСУ

1. Сыр натереть на терке. Чеснок пропустить через пресс. Смешать фарш, сыр, чеснок, петрушку, манную крупу, соль и перец. Смочить руки растительным маслом и сформовать небольшие фрикадельки.
2. Выложить фрикадельки на противень, застеленный пергаментом, и запечь 12 минут в нагретой до 180 °С духовке. Остудить на противне и переложить на доску в один ряд. Заморозить и переложить в пакет.
3. Для соуса нагреть в сотейнике 1 ст. л. растительного масла. Лук мелко нарезать и спассеровать до прозрачности. Добавить к луку помидоры, коричневый сахар и тушить 20 минут. Добавить в соус горчицу, соль, черный перец и перец чили. Готовый соус заморозить в контейнере.
4. Перед едой разогреть соус в микроволновке и прогреть в нем фрикадельки 10—15 минут.

МЯСНОЕ РАГУ-НАЧИНКА

- ◆ ГОВЯДИНА (ВЫРЕЗКА, СТЕЙК) – 300 Г
- ◆ МОРКОВЬ – 200 Г
- ◆ ЛУК РЕПЧАТЫЙ – 100 Г
- ◆ ЧЕСНОК – 2 ЗУБЧИКА
- ◆ ВИНО КРАСНОЕ – 100 МЛ
- ◆ БУЛЬОН (ГОВЯЖИЙ, КУРИНЫЙ, ОВОЩНОЙ) – 150 МЛ
- ◆ ТОМАТНАЯ ПАСТА – 50 Г
- ◆ КРАХМАЛ (КАРТОФЕЛЬНЫЙ ИЛИ КУКУРУЗНЫЙ) – 1 Ч. Л.
- ◆ ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ – 2 ШТ.
- ◆ ТИМЬЯН – 3 ВЕТОЧКИ
- ◆ МАСЛО ОЛИВКОВОЕ – 2 СТ. Л.
- ◆ СОЛЬ, ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ ПО ВКУСУ

1. Мясо нарезать небольшими кубиками. Морковь и лук очистить и нарезать средними кубиками.
2. В сотейнике или чаше мультиварки нагреть масло и обжарить мясо на сильном огне до румяной корочки. Добавить к мясу лук и морковь и обжарить до румяности. Чеснок пропустить через пресс в мясо. Влить вино, добавить томатную пасту и бульон, лавровый лист, тимьян и довести до кипения. Накрыть крышкой и тушить на небольшом огне 30 минут.
3. Крахмал растворить в 3 ст. л. холодной воды и добавить в рагу. Перемешать, посолить и поперчить, снять с огня. Вынуть лавровый лист.
4. Хранить в контейнере в холодильнике. Можно заморозить и хранить до 3 месяцев. Использовать как начинку для пирогов и пирожков или как основное горячее блюдо с гарниром из картофеля, гречки или макарон.

ФАРШ ДЛЯ ПЕЛЬМЕНЕЙ И БЕЛЯШЕЙ



- ◆ СВИНИНА (ОШЕ-ЕК) – 300 Г
- ◆ ГОВЯДИНА (ШЕЯ, ТОНКИЙ КРАЙ) – 300 Г
- ◆ ЛУК РЕПЧАТЫЙ – 100 Г
- ◆ ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ ГОРОШКОМ – 1 Ч. Л.
- ◆ СОЛЬ – 1 Ч. Л.

- 1.** Оба вида мяса нарезать кубиками и пропустить через мясорубку. Лук нарезать очень мелко или тоже пропустить через мясорубку. Перец истолочь в ступке.
- 2.** Смешать мясо с луком, перцем и солью. Добавить немного холодной воды. Использовать как фарш для пельменей, беляшей, самсы. Можно заморозить впрок.

ПЕЧЕНОЧНАЯ НАЧИНКА

- ◆ ПЕЧЕНКА КУРИНАЯ – 400 Г
- ◆ ЛУК РЕПЧАТЫЙ – 300 Г
- ◆ ЯЙЦО – 4 ШТ.
- ◆ МАСЛО СЛИВОЧНОЕ – 2 СТ. Л.
- ◆ МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ – 3 СТ. Л.
- ◆ СОЛЬ, ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ ПО ВКУСУ



- 1.** Лук мелко нарезать. В сотейнике растопить сливочное масло и на небольшом огне обжарить лук. Переложить лук в миску. В сковороде влить растительное масло, выложить печенку, накрыть фольгой и готовить 8 минут, один раз перевернув.
- 2.** Яйца отварить вкрутую и очистить. Нарубить печенку и яйца средними кусочками и смешать с луком. Посолить и поперчить по вкусу.
- 3.** Использовать как начинку для блинов, вареников, пирожков или просто намазывать на хлеб.

МЯСНАЯ НАЧИНКА ДЛЯ ПИРОЖКОВ



- ◆ ГОВЯДИНА ВАРЕНАЯ – 500 Г
- ◆ ЛУК РЕПЧАТЫЙ – 1 ШТ.
- ◆ МАСЛО СЛИВОЧНОЕ – 1 СТ. Л.
- ◆ БУЛЬОН – 2–3 СТ. Л.
- ◆ СОЛЬ, ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ ПО ВКУСУ

1. Мясо пропустить через мясорубку. Лук очистить и мелко нарезать.
2. Растопить в сковороде сливочное масло и обжарить лук до румяности. Смешать лук с мясом, посолить и поперчить. Добавить бульон для сочности.
3. Хранить в холодильнике до 3 дней. Использовать как начинку для пирожков, блинов, вареников. Можно фаршировать смесью овощи или подавать ее с макаронами.

Содержание

От автора.....	3	Базовый томатный соус.....	40
Фрикадельки с соусом.....	4	Соус для пасты рози ред.....	42
Мясное рагу-начинка.....	5	Соус для пасты с баклажанами.....	43
Фарш для пельменей и блиншей.....	6	Куриный соус для пасты.....	44
Печеночная начинка.....	7	Соус из печеных томатов черри.....	45
Мясная начинка для пирожков.....	8	Соус маринара.....	46
Начинка из свинины с капустой.....	9	Селедочное масло.....	47
Куриный паштет для блинов.....	10	Томатное сливочное масло.....	48
Грудка индейки универсальная.....	11	Сливочное масло с каперсами.....	49
Мясная начинка с грудинкой.....	12	Сливочное масло с тимьяном.....	50
Мясная начинка с яйцом.....	14	Масло с лимоном и базиликом.....	51
Картофельная начинка для вареников.....	15	Арахисовое масло.....	52
Диетическая капустная начинка.....	16	Тыквенное пряное масло с медом.....	53
Грибная начинка.....	17	Медово-малиновое масло.....	54
Капустная начинка для пирогов и вареников.....	18	Взбитое черничное масло.....	55
Капуста, маринованная по-быстрому.....	20	Ньокки.....	56
Запеченные овощи.....	21	Тесто для пирогов и пирожков.....	57
Ленивый перец с овощами.....	22	Смесь для панкейков.....	58
Овощная универсальная заготовка.....	24	Яблочная заготовка для пирогов.....	59
Молдавская баклажанная закуска.....	25	Шоколадные ньокки.....	60
Селедочная закуска со сметаной.....	26	Карамельная яблочная начинка.....	61
Суповая заготовка.....	27	Тыквенно-яблочное пюре.....	62
Острая зелень.....	28	Малиновая начинка.....	64
Болоньезе по-быстрому.....	29	Вишневая начинка.....	65
Овощной болоньезе.....	30	Черничная начинка.....	66
Болоньезе из шампиньонов.....	31	Лимонная начинка.....	67
Соус-пятиминутка для пиццы.....	32	Яблочная начинка для пирога.....	68
Классический соус альфредо.....	33	Грушевый соус.....	69
Соус альфредо из цветной капусты.....	34	Итальянский заварной крем.....	70
Соус альфредо тыквенный.....	35	Кофейный заварной крем.....	71
Перечный соус для пасты.....	36	Лимонный крем.....	72
Соус арабиата.....	37	Цитрусово-медовый джем.....	73
Соус бешамель.....	38	Простой карамельный соус.....	74
Соус бешамель с фаршем.....	39	Тыквенный соус.....	76
		Яблочный соус.....	77
		Итальянский шоколадный крем.....	78
		Домашняя «нутелла».....	79