



155

рецептов наших бабушек

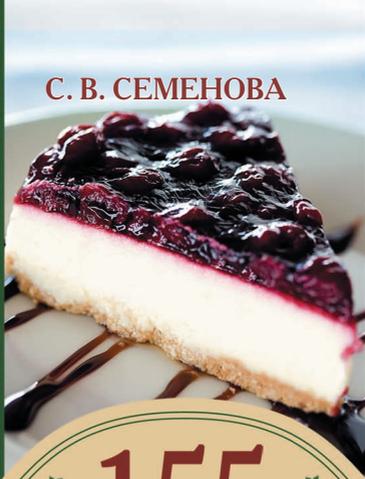
РУМЯНАЯ ВЫПЕЧКА

ВКУСНЕЙШИЕ ПИРОГИ И ПИРОЖКИ С НАЧИНКОЙ,
ЛАКОМЫЕ ВАТРУШКИ, СЫТНЫЕ ЗАПЕКАНКИ





С. В. СЕМЕНОВА



155

рецептов наших бабушек

РУМЯНАЯ ВЫПЕЧКА

ВКУСНЕЙШИЕ ПИРОГИ И ПИРОЖКИ С НАЧИНКОЙ,
ЛАКОМЫЕ ВАТРУШКИ, СЫТНЫЕ ЗАПЕКАНКИ



ХАРЬКОВ КЛУБ
БЕЛГОРОД СЕМЕЙНОГО
2014 ДОСУГА

УДК 641/642
ББК 36.991
С30



Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

Серія «155 рецептів наших бабусь»

Серия «155 рецептов наших бабушек»

СЕМЕНОВА Світлана Володимирівна
Рум'яна випічка

СЕМЕНОВА Светлана Владимировна
Румяная выпечка

(російською мовою)

Головний редактор *С. С. Скляр*
Завідувач редакції *К. В. Новак*
Відповідальний за випуск *І. Г. Веремій*
Редактор *Є. Н. Біркіна*
Художній редактор *С. В. Місяк*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*
Коректори: *О. М. Бояркова,*
Н. В. Сікачина

Главный редактор *С. С. Скляр*
Заведующий редакцией *Е. В. Новак*
Ответственный за выпуск *И. Г. Веремий*
Редактор *Е. Н. Биркина*
Художественный редактор *С. В. Мисьяк*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*
Корректоры: *О. М. Бояркова,*
Н. В. Сикачина

Підписано до друку 16.12.2013.
Формат 60х90/16. Друк офсетний.
Гарнітура «Pragmatica». Ум. друк. арк. 6,0.
Наклад 45000 пр. Зам. №

Подписано в печать 16.12.2013.
Формат 60х90/16. Печать офсетная.
Гарнитура «Pragmatica». Усл. печ. л. 6,0.
Тираж 45000 экз. Зак. №

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

ООО «Книжный клуб "Клуб семейного досуга"»
308025, г. Белгород, ул. Сумская, 168

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

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

ISBN 978-966-14-5759-0 (серия)
ISBN 978-966-14-6369-0 (Украина)
ISBN 978-5-9910-2598-0 (Россия)

© Семенова С. В., 2014
© «Абсолют-Юни», 2014
© Nemigo Ltd, издание на русском языке, 2014
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2014
© ООО «Книжный клуб "Клуб семейного досуга"», г. Белгород, 2014



ВВЕДЕНИЕ

Невозможно найти что-либо более лакомое, чем бабушкины пироги, пирожки, ватрушки и запеканки, с мясом, творогом, грибами, луком или ягодами! Их вкус и аромат знакомы каждому с раннего детства. Каждая женщина мечтает о том, чтобы в полной мере овладеть секретами и таинствами мастерства приготовления любимых всеми кушаний.

Эта книга расскажет о том, как правильно выпекать пироги и пирожки и готовить запеканки. Молодые кулинары-любители познакомятся с рекомендациями по замесу теста и правильному подбору ингредиентов для начинок, а уже опытные найдут новые идеи и рецепты.

Первая глава содержит рецепты приготовления теста разных видов. Ознакомившись с ней, вы сможете узнать, как получить дрожжевое, песочное, слоеное и бездрожжевое сметанное и кефирное тесто. В последующих разделах издания можно найти множество рецептов приготовления пирогов, пирожков и запеканок. Каждый из них сопровождается фотографией готового блюда и подробная информация по выбору ингредиентов.





СЕКРЕТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РАЗЛИЧНЫХ ВИДОВ ТЕСТА

СЛОЕНОЕ БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

500 г пшеничной муки
550 г сливочного масла
350 мл воды
20 мл столового уксуса
5 г соли

1 50 г размягченного сливочного масла растереть с просеянной мукой, влить воду, уксус, посолить, замесить тесто, разделить на две неравные части и поместить в холодильник на 30 минут.

2 Оставшееся масло охладить, нарезать пластинками, поместить между двумя слоями полиэтиленовой пленки, раскатать в прямоугольник и положить его на



больший пласт теста. Накрыть все меньшим пластом теста, сложить в 3 слоя и раскатать. Повторить трижды. После второго раскатывания тесто присыпать мукой и убрать в холодильник на 10 минут.

СЛОЕНОЕ ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО



500 г пшеничной муки
100 г сливочного масла
20 мл растительного масла
10 г сахара
5 г сухих дрожжей
1 яйцо
100 мл воды
5 г соли

1 Из муки, растительного масла, сахара, дрожжей, яйца, соли и воды замесить тесто.

2 Раскатать его в пласт, накрыть слоем размягченного сливочного масла, сложить конвертом и снова раскатать. Вновь смазать пласт маслом, сложить в несколько слоев и раскатать. Повторить все 2–3 раза.



ДРОЖЖЕВОЕ ОПАРНОЕ ТЕСТО



500 г пшеничной муки
200 мл молока
10 г сахара
20 г дрожжей
3 яйца
70 г сливочного масла
3 г соли

- 1 В предварительно подогретом молоке (100 мл) растворить дрожжи, всыпать 50 г просеянной муки, сахар, влить еще 100 мл молока и оставить в теплом месте для подъема.
- 2 В полученную опару ввести оставшуюся муку, взбитые в пену яйца, размягченное сливочное масло, влить 300 мл молока, всыпать соль, тщательно перемешать и оставить на 2 часа. За это время тесто дважды обмять.

ДРОЖЖЕВОЕ БЕЗОПАРНОЕ ТЕСТО

500 г пшеничной муки
30 г сливочного масла
20 г дрожжей
10 г сахара
100 мл молока
1 яйцо
3 г соли



- 1 Молоко подогреть на слабом огне, не доводя до кипения, и ввести дрожжи.
- 2 Все тщательно перемешать, всыпать просеянную муку, соль и сахар, вбить яйцо и ввести растопленное на водяной бане сливочное масло.
- 3 Тесто тщательно вымесить, присыпать его мукой, и оставить в теплом месте на 3–3,5 часа. За это время 2–3 раза обмять его.



Секреты приготовления различных видов теста

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО



500 г пшеничной муки
200 г сливочного масла
100 г сахара или сахарной пудры
Ванилин по вкусу

- 1 Муку просеять через мелкое сито, соединить с сахаром и ванилином. Добавить слегка растопленное на водяной бане сливочное масло и растереть все руками до образования мелкой крошки.
- 2 Замесить эластичное тесто, скатать его в шар, обернуть полиэтиленовой пленкой и поместить в холодильник на 20–30 минут.

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО ДЛЯ ТАРТАЛЕТОК И НЕСЛАДКИХ ОТКРЫТЫХ ПИРОГОВ

200 г пшеничной муки
70 г сливочного масла
30 мл воды
2 г соли



- 1 Муку развести холодной водой, всыпать соль и тщательно перемешать.
- 2 В полученную массу ввести размягченное сливочное масло и тщательно перемешать.
- 3 Из эластичного теста сформовать шар, завернуть в полиэтиленовую пленку и поместить в холодильник на 20–30 минут.
- 4 Подобное тесто можно заготовить впрок. Хранить его следует в морозильной камере.



СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3	Пирог с грибами, шпинатом и орегано	41
СЕКРЕТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ		Пирог с грибами и сыром фета	41
РАЗЛИЧНЫХ ВИДОВ ТЕСТА	4	Пирог с грибами и сыром	42
Слоеное бездрожжевое тесто	4	Пирог с грибами и стручковой фасолью	42
Слоеное дрожжевое тесто	4	Пирог сырный с укропом	43
Дрожжевое опарное тесто	5	Пирог с брынзой	43
Дрожжевое безопарное тесто	5	Пирог с сыром фета	44
Песочное тесто	6	Пирог с сыром и овощами	44
Песочное тесто для тарталеток и несладких открытых пирогов	6	Пирог творожно-тыквенный	45
Бездрожжевое сметанное тесто	7	Пирог творожный с изюмом	45
Бездрожжевое кефирное тесто	7	Пирог с яблоками на кефире	46
ПИРОГИ	8	Пирог с яблоками и грушами	46
Пирог с мясом и печенкой	8	Пирог с яблоками и миндальными хлопьями	47
Пирог с мясом и луком	9	Пирог с яблоками из дрожжевого теста	48
Пирог с мясом и пряными травами	9	Пирог с яблоками из песочного теста	48
Пирог с мясом и орехами	10	Пирог с яблоками из слоеного теста	49
Пирог с мясом и сыром	11	Пирог с персиками	49
Пирог с мясом и сыром	11	Пирог с абрикосовым конфитуром	50
Пирог с мясом и грибами	12	Пирог с грушами	50
Пирог с мясом и пряностями	13	Пирог с повидлом	51
Пирог с мясом и черносливом	14	Пирог с клюквой и грушами	51
Пирог с мясом и рикоттой	14	Пирог со сливами	52
Пирог с мясом и миндалем	15	Пирог с клубникой	52
Пирог с мясом, печенкой и грибами	16	Пирог с грецкими орехами	53
Пирог с мясом, грибами и пивом	17	Мини-пирог с грибами и картофелем	53
Пирог со свиной и сельдереем	18	Мини-пирог с семгой и рисом	54
Пирог с беконом и шпинатом	18	Чизкейк с вишневым вареньем	55
Пирог с ветчиной и капустой	19	Чизкейк с клубникой	55
Пирог с ветчиной и сыром	20	ПИРОЖКИ И ВАТРУШКИ	56
Пирог с курицей и овощами	21	Пирожки с мясом и грибами	56
Пирог с курицей и зеленью	22	Пирожки с мясом и сладким перцем	56
Пирог с курицей и помидорами	23	Пирожки с мясным ассорти	57
Пирог с курицей и стручковой фасолью	24	Пирожки с мясным фаршем	57
Пирог с курицей и кукурузой	24	Пирожки с котлетами	58
Пирог с курицей и зеленым горошком	25	Пирожки с рыбой	58
Пирог с курицей, грибами и черносливом	25	Пирожки с рыбой и картофелем	59
Пирог с курицей и ананасами	26	Пирожки с рыбой и рисом	59
Пирог с курицей, шпинатом и рисом	26	Пирожки с рыбой и шпинатом	60
Пирог с курицей и зеленью	27	Пирожки с луком и яйцами	60
Пирог с курицей, яйцами и овощами	27	Пирожки с зеленью и яйцами	61
Пирог с рыбой и зеленью	28	Пирожки с капустой	61
Пирог с рыбой и сыром	29	Пирожки с капустой и яйцами	62
Пирог с рыбой, сыром и зеленью	29	Пирожки с капустой и тмином	62
Пирог с семгой и брокколи	30	Пирожки с капустой и луком	63
Пирог с семгой и цуккини	30	Пирожки с картофелем и луком	63
Пирог с семгой и черемшой	31	Пирожки с картофелем и зеленью	64
Пирог с семгой и шпинатом	32	Пирожки с грибами и луком	64
Пирог с семгой и сладким перцем	32	Пирожки с грибами и капустой	65
Пирог с треской и мягким сыром	33	Пирожки с грибами и картофелем	65
Пирог со шпинатом и кунжутом	33	Пирожки с грибами и рисом	66
Пирог со шпинатом и морковью	34	Пирожки с брынзой	66
Пирог со шпинатом и овечьим сыром	34	Пирожки с острыми	67
Пирог с капустой	35	Пирожки из слоеного теста с сыром	67
Пирог с капустой и морковью	36	Пирожки из слоеного теста с овечьим сыром и зеленью	68
Пирог с цветной капустой и луком	37	Пирожки с творогом	68
Пирог с брюссельской капустой	38	Пирожки с творогом и зеленым луком	69
Пирог с цуккини и козьим сыром	39	Пирожки с творогом и чесноком	69
Пирог с луком	40	Пирожки с творогом и томатной пастой	70
Пирог с луком-пореем и мангольдом	40	Пирожки с творогом и сухофруктами	70
		Пирожки с творогом и изюмом	71



Пирожки с творогом, изюмом и цедрой	71	Запеканка из картофеля с кольраби	81
Пирожки с яблоками и корицей	72	Запеканка с макаронами и говядиной	82
Пирожки с яблоками и грушами	72	Запеканка с мясом и макаронами	82
Пирожки с яблоками и клюквой	73	Запеканка с мясом и картофелем	83
Пирожки с яблоками и изюмом	73	Запеканка с мясом и овощами	83
Пирожки с абрикосами	74	Запеканка с говядиной и брокколи	84
Пирожки с абрикосами и морковью	74	Запеканка с курицей и брокколи	84
Пирожки с курагой и орехами	75	Запеканка с картофелем и грибами	85
Пирожки с вишней	75	Запеканка с картофелем и курицей	85
Пирожки с вишней и черешней	76	Запеканка с картофелем и луком	86
Пирожки с брусникой	76	Запеканка с картофелем и морковью	86
Ватрушки с творогом	77	Запеканка с картофелем и шавелем	87
Ватрушки с творогом и изюмом	77	Запеканка с баклажанами и помидорами	87
Ватрушки с творогом и джемом	78	Запеканка с рисом и овощами	88
Ватрушки с повидлом	78	Запеканка с гречневой кашей	88
Ватрушки с козьим сыром	79	Запеканка с рыбой и картофелем	89
Ватрушки со сливочным сыром	79	Запеканка с семгой и овощами	89
ЗАПЕКАНКИ	80	Запеканка с тунцом и макаронами	90
Запеканка из цветной пасты с мясом	80	Запеканка с тунцом и семгой	91
Запеканка из картофеля с колбасой	80	Запеканка с тунцом и сельдереем	92
Запеканка из картофеля с зеленью	81	Запеканка со стручковой фасолью	93
		Запеканка со шпинатом и луком	93

Издатель и ООО «Абсолют-Юни» благодарят за помощь в подготовке данной книги Shutterstock Images LLC ©.

А также отдельная благодарность фотографам:

3t, 69t (schankz), 3b, 16, 56t, 57t, 86t (Robyn Mackenzie), 4tr, 33b (catlook), 4t, 4b, 79t (ffolas), 5t (Subbotina Anna), 5b, 6t (Africa Studio), 6b (elena moiseeva), 7t (Gayvoronskaya_Yana), 7b (Richard Griffin), 8, 18b, 48t (margouillat photo), 9t (nito), 9b (Vasilily Koval), 10 (Joerg Beuge), 11t (VICTOR TORRES), 11b, 43b (Wiktory), 12 (TigerForce), 13 (Olha Afanasieva), 14t (Juan Nel), 14b, 20, 46t (marco mayer), 15 (villorojo), 17 (safackakir), 18t (travellight), 19 (Roman Rybaleov), 21 (Edith Frincu), 22 (Photoanatomy), 23, 38, 39 (across), 24t, 26b (Milkov Vladislav), 24b (paintings), 25t (Paul Binet), 25b, 84b (Stephanie Frey), 26t, 89b (Digivic), 27t (shtukicrew), 27b (Ana Martinez de Mingo), 28 (Shebeko), 29t (Lena.Le), 29b, 58b, 69b, 75t (Fanfo), 30t (Dani Vincek), 30b (Isantilli), 31, 35, 36 (AGfoto), 32t (Karl Allgaeuer), 32b, 79b (pearl7), 33t (Anna Kurzaeva), 34t (studiogi), 34b (kanvag), 37, 81t (Maria Komar), 40t (infografick), 40b (ElenaKor), 41t (Ajay Bhaskar), 41b (ekstock), 42t, 43t, 48b (Olyina), 42b, 80b (Charles Brutlag), 44t (Laura Adamache), 44b (ElenaGaak), 45t (Yulia Davidovich), 45b, 75b, 76t (OLEKSANDR SHEVCHENKO), 46b (ppi09), 47 (pick), 49t (saddako), 49b, 51t, 93t (MSPhotographic), 50t (al1962), 50b (Cristi Bastian), 51b (Jim Bowie), 52t (HLPhoto), 52b (bernashafo), 53t (MShev), 53b, 86b (Elena Shashkina), 54 (teleginatania), 55t (AlexKol Photography), 55b, 72t (Ramon grosso dolarea), 56b (Bratwustle), 57b (Testbild), 58t (Peter Zijlstra), 59t (Olga Popova), 59b (Elnur), 60t, 71b (Andrey Starostin), 60b (Zhake), 61t (Nayashkova Olga), 61b (Buro Pavel), 62t (bonchan), 62b (karamysh), 63t (Oxa), 63b (Olga Dekush), 64t (Galina Gutarin), 64b (Nattika), 65t (cosmopolit), 65b, 72b (Dream79), 66t (Malivan_luliia), 66b (ksena2you), 67t (elen_studio), 67b, 68b (vsl), 68t (de2marco), 70t (MIRABDULLAEV ISKANDAR), 70b, 76b (Ugorenkov Aleksandr), 71t (Rohit Seth), 73t (highviews), 73b (Irina Burakova), 74t (Tatyana Vishnyakova), 74b (DAVYDOVA SVETLANA), 77t (Marinan2303), 77b (Olena Zaskochenko), 78t (Petr Malyshev), 78b (alenas), 80t (Viktor1), 81b, 88t (sarsmis), 82t (andreasnikolas), 82b (Ildi Papp), 83t, 92 (Joe Gough), 83b (Rustam R. Fazlaev), 84t, 88b (Teresa Kasprzycka), 85t (IngridHS), 85b (Kelvin Wong), 87t (Maran Garai), 87b (annata78), 89t (Paul Cowan), 90 (Lilyana Vynogradova), 91 (Tatiana Vorona), 93b (Pawel Strykowski)

Условные обозначения: t — сверху, b — внизу, r — справа

Издательство Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»
www.trade.bookclub.ua

ОПТОВАЯ ТОРГОВЛЯ КНИГАМИ ИЗДАТЕЛЬСТВА

МОСКВА

Бертельсманн Медиа Москау АО

141008 г. Мытищи, ул. Колпакова, д. 26, корп. 2
Тел./факс +7 (495) 984-35-23
e-mail: office@bmm.ru
www.bmm.ru

ХАРЬКОВ

ДП с иностранными инвестициями

«Книжный Клуб

“Клуб Семейного Досуга”»

61140, г. Харьков-140,
пр. Гагарина, 20-А
тел/факс +38 (057) 703-44-57
e-mail: trade@bookclub.ua
www.trade.bookclub.ua

ДОНЕЦК

ООО «ПКФ “Универсальный бизнес”»

83096, г. Донецк, ул. Куйбышева, 131-Г
Тел.: +38 (062) 345-63-08, +38 (062) 348-37-92, +38 (062) 348-37-86
e-mail: ksd@kredo.net.ua

ЗАПОРОЖЬЕ

ФЛП Савчук Ю. Д.

69057, г. Запорожье, ул. Новостроек, 3
Тел: +38 (050) 347-05-68
e-mail: vega_center@i.ua

Киевский филиал

04073, г. Киев, пр. Московский, 6, комн. 35,
тел. +38 (067) 575-27-55

65017, г. Одесса, ул. Малиновского, 16-А, комн. 109
тел. +38 (067) 572-44-28
e-mail: odessa@bookclub.ua

**Одесский
филиал**

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»

УКРАИНА

служба работы с клиентами:

тел. +38 (057) 783-88-88
e-mail: support@bookclub.ua
Интернет-магазин: www.bookclub.ua
«Книжный клуб», а/я 84, Харьков, 61001

РОССИЯ

служба работы с клиентами:

тел. +7 (4722) 78-25-25
e-mail: order@flc-bookclub.ru
Интернет-магазин: www.ksdbook.ru
«Книжный клуб», а/я 4, Белгород, 308961

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 Румяная выпечка / С. В. Семенова. — Харьков : Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга» ; Белгород : ООО «Книжный клуб “Клуб семейного досуга”», 2014. — 96 с. : цв. ил. — (Серия «155 рецептов наших бабушек», ISBN 978-966-14-5759-0 (Украина)).

ISBN 978-966-14-6369-0 (Украина)

ISBN 978-5-9910-2598-0 (Россия)

В книге вы найдете огромное количество рецептов пирогов и пирожков с разнообразными начинками, румяных ватрушек и аппетитных запеканок. Благодаря наличию пошаговых инструкций и красочных иллюстраций книга будет интересна не только опытным, но и начинающим кулинарам.

УДК 641/642
ББК 36.991