





A woman with long brown hair is lying on her side on a dark, textured surface. She is looking towards the camera with a slight smile. She is holding a single strawberry in her right hand. To her right, there is a small white vase containing several purple and white flowers. In the foreground, there are some blueberries and green leaves scattered on the surface.

*Если до этого момента вы никогда не готовили вареники или пельмени дома, книга вдохновит вас и покажет, что это совсем не страшно и несложно. Я благодарна сети ресторанов «Вареничная № 1» за вдохновение написать мою первую книгу именно про вареники и пельмени. Любите еду, вдохновляйтесь ей и наслаждайтесь.*

*Ваша Алёна Солодовиченко*

# Содержание

## *Глава 1. ВСТУПЛЕНИЕ*

Окунемся в историю 14

Учимся лепить 17

Виды лепки 18

Вареники vs пельмени 24

## *Глава 2. ВАРЕНИКИ*

Вареники с картофелем  
и грибами 36

Ржаные вареники с языком,  
тушеные в соусе демиглас 40

Жареные вареники  
с картофелем и сыром 43

Вареники с вишней,  
сваренные в компоте 44

Вареники с яблоком  
и грушей 47

Вареники  
из трех видов мяса 48

Вареники по-полтавски 50

Зеленые вареники  
со шпинатом и брынзой 52

Цельнозерновые вареники  
с кускусом и индейкой 54

Вареники с творогом  
и изюмом 57

Постные вареники с айвой 58

Полбяные вареники  
с щавелем и отварным  
яйцом 60

Картофельные вареники  
с тушеными овощами 62

Гречневые вареники  
с курицей и грибами 64

Шоколадные вареники  
с вишней 67

Желтые вареники  
с пряным бататом 68

Черемуховые вареники  
с творогом и шоколадной  
крошкой 72

## *Глава 3. ПЕЛЬМЕНИ*

Пельмени сибирские 76

Пельмени с мясом кабана  
и лося в перечном соусе 80

Пельмени с мясом кролика 82

Уральские пельмени  
в курином бульоне 85

Пельмени с копченым  
лососем в сливочном  
соусе 86



Черные пельмени		СОУСЫ	119
с бараниной и мятой	88	Аджика	119
Цветные детские		Соус из хрена с томатами	120
пельмешки с куриным филе	90	Соус грибной сливочный	120
		Мясная поджарка	121
<i>Глава 4. И КОЕ-ЧТО ЕЩЕ</i>		Поджарка с хрустящим	
Самая вкусная сельдь		беконом	121
под шубой	94	Шкварки с луком	124
Тот самый бабушкин борщ	97	Соус кокосовый веганский	124
Форшмак по-одесски	101	Соус шоколадный	125
Галушки с беконом		Соус ванильный	125
и чесноком, запеченные			
под сыром	104	Указатель	126
Клецки из щуки			
в сливочном соусе			
с воздушным			
картофельным пюре	108		
Печеночный торт			
с гречневой мукой			
в миниатюре	110		
Мамин сметанник	114		

















*глава 1*

# Вступление







Лето. Я бегу домой и понимаю, что съела бы сейчас даже слона. Забегаю во двор, бабушка, как обычно, в огороде. Несусь на летнюю кухню — в эмалированной мисочке, накрытой тарелкой и бережно укутанной полотенцем, лежат пухлые вареники, истекающие ароматным вишневым соком. На ходу хватаю вилку, запускаю в рот вареник, заедаю домашней сметаной — и понимаю: вот оно, счастье... Эти воспоминания из детства навсегда останутся со мной.

Именно с детства я начала готовить. Мне повезло: обе мои бабушки готовили очень вкусно, впрочем, наверное, как и ваши. За их налистники с творогом и сырники я готова была продаться в рабство, честное слово! Именно бабушки пробудили мою страсть к кулинарии, и с самого малого возраста я знала, что буду поваром.

В наше время немногие любят возиться с тестом, боятся его, но в основном этот страх из-за неумения — вдруг не получится. Но на самом деле все намного проще, чем кажется. Я расскажу, как приготовить не только вкусные и сытные блюда, но и докажу, что вареники и пельмени — это легко, достаточно обладать секретами приготовления.

А теперь вперед,  
отправляемся на кухню!