



Содержание

| | |
|--|----|
| От автора | 11 |
| К завтраку | |
| Нежная творожная запеканка | 19 |
| Вареники с сюрпризами | 20 |
| Хачапури на сковороде | 24 |
| Немецкие брецели | 27 |
| Пуховые пирожки с ягодами | 31 |
| Пышки на кефире | 35 |
| Быстрые творожные булочки | 36 |
| Синнабоны с апельсиново-сметанной заливкой | 39 |
| Лучшие блины | 43 |
| Тонкие оладьи | 44 |
| Пышные оладьи | 47 |
| Печенье и пирожные | |
| Сырное печенье | 53 |
| Овсяное печенье | 54 |
| Шоколадное печенье «Брауни» | 57 |
| Палочки с изюмом | 58 |
| «Ракушки» с безе | 61 |
| Творожные рогалики | 62 |
| Песочные рогалики | 65 |
| Молочные коржики | 66 |
| Печенье «Грибочки» | 69 |
| Эклеры | 73 |
| Трубочки с заварным кремом | 77 |
| Лимонные пирожные | 78 |
| Меренговые пирожные | 81 |
| Пирожные «Неженка» | 82 |
| Корзиночки с белковым заварным кремом | 85 |
| Хворост в духовке | 86 |
| Пряники на сметане | 89 |
| Медовые пряники | 90 |



Торты, пироги, чизкейки и другие лакомства

| | |
|---|-----|
| Кекс «Столичный» | 97 |
| Галета с фруктами..... | 98 |
| Пирог «12 ложек»..... | 101 |
| Быстрый пирог с хрустящей корочкой..... | 102 |
| Быстрый пирог с вареньем | 105 |
| Кефирный пирог..... | 106 |
| Сметанник | 109 |
| Овсяный пирог..... | 110 |
| Польский яблочный пирог | 113 |
| Ботлихский пирог | 117 |
| Сливовый пирог..... | 118 |
| Пирог «Волны Дуная»..... | 121 |
| Слоеный тыквенный пирог..... | 122 |
| Трансильванский яблочный пирог..... | 126 |
| Яблочный штрудель | 129 |
| Пирог с рикоттой и грушами..... | 133 |
| Меренговый рулет | 134 |
| Брауни-чизкейк с малиной..... | 137 |
| Чизкейк «Сан-Себастьян» | 138 |
| Японский хлопковый чизкейк..... | 141 |
| Маковый торт | 145 |
| Клубнично-творожный торт | 146 |
| Торт «Карпатка» | 150 |
| Торт «Лакомка» | 154 |
| Торт «Муравейник»..... | 158 |
| Торт «Наполеон» | 161 |
| Торт «Чародейка» | 162 |
| Торт «Мишка» | 166 |
| Рождественский штоллен | 170 |





Моя жизнь с детства была связана с выпечкой — в первую очередь благодаря моей маме Наде. Она не только готовит вкусные домашние торты, но может за два часа накрыть огромный праздничный стол!

А еще, конечно, благодаря бабушкам — Вале и Поле. Их тепло, забота, румяные пирожки, пышки, ситцевые палисадники и яблоневый цвет и сегодня согревают мое сердце. Да, признаться, увлеченно и талантливо готовят все в моем окружении: тети Ира и Оля, мама моего мужа Вера, двоюродная бабушка Фая, сестры Таня, Женя и Юля, подруга Настенька... Кого ни назову, все хозяйки с золотыми руками.

Меня всегда пленяли вкусы, очаровывали истории блюд, восхищала гармония дома, где к чаю будет подан румяный пирог. И, может, главная причина увлечения выпечкой — семья. Дети с удовольствием пробуют новое и, признаться, не дают мне расслабиться! Спасибо им за это.

Безмерно благодарю моего мужа за невероятную поддержку по жизни и помощь во всех делах.

И, конечно, спасибо вам, мои подписчики и читатели. Без вашего интереса, теплого общения и поддержки не было бы этого огромного, но такого благодатного мира домашней выпечки.

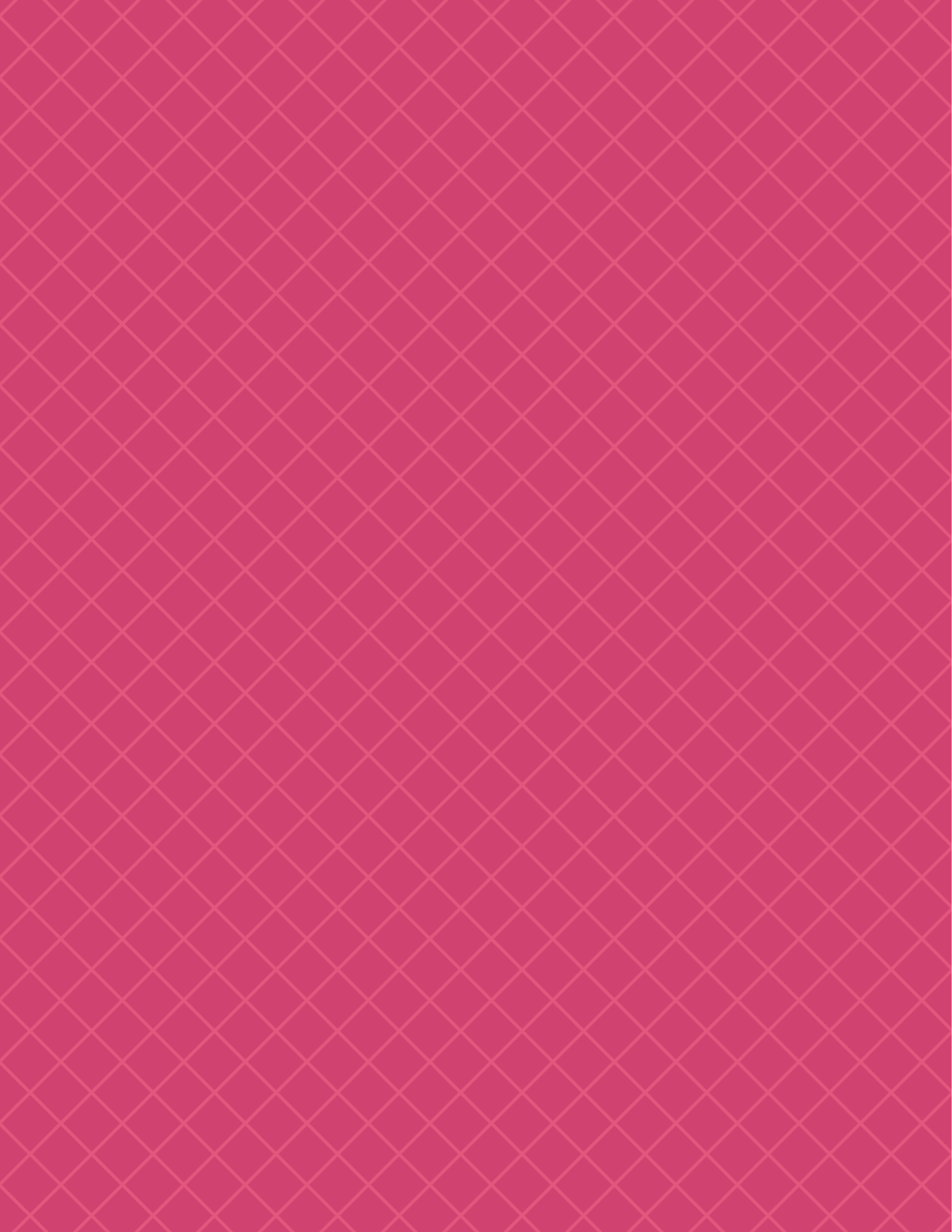
Огромную благодарность хочу выразить моему издателю Наталье Щербаненко, а также всему коллективу издательства «Комсомольская правда» за воплощение в жизнь моих идей.

Так — естественно, будто сама собой, — и родилась книга, которую вы держите в руках. О чем она? О жизни, детских воспоминаниях и ностальгических десертах. О самой теплой и сильной на свете магии уюта, любви и красоты.

Здесь я собрала самые лучшие рецепты: надежные, проверенные годами и тысячами семей. Надеюсь, эта книга станет для вас не только лучшей помощницей на кухне, но и источником вдохновения, сил и хорошего настроения.

Готовьте с любовью,
ваша Мариша





К ЗАВТРАКУ





На форму 26 × 14 см

Нежная творожная запеканка

Это блюдо я готовлю, когда у меня совершенно нет идей. Знаете, бывает так, что перебрал в голове все варианты, и ни один не по душе. А тут просто сказка: забросила ингредиенты в миксер, выложила массу в форму, отправила в духовку, и все! Ну а что же результат, спросите вы. Должна сказать, что запеканка пользуется большой любовью у домашних и никогда им не надоедает. Почему? Каждый раз ее можно готовить по-новому: с ягодами, изюмом и другими сухофруктами, грушами или яблоками, дополнить сметаной, вареньем или сгущенным молоком.

Не поверите, и это не все: она прекрасно замораживается. Достаточно нарезать готовую запеканку, положить в контейнер и спрятать в морозилку. А когда понадобится, останется только подогреть!

500 г творога (любой жирности)
5 яиц (можно взять 4 крупных)
200 г сметаны
4 ст. л. сахара
5 ст. л. манки
1 ч. л. разрыхлителя
Щепотка ванилина
Изюм (по желанию)

Кроме того

Сливочное масло для смазывания
Манная крупа для посыпки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Если используется изюм, то залить его на 1 минуту кипятком. После воду слить, сам изюм обсушить.
2. Форму для выпечки смазать сливочным маслом и присыпать манной крупой (получится вкусная корочка).
3. При помощи миксера соединить все ингредиенты запеканки.
4. Вылить тесто в форму, выпекать при 180 °С 30–40 минут (до золотистого цвета).

СОВЕТ

- Сметана в этом рецепте может быть любой жирности.



Вареники с сюрпризами

В детстве добрую половину летних каникул я проводила у своей бабушки Вали. Что и говорить, бабуля нас баловала!

Утром меня никто не будил, даже ставни в комнате заботливо оставляли закрытыми. Проснувшись, я шла на кухню, а там уже дымились чай и каша, пеклись пышки и варились супы на обед. Немного поработать по хозяйству, и можно было носиться по улицам с сестрами и местной детворой, строить песочные замки для цветочных кукол... В общем, заниматься тысячей важных детских дел, пока дедушка Толя строгим голосом не загонит нас обедать.

Семейная трапеза — обязательное условие. Мы вместе садились за стол, разламывали душистый хлеб, ели картофельный соус с курицей, салат из дедушкиных помидоров (знаете такой сорт — «Бычье сердце»?), лука и соленых огурцов. Мы много общались, делились всем на свете и не могли наговориться вдоволь. Помню, как дедушка посмеивался, шутил, рассказывал что-то увлекательное и удивительное. А потом обязательно пили чай с мелиссой.

Вот что еще всегда меня удивляло — клубники всего несколько кустов, а бабушка могла наготовить столько ароматных вареников! Поверьте, они были самыми вкусными в мире: сладкими, с розовой серединкой и нарядным витым краем, да еще политые домашними сливками! Бабушка поделилась со мной своими секретами и научила готовить это чудо, теперь и у меня при лепке не рвется тесто, вареники отлично замораживаются, вмиг съедаются, и после них нет никакой тяжести.

Но что за сюрпризы? Это еще одна традиция: в канун Старого Нового года мы готовим вареники с творогом, но непростые — в них вложены предметы, символизирующие то, что ждет в наступившем году. Баловство, конечно, но не передать словами царящее за столом веселье!

Тесто

480 г муки
250–280 г кипятка
1 яйцо
3 ст. л. подсолнечного масла
½ ч. л. соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В миску просеять половину муки, добавить соль. Сделать в центре углубление, влить масло.
2. Следом влить кипяток и быстро замесить тесто. Оставить его минут на 5, чтобы немного остыло. Затем добавить разболтанное вилкой яйцо. Размешать до однородности.





Начинка

200–300 г творога
1 яйцо (некрупное)
3–4 ч. л. сахара
Щепотка соли

Кроме того

Мука на подпыл
Сливочное масло для смазывания

Сюрпризы

Кольцо (можно из фольги) —
к свадьбе
Монета (чисто вымытая с мылом
и содой и прокипяченная
10 минут) — к деньгам
Кусочек спички — новое жильё
Конфета (кусочек карамельки) —
сладкая жизнь
Изюм — любовь
Лавровый лист — слава, почет,
повышение
Орех — крепкое здоровье
Фасоль, горох — прибавление
в семействе
Намотка ниток — дорога
Кусочек ткани — обновка
Курага — радость
Хлеб (например, кусочек
горбушки) — сытный год
Зерно (например, пшеничное) —
богатство

3. В большую миску (или на стол) просеять вторую половину муки. Выложить на нее уже замешанную часть и еще раз хорошо вымесить все вместе. Накрыть полотенцем и оставить на 30 минут.
4. Разделить тесто на части, скатать колбаски и разрезать их на кусочки. Раскатать (по необходимости можно предварительно обвалять их в муке).
5. Для начинки смешать все ингредиенты. Ложкой выложить на раскатанные лепешки (здесь можно добавить сюрпризы), слепить вареники.
6. Варить в кипящей подсоленной воде 7–10 минут, периодически помешивая. После варки смазать горячие вареники сливочным маслом.

СОВЕТ

- Помимо творожной начинки, мы часто готовим сытную — с капустой и картофелем. Попробуйте ее и вы. Для этого нужно сварить три очищенные картофелины, размять их, добавить сливочное масло. Обжарить до золотистого цвета луковицу, добавить пару горстей отжатой квашеной капусты и обжарить вместе. А после смешать пюре и капустную начинку. Перед подачей можно обжарить на растительном масле еще одну луковицу и выложить эту зажарку на уже готовые вареники.
- Готовя сюрпризы, обязательно предупредите о них тех, с кем разделите трапезу. Также будьте внимательны, если среди них есть маленькие дети — им подойдут только самые безопасные, полностью съедобные варианты. Пользуйтесь ножом.



Хачапури на сковороде

Когда хочется сытной и быстрой выпечки на завтрак, готовлю эту вкуснейшую сырную лепешку. Всего 15 минут, и готово! Попробуйте со сладким чаем — замечательный дуэт.

150 г муки
200 г молока
200–250 г сыра
1 яйцо
1 ч. л. сахара
½ ч. л. соли

Кроме того

Сливочное масло для смазывания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Взбить венчиком яйцо с солью и сахаром. Влить молоко и размешать.
2. Следом ввести муку и натертый на крупной терке сыр. Перемешать до однородности.
3. Разогретую сковороду смазать сливочным маслом. Распределить тесто, накрыть крышкой и готовить на средне-слабом огне 7–8 минут (до подрумянивания краев и матовости верха).
4. При помощи лопатки перевернуть лепешку. Накрыть крышкой и довести до готовности.





На 5–6 штук

Немецкие брецели

Вам уже встречались эти румяные красавчики с различными посыпками? Напоминают знакомые каждому с детства соленые крендельки, только гораздо больше, пышнее, ароматнее!

Добавки могут быть любыми: соль, сыр, мед, травы, орехи, шоколад, карамель — все уместно. К слову, можно наготовить впрок, заморозить и выпекать по мере необходимости.

Советую вам попробовать так: разрезать брецель, поджарить на сковороде разрезом вниз до хруста, а после смазать сливочным маслом — получится просто волшебно, особенно к завтраку. А вообще, такое угощение можно подать в любое время и к чему угодно: сладкому чаю, молоку, пиву, супу.

Тесто

250 г муки
140 г молока (холодного)
20 г сливочного масла
5 г соли
5 г сахара
4 г сухих дрожжей (или 12 г свежих)

Посыпки

Крупная соль, мак, кунжут, орехи, твердый сыр, ароматные травы и т. д. (по вкусу)

Кроме того

1 л воды
80 г соды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Муку смешать с солью, сахаром и сухими дрожжами (для свежих см. ниже).
2. Влить молоко. Если используются свежие дрожжи, то их сначала нужно размешать в молоке.
3. В течение 10 минут вымешивать однородное плотное тесто, постепенно вводя сливочное масло. Накрывать и оставить на 10 минут.
4. Подошедшее тесто разделить на 5–6 кусочков. Каждый расплющить ладонью и свернуть в подобие плотного рулета, крепко зажимая пальцами каждый виток. Накрывать заготовки пленкой, чтобы не заветрились.
5. Каждый рулетик растянуть в жгут, двигая руками от середины к краям и оставляя в центре утолщение около 3–4 см. Длина каждого жгута — 50–60 см.



6. Концы жгута два раза переплести между собой и плотно закрепить в середине брецеля.
7. Выложить заготовки на застеленную пленкой разделочную доску, накрыть и оставить на 40 минут при комнатной температуре. Затем отправить в морозильную камеру минимум на 20 минут.
8. Приготовить содовый раствор: вскипятить воду (1 л) и постепенно, по ложке добавить соду (80 г). Осторожно, смесь будет сильно пениться. Нужна она для придания блеска и улучшения вкусовых качеств заготовок.
9. Каждую заготовку опустить в кипяток («лицевой» стороной вниз), варить секунд 10. Аккуратно подцепить шумовкой и выложить на застеленный пергаментом противень.
10. Присыпать желаемыми добавками (солью, маком и т. д.). Выпекать при 200 °С около 10 минут (до насыщенного золотисто-коричневого цвета).





На 12 пирожков

Пуховые пирожки с ягодами

Моя мама часто печет пирожки с творогом, вареньем, ей прекрасно удаются огромные пироги с мясом и рисом, капустой, курагой. А уж ее маково-ореховые рулеты и вовсе не описать никакими словами!

Помню, как в детстве по воскресеньям на кухонном столе будто по волшебству появлялись горы ароматной дрожжевой выпечки, накрытые вафельными полотенцами. Этих угощений должно было хватить на неделю: папа брал перекус на работу, мы с сестрой чаевничали перед школой. Представляю, каких сил это стоило маме, но и радость была безмерной. Что за удовольствие — вкушать пышные, разогретые на сливочном масле пирожки, политые сметаной с сахаром.

Мои дети особенно любят закрытые ягодные пирожки. Тесто у такой выпечки нежное, тонкое и воздушное, а начинка — невероятно сочная.

Тесто

300 г муки
150 г молока (теплого)
50 г сахара
40 г сливочного масла
1 яйцо
10 г свежих дрожжей (или 3 г сухих)
1 ч. л. ванильного сахара
Щепотка соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Для опары смешать дрожжи, молоко и 1 ч. л. сахара (взять от общего количества). Накрыть салфеткой и оставить на 10 минут для образования «шапочки».
2. Сливочное масло растопить. Смешать венчиком яйцо, обычный и ванильный сахар, а также соль. Добавить опару, размешать. Следом ввести муку, замесить тесто. В процессе замеса влить растопленное масло.
3. Вымешивать тесто около 10 минут до упругости. Выложить в смазанную маслом миску, накрыть пленкой и оставить в теплом месте на 1,5 часа.



Начинка

Ягоды и/или фрукты (см. совет)

Сахар

Кукурузный крахмал

Кроме того

Растительное масло для смазывания миски и противня

Молоко, желток или сладкая

заварка для смазывания

пирожков

Сахарная пудра для посыпки

(по желанию)

4. Подошедшее тесто обмять, разделить на 12 частей и подкатать. Накрыть пленкой, оставить на 10 минут.
5. Каждый комочек расплющить руками и растянуть в лепешку. В центр положить немного крахмала, поверх выложить ягоды и сахар. Защипнуть пирожок, выложить на смазанный маслом противень. Накрыть и отставить на 40 минут.
6. Смазать пирожки молоком, сладкой заваркой или желтком. Выпекать при 190 °С около 20 минут (до золотисто-коричневого цвета). Снять с противня, по желанию присыпать сахарной пудрой, остудить на решетке.

СОВЕТ

- Выбирайте начинку по своему вкусу. Это может быть вишня, слива, черника, смородина, хороши будут и абрикосы с малиной.
- Пропорции в начинке также зависят от ваших предпочтений. Обычно я беру около 300 г ягод (фруктов), около 60 г сахара и 20 г крахмала.
- Возьмите на заметку: это же тесто можно использовать для приготовления сладких пирогов «плетенок», например со сливой.

