

155 рецептов наших бабушек



БЛЮДА ИЗ ЯИЦ

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



Вкуснейшие омлеты, сытные яичницы, легкие салатики и пикантные запеканки, выпечка и другие блюда на основе яиц — простые и со всевозможными добавками, приготовленные на обычной сковороде или в духовке. Выбирайте по своему вкусу!

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

www.ksdbook.ru

ISBN 978-5-9910-2621-5



9 785991 1026215

www.bookclub.ua

ISBN 978-966-14-5761-3



9 789661 457613

А

БЛЮДА ИЗ ЯИЦ



155

рецептов наших бабушек

БЛЮДА ИЗ ЯИЦ

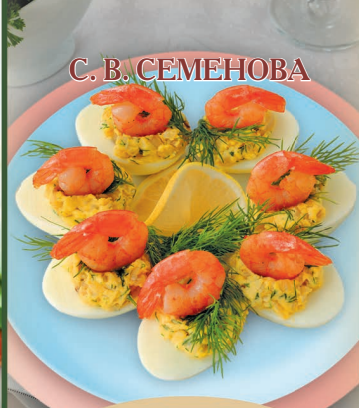
ВОЗДУШНЫЕ ОМЛЕТЫ, ВКУСНЫЕ ЯИЧНИЦЫ,
ЛЕГКИЕ САЛАТИКИ, ЗАПЕКАНКИ НА ЛЮБОЙ ВКУС



КЛУБ
СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА

ВКУСНО, КАК В ДЕТСТВЕ!

С. В. СЕМЕНОВА



155

рецептов наших бабушек

БЛЮДА ИЗ ЯИЦ

ВОЗДУШНЫЕ ОМЛЕТЫ, ВКУСНЫЕ ЯИЧНИЦЫ,
ЛЕГКИЕ САЛАТИКИ, ЗАПЕКАНКИ НА ЛЮБОЙ ВКУС



ХАРЬКОВ БЕЛГОРОД 2013 КЛУБ СЕМЕЙНОГО 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
Страви з яєць

СЕМЕНОВА Светлана Владимировна
Блюда из яиц

(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. Веремей*
Редактор *Е. Н. Биркина*
Художественный редактор *С. В. Мисяк*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*
Корректоры: *О. М. Бояркова,*
Н. В. Сикачина

Підписано до друку 18.07.2013.
Формат 60x90/16. Друк офсетний.
Гарнітура «Pragmatica». Ум. друк. арк. 6,0.
Наклад 26 000 пр. Зам. №

Подписано в печать 18.07.2013.
Формат 60x90/16. Печать офсетная.
Гарнитура «Pragmatica». Усл. печ. л. 6,0.
Тираж 26 000 экз. Зак. №

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»
Св. № ДК65 від 26.05.2000
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а
E-mail: cop@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.tornado.com.ua
61036, м. Харків, вул. Морозова, 13Б

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

ISBN 978-966-14-5759-0 (серія)
ISBN 978-966-14-5761-3 (Україна)
ISBN 978-5-9910-2621-5 (Росія)

© Семенова С. В., 2013
© «Абсолют-Юни», 2013
© Nemigo Ltd, издание на русском языке, 2013
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2013
© ООО «Книжный клуб «Клуб семейного досуга»», г. Белгород, 2013



ВВЕДЕНИЕ

Блюда из яиц в настоящее время очень популярны благодаря их высоким вкусовым качествам, а также скорости и простоте приготовления. Кроме того, яйца являются неотъемлемым ингредиентом многих кушаний. Однако в прежние времена на Руси их готовили лишь в качестве самостоятельных блюд, есть которые можно было только в определенные дни. Достаточно сказать, что даже в тесто яйца начали добавлять лишь в XIX веке, после проникновения в русскую кухню французских рецептов.

Особое отношение к яйцу в России и у других славянских народов объясняется тем, что оно обладало неким сакральным значением и часто использовалось во всевозможных ритуалах и обрядах. До сих пор широко распространен обычай красить яйца на Пасху и освящать их в храме. Корни этой традиции уходят в далекое прошлое. Некогда крашение и катание яиц были неотъемлемой частью ритуала, проводимого весной в праздник плодородия.

Яичница также считалась у славян обрядовым блюдом, которым обязательно потчевали молодоженов на свадьбе, девушек во время праздника Троицы, а также пастухов в первый день, когда скот выгоняли на летнее пастбище.

После проникновения в русскую кухню иностранных рецептов сначала начали добавлять яйца в тесто, а затем и готовить на их основе различные соусы и другие блюда.

До 1917 года Россия являлась крупнейшим поставщиком этого хрупкого товара. В год страна экспортировала около трех миллиардов яиц. Однако их качество было не слишком высоким, поскольку кур кормили различными отбросами, а сами яйца часто взбалтывались во время перевозки по ухабистым дорогам. В настоящее время русскую кухню трудно представить без блюд из яиц, которые отличаются высокой питательной ценностью и простотой приготовления.



КАК ПРАВИЛЬНО ГОТОВИТЬ ЯЙЦА

В настоящее время известно огромное количество разнообразных блюд на основе яиц и с их добавлением. Все кушанья можно разделить на горячие и холодные. Существует ряд рекомендаций, которым необходимо следовать при их приготовлении.



Для начала следует сказать несколько слов о хранении яиц. Для того чтобы они долго не портились, их нужно держать в прохладном месте при температуре не ниже 2 °С. При необходимости яйца можно замораживать, а размораживать их следует в холодной соленой воде.

Не рекомендуется хранить яйца вместе с продуктами, обладающими сильным запахом, поскольку они способны впитывать в себя различные ароматы. В холодильнике яйца выкладывают заостренным концом вниз. В этом случае они дольше хранятся.

Для того чтобы проверить свежесть яиц, их выкладывают в емкость с очень соленой водой. Свежие яйца опускаются на дно, а испортившиеся всплывают на поверхность. Двухнедельные яйца будут в этом случае плавать в толще воды.

Перед приготовлением яйца следует вымыть холодной водой с добавлением небольшого количества питьевой соды.

В противном случае они могут стать причиной развития кишечных инфекций, например сальмонеллеза.

Яйца всмятку варят 4 минуты, вкрутую — не менее 10 минут. Для того чтобы белок стал плотным, а желток оставался жидким, яйца опускают в кипящую воду и варят на сильном огне. Если положить их в холодную воду и готовить подобным образом, тогда желток будет тверже белка. Предварительно охлажденные яйца нередко лопаются при варке. Чтобы избежать этого, воду перед варкой подсаливают. В этом случае содержимое лопнувшего яйца не вытекает. Кроме того, чтобы предотвратить лопанье яиц, их протыкают иглой с тупого конца или кладут на дно кастрюли перевернутое блюдце. Отличить вареное яйцо от сырого можно, просто покрутив на столе. Первое быстро и долго вращается, когда как последнее скоро останавливается.



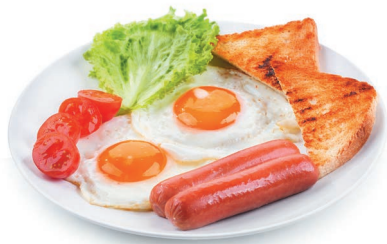
Для того чтобы легко очистить вареное яйцо, его сначала выдерживают в холодной воде 10 минут.

В русской кулинарии яйца уток и гусей в сыром виде традиционно используют лишь для приготовления теста. Можно также есть их в вареном виде, однако их вкус достаточно специфический.

Чтобы приготовить вареные яйца без скорлупы, в воду добавляют уксус и соль. После закипания воду сильно перемешивают, чтобы образовалась воронка. В нее и выливают яйца, которые вынимают шумовкой, после того как свернется белок.



Для приготовления яичницы предпочтительнее использовать толстостенную сковороду с тяжелым дном. В ней разогревают растительное масло либо растапливают сливочное, затем разбивают в нее яйца и жарят 30 секунд на сильном огне, а затем 1 минуту — на среднем. В этом случае белок поджарится, а желток останется полужидким.



Мало кто знает, что омлет появился в кулинарии в XIX веке благодаря императору Австро-Венгрии Францу-Иосифу. Проголодавшись на охоте, он зашел в крестьянский дом. Перепуганная хозяйка на скорую руку приготовила блюдо из всего, что было под рукой: из муки, молока, яиц, сахара и изюма. Несмотря на странный вид, блюдо очень понравилось императору на вкус и до сих пор известно как кайзеровский омлет.



В том или ином виде омлеты известны в кулинарии многих стран мира. Так, в Испании издавна популярна тортилья — омлет с добавлением картофеля и лука, в Италии — фриттата, в США любят так называемый денверский омлет, в который добавляют ветчину, лук и сладкий перец. В Японии известны две разновидности омлета — омуретсу и омурайсу. Первое блюдо — омлет, приготовленный

в западном, европейском стиле, а второе — традиционное кушанье из риса, залитого взбитыми яйцами.



Имелся аналог омлета и в русской кухне — драчена, которая готовилась из яиц, смешанных с молоком и картофелем. Иногда последний заменяли мукой или крупяными.



Омлет лучше всего готовить из свежих яиц, которые можно смешать с молоком, сливками, сметаной, бульоном, кефиром и даже с пивом. В омлет добавляют столько чайных ложек жидкости, сколько яиц ушло на его приготовление. Для того чтобы омлет был пышнее и не оседал, в него нередко добавляют муку, молотые сухари или манную крупу. Традиционно омлеты жарят на сливочном масле, смешивая его с яичной смесью, однако можно готовить его на растительном масле или сале.





ОМЛЕТЫ

ОМЛЕТ С МОЛОКОМ

5 яиц
250 мл молока
50 г белокочанной
капусты
50 г краснокочанной
капусты
20 г моркови
20 г листового салата
30 г сливочного масла
10 г зелени петрушки
Соль по вкусу

2 порции



1 Молоко влить в миску, добавить яйца, соль и тщательно перемешать, не взбивая.

2 Яичную массу перелить в форму, смазанную сливочным маслом, поместить в разогретую до 200 °С духовку и запекать 30 минут, после чего держать в духовке еще 15 минут. Капусту нашинковать, добавить натертую на терке морковь, посолить и перемешать.

3 Готовый омлет подать на стол с овощами на листе салата и украсить веточкой петрушки.

ОМЛЕТ СО СЛИВКАМИ

4 порции



8 яиц
100 мл сливок
60 г сливочного
масла
Молотый белый
перец и соль по
вкусу

КУЛИНАРНЫЙ СОВЕТ

Форму следует заполнять яичной смесью не более чем на две трети, поскольку в процессе запекания омлет поднимается.

1 Яйца взбить с помощью венчика, добавить сливки, перец, соль и снова взбить. Влить яичную смесь в сковороду, смазанную сливочным маслом (30 г), накрыть крышкой и жарить на слабом огне до готовности, а затем держать под крышкой еще 5 минут.

2 Готовый омлет нарезать порционными кусками и выложить на каждый из них немного оставшегося сливочного масла.



ОМЛЕТ СО СМЕТАНОЙ



4 яйца
200 г сметаны
30 г пшеничной муки
10 г сливочного масла
150 г листового салата
Соль по вкусу

3 порции

- 1 Яйца взбить с помощью венчика, небольшими порциями всыпая муку, посолить, добавить сметану и снова взбить.
- 2 Глубокую сковороду смазать сливочным маслом, влить в нее яичную смесь, накрыть крышкой, поставить на сильный огонь и сразу же уменьшить его до минимального. Готовить омлет 15 минут, затем дать постоять еще 5 минут и разложить по тарелкам вместе с нарубленным салатом.

ОМЛЕТ С СЫРОМ

4 яйца
100 мл молока
30 г пшеничной муки
70 г сыра твердых сортов
100 г оливье
100 г плова
20 г сливочного масла
Молотый черный перец и соль
по вкусу



2 порции

- 1 Яйца взбить с молоком с помощью венчика или блендера, всыпать муку и снова взбить.
- 2 Добавить в яичную смесь соль, черный перец и вылить ее в сковороду, смазанную сливочным маслом.
- 3 Жарить омлет 5 минут под крышкой, затем перевернуть, посыпать натертым сыром и держать на плите еще 2 минуты.
- 4 Готовый омлет свернуть конвертом, разложить по тарелкам и гарнировать пловом и салатом.



Омлеты

ОМЛЕТ С СЫРОМ И БРОККОЛИ



4 яйца
200 г брокколи
150 г сыра твердых сортов
100 мл молока
1 зубчик чеснока
Молотый черный перец и соль
по вкусу

3 порции

- 1** Зубчик чеснока разрезать пополам и натереть им форму для запекания. Брокколи отварить в подсоленной воде до полуготовности и откинуть на дуршлаг.
- 2** Яйца взбить вместе с молоком, тертым сыром (100 г), черным перцем и солью, вылить в сковороду, смазанную сливочным маслом, довести до полуготовности. На одну из половин выложить брокколи, посыпать оставшимся тертым сыром, накрыть второй половиной омлета и держать на небольшом огне под крышкой до готовности.

ОМЛЕТ С СЫРОМ И КЛУБНИКОЙ

4 яйца
50 г сыра твердых сортов
20 г сливочного масла
50 г клубники
2 ломтика ржаного хлеба
Соль по вкусу

2 порции



- 1** Сыр натереть на крупной терке, всыпать часть в сковороду, смазанную сливочным маслом, разбить туда же яйца, посолить и перемешать.
- 2** Посыпать омлет оставшимся сыром и жарить до готовности на слабом огне, периодически помешивая.
- 3** Омлет разложить по тарелкам и гарнировать нарезанными ягодами клубники и ржаным хлебом.



СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3	Яичница-глазунья с сосисками	37
КАК ПРАВИЛЬНО ГОТОВИТЬ ЯЙЦА	4	Яичница-глазунья с колбасой	37
ОМЛЕТЫ	6	Яичница-глазунья с копченой колбасой	38
Омлет с молоком	6	Яичница-глазунья с сырокопченой колбасой	38
Омлет со сливками	6	Яичница-глазунья со свиной	39
Омлет со сметаной	7	Яичница-глазунья со свиной и тостами	40
Омлет с сыром	7	Яичница-глазунья со свиной и помидорами	40
Омлет с сыром и брокколи	8	Яичница-глазунья с курицей и рисом	41
Омлет с сыром и клубникой	8	Яичница-глазунья с беконом	41
Омлет с творогом	9	Яичница-глазунья с беконом и тостами	42
Омлет с грибами	9	Яичница-глазунья с картофелем фри	43
Омлет с грибами, луком и рисом	10	Яичница-глазунья с острыми котлетами	44
Омлет с кабачками и брынзой	10	Яичница-глазунья с фасолью	45
Омлет с маринованными грибами	11	Яичница-глазунья со свиным фаршем	46
Омлет с зеленью	11	Яичница-глазунья с пловом	47
Омлет с овощами и сыром	12	Яичница-глазунья с рыбой в кляре	48
Омлет с овощами и зеленью	12	Яичница-глазунья с грудинкой острой	48
Омлет с кабачками и морковью	13	Яичница-глазунья с рисом и фаршем	49
Омлет с луком	13	Яичница-болтунья со стручковой фасолью	49
Омлет с овощами по-испански	14	Яичница-болтунья с морковью	50
Омлет с орехами и зеленью	14	Яичница-болтунья с листовым салатом	50
Омлет со шпинатом и сыром	15	Яичница-болтунья с копченым лососем	51
Омлет со стручковой фасолью	16	Яичница-болтунья с креветками	51
Омлет с помидорами	16	Яичница-болтунья с беконом	52
Омлет с помидорами и луком	17	Яичница-болтунья с сардельками	52
Омлет с помидорами черри	17	Яичница-болтунья с жареными креветками	53
Омлет с цукини	18	Тортилья с кабачками	53
Омлет с беконом	18	Тортилья с картофелем	54
Омлет с говядиной	19	Тортилья с помидорами и маслинами	54
Омлет с грудинкой и шпинатом	19	ЗАПЕКАНКИ	55
Омлет с копченой колбасой	20	Запеканка с брокколи и ветчиной	55
Омлет с обжаренным мясом	20	Запеканка с сыром	55
Омлет со свиной	21	Запеканка с картофелем	56
Омлет с сосисками	21	Запеканка с картофелем и сливками	56
Омлет с овощами	22	Запеканка с колбасой и яйцами	57
Омлет с копченым лососем	22	Запеканка с курицей и брокколи	58
Омлет с креветками и зеленью	23	Запеканка с лососем	58
Омлет с лососем	23	Запеканка с курицей и грибами	59
ЯИЧНИЦЫ И ТОРТИЛЬИ	24	Запеканка со свиной	60
Яичница-глазунья	24	Запеканка с мясом и овощами	61
Яичница-глазунья с овощами	24	Запеканка с пастой и сыром	62
Яичница-глазунья с гречневой кашей	25	Запеканка с цукини	62
Яичница-глазунья с лепешками	25	Запеканка с пастой	63
Яичница-глазунья с салатом	26	Запеканка с пастой и помидорами	63
Яичница-глазунья с грудинкой	26	ЗАКУСКИ	64
Яичница-глазунья с овощным салатом	27	Яйца фаршированные с креветками	64
Яичница-глазунья с салом	28	Яйца, фаршированные луком	64
Яичница-глазунья с творожной массой	29	Яйца, фаршированные тунцом	65
Яичница-глазунья с фаршем и овощами	30	Яйцо-пашот	65
Яичница-глазунья с брокколи	30	Яйцо-пашот с беконом	66
Яичница-глазунья с зеленым горошком	31	Яйца-пашот с ветчиной	66
Яичница-глазунья с листовым салатом	31	Яйца-пашот с пряной лапшой	67
Яичница-глазунья со спаржей	32	Яйцо-пашот с овощным салатом	67
Яичница-глазунья с картофелем	33	Яйцо-пашот с салатом и сыром	68
Яичница-глазунья с мясом	33	Яйца, запеченные в авокадо	68
Яичница-глазунья со шпинатом	34	Яйца, запеченные в артишоке	69
Яичница-глазунья со сладким перцем	34	Яйца, запеченные в сладком перце	69
Яичница-глазунья со сладким перцем на кукурузной лепешке	35	Руллет яичный с крабовым мясом	70
Яичница-глазунья с грибами	36	Руллет яичный с лососем	70



Булочки с яичницей-болтуньей	71
Булочки с яичницей-глазуньей	71
Булочки с яичницей-глазуньей, ветчиной и сосисками	72
Бутерброды с яичницей и сыром	72
Бутерброды с яичницей-болтуньей и зеленью	73
Бутерброды с яичницей-болтуньей и красной рыбой	73
Бутерброды с яичницей-глазуньей и вареной колбасой	74
Бутерброды с яичницей-глазуньей, луком и помидорами	74
Бутерброды с яичницей-глазуньей и салатом из капусты	75
Бутерброды с яичницей-глазуньей и беконом	75
Бутерброды с яичной пастой	76
Бутерброды горячие с яйцами	76
Сэндвич с омлетом	77
Сэндвич с яичницей, беконом и сыром	77
Сэндвич с яичницей, беконом и помидорами	78
Сэндвич с яичницей-глазуньей, сыром и ветчиной	78
Тосты с яйцом	79
Тосты из пшеничного хлеба с яичницей-болтуньей и лососем	79
Тосты из пшеничного хлеба с яичницей-глазуньей	80
Тосты из пшеничного хлеба с яичницей-глазуньей и сосисками	80

Тосты из ржаного хлеба с яичницей-глазуньей и ветчиной	81
Тосты из ржаного хлеба с яичницей-глазуньей и помидорами	81
Тосты из ржаного хлеба с яичницей-глазуньей и сыром	82
Котлеты картофельные с яичницей	82
Лепешки кукурузные с яичницей-болтуньей	83
Корзиночки с яичной пастой	83
Котлеты из яиц	84
Шарики сырные	84
Митлоф с яйцами	85
Тарталетки с красной икрой	85
Яйца по-шотландски	86
Каннелони, запеченные с сыром	86

САЛАТЫ	87
Салат с яйцами и ананасом	87
Салат с яйцами, ветчиной и огурцами	87
Салат с яйцами, курицей и гречками	88
Салат с яйцами и рыбой	88
Салат с яйцами и помидорами	89
Салат с яйцами, тунцом и овощами	89
Салат с яйцом-пашот	90
Салат с омлетом, горчицей и лимоном	90

ВЫПЕЧКА	91
Пирог яичный с сыром	91
Пудинг ванильный	92
Корзиночки слоеные с яичным кремом	92
Слойка с яйцом	93
Кексы яичные	93

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

А также отдельная благодарность фотографам:

3, 89b (Paul Cowan), 4t, 9t, 23t, 89t (Peredniankina), 4cl (Darren K. Fisher), 4cr (Oscar Moncho), 5t, 45 (Nitr), 5bl (teena137), 5tr, 37t (Dmytro Mykhailov), 5cr (Blaj Gabriel), 5br (ismael lozada photography), 6t, 36 (Chukov), 6b (Byjeng), 7t (ilolab), 7b (Lestertair), 8t (Photocrea), 8b (mattesimages), 9b (Hong Vo), 10t (Donjij), 10b, 14t, 15, 16t, 17b, 19b, 29, 30t, 35 (Natalia Mylova), 11t, 51b, 75b, 90t (Simone Voigt), 11b, 13t (marco mayer), 12t (Kathy Burns-Millyard), 12b (koss13), 13b, 74b, 79t (Tobik), 14b (bombybamby), 16b, 25b, 50b, 64b, 66b (bonchan), 17t (zhekoss), 18t (Mi.Ti.), 18b, 43, 56t, 58b, 63t, 72t (Joe Gough), 19t (MaraZe), 20t (Serg Shalimoff), 20b (Benjamin Brosdau), 21t (Ventin), 21b, 46, 48t, 78b (MSPPhotographic), 22t (zstock), 22b (Olinchuk), 23b (rj lerich), 24t, 41b, 62t, 63b (Viktor1), 24b (Iova Mihai), 25t (ifotas), 26t (Fanfo), 26b (Isantilli), 27 (Oleksii Liubko), 28 (HandmadePictures), 30b (Alexey Chernishov), 31t (papkin), 31b (Shulevskyy Volodymyr), 32 (Dzinnik Darius), 33t (Fernando Sanchez Cortes), 33b (RoJo Images), 34t (Eldred Lim), 34b (jordache), 37b, 91 (Gregory Gerber), 38t, 40t (Aleksandrs Samuilovs), 38b (Evru), 39, 42 (Shebeko), 40b (AlekseyB), 41t (Surachan), 44 (stocknadia), 47 (Ruslan Semichev), 48b (Roman Bykov), 49t (Dulce Rubia), 49b (neirmobile), 50t (Lim ChewHow), 51t, 70b (svry), 52t (Stephen Mcsweeny), 52b (Anna Hoychuk), 53t, 65b (Andrey Starostin), 53b (Bartosz Luczak), 54t (ampFotoStudio), 54b (kuvona), 55t, 58t (Ingrid Balabanova), 55b (Wiktory), 56b, 59 (Elena Shashkina), 57 (Little_Desire), 60 (Razmarinka), 61 (Lapina Maria), 62b (Chamille White), 64t, 83b, 87b (apolonia), 65t (as3), 66t, 68t (Martin Turzak), 67t (Juriah Mosin), 67b (Yulia Davidovich), 68b (zoryanchik), 69t (eZeePics Studio), 69b, 82t (Kiboka), 70t, 74t (jreika), 71t (Heike Rau), 71b, 82b (photo-oasis), 72b (Glenn Price), 73t, 76t (Sally Scott), 73b, 78t (sarsmis), 75t (BorisShevchuk), 76b (Taifin), 77t, 79b, 83t (travellight), 77b (Jacek Chabraszewski), 80t (Andrey Alpatov), 80b (Olga A), 81t (Andre Bonn), 81b (mama_mia), 84t (IKGM), 84b (Gayvoronskaya_Yana), 85t (das-foto), 85b (Olyina), 86t (SteveWoods), 86b (Lilyana Vynogradova), 87t (Charles Brutlag), 88t (Lisovskaya Natalia), 88b (Gyorgy Barna), 90b (Shirinov), 92t (Sergio Stakhnyk), 92b (Nixx Photography), 93t (White78), 93b (Matt Antonino)

Условные обозначения: t — сверху, b — внизу, c — в центре, l — слева, r — справа

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

ОПТОВАЯ ТОРГОВЛЯ КНИГАМИ ИЗДАТЕЛЬСТВА
МОСКВА

Бертельсманн Медиа Москва АО

129110, г. Москва, пр. Мира, 68, стр. 1-А
тел. +7 (495) 688-52-29
+7 (495) 984-35-23
e-mail: office@bmm.ru
www.bmm.ru

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

**Одесское
подразделение**

65063, г. Одесса, ул. Армейская, 8-В
тел. +38 (048) 776-07-67
e-mail: odessa@bookclub.ua

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 різноманітних рецептів омлетів, яєчень, салатів, запіканок, а також закусок, випічки та інших страв на основі яєць. Покрокові інструкції та кольорові ілюстрації зроблять книгу цікавою не лише для досвідчених кулінарів, а й для початківців.

Семенова С. В.

С30 Блюда из яиц / С. В. Семенова. — Харьков : Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга» ; Белгород : ООО «Книжный клуб «Клуб семейного досуга»», 2013. — 96 с. : цв. ил. — (Серия «155 рецептов наших бабушек», ISBN 978-966-14-5759-0 (Украина)).

ISBN 978-966-14-5761-3 (Украина)

ISBN 978-5-9910-2621-5 (Россия)

В книге вы найдете огромное количество разнообразных рецептов омлетов, яичниц, салатом, запеканок, а также закусок, выпечки и других блюд на основе яиц. Благодаря наличию пошаговых инструкций и красочных иллюстраций книга будет интересной не только опытным, но и начинающим кулинарам.

УДК 641/642
ББК 36.991