

ЕКАТЕРИНА
САРДАНОВСКАЯ

ТЫКВЕННАЯ КНИГА

Яркие блюда

Ароматные сочетания



ХЛЕБ*СОЛЬ®

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

Москва





ЕКАТЕРИНА
САРДАНОВСКАЯ

ТЫКВЕННАЯ КНИГА

Яркие блюда

Ароматные сочетания



ХЛЕБ*СОЛЬ®

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

Москва

УДК 641.55
ББК 36.997
С20

Серийное оформление Г. Булгаковой

Сардановская, Екатерина Александровна.
С20 Тыквенная книга : яркие блюда; ароматные сочетания / Екатерина Сардановская. – Москва : Эксмо, 2025. – 128 с. : ил. – (Готовь и восхищай! Кулинарные хиты в удобном формате).

ISBN 978-5-04-222267-2

Тыкву сильно недооценивают. Помимо того, что она обладает массой полезных свойств, тыква прекрасно работает в совершенно разных блюдах, особенно в выпечке, придавая ей влажность, аромат и яркий оранжевый оттенок. Она замечательно сочетается с мясом, овощами, чудесно раскрывается в соусах, кашах, хороша в варенье!

Екатерина Сардановская расскажет вам, как приготовить самые вкусные и ароматные тыквенные булочки, поделится любимыми рецептами супов, пиццы, тыквенной пасты, тыквенного хлеба, джема и пасхального кулича, приготовит с вами пряный тыквенный латте, чтобы осенью всем нам стало чуточку теплее.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-222267-2

© Е.Сардановская, текст, фото, 2025
© ООО «Издательство «Эксмо», 2025

СОДЕРЖАНИЕ



| | |
|-----------------|----|
| Вступление..... | 9 |
| От автора..... | 10 |

НЕМНОГО ТЕОРИИ

| | |
|---|----|
| Полезные свойства тыквы..... | 15 |
| Сорта тыкв..... | 15 |
| Идеальные пряности для тыквы..... | 16 |
| Способы приготовления и хранения тыквенного пюре..... | 18 |

Глава 1. ЗАВТРАКИ, ПЕРЕКУСЫ

| | |
|---|----|
| Запеченные тыквенные блины с творожной начинкой..... | 22 |
| Брускетты с запеченной тыквой, горгонзолой, медом и орешками..... | 25 |
| Тыквенные вафли с творогом..... | 26 |
| Тыквенные сконы..... | 29 |
| Тыквенный хлебный пудинг..... | 30 |
| Тыквенный манник..... | 33 |
| Творожные сырники с тыквой..... | 34 |
| Тыквенные пончики..... | 37 |

Глава 2. СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА

| | |
|---|----|
| Тыквенный пирог со сгущенкой и меренгой..... | 40 |
| Тыквенная бабка с шоколадом..... | 43 |
| Тыквенные синнабоны с карамельным соусом и орехами..... | 45 |
| Тыквенное печенье с кусочками шоколада..... | 49 |
| Пуховые пирожки с мармеладной тыквенной начинкой..... | 51 |
| Нежный тыквенный кекс со сливочной глазурью..... | 55 |
| Тыквенный рулет с кремчизом..... | 56 |

| | |
|---|----|
| Тыквенный чизкейк..... | 59 |
| Брауни с тыквенной прослойкой..... | 63 |
| Тыквенные бискотти в белом шоколаде..... | 64 |
| Тыквенно-апельсиновый кулич-кранч с орехами и изюмом..... | 67 |
| Тыквенно-шоколадный мраморный кекс..... | 71 |
| Тыквенная хала..... | 72 |
| Тыквенные булочки..... | 75 |

Глава 3. ХЛЕБ, НЕСЛАДКИЕ БЛЮДА

| | |
|--|-----|
| Тыквенный суп-пюре..... | 78 |
| Тыквенный крем-суп с кокосовым молоком и креветками..... | 81 |
| Салат с тыквой, козьим сыром и хамоном..... | 82 |
| Тыквенный хлеб с семечками..... | 85 |
| Хлеб с тыквой, ветчиной, сыром и зеленью..... | 89 |
| Тыквенная паста..... | 90 |
| Равиоли из тыквенного теста с курицей..... | 94 |
| Пицца с тыквой, горгонзолой и беконом..... | 97 |
| Тыквенные булочки для сэндвича..... | 98 |
| Тыквенное ризотто с сыром горгонзола..... | 101 |
| Макароны в сырно-тыквенном соусе..... | 102 |
| Хумус из тыквы..... | 105 |

Глава 4. МУССЫ, КРЕМЫ, ДЖЕМЫ

| | |
|---------------------------------|-----|
| Тыквенный мусс..... | 108 |
| Тыквенный джем..... | 111 |
| Мороженое из тыквы..... | 112 |
| Тыквенно-пряное крем-брюле..... | 115 |
| Карамель со вкусом тыквы..... | 116 |
| Тыквенно-пряный латте..... | 119 |
| Заклучение..... | 120 |
| Алфавитный указатель..... | 124 |





ВСТУПЛЕНИЕ



Август...

Уже ощущается дыхание приближающейся осени, хотя еще ни один желтый лист не коснулся земли. Лето почти позади, воздух с каждым днем становится все прохладнее, все чаще хочется накрыться с головой мохнатым пледом и никуда не выходить.

Вот-вот начнутся затяжные дожди, слякоть, снова я забуду зонтик и промокну до нитки.

Но, несмотря на всю серость предстоящих осенних будней и небольшую печаль по уходящему лету, я все же предвкушаю прекрасное время теплых свитеров, напитков, горячих настоек, что даже окна в доме запотевают, ароматных пряных пирогов, согревающих супов и уютных посиделок за общим столом.

А еще осень — это время урожая, значит, есть прекрасный повод открыть кулинарную книгу и приготовить что-то невероятно вкусное.

ОТ АВТОРА



Я рада приветствовать вас на страницах этой книги, в которую постаралась вложить не только накопленные знания, опыт, но и частичку своей души.

Наверное, вам интересно, откуда вообще возникла идея создания книги на тему тыквы?

Некоторое время назад по просьбе издательства я писала небольшую статью на тему тыквы, и вот тогда у меня закралась мысль, что было бы здорово максимально раскрыть вкусовые возможности этого прекрасного овоща, который я так люблю и довольно часто использую в своих кулинарных экспериментах.

На самом деле тыкву сильно недооценивают. Помимо того, что она обладает массой полезных свойств, тыква прекрасно работает в совершенно разных блюдах, а особенно в выпечке, придавая ей влажность, аромат и яркий оранжевый оттенок. Она прекрасно сочетается с мясом, овощами, чудесно раскрывается в соусах, кашах, а как хороша в варенье!

Так что готовить из нее только лишь суп было бы большим упущением. Именно поэтому я решила познакомить вас с тыквой заново и с совершенно разных ее сторон.

Уверена, после прочтения этой книги вы измените свое мнение о главной королеве осени.

И если до сегодняшнего дня тыкву вы не любили, то, скорее всего, просто не умели ее готовить. Буквально на каждой странице книги вас ждет масса вкусовых открытий и кулинарных впечатлений.

Я расскажу вам, как приготовить самые вкусные и ароматные тыквенные булочки, поделюсь любимыми рецептами супов, пиццы, тыквенной пасты, тыквенного хлеба, джема и даже пасхального кулича. А еще приготовим с вами пряный тыквенный латте, чтобы этой осенью всем нам стало чуточку теплее..



