

Зареми ДААР

Хюлле- ВЫПЕЧКА



Издательство АСТ
Москва

Оглавление

Введение 5

Глава 1. К утреннему чаю 7

Кукурузный хлеб 9

Панкейки (Американские оладьи) 11

Кукурузные оладьи 13

Сырники в духовке 15

Норвежские вафли 17

Пицца на сковороде на скорую руку 19

Ягодная запеканка 21

Мини-хлебушки 23

Творожные пончики 25

Глава 2. На работу и перекус .. 27

Эклеры, или мини-профитролы 29

Турецкая пахлава 31

Яблочное печенье
(Хрустящее снаружи —
мягкое внутри!) 33

Овсяное печенье (Воспоминание
из детства!) 35

Сырные сконы — лепешки 37

Ленивые пирожки с луком
и яйцом 39

Фундучные капкейки 41

Ванильные капкейки 43

Капкейки «Красный бархат» 45

Тако булочки 47

Шоколадное мини-печенье 49

Необычные сладкие булочки 51

Пирожки с капустой 53

Глава 3. Уютный вечер
с семьей 55

Чуррос в духовке 57

Рулет «Мокко-шоколад» 59

Черничный чизкейк 61

Лимонно-черничный рулет 63

Бисквитное пирожное
с черничным кремом 65

Домашний хлеб 67

Пончики в духовке 69

Безе «Павлова» 71



Торт «Муравейник».....	73
Яблочный пирог со штрейзелем	75
Кукурузный хлеб с жареным луком	77
Миндальный тарт с кремом франжипан.....	79
Гата	81
Апельсиновый пирог к чаю	83
Сладкий хлеб с косичкой	85
Пирог с черникой.....	87
Пирог с лососем и брокколи.....	89
Киш лорен с лососем и брокколи	89
Лимонный пирог	91
Черничный зефир	93
Тролль-крем (норвежский десерт)	95

Глава 4. Ждем гостей..... 97

Торт «Панчо».....	99
Грушевый пирог, или штрудель.....	101
Медовый торт с орехами и черносливом.....	103
Норвежский миндальный торт «Успех», или suksessterte	105
Безглютеновый фундучный торт «Щелкунчик»	107
Мегашоколадный торт в зимнем стиле.....	109
Тыквенно-кофейный пирог	111
Шоколадно-фундучный торт.....	113
Торт «Наполеон»	115



Карамельно-арахисовый торт	117
Карамельный торт	119
Галета с ягодами.....	121
Бисквитный торт с чаем матча.....	123
Медовик в осеннем стиле	125
Лимонный (апельсиновый) тарт.....	127
Торт «На сникерсной волне»	131
Меренговый рулет.....	133
Verdens beste kake kvfjordkake (самый лучший торт в мире).....	135
Клубничный чизкейк без выпечки....	137
Фруктовый торт	139
Торт «Шоколадный бархат»	141
Шоколадный тарт без выпечки	143



Введение

Так случилось, что пятнадцать лет назад моя семья переехала в Норвегию — прекрасную страну с чистым воздухом, удивительной природой и самой вкусной водой, которая течет прямо из крана.

Восхитительные пейзажи — фьорды, озера и водопады — на любого, кто сюда попадает, действуют умиротворяюще. Ими можно любоваться до бесконечности. Может быть, поэтому сами норвежцы очень спокойные, немногословные, самодостаточные и доброжелательные люди.

А еще они ценят внутренний комфорт и умеют создавать его в повседневной жизни. Это и есть философия хюгге — умение наслаждаться каждым днем и окружающим тебя миром без лишних затрат и суеты.

Норвежцы любят готовить, но, в отличие от нас, предпочитают рецепты быстрого приготовления. Даже званый ужин — не повод для бессонной ночи. Самое популярное угощение — вафли с различными добавками. К слову, вафли здесь пользуются всенародной любовью! Думаю, нет ни одной норвежской семьи, у которой бы не было электровафельницы, ведь без приготовления этого десерта не проходит ни одной недели.

Правда, есть любимый всеми торт, на который норвежская хозяйка готова потратить чуть больше времени. Его подают по большим праздникам и называют «Самый лучший в мире» (разумеется, его рецепт есть в этой книге).

Не удивительно, что для меня, выросшей в Чечне, такое «легкомысленное» отношение к приготовлению еды было непонятно. Я с детства готовлю: повседневным блюдам научила меня мама, а выпечка и вовсе стала моим хобби. Всегда хотелось попробовать что-то новое. Единственные источники рецептов в то время — книги и журналы. Кондитерское искусство я постигала, готовя по ним.

Наверное, у каждого человека наступает момент, когда хочется поделиться своим опытом с другими. Вот и я с появлением Instagram, не раздумывая, создала свой кулинарный блог. К тому времени я уже более десяти лет жила в Норвегии и многому научилась у местных жителей. Закономерно, что в своей подборке я сделала упор на быстрых, но в то же время вкусных и оригинальных рецептах. С тех пор экспериментирую, сочиняю, нахожу что-то новое и не очень сложное.

Вести кулинарный блог — труд не из легких. На тебе большая ответственность. Если что не так — реакция почти мгновенная, ведь сразу тысячи людей проверяют предлагаемый тобой рецепт на состоятельность. Но именно активность подписчиков не дает расслабиться, заставляет развиваться и придумывать что-то новое. Я убедилась, что нет ничего невозможного в этом мире для тех, кто по-настоящему увлечен любимым делом. Могла ли я, еще недавно покупая очередную понравившуюся кулинарную книгу, даже подумать, что сама когда-то напишу свою? Нет, конечно. Но это произошло. И я счастлива, что, возможно, кто-то из вас, уважаемые читатели, воспользовавшись рецептами из моей книги, сделает свой дом немного уютнее, а близких — счастливее.

Эту книгу я посвящаю своим любимым родителям: маме, которая поддерживала и переживала за меня, и отцу — уверена, он гордился бы своей единственной дочерью, если бы был с нами. Также хочу поблагодарить за поддержку любимых братьев и снох. Отдельное спасибо моим инстаподругам: Ренате, Залине, Хеде, Марьям, Лолите и Карине. Без всех вас, мои дорогие, мне было бы намного сложнее.

Зарема (@zaremi_daar)



Глава 1

К утреннему чаю





Кукурузный хлеб

Полезный кукурузный хлеб в духовке, готовится быстро и без всяких заморочек. Очень ароматный и вкусный.

Ингредиенты

(диаметр формы — 20×20)

- Молоко — 380 мл
- Кукурузная мука — 330 г
- Соль — 1 ч. л.
- Яйцо — 1 шт.
- Растительное масло — 1 ст. л.
- Разрыхлитель — 2 ч. л.

Приготовление

1. В небольшой миске соединить теплое молоко, яйцо, соль и растительное масло.
2. Хорошо перемешать смесь венчиком.
3. Добавить кукурузную муку в 2 этапа и перемешать.
4. Накрыть тесто и оставить на 20 минут, чтобы кукурузная мука набухла.
5. После добавить разрыхлитель и снова хорошо перемешать.
6. Форму обильно смазать мягким сливочным маслом, вылить тесто в форму и поставить хлеб в разогретую до 200 °С духовку на 30 минут.
7. После выпекания перевернуть хлеб и дать остыть.



Панкейки (Американские оладьи)

В выходные особенно хочется создать для своих родных и любимых домашний уют. Ведь как прекрасно проснуться воскресным утром от вкусных ароматов, доносящихся из кухни. Никого не придется по-долгу звать за стол — вся семья вмиг соберется за завтраком. Предлагаю один из лучших рецептов панкейков для такого случая.

Ингредиенты

- Молоко — 200 мл
- Сахар — 70 г
- Яйца — 2 шт.
- Сливочное масло — 30 г
- Сметана или натуральный йогурт — 120 г
- Разрыхлитель — 2 ч. л.
- Соль — 1/3 ч. л.
- Ванильный сахар — 1 ч. л. (либо экстракт)
- Мука — 280 г

Приготовление

1. В миске соединить все сухие ингредиенты: муку, разрыхлитель, соль и ванильный сахар.
2. Добавить в смесь яйца, растопленное сливочное масло, сметану (либо натуральный, без добавок, йогурт) и молоко.
3. Добавить муку: возможно, понадобится чуть больше или меньше объема, указанного в рецепте, — все будет зависеть от степени густоты жидких ингредиентов. В итоге тесто должно напоминать по консистенции густую сметану.
4. Все хорошо перемешать венчиком.
5. Разогреть сковороду с толстым дном и выложить на нее порционно, по одной столовой ложке, тесто. Жарить оладьи на медленном огне без добавления какого-либо жира (масла), то есть «на сухую». Формировать (разравнивать) тесто не нужно, накрывать крышкой — тоже.
6. Обжарить с обеих сторон до золотистого цвета.
7. Подавать с любым джемом, сметаной или медом.



Кукурузные оладьи

Оладьи по этому рецепту получаются нежными, вкусными и яркими.

Ингредиенты

- Пшеничная мука — 100 г
- Кукурузная мука — 100 г
- Соль — 1/2 ч. л.
- Разрыхлитель — 1 ч. л.
- Растительное масло — 3 ст. л.
- Яйцо — 1 шт.
- Кефир — 300 мл

Приготовление

1. Соединить в перечисленном порядке пшеничную и кукурузную муку, соль, разрыхлитель, яйцо, растительное масло и кефир.
2. Тщательно перемешать и оставить на 10–20 минут.
3. Жарить оладьи, выкладывая ложкой на сухую сковороду с толстым дном, на умеренном огне. Крышкой накрывать не нужно. Обжарить с обеих сторон до золотистого цвета.
4. Подавать со сметаной или карамелью.

Домашняя карамель

Домашнюю карамель часто используют для приготовления различных десертов, а также в качестве топпинга для мороженого, блинчиков.

Ингредиенты

- Сахар — 200 г
- Вода — 120 мл
- Сливки — 245 мл (горячие, от 30%)
- Сливочное масло — 30 г

Приготовление

1. Соединить сахар и воду в сотейнике с толстым дном, перемешать и варить на среднем огне до янтарного цвета. Важно не передержать — сахар быстро горит.
2. Снять сотейник с огня и влить в сироп, помешивая, очень горячие (не кипяченые!) сливки. Осторожно! В этот момент смесь начнет бурлить и могут полететь брызги. Так и должно быть.
3. Размешать массу до однородности, добавить в нее сливочное масло и продолжать помешивать, пока оно не растопится.
4. Готовую карамель перелить в банку и дать остыть при комнатной температуре. Сначала карамель будет жидкой, но потом загустеет.
5. В холодильнике карамель можно хранить неделю в плотно закрытой банке. Если карамель сильно застынет — поставить банку в теплую воду или оставить при комнатной температуре на 1–2 часа.

