

УДК 641.5
К78



Никакая часть данного издания не может быть
скопирована или воспроизведена в любой форме
без письменного разрешения издательства

Дизайнер обложки *Юлия Дзекунова*

Популярне видання

Популярное издание

Серія «Смачно по-домашньому»

Серия «Вкусно по-домашнему»

КРАСНОВА Олеся

**Домашні пироги, пиріжки,
ватрушки, киші, тарти**

(російською мовою)

КРАСНОВА Олеся

**Домашние пироги, пирожки,
ватрушки, киши, тарты**

Керівник проекту *С. І. Мозгова*
Відповідальний за випуск *О. М. Шелест*
Редактор *Л. Г. Фадеева*
Художній редактор *А. О. Попова*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*

Руководитель проекта *С. И. Мозговая*
Ответственный за выпуск *О. Н. Шелест*
Редактор *Л. Г. Фадеева*
Художественный редактор *А. О. Попова*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*

Підписано до друку 26.06.2019.
Формат 70x100/16. Друк офсетний.
Гарнітура «HeliosLight». Ум. друк. арк. 5,805.
Наклад 5150 пр. Зам. №

Подписано в печать 26.06.2019.
Формат 70x100/16. Печать офсетная.
Гарнитура «HeliosLight». Усл. печ. л. 5,805.
Тираж 5150 экз. Зак. №

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»
Св. № ДК65 від 26.05.2000
61001, м. Харків, вул. Б. Хмельницького, буд. 24
E-mail: cop@bookclub.ua

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»
Св. № ДК65 от 26.05.2000
61001, г. Харьков, ул. Б. Хмельницкого, д. 24
E-mail: cop@bookclub.ua

Віддруковано згідно з наданим оригінал-макетом
у друкарні «Фактор-Друк»
61030, м. Харків, вул. Саратовська, 51.
Тел.: + 3 8 057 717 53 57

Отпечатано согласно предоставленному оригинал-макету
в типографии «Фактор-Друк»
61030, г. Харьков, ул. Саратовская, 51.
Тел.: + 3 8 057 717 53 57

ISBN 978-617-12-6581-3 (серия)
ISBN 978-617-12-6715-2

© Depositphotos.com / Anna_Shepulova, 2019
© Depositphotos.com / fahrwasser, 2019
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», изда-
ние на русском языке, 2019
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», худо-
жественное оформление, 2019



Пироги присутствуют в национальных кухнях многих народов мира. Известно великое множество рецептов их приготовления: из различных видов теста, со всевозможными вариантами начинок. Тесто можно приготовить самим, а можно купить готовое, что сэкономит много времени. Красиво оформленный и украшенный пирог выглядит очень аппетитно. Всего лишь несколько дополнительных штрихов — аккуратная витая решетка, косичка или несколько листочков — способны превратить домашнее изделие в настоящее праздничное блюдо. Ну и конечно, домашняя выпечка — это всегда очень вкусно! По какому бы рецепту ни был приготовлен пирог, он всегда останется символом домовитости и достатка.



Способы приготовления дрожжевого теста

Опарный способ

1. Приготовить опару. Молоко или воду подогреть до 37—38 °С. Добавить в жидкость дрожжи, часть сахара, хорошо перемешать. В смесь просеять часть муки и замесить опару, которая по консистенции должна напоминать густую сметану.
2. Опару накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 2—2,5 часа, чтобы она увеличилась в объеме и на поверхности появились пузырьки углекислого газа.
3. Желтки отделить от белков и растереть добела с сахаром, солью, ванилином и другими добавками. Желтковую массу вмешать в подошедшую опару.
4. Всыпать просеянную оставшуюся муку, замесить тесто.
5. Быстро вмешать в тесто растопленное (остывшее) масло. Ввести взбитые в плотную пену яичные белки. Тщательно вымесить гладкое, не липнущее к рукам тесто. Накрыть его полотенцем и поставить в теплое место на 1 час.
6. Затем тесто обмять. На этом этапе можно добавить в тесто изюм, цукаты, орехи, мак или пряности. Скатать тесто в шар, накрыть полотенцем и дать постоять еще 30—60 минут. Тесто готово, если сделанное в нем углубление не исчезает; если же оно выравнивается, тесто еще не подошло.





Безопасный способ

1. В теплое молоко или воду (температура 35—37 °С) добавить дрожжи и хорошо перемешать, чтобы они полностью растворились.
2. Добавить немного сахара, постепенно всыпать половину муки и замесить тесто.
3. Яйца растереть с оставшимся сахаром и солью, ввести в тесто. Всыпать оставшуюся муку, хорошо вымесить.
4. В конце добавить растопленное (остывшее) масло и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не перестанет липнуть к рукам и посуде.
5. Готовое тесто положить в большую миску, смазанную растительным маслом, накрыть полотенцем и поставить в теплое место (28—30 °С) на 3—3,5 часа для подъема. Можно поставить миску с тестом на кастрюлю с теплой водой (40 °С) — на паровой бане тесто подойдет быстрее.
6. Когда тесто поднимется, его нужно обмять.

НА ЗАМЕТКУ

При обминке тесто обогащается кислородом, что способствует лучшей активации дрожжей, а готовые изделия получаются пористыми и воздушными. Тесто, приготовленное из муки с хорошей клейковиной, следует обминать 2—3 раза, а из муки со слабой клейковиной — 1 раз. Первую обминку делают через 1—1,5 часа, затем через 2—2,5 часа и последнюю — перед разделкой.



Пирог с мясом и овощами

Ингредиенты

- 800 г муки
- 50 г прессованных дрожжей
- 4 яйца
- 500 г сливочного масла
- 100 мл молока
- 2 ст. л. сахара
- 1 ч. л. соли

Для начинки:

- 200 г свинины
- 300 г капусты
- 2 картофелины
- 1 морковь
- 1 головка репчатого лука
- 2—3 ст. л. растительного масла
- соль, молотый черный перец по вкусу
- 1 яйцо для смазывания

1. Приготовить дрожжевое тесто опарным способом. Накрыть полотенцем и оставить на 30—40 минут.
2. Для начинки мясо нарезать небольшими кусочками, обжарить на растительном масле до готовности, посолить, поперчить.
3. Лук мелко нарезать, слегка обжарить на разогретом масле. Добавить тонко нашинкованную капусту, тушить около 20 минут, посолить, при необходимости долить немного воды.
4. Картофель и морковь отварить, остудить, очистить. Нарезать картофель ломтиками, а морковь — кружочками.
5. Соединить мясо, капусту, картофель и морковь, аккуратно перемешать. Приготовленную начинку остудить.
6. Разделить тесто на две части и раскатать в пласты по размеру формы. Смазать форму растительным маслом, уложить один пласт теста, сформовать бортики. Сверху распределить начинку, накрыть вторым пластом и защипнуть края. Оставить пирог для расстойки на 15 минут. Затем сделать на поверхности несколько проколов для выхода пара, смазать пирог взбитым яйцом.
7. Выпекать в духовке при температуре 180 °С примерно 30 минут, до зарумянивания.



НА ЗАМЕТКУ

Из теста, приготовленного на молоке, а не на воде, получается более вкусная и ароматная выпечка, с блестящей корочкой красивого цвета.

При замешивании дрожжевого теста количество жидкости может немного отличаться от указанного в рецепте. Это зависит от качества муки: чем больше влаги содержится в муке, тем меньше жидкости она поглощает.







Пирог с курицей и сыром

Ингредиенты

- 1 кг муки
- 11 г сухих дрожжей
- 500 мл воды
(молока или кефира)
- 5 ст. л. растительного масла
- 1 ст. л. сахара
- 1 ч. л. соли

Для начинки:

- 600 г куриного филе
- 1 болгарский перец
- 2 головки репчатого лука
- 100 г сыра
- соль, молотый черный перец по вкусу
- растительное масло для жарки

Для смазывания:

- 1 желток
- щепотка соли

1. Приготовить дрожжевое тесто безопасным способом, накрыть полотенцем и поставить для подъема в теплое место.
2. Приготовить начинку. Куриное мясо отварить, нарезать кубиками. Лук нарезать, обжарить на среднем огне 2 минуты. Добавить мелко нарезанный болгарский перец, жарить еще 2—3 минуты. Выложить в сковороду к овощам нарезанное куриное мясо, посолить, поперчить, перемешать и снять с огня.
3. Тесто разделить на две части, раскатать в пласты по размеру формы. Форму смазать растительным маслом, уложить один пласт, сформовать бортики. Сверху распределить мясную начинку, посыпать тертым сыром, накрыть вторым пластом и защипнуть края. Оставить пирог для расстойки на 15 минут. Затем сделать в центре пару надрезов для выхода пара, смазать взбитым с солью желтком.
4. Выпекать в духовке, разогретой до 180 °С, около 30 минут, до румяной корочки.



Осетинский пирог с мясом

Ингредиенты

- 600 г муки
- 50 г свежих дрожжей
- 1 яйцо
- 300 мл теплой воды
- 1 ст. л. сахара
- $\frac{1}{2}$ ч. л. соли

Для начинки:

- 1 кг говядины или баранины
- 1 красный острый перец
- 1 головка репчатого лука
- 3—4 зубчика чеснока
- 5—7 ст. л. мясного бульона
- соль, специи по вкусу
- 1 яйцо для смазывания

1. Приготовить тесто опарным способом, накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 1,5 часа.
2. Для начинки мясо, лук и чеснок пропустить через мясорубку. Добавить мелко нарезанный красный острый перец, соль, специи, хорошо перемешать. Влить 3—4 ст. л. бульона и еще раз перемешать.
3. Готовое тесто разделить на две части: одна должна быть больше другой в 1,5 раза. Раскатать их в пласты: нижний пласт — толщиной 5 мм, верхний — вдвое тоньше.
4. Нижний пласт уложить в форму, смазанную маслом. Сверху равномерно распределить начинку, накрыть тонким пластом теста, защипнуть края. На поверхности пирога сделать несколько разрезов ножницами для выхода пара. Смазать взбитым яйцом.
5. Выпекать в духовке, разогретой до 200 °С, около 30—40 минут, до образования золотистой корочки. Затем влить внутрь пирога через надрезы оставшийся бульон, выключить духовку и оставить в ней пирог на 10—15 минут.



НА ЗАМЕТКУ

Основная особенность осетинской выпечки — это всегда тонкий слой теста и большое количество сочной начинки.

Содержание

Способы приготовления дрожжевого теста	4
Пирог с мясом и овощами	6
Пирог с курицей и сыром	9
Осетинский пирог с мясом	10
Кулебяка с капустой и яйцом	12
Пирог с рыбой и картофелем	13
Пирог «Соты» с мясом и капустой	15
Пирог «Улитка» с вишней и маком	16
Пирог с черникой	19
Кранч с корицей, орехами и сушеной клюквой	20
Греческий слоеный пирог «Спанакопита» со шпинатом	22
Французский слоеный пирог с лососем	23
Яблочный пирог-перевертыш	25
Яблочный тарт с заварным кремом	26
Рождественский клюквенный пирог-перевертыш	29
Кокосовый пирог с абрикосами	30
Пирог с ягодами	31
Яблочный пирог с ореховым грильяжем	32
Шарлотка с вишней	34
Шарлотка с яблоками	35
Киш с курицей и грибами	36
Киш со шпинатом и рыбой	38
Киш с ревенем	39
Киш с помидорами и цукини	41
Галета с персиками	42
Галета с яблоком и клубникой	44
Галета со сливами	45
Галета с картофелем и луком	47
Чебуреки	48
Пеновани с сыром	50
Жареные пирожки эмпанадас	51
Жареные пирожки с капустой	53
Конвертики со шпинатом и рикоттой	54
Ватрушки с картофелем	56
Ватрушки с творогом	57
Ватрушки с творогом и изюмом	58
Сочники с творогом	61
Пирожки со смородиной	62
Паровые пирожки с яблоками, изюмом и орехами	63
Пирожки с повидлом	65
Пирожки с клубникой	66
Новозеландские пирожки с яблоками	69
Конвертики с вишней	70
Погача по-турецки	71