

ДОМАШНИЙ ПОВАР

№5 / 2024

ВЫПЕЧКА НА ЛЮБОЙ ВКУС



Фото: Africa Studio / Shutterstock.com

ISSN 2587-8816



12+

Подписной индекс в каталоге «Почта России» **П5927**

АНОНИМНЫЕ АЛКОГОЛИКИ

Если у вас есть проблемы, связанные с алкоголем, возможно Анонимные Алкоголики помогут вам. Для того, чтобы стать членом АА, не требуется ни вступительных, ни членских взносов, достаточно просто ходить на собрания и следовать программе конкретных практических действий, изложенных в 12 шагах АА.



САЙТ АА РОССИИ: **WWW.AARUSSIA.RU**

Открыт Абонентский ящик для переписки (по почте в конвертах) Анонимных Алкоголиков, у кого по месту жительства нет группы АА, а также нет возможности общаться с другими АА в социальных сетях.

Адрес: 101000 Москва, а/я 710 Фонд «Единство»
(любые дополнения к словам Фонд «Единство» недопустимы!)

На приходящие сюда письма ответят анонимные алкоголики, выздоравливающие по Программе АА.

Реклама. 18+

От редакции	4
-------------------	---

ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ

Шоколадно-вишневый торт.....	6
Творожный торт с черникой.....	7
Торт «Рыжик».....	8
Бананово-шоколадный торт.....	9
Советы хозяйке.....	
Таблица мер и весов.....	10
Творожный торт с абрикосами.....	12
Шоколадный торт из печенья.....	13
Баноффи пай.....	13
Слойки со сливами и малиной.....	14
Постное ореховое пирожное с абрикосовым джемом.....	15
Шоколадно-кокосовые пирожные.....	15
Пудинги Стики-тоффи.....	16
Итальянские пирожные с заварным кремом.....	17
Бельгийские шоколадные пирожные.....	17

ПИРОГИ, ПИРОЖКИ, КРУАССАНЫ

Троицкий пирог.....	20
Македонская Пастрмалия.....	21
Сербская Гибаница.....	21
Итальянский пирог с белыми грибами.....	22
Итальянский пасхальный пирог Паскуалина.....	23
Открытый ягодный пирог.....	24
Венгерский яблочный пирог.....	25
Порционные шарлотки с грушей.....	25
Творожный пирог с ягодами.....	26
Немецкий яблочный панкейк.....	27
Быстрый ягодный пирог.....	27
Пирог с тыквой и облепихой.....	28
Венский пирог с вишней.....	29
Заливной пирог со сливами.....	29
Пирожки из дрожжевого теста с яйцом и луком.....	30
Круассаны с ягодной начинкой.....	31
Пирожки печеные с грушами.....	31

ПЛЮШКИ, ПОНЧИКИ, БУЛОЧКИ

Булочки с изюмом.....	34
Булочки с корицей и курагой.....	35
Бантики из слоеного теста.....	35

Плюшки с маком.....	36
Ирландские медовые колечки с маком.....	37
Пончики ванильные.....	37
Советы хозяйкам.....	38
Крендель.....	40
Булочки с корицей.....	41
Картофельные булочки с кунжутом.....	41

КЕКСЫ, МАФФИНЫ, КУЛИЧИ

Морковные кексы с имбирем и орехами.....	44
Клубничный кекс.....	45
Постный свекольный кекс.....	45
Тыквенный кекс с изюмом и корицей.....	46
Бельгийские тыквенные маффины.....	47
Закусочные творожные маффины.....	47
Итальянский рождественский кекс.....	48
Низкокалорийный кулич с цукатами.....	49
Быстрые шоколадно-ванильные кексы.....	49

ПЕЧЕНЬЕ, ПРЯНИКИ

Пряники медовые.....	52
Пряники Отлученцы.....	53
Постное ванильное печенье.....	53
Итальянское печенье Кавалуччи.....	54
Шведское печенье мечты (Дреммар).....	55
Австралийское печенье Анзак.....	55
Молдавское печенье Семилунэ.....	56
Печенье из йогурта.....	57
Печенье Сникердудл.....	57
Французское печенье Бретон.....	58
Португальские сахарные палочки.....	59
Венское шоколадное сабле.....	59
Печенье с цукатами и глазурью.....	60

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

Луковый хлеб.....	62
Шведский ночной хлеб.....	63
Шоколадно-медовый хлеб.....	63
Томатный хлеб.....	64
Шведский Рождественский хлеб.....	65
Чиабатта.....	65
Фокачча с помидорками черри и маслинами.....	66



Домашний повар, № 5 (68)/2024

Выпечка на любой вкус

Журнал зарегистрирован Федеральной службой
по надзору в сфере связи, информационных
технологий и массовых коммуникаций
Свидетельство ПИ № ФС 77-7744 от 29.01.2020 г.

Учредитель, редакция и издатель:

© ООО «Издательская группа «КАРДОС»

Генеральный директор ВАВИЛОВ А.Л.

Адрес редакции:

127018, Россия, г. Москва, ул. Полковая, д. 3, стр. 4
email: telek@kardos.ru

Адрес издателя: 111675, Россия, г. Москва, ул. Святоозерская,
д. 13, этаж 1, пом. VII, ком. 4, офис 4.

Главный редактор ВАВИЛОВ А.Л.

Тел. 8-495-580-95-77

зам. главного редактора ЯШКОВА А.А.

выпускающий редактор ЖУЧКОВА С.С.

билль-редактор ТЮТЧЕВА Л.В.

верстка-дизайн НАЙДЕНОВ А.А.

Заместитель генерального директора

по дистрибуции ЗАВЬЯЛОВА О.А.

Тел. 8-495-937-95-77, доб. 220, e-mail: distrib@kardos.ru

Отдел подписки

тел. 8-495-937-95-77, доб. 237, e-mail: distrib@kardos.ru

Заместитель генерального директора

по рекламе и PR

ДАНДЫКИНА А.Л.

Ведущий менеджер по работе

с рекламными агентствами ЖУЙКО О.В.,

телефон: +7 (495) 937-95-77, доб. 273

Ведущий дизайнер: НЕМЫКИН Н.Н.

Телефон департамента рекламы: +7 (495)-792-47-73,

e-mail: reklama@kardos.ru

Время подписания в печать по графику:

17.00 22.08.2024 г., фактическое: 17.00 22.08.2024 г.

Дата производства: 30.08.2024 г.

Дата выхода в свет: 06.09.2024 г.

Отпечатано в типографии

ЗАО «Дзержинская типография»,

606025, г. Дзержинск, пр. Циолковского, 15

Тираж 257 300 экз. Номер заказа 522/24

Для читателей старше 12 лет. Объем 3 п. л.

Розничная цена свободная.

Фото предоставлены Shutterstock/FOTODOM

Редакция не несет ответственности за достоверность ре-

кламных материалов. Сайт журнала www.kardos.media

Подписной индекс П5927 в каталоге «Почта России»

и на сайте <https://podpiska.pochta.ru>

Редакция имеет право публиковать любые присланные

в свой адрес произведения, обращения читателей,

письма, иллюстрационные материалы. Факт пересылки

означает согласие их автора на использование присланных

материалов в любой форме и любым способом в изданиях

ООО «Издательская группа «КАРДОС».

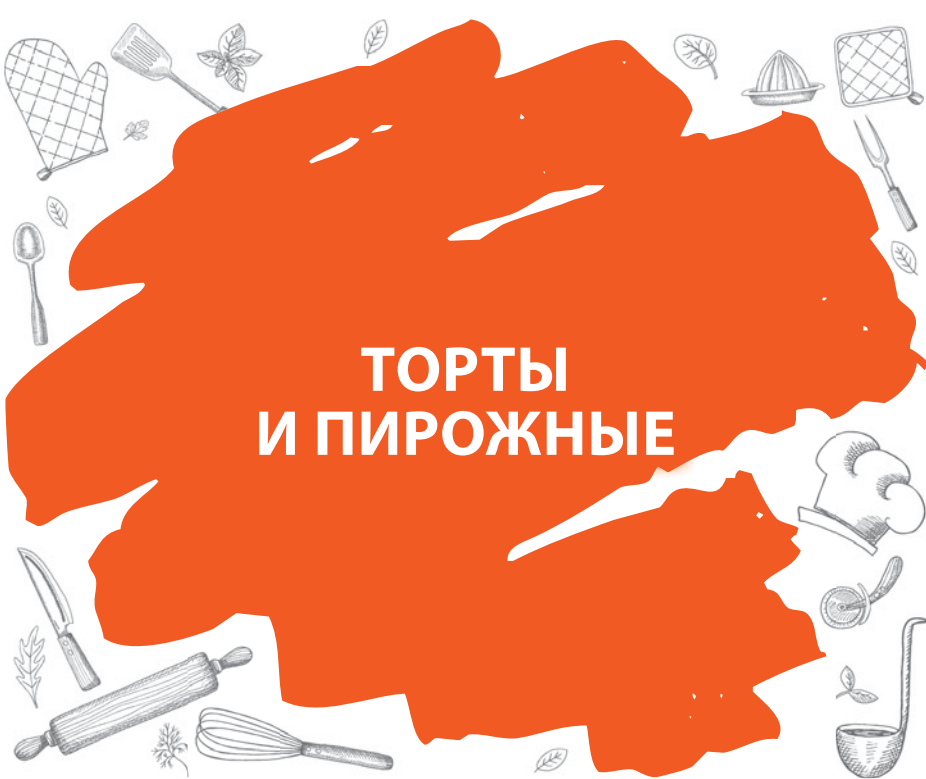
Копирование без указания источника запрещено.

ОТ РЕДАКЦИИ

ДОРОГИЕ ЧИТАТЕЛИ!

В этом выпуске «Домашнего повара» – «Выпечка на любой вкус» – собраны рецепты выпечки, с которыми могут справиться и опытные, и начинающие хозяйки. Разделы посвящены не только украшению любого праздничного стола – тортам, но и пирогам, и пирожкам, и булочкам, и плюшкам. Рекомендуем начать выпечку с кексов и маффинов, которые получаются практически у всех, если следовать рецептуре приготовления. В журнале можно найти и раздел с рецептами печений и пряников, которые можно делать всей семьей, привлекая даже детей. А если вы попробуете испечь настоящий домашний хлеб, возможно, ваша копилка семейных рецептов пополнится. Не зря говорят, что изба красна не углами, а пирогами – запах ароматной выпечки собирает всех за столом.

ПОРАДУЙТЕ
СВОИХ ДОМОЧАДЦЕВ ВКУСНОЙ
И АППЕТИТНОЙ ВЫПЕЧКОЙ!



ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ

- **Рецепты**
- **Секреты приготовления**
- **Полезные советы**

Нарядные торты и пирожные – украшение праздничного стола и предмет гордости хозяйки. Вряд ли кто откажется почувствовать себя настоящим мастером-кондитером и получить удовольствие от восторженных отзывов гостей. В этом разделе мы собрали рецепты вкуснейших тортов и пирожных, с которыми справится даже не самая опытная хозяйка.

Шоколадно-вишневый торт

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 стакан муки
200 г свежей вишни (или
150 г замороженной б/к)
400 г горького шоколада
100 г молочного
(или белого) шоколада
12 яиц
2 стакана + 2 ч. л. сахара
350 г + 1 ч. л. сливочного
масла
50 мл жирных (от 20 %)
сливок
1 апельсин
щепотка соли



10
порций



413
кКал

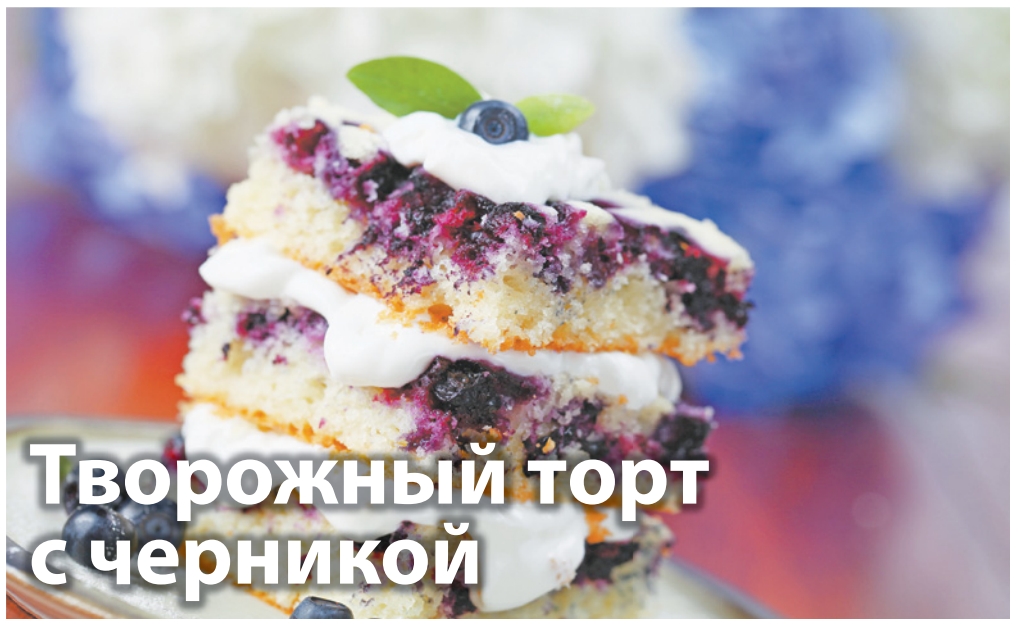


2
часа

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Ягоды вымыть, обсушить, извлечь косточки; если вишня замороженная, разморозить и откинуть на сито, чтобы стек весь сок.
- 2 Горький шоколад разломать, растопить со сливками на водяной бане, перемешать до однородности, снять с огня, дать остыть.
- 3 Отделить желтки от белков, с апельсина снять 2 ч. л. цедры с помощью мелкой терки.
- 4 Желтки взбить с 2 стаканами сахара добела, добавить 350 г размягченного масла, апельсиновую цедру, просеянную муку и расплавленный шоколад, перемешать до однородности.
- 5 Белки взбить со щепоткой соли в стойкую пену (до твердых пиков), аккуратно ввести в тесто, перемешивая снизу вверх.
- 6 Добавить в тесто вишню (отложить немного ягод для украшения), осторожно перемешать.
- 7 Форму для выпечки смазать оставшимся маслом, посыпать оставшимся сахаром, влить тесто.
- 8 Выпекать в разогретой до 160 градусов духовке 80-90 минут; готовому торту дать полностью остыть.
- 9 Выложить сверху вишни, молочный (или белый) шоколад растопить и полить торт.

калорийность указана на 100 г продукта



Творожный торт с черникой

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Муку просеять, смешать с сахаром и солью.
- 2 Молоко разбавить 125 мл воды, нагреть, добавить масло, размешать до тех пор, пока масло полностью не растает, довести до кипения, всыпать мучную смесь, снять с огня, быстро размешать до однородности (масса должна отставать от стенок посуды), дать немного остыть.
- 3 4 яйца взбить до однородности, осторожно (небольшими порциями) ввести в тесто (постоянно перемешивая).
- 4 Вырезать из бумаги для выпечки 5 кругов одинакового диаметра.
- 5 Один круг положить на противень, выложить на него тесто тонким слоем; выпекать в разогретой до 180 духовке 7 минут; аналогично испечь остальные коржи.
- 6 Сделать крем: у оставшихся яиц отделить желтки от белков; желтки взбить с 2 ст. л. сахарной пудры, творогом и сливочным сыром.
- 7 Собрать торт: каждый корж, кроме самого верхнего, промазать кремом, на крем выложить чернику.
- 8 Убрать торт в холодильник на 1-2 часа, перед подачей посыпать сахарной пудрой.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

150 г муки
6 яиц
125 мл молока
100 г сливочного масла
200 г сливочного сыра
500 г творога
2 ст. л. сахара
3 ст. л. сахарной пудры
1,5 стакана черники
щепотка соли



6
порций



265
кКал



2
часа

■ ВЫПЕЧКА НА ЛЮБОЙ ВКУС



Торт «Рыжик»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

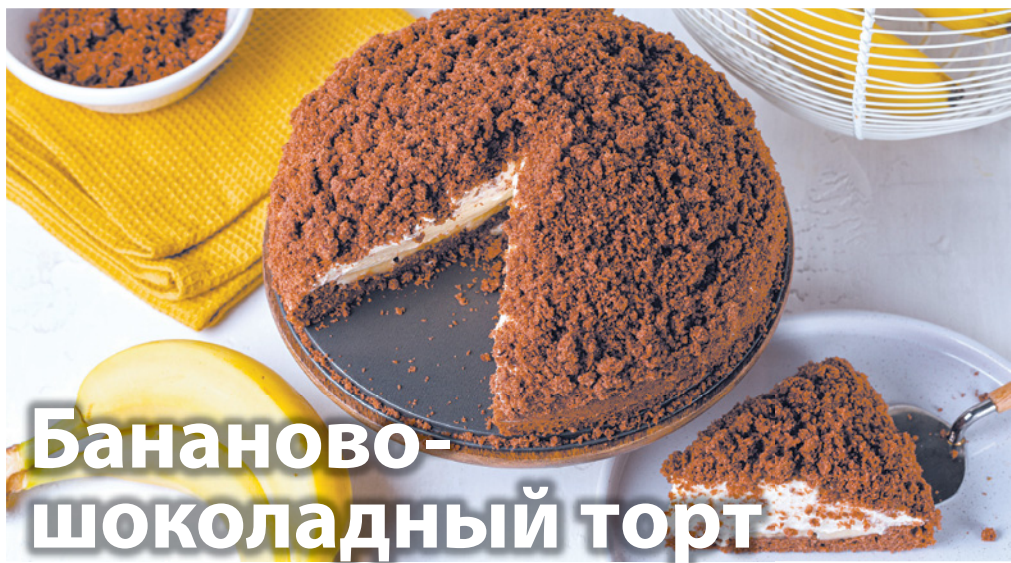
160 г меда
500 г муки + немного для раскатки
410 г сливочного масла
300 г сахара
5 яиц
330 мл молока
2 ч. л. пищевой соды
малина для украшения



КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 100 г масла растопить в нагретом меде, добавить соду, перемешать; нагреть, постоянно помешивая, до пышной пенистой массы (не до кипения!), снять с огня, дать остыть. 2 яйца взбить добела с 170 г сахара, добавить в медовую смесь, взбить до однородности.
- 2 В полученную массу постепенно ввести муку, замесить крутое тесто, скатать в шар, обернуть пищевой пленкой, убрать в холодильник на 30-40 минут.
- 3 Оставшиеся яйца взбить с оставшимся сахаром, добавить молоко, взбить до однородности, поставить на слабый огонь, довести до загустения, постоянно помешивая, дать остыть. В блендере взбить оставшееся масло (размягченное), небольшими частями влить яично-молочную смесь, взбить до пышной однородной массы.
- 4 Тесто достать из холодильника, разделить на 12 одинаковых частей, каждую скатать в шарик, а затем раскатать в тонкий пласт на бумаге для выпечки.
- 5 Обрезать раскатанное тесто с помощью формы в ровный круг (диаметром 18-20 см), выпекать (вместе с обрезками) в разогретой до 180 градусов духовке (5-6 минут). Готовым коржам дать остыть и собрать торт, промазывая каждый корж кремом и складывая их друг на друга; обрезки раскрошить, посыпать торт сверху и по бокам.
- 6 Готовый торт оставить на 5-8 часов при комнатной температуре, а затем убрать в холодильник минимум на 2 часа.

калорийность указана на 100 г продукта



Бананово-шоколадный торт

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Яйца взбить с 1 стаканом сахара добела, добавить масло и 1 стакан сметаны, взбить до однородности.
- 2** Постепенно, небольшими порциями, ввести просеянную муку с разрыхлителем, взбить до однородности.
- 3** Разделить тесто на 3 равных части, в одну добавить какао-порошок, хорошо перемешать.
- 4** Форму для выпечки застелить смазанной маслом бумагой для выпечки, вылить 1 часть теста; выпекать в разогретой до 190 градусов духовке 20 минут; точно так же испечь еще два коржа, дать им остыть.
- 5** Сделать крем: оставшуюся сметану взбить с оставшимся сахаром.
- 6** Шоколад натереть на терке, бананы нарезать тонкими кружками.
- 7** Собрать торт: смазать белый корж кремом, выложить бананы, посыпать шоколадной стружкой; то же самое сделать с шоколадным коржом, накрыть его светлым коржом, посыпать шоколадной стружкой.
- 8** Готовый торт убрать в холодильник на 2 часа.



ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 стакан муки
2 стакана сахара
1 пакетик ванильного сахара
1 ч. л. какао-порошка
1 плитка темного шоколада
4 яйца
200 г размягченного сливочного масла
1 ч. л. разрыхлителя
4 банана
2 стакана жирной сметаны



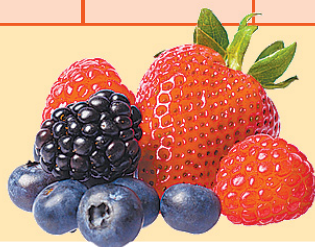
Таблица мер и весов

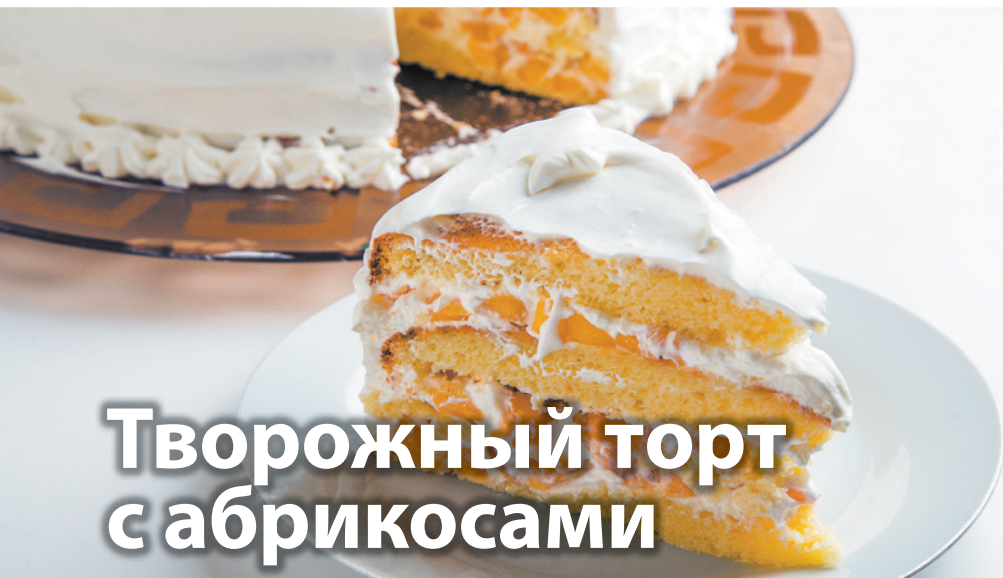
	Чайная ложка	Столловая ложка	Чашка	Стакан
Жидкие продукты				
Вода	5 г	15 г	200 г	250 г
Растительное масло	5 г	17 г	190 г	230 г
Сливочное топленое масло	8 г	20 г	195 г	245 г
Уксус	5 г	15 г	200 г	250 г
Густые продукты				
Мед	8 г	27 г	260 г	320 г
Варенье	20 г	45 г	280 г	320 г
Фруктовое пюре	7 г	20 г	230 г	280 г
Сгущенка	12 г	30 г	250 г	300 г
Мука, сахар, соль				
Пшеничная мука	8 г	25 г	130 г	160 г
Кукурузная мука	10 г	30 г	130 г	160 г
Ржаная мука	8 г	25 г	130 г	160 г
Сахарный песок	8 г	25 г	180 г	200 г
Сахарная пудра	10 г	25 г	140 г	180 г
Соль	10 г	30 г	220 г	320 г
Молочные продукты				
Молоко	5 г	20 г	200 г	250 г
Сливки	10 г	25 г	210 г	250 г
Кефир	8 г	20 г	205 г	255 г
Ряженка	5 г	18 г	200 г	250 г
Сметана	8 г	22 г	210 г	260 г
Крупы				
«Геркулес»	3 г	20 г	50 г	70 г
Гречневая	7 г	25 г	165 г	210 г
Манная	8 г	20 г	160 г	200 г
Перловая	9 г	25 г	180 г	230 г
Пшено	8 г	12 г	170 г	220 г
Рис	8 г	25 г	180 г	240 г

	Чайная ложка	Столовая ложка	Чашка	Стакан
Соусы и специи				
Майонез	10 г	25 г	210 г	250 г
Кетчуп	8 г	20 г		
Томатная паста	10 г	30 г	250 г	300 г
Горчица	4 г	20 г		
Корица	8 г	20 г		
Гвоздика молотая	3 г	20 г		
Ягоды				
Вишня б/к	7 г	30 г	270 г	330 г
Земляника	5 г	25 г	120 г	150 г
Клубника	8 г	25 г	120 г	150 г
Малина	5 г	20 г	110 г	140 г
Смородина	7 г	30 г	130 г	180 г
Орехи				
Орехи измельченные	10 г	30 г	130 г	180 г
Арахис	8 г	25 г	140 г	175 г
Миндаль	10 г	30 г	130 г	160 г
Фундук	10 г	30 г	130 г	170 г
Порошки, сухари				
Крахмал	10 г	30 г	150 г	180 г
Желатин	5 г	15 г		
Какао-порошок	9 г	25 г	170 г	200 г
Кофе молотый	7 г	20 г	180 г	210 г
Сода пищевая	13 г	28 г		
Лимонная кислота	7 г	20 г		
Сухари молотые (панировочные)	5 г	15 г	100 г	125 г

СООТНОШЕНИЕ ОБЪЕМОВ:

- 1 стакан (250 мл) — 15 столовых ложек
- 1 стакан (чашка, 200 мл) — 12 столовых ложек
- 1 столовая ложка — 3 чайные ложки
- 1 десертная ложка — 2 чайные ложки





Творожный торт с абрикосами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

3/4 стакана муки
350 г сахара
6 яиц
250 мл сливок
для взбивания
600 г абрикосов
500 г творога
40 г желатина
2 ст. л. крахмала
1 ч. л. разрыхлителя
масло для смазывания
формы




8
порций


227
кКал


3
часа

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 У 4 яиц отделить желтки от белков, желтки взбить с 50 г сахара и 2 ст. л. теплой воды в пышную пену; белки взбить до мягких пиков, добавить 50 г сахара, взбить до твердых пиков; аккуратно смешать белковую и желтковую массы.
- 2 Муку просеять с разрыхлителем и крахмалом, осторожно ввести в яичную массу.
- 3 Форму для выпечки (22 см) смазать маслом, присыпать мукой, на дно положить вырезанный из бумаги для выпечки круг, выложить тесто; выпекать в разогретой до 200 градусов духовке 25-30 минут; не вынимая из формы, дать полностью остыть.
- 4 Желатин залить 150 мл холодной воды, оставить на 20 минут.
- 5 Из абрикосов извлечь косточки, часть нарезать некрупно. У оставшихся яиц отделить желтки от белков, желтки взбить с творогом и оставшимся сахаром.
- 6 Желатин нагреть до полного растворения (не кипятить!), дать остыть; сливки взбить в пышную пену.
- 7 В творожную смесь добавить желатин и взбитые сливки, перемешать; отделить 2/3 крема и вложить нарезанные кусочками абрикосы. Остывший бисквит разрезать пополам, нижнюю часть смазать кремом с абрикосами, накрыть второй половиной, смазать оставшимся кремом, сверху красиво разложить половинки абрикосов.

калорийность указана на 100 г продукта

Шоколадный торт из печенья

ИНГРЕДИЕНТЫ:

100 г сдобного печенья
5 яиц
350 г шоколада
300 г сахара
горсть орехов



6
порций



375
ккал



1 час
30 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Шоколад наломать произвольно, печенье – маленькими кусочками, масло нарезать небольшими кусочками, орехи подсушить на сухой сковороде и не крупно нарубить.

2 Шоколад растопить на водяной бане (или в микроволновке), добавить масло, перемешать до его полного растворения.

3 Яйца взбить с сахаром до бела, влить шоколадную массу, взбить еще раз, всыпать печенье и орехи, перемешать.

4 Тесто выложить в смазанную маслом разъемную форму.



5 Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке 40-50 минут.

Баноффи пай

ИНГРЕДИЕНТЫ:

3 спелых банана
300 г печенья
1 банка вареной сгущенки
300 мл жирных (от 30 %) сливок
80 г сливочного масла
60 г шоколада



6
порций



305
ккал



2
часа

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Масло растопить и остудить, печенье измельчить, смешать с маслом.

2 Бананы нарезать кружочками.

3 Бортик разъемной формы для выпечки поставить на большую плоскую тарелку (или блюдо), выложить смешанное с маслом печенье, хорошо утрамбовать.

4 Вареную сгущенку слегка подогреть, выложить на основу, разровнять, сверху выложить бананы.

5 Сливки взбить, выложить на бананы; убрать в холодильник на 1-2 часа.



6 Шоколад растопить, слегка остудить, полить баноффи пай перед подачей.



Слойки со сливами и малиной

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г готового слоеного теста (500 г)
4 крупные сливы
8 ягод малины
4 ч. л. сахара
2 ч. л. сахарной пудры
1 яйцо
корица по вкусу



КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Сливы разделить на половинки, извлечь косточки.
- 2** Тесто слегка раскатать, разрезать на 8 квадратов.
- 3** В центр каждого квадрата положить половинку сливы (углублением от косточки вверх), в углубление насыпать 1 ч. л. сахара, смешанного с корицей, сверху положить 1 ягоду малины.
- 4** Уголки теста смочить водой и скрепить над сливой.
- 5** Яйцо взбить до однородности, смазать слойки.
- 6** Выпекать в разогретой до 200 градусов духовке до золотистого цвета (20-25 минут).
- 7** Готовым пирожным дать полностью остыть, посыпать сахарной пудрой.



калорийность указана на 100 г продукта

Постное ореховое пирожное с абрикосовым джемом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 стакана муки
1 ч. л. разрыхлителя
1 стакан сахара
150 мл растительного масла
1 стакан орехов
4 ст. л. абрикосового джема
1/3 ч. л. корицы



6
порций



394
кКал



1
час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Орехи измельчить, добавить муку, разрыхлитель, сахар и корицу, перемешать.

2 В сухую смесь влить масло и 150 мл воды, замесить однородное тесто.

3 Противень застелить бумагой для выпечки, выложить тесто, разровнять.

4 Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке 35-40 минут.

5 Горячий корж смазать джемом, нарезать порционно.



Шоколадно-кокосовые пирожные

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г печенья
3 ст. л. какао-порошка
80 г сахара
150 г размягченного сливочного масла
150 г сахарной пудры
2 ст. л. кокосовой стружки



4
порции



570
кКал



1 час
30 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Печенье измельчить, смешать с какао-порошком.

2 Сахар растворить в 50 мл воды, влить в полученную смесь, хорошо перемешать.

3 Сливочное масло взбить с сахарной пудрой и кокосовой стружкой.

4 Расстелить на столе пищевую пленку, выложить на нее смесь из печенья (хорошо утрамбовывая), разровнять.

5 Сверху выложить масляно-кокосовую смесь, разровнять.

6 Свернуть полученный пласт рулетом (помогая себе пленкой), завернуть



в эту же пленку, убрать в морозилку на 1 час.

7 Застывший рулет нарезать ломтиками желаемой толщины.



Пудинги Стики-тоффи

ИНГРЕДИЕНТЫ:

160 г фиников б/к
 320 г коричневого сахара
 160 г сливочного масла
 1 стакан муки
 1 ч. л. разрыхлителя
 1 яйцо
 160 мл жирных сливок
 33 %
 1 ст. л. растительного
 масла
 щепотка соли
 4 ст. л. жирной сметаны
 25-30%



КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Финики мелко нарезать, залить горячей водой, оставить на 10 минут, после чего отжать.
- 2 Яйцо взбить с половиной сахара, добавить растительное масло, хорошо перемешать.
- 3 Отдельно смешать муку, разрыхлитель и соль.
- 4 Мучную массу аккуратно ввести в яичную, перемешать до однородности, добавить финики, еще раз хорошо перемешать.
- 5 Тесто разложить по формочкам (заполняя их на половину), формочки запечатать фольгой.
- 6 Запекать в разогретой до 180 градусов духовке 20-25 минут.
- 7 На сильном огне распустить сливочное масло, добавить оставшийся сахар, сливки, щепотку соли, перемешать до полного растворения сахара, убрать огонь до минимального, варить соус, постоянно помешивая, 4-5 минут.
- 8 Готовые пудинги извлечь из формочек, в каждом сделать зубочисткой несколько проколов и залить горячим соусом.
- 9 Подавать с холодной сметаной.

калорийность указана на 100 г продукта

Итальянские пирожные с заварным кремом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г слоеного
бездрожжевого теста

150 мл молока

150 мл жирных сливок

4 яйца

80 г сахара

1 пакетик ванильного
сахара

2,5 ст. л. муки (без горки)

2 ч. л. сахарной пудры



10
порций



349
кКал



1 час
30 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 В небольшом ковшике нагреть молоко и сливки.

2 Отделить желтки от белков; желтки взбить с сахаром (включая ванильный), добавить муку, перемешать.

3 Понемногу, постоянно помешивая, влить теплое молоко со сливками, варить на очень слабом огне до загустения (4-5 минут), снять с огня, дать остыть, накрыть пищевой пленкой (чтобы она касалась крема), убрать в холодильник.

4 Тесто немного раскатать, разрезать на 10 небольших (8х8) квадратов, выложить на противень, посыпать



сахаром; выпекать в разогретой до 180 градусов духовке 20 мин.

5 Каждый квадрат разрезать по высоте на две части, нижнюю смазать кремом, накрыть верхней, посыпать сахарной пудрой.

Бельгийские шоколадные пирожные

ИНГРЕДИЕНТЫ:

100 г муки

300 г темного шоколада

5 яиц

240 г сливочного масла

200 г сахара



10
порций



360
кКал



1
час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Шоколад поломать на небольшие кусочки, сложить в миску вместе с маслом, растопить на водяной бане, перелить в миску большего размера.

2 Добавить к шоколаду сахар и просеянную муку, перемешать до однородности.

3 Ввести по одному яйца, постоянно взбивая тесто венчиком.

4 Тесто разложить по формочкам для кексов, заполняя их не более чем на 2/3.

5 Выпекать в разогретой до 160 градусов духовке 30-35 минут.



ДОМАШНИЙ ПОВАР СВ

№3 / 2024

100 ВКУСНЫХ рецептов

НА УЖИН



12+

**ПРЕДСТАВЛЕНЫ ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ С БОГАТЫМИ
ИЛЛЮСТРАЦИЯМИ И ПОШАГОВЫМ ОПИСАНИЕМ**

- ✓ В каждом выпуске **100 вкусных рецептов** проверенных и популярных блюд
- ✓ Все блюда можно приготовить **из доступных продуктов**, купленных в обычном магазине
- ✓ Каждый рецепт **имеет информацию** о калорийности, количестве персон и времени приготовления блюда
- ✓ Каждый выпуск содержит **секреты и советы** по приготовлению

**СПРАШИВАЙТЕ В КИОСКАХ, СУПЕРМАРКЕТАХ
И ПОЧТОВЫХ ОТДЕЛЕНИЯХ**

ЗАКАЗЫВАЙТЕ НЕ ВЫХОДЯ ИЗ ДОМА НА САЙТАХ:



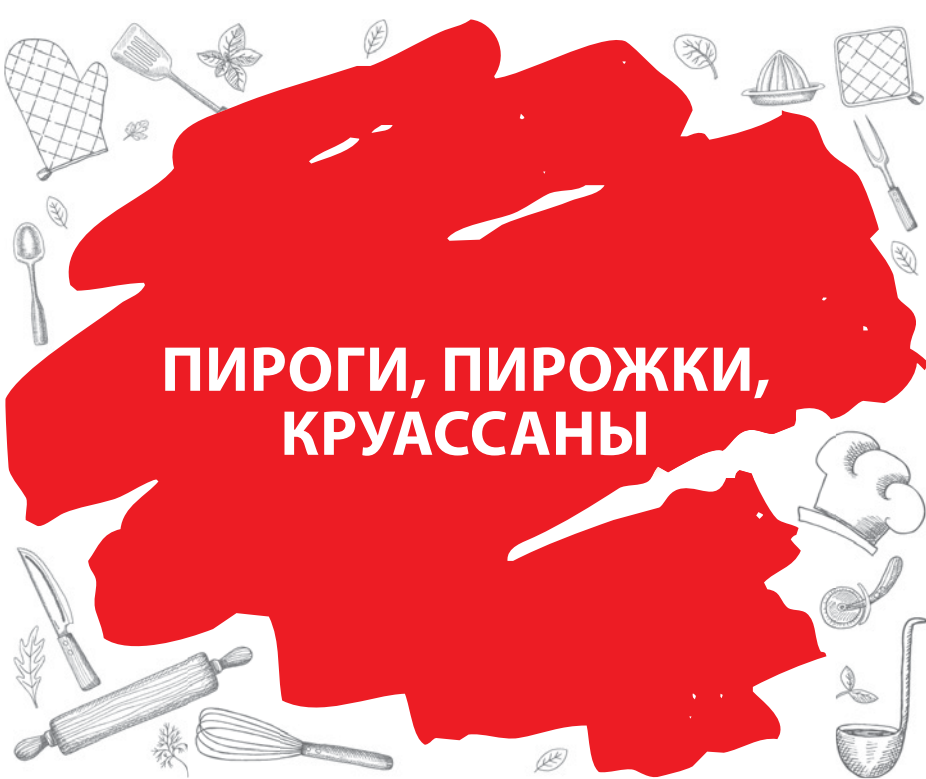
WILDBERRIES
wildberries.ru¹

На сайте маркетплейса
наберите в поисковой
строке полное
наименование:

**Журнал Домашний
повар**

Реклама 12+

¹ ООО «Вайлдберриз». 142181, МО, г. Подольск, д. Коледино, территория Индустриальный парк «Коледино», д. 6, стр. 1. ОГРН 1067746062449



ПИРОГИ, ПИРОЖКИ, КРУАССАНЫ

- **Рецепты**
- **Секреты приготовления**
- **Полезные советы**

Пироги и пирожки – идеальная выпечка для теплых семейных застолий. Готовить их намного проще, чем торты и пирожные, а результат всегда получается ничуть не хуже. Кроме того, такая выпечка допускает бесконечное число вариаций, а значит, предоставляет обширное поле для экспериментов. Например, с начинкой, которая может быть как сладкой, так и несладкой, как простой, так и сложной.



Троицкий пирог

ИНГРЕДИЕНТЫ:

3,5 стакана муки
20 г свежих дрожжей
1 ч. л. сахара
1 луковица
1 пучок зелени
100 г сушеных белых грибов
растительное масло
молотый черный перец
соль



КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Дрожжи развести в теплой воде с сахаром, дать подойти, всыпать муку, замесить крутое тесто; влить 2 ст. л. растительного масла, вымесить, раскатать в лепешку, выложить в круглую форму для запекания, смазанную маслом.
- 2 Грибы залить 1 стаканом кипятка, сварить до готовности, откинуть на дуршлаг (отвар собрать).
- 3 Лук нарезать мелко, обжарить на растительном масле до золотистого цвета, добавить грибы, жарить все вместе еще 5 минут, посыпать 1 ст. л. муки, жарить еще 2-3 минуты, влить немного грибного отвара, посолить, поперчить, перемешать, снять с огня, добавить нарубленную мелко зелень, еще раз перемешать.
- 4 Выложить начинку в середину лепешки из теста, защипнуть края так, чтобы середина осталась открытой, накрыть чистым полотенцем, оставить на 20 минут.
- 5 Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке 25-30 минут.
- 6 При подаче полить начинку грибным бульоном.



калорийность указана на 100 г продукта

Македонская Пастрмалия

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г муки
30 г свежих дрожжей
400 г готового мяса
(отварного, жареного)
200 г сыра
3 ст. л. растительного
(оливкового) масла
100 мл томатного соуса
щепотка соли
специи (перец,
орегано, тмин)
по вкусу



6
порций



220
кКал



3
часа

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Дрожжи растворить в 150 мл теплой воды, вылить в просеянную с солью муку, добавить масло, замесить тесто, поставить в теплое место на 1-1,5 часа; когда тесто поднимется, обмять и оставить подниматься снова (повторить 2-3 раза).

2 Мясо нарезать мелкими кусочками, сыр натереть на крупной терке.

3 Готовое тесто разделить на 6 частей, каждую из которых вытянуть в овальную форму, загнуть внутрь края, формируя небольшие бортики (лодочку).



4 В каждую «лодочку» влить томатный соус, положить мясо, посыпать специями; оставить на расстойку (15-20 минут).

5 Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке 25-30 минут.

Сербская Гибаница

ИНГРЕДИЕНТЫ:

750 г теста фило
350 г феты
200 г творога
200 г сметаны
500 мл молока
5 яиц
1 пучок зелени
3 ст. л. растительного
(оливкового) масла
соль



8
порций



288
кКал



2
часа

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Фету размять вилкой, смешать с творогом, молоком и сметаной.

2 Яйца взбить до однородности, зелень мелко нарубить, добавить к творожной массе, посолить, перемешать.

3 Глубокую форму для запекания смазать маслом, выложить два слоя теста фило (так, чтобы его края свисали), еще 2 листа теста отложить.

4 Остальные листы теста поочередно обмакивать несколько раз в творожную начинку, сминать в шар и выкладывать в форму для запекания.



5 Оставшуюся начинку вылить поверх «шаров», загнуть внутрь свисающие края теста, накрыть оставшимися листами теста, смазать оставшимся маслом, дать постоять 10 минут.

6 Запекать в разогретой до 190 градусов духовке 40-45 минут.



Итальянский пирог с белыми грибами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г готового слоеного теста
4-5 белых грибов (можно использовать замороженные)
5-8 вяленых помидоров
1-2 зубчика чеснока
3 яйца
50 г тертого пармезана
3 ст. л. жирных сливок от 20 %
20 г сливочного масла
1 ст. л. растительного (оливкового) масла
молотый черный перец
соль



6 порций



246 ккал



1 час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Грибы нарезать небольшими кубиками (1-2 самых красивых гриба нарезать вдоль пластинами), чеснок – очень мелкими кубиками.
- 2 Обжарить на смеси масел нарезанные кубиками грибы вместе с чесноком, извлечь из сковороды, отложить.
- 3 На той же сковороде слегка обжарить (до золотистого цвета) грибы, нарезанные пластинами.
- 4 Яйца взбить со сливками до однородности, добавить сыр и обжаренные с чесноком грибы, посолить, поперчить, перемешать.
- 5 Тесто слегка раскатать, выложить сливочно-грибную массу, сверху разложить обжаренные пластины грибов и вяленые помидоры.
- 6 Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке 15-20 минут.

СОВЕТ К РЕЦЕПТУ

Замороженное слоеное тесто необходимо предварительно разморозить. Лучше всего делать это заранее, на нижней полке холодильника. Если же время ограничено, можно разморозить тесто при комнатной температуре.

калорийность указана на 100 г продукта



Итальянский пасхальный пирог Паскуалина

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 8 яиц сварить вкрутую, остудить, очистить.
- 2 Лук и чеснок нарезать мелкими кубиками.
- 3 Лук обжарить на растительном масле до прозрачности, добавить чеснок и шпинат, жарить, помешивая, 1 минуту, снять с огня, дать немного остыть.
- 4 Шпинатную массу переложить в большую миску, добавить рикотту, пармезан и 1 сырое яйцо, хорошо перемешать. Один пласт теста раскатать в круг, выложить в форму для запекания.
- 5 На тесто выложить половину шпинатной начинки, разложить по кругу вареные яйца, слегка вдавливая, сверху выложить остаток начинки. Раскатать второй пласт теста, накрыть пирог, края защипнуть; проделать 3-4 небольших отверстия для выхода пара, смазать желтком.
- 6 Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке 35-40 минут.

СОВЕТ К РЕЦЕПТУ

Пирог станет еще вкуснее, если вместо части шпината использовать черемшу; чеснок в этом случае добавлять не нужно. Также вместо шпината можно использовать любую молодую зелень – щавель, крапиву, сныть и т.д.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г готового слоеного теста (2 пласта по 250 г)
500 г шпината
600 г рикотты
40 г тертого пармезана
10 яиц
1 луковица
2-3 зубчика чеснока
растительное (оливковое) масло
молотый черный перец
соль


6 порций


286 ккал


1 час

■ ВЫПЕЧКА НА ЛЮБОЙ ВКУС



Открытый ягодный пирог

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г муки
1 ч. л. разрыхлителя
150 г сливочного масла
190 г сахара
1 пакетик ванильного сахара
2 яйца
400 г разных ягод (можно замороженных)
250 г сметаны
1 ч. л. крахмала
щепотка соли



6
порций



329
ккал



2
часа

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Масло (размягченное) взбить со 150 г сахара, добавить 1 яйцо, взбить еще раз.
- 2** Муку просеять с разрыхлителем и солью, добавить в масляную смесь, замесить однородное тесто, сформировать в шар, обернуть пищевой пленкой, убрать в холодильник на 30-40 минут.
- 3** Выложить тесто в форму для запекания, формируя бортики, проколоть в нескольких местах вилкой, сверху застелить пекарской бумагой, насыпать сухой фасолью или горохом, поставить в разогретую до 200 градусов духовку на 10 минут.
- 4** Оставшийся сахар (включая ванильный) взбить со сметаной, добавить яйцо, еще раз взбить.
- 5** Из формы для запекания извлечь фасоль и пекарскую бумагу, на тесто выложить ягоды, залить сметанной массой.
- 6** Вернуть форму в духовку, выпекать 30 минут, выключить духовку, оставить в ней пирог до полного остывания.



Венгерский яблочный пирог

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 стакан муки
1 стакан манки
1 стакан сахара
2 ч. л. разрыхлителя
0,5 ч. л. корицы
1,5 кг сочных яблок
180-200 г сливочного масла



6 порций



236 кКал



1 час 20 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Смешать все сухие ингредиенты в емкости.
- 2 Яблоки очистить, удалить жесткую сердцевину, натереть на крупной терке (сок не сливать).
- 3 Форму для запекания щедро смазать сливочным маслом.
- 4 Разделить мучную смесь на 4 части, тертые яблоки – на 3.
- 5 В форму для запекания выложить слоями мучную смесь и яблоки, разравнивая каждый слой.
- 6 Масло натереть на крупной терке, выложить сверху. Выпекать в разогретой до 180 градусов ду-



ховке до румяной корочки (40-50 минут).

Порционные шарлотки с грушей

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 крепких груши
120 г муки
0,5 ч. л. разрыхлителя
40 г сахара
1 пакетик ванильного сахара
60 мл молока
1 яйцо
2 ст. л. растительного масла (без запаха)
щепотка соли



4 порции



229 кКал



1 час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Груши натереть на крупной терке.
- 2 Яйцо взбить с сахаром (включая ванильный) до образования пышной белой массы.
- 3 Во взбитое яйцо добавить молоко, масло и соль, взбить еще раз, добавить груши, перемешать.
- 4 Добавить просеянную с разрыхлителем муку, перемешать до однородности, заполнить формочки для кексов.
- 5 Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке 15-20 минут (готовность проверять зубочисткой).





Творожный пирог с ягодами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 стакан + 2 ст. л. муки
200 г творога
250 г свежих или замороженных ягод
1 яйцо
100 г сливочного масла
100 г сахара
2 ст. л. сахарной пудры
четверть стакана орехов



6
порций



314
ккал



2
часа

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Муку просеять на стол, добавить сахар и нарезанное небольшими кубиками масло; все порубить ножом в мелкую крошку.
- 2** Добавить яйцо, быстро замесить однородное тесто, выложить в форму для выпечки, убрать в холодильник на 40-50 минут.
- 3** Творог, оставшуюся муку и сахарную пудру также порубить в крошку.
- 4** Орехи некрупно порубить.
- 5** Достать из холодильника форму с тестом, наколоть в нескольких местах вилкой, выложить равномерно творожную начинку, сверху разложить ягоды, посыпать орехами.
- 6** Выпекать в разогретой до 200 градусов духовке 25-30 минут.



калорийность указана на 100 г продукта

Немецкий яблочный панкейк

ИНГРЕДИЕНТЫ:

3 яблока
100 г муки
2 яйца
150 г сахара
1 пакетик ванильного сахара
130 мл сливок 10 %
2 ст. л. сливочного масла
корица
сахарная пудра по вкусу
щепотка соли



6 порций



169 ккал



1 час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Яблоки очистить, удалить жесткую сердцевину, нарезать тонкими дольками, посыпать корицей и 2 ст. л. сахара, обжарить на сливочном масле до румяности, переложить в форму для запекания.

2 Яйца взбить со сливками, добавить смешанную с солью и сахаром (включая ванильный) муку, еще раз взбить (до однородности), залить яблоки.

3 Поставить форму в разогретую до 250 градусов духовку, снизить температуру до 220 градусов, выпекать 15 минут. Готовый панкейк перевернуть на



блюдо, дать слегка остыть, посыпать сахарной пудрой, нарезать порционно.

Быстрый ягодный пирог

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г готового слоеного теста
1 яйцо
150-200 г сахара
400 г любых ягод (можно замороженных)
2 ст. л. крахмала



6 порций



233 ккал



40 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Подготовить ягоды: вымыть, обсушить (из косточковых извлечь косточки), припудрить крахмалом, перемешать.

2 Тесто раскатать, выложить в форму для выпечки, лишнее срезать.

3 Выложить ягоды на тесто, присыпать сахаром.

4 Обрезки теста раскатать, нарезать тонкими полосками, выложить на пирог сверху в виде сетки, тщательно закрепить по краям.

5 Яйцо слегка взбить, смазать открытые части пирога.



6 Выпекать в разогретой до 190-200 градусов духовке 25-30 минут (до румяности).



Пирог с тыквой и облепихой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 стакан муки
1 ч. л. разрыхлителя
100 г сахара
1 ст. л. меда
1 яйцо
100 г сливочного масла
200 г мякоти тыквы
150 г облепихи
1 ч. л. крахмала
сахарная пудра по вкусу



6
порций



262
ккал



1
час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Яйцо взбить с 50 г сахара и размягченным маслом, добавить просеянную муку, разрыхлитель, замесить однородное тесто, обернуть пищевой пленкой, убрать в холодильник на 30 минут.
- 2 Облепиху растолочь толкушкой, протереть через сито, смешать с медом.
- 3 Тыкву нарезать небольшими кубиками, посыпать оставшимся сахаром, добавить 50-70 мл воды, варить до готовности (10-15 минут), добавить крахмал, перемешать и снять с огня; дать немного остыть, соединить с облепиховой смесью, перемешать.
- 4 Тесто разделить на две неравных части; большую часть раскатать в круглый тонкий пласт, выложить в форму для выпечки, формируя бортики. На тесто выложить тыквенно-облепиховую начинку, разровнять.
- 5 Оставшееся тесто раскатать, нарезать на одинаковые полоски, выложить поверх начинки в виде решетки, края закрепить.
- 6 Выпекать в разогретой до 200 градусов духовке 25 минут. Готовому пирогу дать остыть и посыпать сахарной пудрой.

калорийность указана на 100 г продукта

Венский пирог с вишней

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г муки
450 г вишни б/к
200 г сливочного масла
(+ 1 ч. л. для смазывания
формы)
4 яйца
180 г сахара
1 пакетик ванильного
сахара
1 ст. л. сахарной пудры
1,5 ч. л. разрыхлителя
2 ст. л. миндальных
лепестков
щепотка соли



8
порций



360
кКал



1 час
10 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Масло взбить с сахаром (включая ванильный) и щепоткой соли до бела.
- 2 Добавить по одному яйца, каждый раз взбивая до однородности.
- 3 В несколько приемов добавить просеянную с разрыхлителем муку.
- 4 В готовое тесто добавить вишню, перемешать.
- 5 Форму для выпечки (лучше разъемную) смазать сливочным маслом, обсыпать мукой (лишнюю муку стряхнуть).
- 6 Выложить тесто в форму для выпечки, разровнять, посыпать миндальными лепестками.



- 7 Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке ~45 минут (готовность проверять деревянной шпажкой или зубочисткой).
- 8 Готовому пирогу дать полностью остыть, посыпать сахарной пудрой.

Заливной пирог со сливами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг слив
230 г муки
2 ч. л. разрыхлителя
200 г сметаны
жирности 10-15%
150 г сливочного масла
(+ 1 ч. л. для смазывания
формы)
3 яйца
110 г сахара
1 пакетик ванильного
сахара
1 ст. л. крахмала



8
порций



317
кКал



1 час
20 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Сливы вымыть, обсушить, разделить пополам, удалить косточки.
- 2 Масло растопить, остудить, смешать со сметаной.
- 3 Яйца взбить с сахаром до бела, ввести в сметанно-масляную смесь, перемешать, добавить просеянную с разрыхлителем муку, перемешать до однородности.
- 4 Сливы выложить в смазанную маслом форму, посыпать ванильным сахаром и крахмалом, залить тестом. Выпекать в разогретой до 180-190 градусов духовке 40-50 минут.



Пирожки из дрожжевого теста с яйцом и луком

ИНГРЕДИЕНТЫ:

3,5 стакана муки
1,2 стакана молока
8 г сухих дрожжей
4 яйца
1 большой пучок зеленого лука
2 ст. л. сметаны
1 ч. л. сахара
растительное масло
молотый черный перец
соль по вкусу



8
порций



244
ккал



3
часа

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Дрожжи и 2 ст. л. муки и сахар развести в половине стакана теплого молока и оставить на 15 минут.
- 2** Добавить 100 мл масла, оставшееся молоко, 1 ч. л. соли, просеянную муку и замесить тесто.
- 3** Накрывать емкость с тестом полотенцем и поставить в теплое место на 1-1,5 часа для расстойки.
- 4** Сделать начинку: 3 яйца сварить вкрутую, остудить, нарезать мелкими кубиками; лук нарезать мелко, посолить, смешать с яйцами и сметаной.
- 5** Поднявшееся тесто обмять и выложить на стол, посыпанный мукой.
- 6** Разделить тесто на одинаковые шарики, каждый из которых раскатать в круг толщиной 0,5-0,7 см.
- 7** В центр круга положить начинку, тщательно защипнуть края пирожка и выложить на устланный бумагой для выпечки противень швом вниз.
- 8** Готовые к выпечке пирожки накрыть полотенцем и дать им расстояться 25-30 минут.
- 9** Оставшееся яйцо слегка взбить, обмазать им пирожки.
- 10** Выпекать пирожки в разогретой до 180 градусов духовке до румяности (20-25 минут).

калорийность указана на 100 г продукта

Круассаны с ягодной начинкой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г готового слоеного теста
4 ст. л. ягодного джема
16 свежих ягод



4 порции



371 ккал



30 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Тесто тонко раскатать в круг (замороженное предварительно разморозить), нарезать 4 раза по диагонали (должно получиться 8 треугольных сегментов).

2 На середину широкой стороны каждого сегмента выложить по 0,5 ст. л. джема и 2 ягоды.

3 Свернуть сегменты от широкой стороны к вершине в плотные рулетики, края смочить водой, закрепить – сдавить пальцами.

4 Выпекать в разогретой до 200 градусов духовке 10-12 минут.



Пирожки печеные с грушами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2,5 стакана кефира
500 г муки
3 яйца
2 ст. л. сметаны
85 г растительного масла
1 ч. л. соды
6 крепких груш
2 ст. л. сахара
щепотка корицы
1 ч. л. соли



8 порций



151 ккал



1 час 30 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 В кефир влить слегка взбитые яйца, соду, соль, сметану, масло и хорошо перемешать.

2 Добавить просеянную муку, замесить тесто, завернуть его в пищевую пленку и убрать в теплое место на 30 минут.

3 Сделать начинку: вырезать сердцевину из груш, нарезать их небольшими кубиками, засыпать сахаром, припустить на малом огне до мягкости; добавить корицу, перемешать, остудить.

4 Тесто разделить на равные куски, раскатать каждый в круг, выложить в середину начинку, тща-



тельно залепить. Пирожки выложить швом вниз на противень, смазать слегка взбитым яйцом.

5 Выпекать в разогретой до 180-190 градусов духовке до румяности (20-30 минут).



НОМЕР БОГАТО ИЛЛЮСТРИРОВАН. ПРЕДСТАВЛЕНЫ ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ!

- ✓ Более 100 проверенных хозяйками рецептов в каждом номере
- ✓ Каждый рецепт имеет информацию о калорийности и количестве персон
- ✓ Советы по выбору и хранению продуктов
- ✓ Интересные истории создания блюд, ставшие легендами кулинарного творчества
- ✓ Варианты меню для праздников
- ✓ Советы по приготовлению блюд для детей

**ЖУРНАЛ В ПРОДАЖЕ С 4 ОКТЯБРЯ. СПРАШИВАЙТЕ
В КИОСКАХ, СУПЕРМАРКЕТАХ И ПОЧТОВЫХ ОТДЕЛЕНИЯХ**

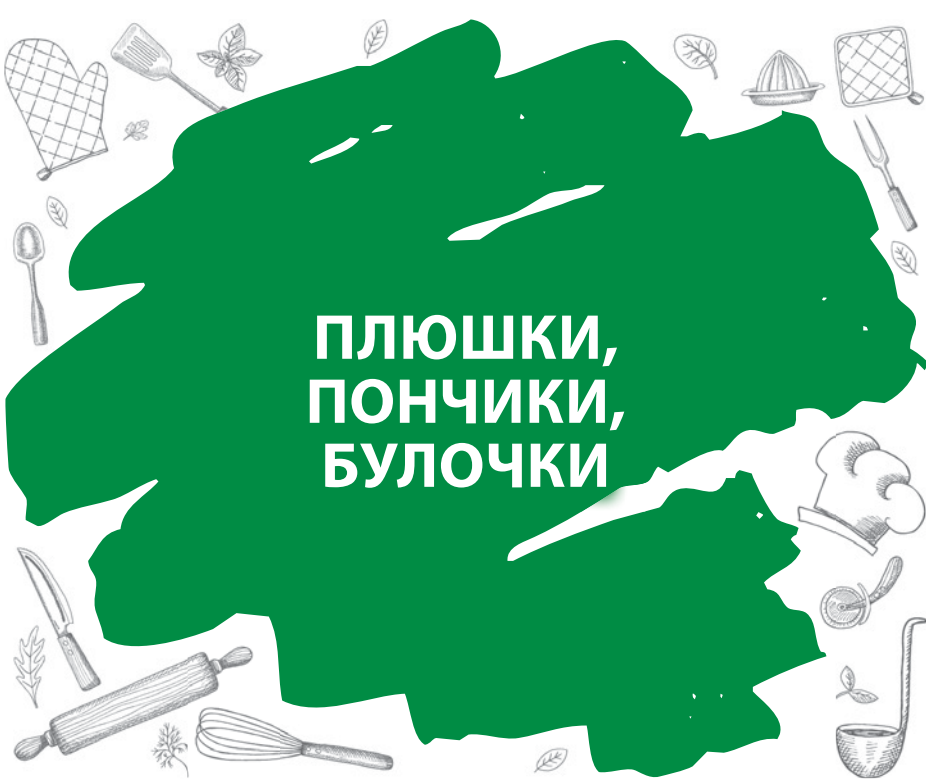
ЗАКАЗЫВАЙТЕ НЕ ВЫХОДЯ ИЗ ДОМА НА САЙТЕ:



WILDBERRIES
wildberries.ru¹

На сайте маркетплейса
наберите в поисковой
строке полное
наименование:
**Журнал Домашний
повар**

¹ 000 «Вайлдберриз». 142181, МО, г. Подольск, д. Коледино, территория Индустриальный парк «Коледино», д. 6, стр. 1. ОГРН 1067746062449



ПЛЮШКИ, ПОНЧИКИ, БУЛОЧКИ

- **Рецепты**
- **Секреты приготовления**
- **Полезные советы**

Мелкая выпечка без начинки – прекрасное дополнение к чаю, завтраку, обеду. Разнообразные булочки, которые могут стать основой вкуснейших сэндвичей, сладкие плюшки, обсыпанные сахарной пудрой пончики – в этом разделе вы найдете подробнейшие рецепты всей этой чудесной, по-настоящему домашней выпечки.



Булочки с изюмом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

750 г + 1 ст. л. муки
 20 г сухих дрожжей
 150 г + 1 ч. л. сливочного
 масла
 4 яйца
 120 г сахара
 пакетик ванильного
 сахара
 200 г изюма
 0,5 ч. л. соли

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Дрожжи и 1 ч. л. сахара развести в 1 стакане теплой воды, оставить на 15-20 минут.
- 2** Аккуратно всыпать 350 г муки, влить 2 стакана теплой воды, тщательно перемешать, поставить в теплое место на 1,5-2 часа.
- 3** 150 г сливочного масла растопить.
- 4** Сахар растворить в 100 мл теплой воды.
- 5** Отделить желтки от белков у 4 яиц, желтки и 1 целое яйцо взбить.
- 6** В глубокую миску высыпать оставшуюся муку, ванильный сахар и соль, перемешать.
- 7** Добавить в мучную смесь взбитые яйца, растопленное масло, сахарный сироп, тщательно перемешать, добавить подошедшую опару, замесить однородное тесто.
- 8** Изюм вымыть, обсушить, обвалять в муке, добавить в тесто, перемешать.
- 9** Формочки для выпечки смазать 1 ч. л. сливочного масла, обсыпать мукой, лишнюю муку стряхнуть.
- 10** Разложить тесто по формочкам (тесто должно занимать не более 1/3 их объема), накрыть теплым полотенцем, поставить в теплое место на 1 час.
- 11** Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке 35-40 минут.



6
порций



292
ккал



3
часа

Булочки с корицей и курагой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

600 г муки
2 яйца
50 г сахара
7 г сухих дрожжей
1,5 стакана молока
80 г сливочного масла
200 г кураги
1 ч. л. молотой корицы
0,5 ч. л. молотого мускатного ореха
1 ч. л. соли



10 порций



339 ккал



3 часа

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Курагу замочить на 10 минут в кипятке, слить воду, обсушить, нарезать мелко.
- 2 Просеянную муку растереть с размягченным сливочным маслом, добавить дрожжи, сахар, соль, специи и сухофрукты.
- 3 Взбить яйца с теплым молоком, добавить к мучной смеси и замесить тесто.
- 4 Готовое тесто скатать в шар, накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 1 час.
- 5 Из подошедшего теста скатать шарики диаметром 5 см, разложить на противне, слегка прижать и сделать сверху острым ножом крестообразные надрезы.



Противень с булочками накрыть полотенцем и оставить на 50 минут.

6 Выпекать булочки в разогретой до 200 градусов духовке 20 минут.

Бантики из слоеного теста

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 упаковка бездрожжевого слоеного теста (500 г)
4-5 ст. л. сахара



4 порции



361 ккал



30 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Тесто раскатать в тонкий пласт, нарезать полосками шириной 2 см, затем каждую полоску нарезать на несколько прямоугольников.
- 2 Каждый прямоугольник свернуть посередине в виде бантика.
- 3 Выложить бантики на устланный бумагой для выпечки противень, обильно посыпать сахаром.
- 4 Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке до золотистого цвета (~ 15 минут).





Плюшки с маком

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г муки
1 стакан молока
80 г сливочного масла
100 г пищевого мака
2 яйца
7 г сухих дрожжей
растительное масло
0,5 ч. л. соли



12
порций



316
ккал



3 часа
20 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Дрожжи, 200 г муки и 80 г сахара развести в теплом (37-38 градусов) молоке, добавить 1 яйцо (комнатной температуры), размягченное сливочное масло, соль; все хорошо перемешать.

2 Всыпать оставшуюся муку (предварительно просеять), замесить однородное тесто, накрыть миску с тестом полотенцем, оставить в теплом месте на 1,5 часа.

3 Тесто выложить на припыленную мукой поверхность, разделить на 12 одинаковых частей.

4 Каждую часть раскатать в круг, смазать растительным маслом, посыпать маком, свернуть в рулет, сложить пополам, сделать надрез и вывернуть (должны получиться заготовки в виде сердечек).

5 Выложить плюшки на противень, накрыть полотенцем, оставить в теплом месте на 15-20 минут для расстойки, смазать взбитым яйцом.

6 Выпекать в разогретой до 220 градусов духовке 13-17 минут (до румяности).



Ирландские медовые колечки с маком

ИНГРЕДИЕНТЫ:

250 г муки
0,5 ч. л. разрыхлителя
2 яйца
70 г меда
1 лимон
100 г размягченного
сливочного масла
1 ст. л. пищевого мака
щепотка соли

4
порции389
кКал1 час
20 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 С лимона снять цедру на мелкой терке.
- 2 Муку просеять с разрыхлителем и щепоткой соли.
- 3 Одно яйцо взбить с маслом, добавить цедру и мед, тщательно перемешать.
- 4 Постепенно ввести в медовую смесь муку, замесить тесто, убрать на 30 минут в холодильник.
- 5 Отрывая от теста кусочки, раскатывать их в жгутики и скреплять концы, чтобы получились колечки.
- 6 Колечки выложить на выстланный бумагой для выпечки противень, смазать яичным желтком, посыпать маком.



- 7 Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке 20-25 минут.

Пончики ванильные

ИНГРЕДИЕНТЫ:

550 г муки
1 яйцо
1 ч. л. сухих дрожжей
50 г сахара
пакетик ванильного
сахара
1 л + 1 ст. л. растительного
масла (для фритюра)
5 г соли
сахарная пудра по вкусу

8
порций371
кКал4
часа

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Дрожжи и сахар развести в 300 мл теплой воды, оставить на 10 минут.
- 2 Добавить просеянную муку, яйцо, ванильный сахар, 1 ст. л. растительного масла, замесить однородное тесто, затянуть посуду с тестом пищевой пленкой, оставить в теплом месте для расстойки на 2-3 часа, после чего слегка обмять и дать подойти еще раз.
- 3 Подошедшее 2 раза тесто раскатать, вырезать пончики с помощью двух форм разного диаметра.
- 4 Жарить пончики в хорошо разогретом масле с двух сторон до румяности.



- 5 Готовые пончики посыпать сахарной пудрой.

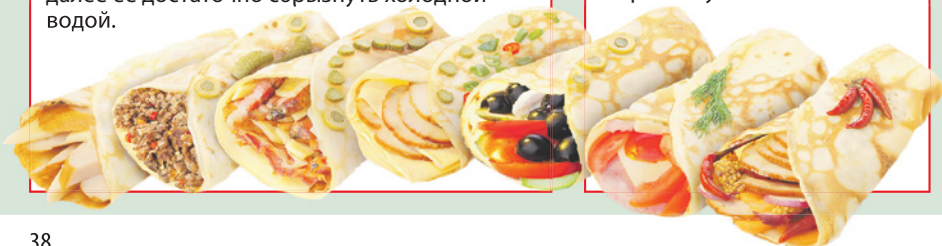
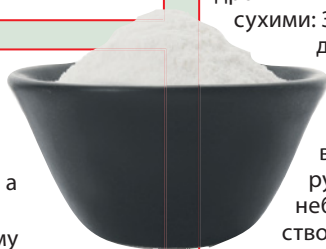
О муке

- Просейте муку перед тем, как добавить ее в будущее тесто. Эта несложная операция не только освободит ее от комочков и примесей, но и насытит воздухом, придающим тесту пышность.
- Просеивать муку можно через обыкновенное сито, но удобнее делать это через специальную кружку-сито. Возле ее дна расположены лопасти, которые приводят в движение легким нажатием рычага, расположенного в ручке. В результате мука просеивается ровно в ту емкость, куда требуется, не засыпая половину стола и не требуя лишних движений. Часто на таких кружках есть также мерные насечки.



О формах для выпечки

- Форму с пирогом лучше ставить не на холодный противень, а на нагретый в духовке.
- Перед тем, как поставить форму или противень в духовку, дождитесь нужной температуры и подождите еще 10-15 минут, чтобы жар равномерно распределился по духовке.
- Силиконовую форму для выпечки смазывать маслом нужно только в первый раз, далее ее достаточно сбрызнуть холодной водой.



Об ингредиентах

- Сливочное масло для выпечки должно быть не менее 82,5 % жирности.
- Все ингредиенты для кексов и куличей должны быть комнатной температуры, поэтому яйца, масло, молоко (сливки, кефир и т.д.) нужно достать из холодильника как минимум за час до выпечки.



- Свежие прессованные дрожжи можно заменить сухими: 3 грамма свежих дрожжей эквивалентны 1 грамму сухих.
- Если дрожжевое тесто липнет к рукам, смажьте их небольшим количеством растительного масла или посыпьте мукой.
- Если в рецепте указано холодное масло, перед приготовлением лучше поместить его на 15-25 минут в морозилку.



О тесте и выпечке

- Чтобы тесто не прилипало к скалке, можно раскатывать его, поместив между двумя слоями полиэтиленовой пленки. Раскатанное таким образом тесто проще переместить в форму или на противень, для чего нужно снять верхний слой пленки, выложить тесто и снять оставшуюся пленку.
- Если пирог в духовке слишком быстро румянится и может

подгореть, но еще не готов, накройте его смоченной в воде чистой бумагой.

- При выпечке бисквитного теста нельзя открывать дверцу духовки, так как корж может опасть.
- Готовность кексов и бисквитного коржа определяют с помощью деревянной палочки (зубочистки): ею протыкают кекс или корж в середине и сразу вынимают. Если палочка осталась сухой, корж готов.
- Прямоугольные или квадратные заготовки

для печений из теста легко сделать ножом для пиццы.

- Чтобы ровно разрезать холодную выпечку, нагрейте нож под струей горячей воды. Для теплой или горячей выпечки – например, пирогов – нож лучше охладить, поместив его на несколько минут в морозилку.
- Перед тем как убрать выпечку в холодильник или сложить печенье в пластиковый контейнер, необходимо дать им полностью остыть.

О пекарской бумаге

- Бумагу для выпечки можно использовать повторно, если она не подгорела и не впитала неприятный запах.
- Для выпечки печенья используйте только холодные листы пекарской

бумаги или пергамента, так как на горячей бумаге тесто может начать расползаться. Если хотите использовать бумагу повторно, сначала дайте ей полностью остыть или остудите принудительно под струей холодной воды.



Крендель

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г муки
15 г свежих дрожжей
50 г сливочного масла
2 яйца
2 ст. л. сахара
0,5 ч. л. молотого
кардамона
0,5 ч. л. молотой корицы
140 мл сливок 10 %
пакетик ванильного
сахара
сахарная пудра по вкусу
щепотка соли

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Подготовить опару: сливки подогреть до 35 градусов, добавить дрожжи и сахар, перемешать, всыпать 150 г муки, еще раз перемешать, оставить в теплом месте на 30 минут.
- 2 В подошедшую опару добавить размягченное масло, соль, 1 яйцо, ванильный сахар, корицу и кардамон, всыпать оставшуюся муку, замесить достаточно крутое однородное тесто, скатать в шар, оставить в теплом месте для расстойки на 2 часа.
- 3 Тесто разделить на одинаковые кусочки (~100 г), скатать в шарики, оставить на 15-20 минут, после чего скатать в жгуты, сформировать крендели, выложить на противень, устланный бумагой для выпечки, накрыть чистым полотенцем, оставить на 1,5 часа в теплом месте.
- 4 Выпекать в разогретой до 200 градусов духовке 15-20 минут; дать немного остыть, посыпать сахарной пудрой.



калорийность указана на 100 г продукта



6
порций



543
ккал



4
часа

Булочки с корицей

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г муки
10 г сухих дрожжей
200 г сливочного масла
200 мл молока
150 г сахара
2 ч. л. ванильного сахара
1,5 ст. л. корицы
щепотка соли



12
порций



258
ккал



2
часа

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 150 г масла растопить, смешать с теплым молоком, добавить 100 г сахара, перемешать; добавить частями муку, смешанную с дрожжами и солью, замесить однородное тесто, оставить в теплом месте для расстаивания на 1 час.
2 Подошедшее тесто раскатать в тонкий пласт, смазать оставшимся растопленным маслом, посыпать оставшимся сахаром, смешанным с ванильным сахаром и корицей, скатать тесто в рулет, разрезать поперек на 12 частей, выложить на противень, выстланный бумагой для



выпечки, накрыть чистым полотенцем, оставить на 20 минут для расстойки.

3 Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке 15-20 минут.

Картофельные булочки с кунжутом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

250 г картофеля
360 г муки
30 г сливочного масла
0,5 ст. л. сахара
10 г свежих дрожжей
2 яйца
кунжут
соль по вкусу



8
порций



238
ккал



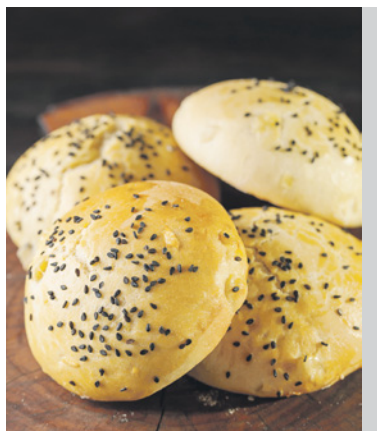
2 часа
40 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Картофель нарезать кубиками, сварить до готовности в небольшом количестве подсоленной воды; 60 мл отвара сохранить, остальной слить; картофель размять в пюре.

2 Дрожжи размешать в теплом отваре, добавить муку, 1 яйцо, размягченное масло, картофельное пюре, муку, соль и сахар; замесить тесто (вымешивать не менее 8 минут), оставить в теплом месте на 1 час.

3 Разделить тесто на 8 кусочков, сформировать каждый в круглую булочку, выложить на противень, оставить на 1 час; смазать



слегка взбитым яйцом, посыпать кунжутом.

4 Выпекать в разогретой до 200 градусов духовке 15-20 минут.

ДОМАШНИЙ ПОВАР^{сг}

КУХНИ НАРОДОВ МИРА

Горячие блюда со всего света



Реклама. 12+

НОМЕР БОГАТО ИЛЛЮСТРИРОВАН. ПРЕДСТАВЛЕНЫ ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ!

- ✔ Более 100 рецептов самых популярных национальных блюд в каждом номере
- ✔ Каждый рецепт имеет информацию о калорийности и количестве порцион
- ✔ Рассказы о том, как эти блюда появились и какими стали в наши дни
- ✔ Советы по приготовлению
- ✔ Секреты национальных приправ
- ✔ Подробности выбора посуды для приготовления и подачи национальных блюд

**ЖУРНАЛ УЖЕ В ПРОДАЖЕ. СПРАШИВАЙТЕ В КИОСКАХ,
СУПЕРМАРКЕТАХ И ПОЧТОВЫХ ОТДЕЛЕНИЯХ**

ЗАКАЗЫВАЙТЕ НЕ ВЫХОДЯ ИЗ ДОМА НА САЙТЕ:



WILDBERRIES
wildberries.ru¹

На сайте маркетплейса
наберите в поисковой
строке полное
наименование:
**Журнал Домашний
повар**

¹ ООО «Вайлдбери». 142181, МО, г. Подольск, д. Коледино, территория Индустриальный парк «Коледино», д. 6, стр. 1. ОГРН 1067746062449

A large, irregular blue shape serves as a background for the title. It is surrounded by various line-art illustrations of baking-related items: a checkered oven mitt, a spatula, a sprig of basil, a single leaf, a citrus squeezer, a checkered strainer, a fork, a spoon, a knife, a rolling pin, a whisk, a small bowl, a sprig of herbs, and a small cup. The title text is centered within the blue shape.

КЕКСЫ, МАФФИНЫ, КУЛИЧИ

- **Рецепты**
- **Секреты приготовления**
- **Полезные советы**

Кекс – самое простое кондитерское изделие, проще только некоторые виды печенья. Если вы все еще опасаетесь пробовать себя в роли кондитера, начинайте с кекса, и у вас обязательно все получится. Особенно если точно следовать рецептам, которые мы собрали для вас в этом разделе.



Морковные кексы с имбирем и орехами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

4 моркови
0,5 стакана дробленых орехов
220 г муки
1,5 ч. л. разрыхлителя
0,5 ч. л. соды
3 яйца
1 стакан сахара
пакетик ванильного сахара
1 ст. л. сахарной пудры
160 мл растительного масла
1 лимон
0,5 ч. л. молотого имбиря
0,5 ч. л. соли


10
порций


243
ккал


50
минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 С лимона снять цедру на мелкой терке (понадобится 2 ч. л.).
- 2 Морковь натереть на крупной терке, сок отжать.
- 3 Муку смешать с разрыхлителем, солью, содой и имбирем.
- 4 Миксером хорошо взбить яйца, масло и сахар (включая ванильный), добавить морковь и цедру, взбить еще раз.
- 5 Добавляя по частям мучную смесь в яичную, замесить однородное тесто; добавить орехи, хорошо перемешать.
- 6 Разложить тесто по формочкам, заполняя их не более чем на 2/3.
- 7 Выпекать в разогретой до 190 градусов духовке 20-25 минут.
- 8 Готовым кексам дать полностью остыть в форме, перед подачей посыпать сахарной пудрой.



калорийность указана на 100 г продукта

Клубничный кекс

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г муки
1 ч. л. разрыхлителя
3 яйца
100 мл молока
100 мл растительного масла
130 г сахара
пакетик ванильного сахара
200 г клубники
щепотка соли



6 порций



261 кКал



1 час
20 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Яйца взбить с сахаром и солью, добавить масло и молоко, взбить еще раз.
- 2 Муку просеять с разрыхлителем, добавить к жидкой смеси, перемешать до однородности.
- 3 Аккуратно вмешать в тесто ягоды (крупные разрезать пополам), выложить тесто в форму для выпечки.
- 4 Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке 40-50 минут (готовность проверять деревянной шпажкой или зубочисткой).



Постный свекольный кекс

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 крупная вареная (или запеченная) свекла
150 г муки
1 ч. л. разрыхлителя
80 г сахара
пакетик ванильного сахара
60 г орехов
60 г изюма
1 ст. л. какао-порошка
4 ст. л. растительного масла
щепотка соли



6 порций



127 кКал



1 час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Свеклу очистить, натереть на самой мелкой терке.
- 2 Орехи подсушить на сухой сковороде, остудить, измельчить.
- 3 В свекольное пюре влить растительное масло и ~80 мл воды, перемешать.
- 4 Смешать сахар (включая ванильный), муку, разрыхлитель, какао.
- 5 Соединить свекольную и мучную смеси, перемешать, добавить орехи и изюм, еще раз перемешать, выложить в форму.
- 6 Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке 30-40 минут (готовность проверять деревянной палочкой или зубочисткой).





Тыквенный кекс с изюмом и корицей

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г мякоти тыквы
300 г муки
3 яйца
170 г сахара
200 мл растительного масла
2 ч. л. разрыхлителя теста
1 ч. л. корицы
80 г изюма
щепотка соли



6 порций



284 ккал



1 час
20 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Тыкву натереть на терке, посыпать корицей, перемешать.
- 2** Отделить белки от желтков.
- 3** В глубокой миске взбить желтки с сахаром и растительным маслом.
- 4** Добавить просеянную с разрыхлителем муку, взбить все вместе.
- 5** Добавить тыкву и изюм, перемешать.
- 6** Белки взбить со щепоткой соли, аккуратно ввести в тесто.
- 7** Выложить тесто в смазанную маслом форму для запекания.
- 8** Запекать в разогретой до 180 градусов духовке 40-45 минут, готовность проверять деревянной палочкой.



калорийность указана на 100 г продукта

Бельгийские тыквенные мафины

ИНГРЕДИЕНТЫ:

100 г мякоти тыквы
1 яйцо
100 г сметаны 15 %
140 г муки
1 ч. л. разрыхлителя
70 г сахара
30 г очищенных
тыквенных семечек
30 г кураги
50 мл растительного
масла



8
порций



138
ккал



1
час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Тыкву натереть на мелкой терке, курагу нарезать.
- 2 Яйцо слегка взбить, добавить сметану и растительное масло, перемешать до однородности.
- 3 Влить полученную смесь в муку с разрыхлителем, перемешать.
- 4 Добавить тыкву, семечки и курагу, перемешать.
- 5 Разложить тесто по смазанному маслом формочкам, заполняя их не более чем на 2/3.
- 6 Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке



20-30 минут (в зависимости от размера формочек).

Закусочные творожные мафины

ИНГРЕДИЕНТЫ:

3 ст. л. муки
300 г творога
2 яйца
2 ст. л. тертого сыра
пучок шпината
1 ст. л. кедровых орехов
2 ст. л. растительного
масла
молотый черный перец
по вкусу
соль по вкусу



8
порций



246
ккал



40
минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Шпинат обдать кипятком, обсушить, нарезать.
- 2 Яйца слегка взбить (до однородности), добавить растительное масло и сыр, еще раз взбить, посолить, поперчить, перемешать.
- 3 Добавить в яичную массу просеянную муку, тщательно перемешать.
- 4 Творог протереть сквозь сито, добавить в тесто, перемешать.
- 5 Добавить шпинат и орехи, хорошо перемешать.
- 6 Распределить тесто по формочкам для кексов, заполняя их не более чем на 2/3.
- 7 Выпекать в разогретой до 180-190 градусов духовке 20-25 минут.



Итальянский рождественский кекс

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г + 1 ч. л. муки
1 ч. л. разрыхлителя
0,5 ч. л. соды
2 ч. л. сливочного масла
100 г сахара
150 г меда
100 г шоколада
100 г изюма
100 г орехов
50 г цитрусовых цукатов
2 ч. л. аниса
2 ч. л. сахарной пудры
щепотка соли



12
порций



307
ккал



1 час
30 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Орехи подсушить на сухой сковороде, остудить, нарубить крупно.
- 2 Изюм ошпарить кипятком, обсушить, цукаты нарезать кусочками, равными по величине изюму, анис растолочь, шоколад мелко порубить.
- 3 Мед слегка подогреть, добавить анис и сахар, перемешать.
- 4 В медовую смесь добавить соду и соль, влить 300 мл кипятка, размешать до однородности.
- 5 В полученную смесь добавить понемногу просеянную с разрыхлителем муку, постоянно перемешивая, чтобы не образовывались комочки.
- 6 В полученное тесто добавить орехи, изюм, цукаты и шоколад, тщательно вымесить.
- 7 Форму для выпечки смазать маслом и присыпать мукой, выложить тесто.
- 8 Выпекать в разогретой до 170 градусов духовке 40-45 минут, готовность проверять деревянной палочкой (или зубочисткой).
- 9 Готовый кекс извлечь из формы, дать ему полностью остыть, присыпать сахарной пудрой.



Низкокалорийный кулич с цукатами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г муки
2 яйца
2 стакана обезжиренного молока
80 г маргарина
10 г растительного масла
180 г сахара
пакетик разрыхлителя
150 г мелких цукатов
щепотка соли



4 порции



258 ккал



1 час 30 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Отделить белки от желтков, желтки растереть с сахаром до бела.
- 2 Маргарин растопить в микроволновке (или на водяной бане), остудить и добавить желтково-сахарную смесь, хорошо перемешать.
- 3 Полученную массу добавить в просеянную муку, туда же положить цукаты, всыпать разрыхлитель, замесить тесто.
- 4 Белки взбить со щепоткой соли до увеличения объема в три раза и аккуратно ввести в тесто, перемешивая снизу вверх.
- 5 Разложить тесто по смазанному растительным маслом и присыпанному мукой формам, выпекать в разогретой до 180 градусов духовке 40-50 минут.



- 6 Готовые куличи остудить, вынуть из форм, посыпать сахарной пудрой или покрыть глазурью.

Быстрые шоколадно-ванильные кексы

ИНГРЕДИЕНТЫ:

8 ст. л. муки
7 ст. л. сахара
1 ст. л. ванильного сахара
2 яйца
5 ст. л. какао-порошка
0,5 ч. л. разрыхлителя
2 ст. л. растительного масла (без запаха)
щепотка соли



4 порции



356 ккал



10 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Все ингредиенты соединить в одной миске, перемешать до однородности.
- 2 Разложить тесто по 4 чашкам объемом не менее 150 мл.
- 3 Готовить в микроволновке на максимальной мощности 2-3 минуты.





**ЖУРНАЛЫ
В ПРОДАЖЕ
С 20 СЕНТЯБРЯ.
СПРАШИВАЙТЕ
В КИОСКАХ,
СУПЕРМАРКЕТАХ
И ПОЧТОВЫХ
ОТДЕЛЕНИЯХ**

Реклама

ЗАКАЗЫВАЙТЕ НЕ ВЫХОДЯ ИЗ ДОМА НА САЙТАХ:



OZON
ozon.ru¹



WILDBERRIES
wildberries.ru²

На сайте
маркетплейса
наберите
в поисковой строке
по наиболее нахождению:
Сканворды КАРДОС

¹ ООО «Интернет решения». 123112, г. Москва, Пресненская наб., д. 10, эт. 41, пом. I, комн. 6. ОГРН 1027739244741.

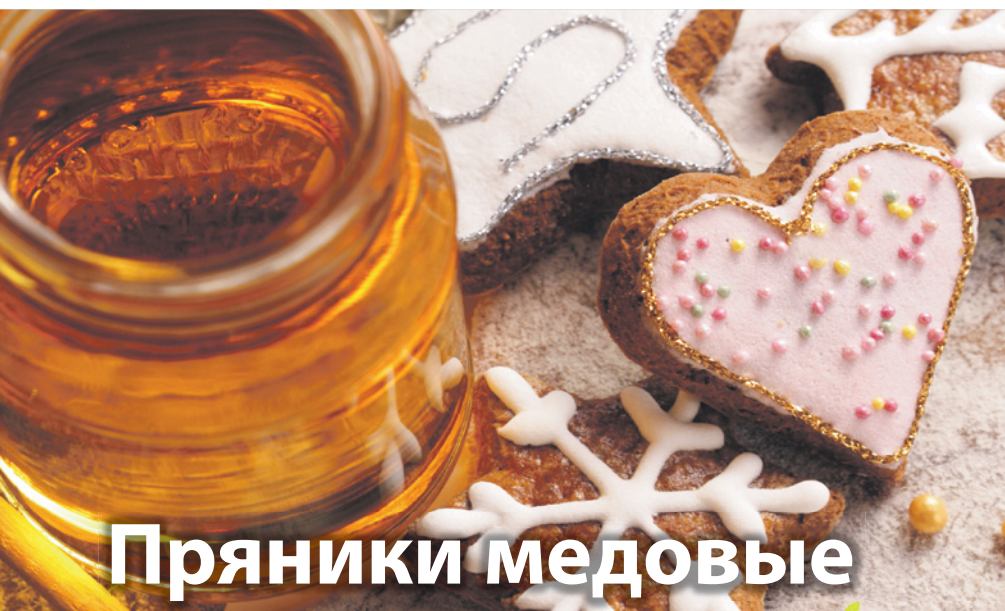
² ООО «Вайлдбери». 142181, МО, г. Подольск, д. Коледино, территория Индустриальный парк «Коледино», д. 6, стр. 1. ОГРН 1067746062499

**ПЕЧЕНЬЕ,
ПРЯНИКИ**

- **Рецепты**
- **Секреты приготовления**
- **Полезные советы**

Печенье и пряники – выпечка «долгоиграющая», которая может храниться не один день. Нарядные пряники или печенье красивой формы можно дарить гостям, оформив в виде милых презентов, повесить на новогоднюю елочку или просто грызть за вечерним чаем.

Привлекайте к изготовлению детей – юные кулинары с удовольствием помогут вам вырезать печенья из теста специальными формочками или простым стаканом.



Пряники медовые

ИНГРЕДИЕНТЫ:

600 г муки 1-го сорта
1 ч. л. разрыхлителя
250 г меда
400 г сахара
60 г сливочного масла
4 ч. л. лимонного сока
специи (корица, молотая
гвоздика) по вкусу
щепотка соли



10
порций



353
ккал



1
час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Довести до кипения 130 мл чистой воды, добавить мед и 150 г сахара, прогреть до полного его растворения, добавить щепотку соли и масло, перемешать, снять с огня, дать немного остыть (до 80-85 градусов).
- 2 Муку с разрыхлителем и специями просеять в глубокую миску, добавить медовую «заварку» и 2 ч. л. лимонного сока; замесить однородное вязкое тесто, скатать в шар, обернуть пищевой пленкой, убрать в холодильник как минимум на трое суток.
- 3 Раскатать тесто в пласт толщиной 12 мм, вырезать небольшие круглые пряники (диаметром 5-6 см), выложить на противень.
- 4 Выпекать в разогретой до 220 градусов духовке 8-12 минут.
- 5 Сварить сироп для глазури: довести до кипения 100 мл воды, всыпать оставшийся сахар, размешать до его полного растворения, варить 3-5 минут, в самом конце влить оставшийся лимонный сок.
- 6 Готовые пряники покрыть со всех сторон глазурью; выложить на решетку до полного остывания и застывания глазури.



Пряники Отлущенцы

ИНГРЕДИЕНТЫ:

150 г сухарей
(пшеничных или ржаных)

30 г + 2 ч. л. пшеничной
муки

120 г орехов

75 г меда

35 г сушеной малины

30 г тыквенных или
подсолнечных семечек



4
порции



457
кКал



1 час
20 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Орехи и сушеные ягоды измельчить в порошок с помощью блендера, сухари растолочь в мелкую крошку.

2 Смешать муку (30 г), сухари, орехово-ягодную смесь.

3 Растопить мед, добавить семечки и мучную смесь, тщательно перемешать, немного подержать на небольшом огне (4-5 минут, до загустения), дать остыть, скатать в шар.

4 Стол припорошить мукой (2 ч. л.), полученное тесто раскатать в тонкий (5-7 мм) пласт, вырезать с помощью формочек (или стакана) круглые пряники



ки диаметром 7-8 см, выложить на застеленный бумагой для выпечки противень.

5 Выпекать в разогретой до 90 градусов духовке 20-30 минут.

Постное ванильное печенье

ИНГРЕДИЕНТЫ:

350 г муки

150 г крахмала

1 ч. л. разрыхлителя

180 г сахара

пакетик ванильного
сахара

150 мл растительного
масла (без запаха)

щепотка соли



6
порций



268
кКал



30
минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Муку просеять, соединить с крахмалом и разрыхлителем.

2 Сахар (включая ванильный) растворить в 150 мл воды.

3 В мучную смесь влить масло и воду с растворенным сахаром, замесить однородное тесто.

4 Раскатать тесто в тонкий (3 мм) пласт, вырезать формочками различные фигурки, выложить их на противень, устланный бумагой для выпечки.

5 Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке 12-15 минут.





Итальянское постное печенье Кавалуччи

ИНГРЕДИЕНТЫ:

150 г муки
150 г сахара
100 г грецких орехов
50 г миндаля
25 г цитрусовых цукатов
0,5 ч. л. семян аниса
0,5 ч. л. молотой корицы
щепотка молотого кориандра
щепотка соды



6
порций



371
ккал



1 час
30 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Орехи не крупно порубить, цукаты мелко нарезать.
- 2 В ковшике нагреть 35-40 мл воды, растворить сахар, снять с огня, добавить цукаты, орехи и анис, хорошо перемешать.
- 3 Муку с корицей и кориандром просеять на стол горкой, в центре сделать углубление.
- 4 Постепенно вливая сироп в углубление в муке и подмешивая ее с краев, замесить однородное тесто, оставить при комнатной температуре на 30 минут.
- 5 Разделить тесто на несколько равных кусочков, каждый из которых оформить в овал и выложить на устланную бумагой для выпечки противень.
- 6 Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке 30 минут.



калорийность указана на 100 г продукта

Шведское печенье мечты (Дреммар)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

150 г муки
75 г размягченного сливочного масла
75 мл растительного масла
225 г сахара
1 кофейная ложка ванильного сахара
0,5 ч. л. разрыхлителя



4 порции



436 ккал



50 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Сливочное масло взбить с сахаром добела, добавить растительное масло, перемешать.
- 2 Смешать все оставшиеся ингредиенты, соединить с масляной смесью, замесить однородное тесто.
- 3 Отщипывать от теста небольшие кусочки, скатывать в шарики, выкладывать на противень, устланный бумагой для выпечки.
- 4 Выпекать в разогретой до 150 градусов духовке 18-20 минут; дать полностью остыть на решетке.



Австралийское печенье Анзак

ИНГРЕДИЕНТЫ:

150 г овсяных хлопьев
200 г муки
2 ст. л. меда
200 г сахара
200 г сливочного масла
150 г кокосовой стружки
2 ч. л. пищевой соды



8 порций



450 ккал



30 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Масло растопить с медом, перемешать до однородности.
- 2 Растворить соду в 4 ст. л. кипятка, влить в масляный сироп, перемешать.
- 3 Отдельно в большой миске смешать муку, овсяные хлопья, кокосовую стружку и сахар, влить масляную смесь, замесить однородное тесто.
- 4 Выкладывать тесто на устланный бумагой для выпечки противень десертной ложкой, оставляя между печеньями расстояние.
- 5 Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке до золотистого цвета (8-10 минут); дать полностью остыть на решетке.





Молдавское печенье Семилунэ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

320 г муки
10 яиц
1 лимон
210 г джема
100 г сахара
250 г сахарной пудры



4
порции



341
ккал



1 час
30 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Яйца сварить вкрутую, остудить, отделить желтки и протереть их сквозь сито.
- 2 С лимона снять на мелкой терке цедру, выжать сок.
- 3 Добавить к желткам сахарную пудру, хорошо растереть, влить растопленное масло и лимонный сок (оставить 2 ч. л. для глазури), перемешать, добавить муку, замесить однородное тесто.
- 4 Тесто раскатать в тонкий (3 мм) пласт, вырезать круги, каждый из которых разрезать пополам.
- 5 Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке ~30 минут.
- 6 Из сахара, оставшегося лимонного сока и лимонной цедры сварить глазурь.
- 7 Готовое печенье промазать джемом и слепить по два, сверху покрыть глазурью.



калорийность указана на 100 г продукта

Печенье из йогурта

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г муки
0,5 ч. л. разрыхлителя
120 мл густого йогурта
50 г размягченного сливочного масла
50 г сахара
1 ч. л. ванильного сахара
щепотка соли



6
порций



357
кКал



1 час
20 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Масло взбить с сахаром (включая ванильный), йогуртом и солью до однородности.

2 Добавить муку, замесить однородное тесто, затянуть емкость с тестом пищевой пленкой, убрать в холодильник на 20-30 минут.

3 Раскатать тесто в пласт толщиной 5-7 мм, вырезать формочками разные фигурки (или просто нарезать полосками или ромбиками).

4 Выложить заготовки на противень, устланный бумагой для выпечки.



5 Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке до золотистого цвета (15-20 минут).

Печенье Сникердудл

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 стакан муки
120 г размягченного сливочного масла
1 яйцо
100 г + 2 ст. л. сахара
1 ч. л. разрыхлителя
1 ч. л. корицы
щепотка соли



6
порций



450
кКал



1
час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Масло взбить с сахаром (100 г), добавить яйцо, взбить еще раз.

2 Отдельно смешать просеянную муку, разрыхлитель и соль, соединить с масляной смесью, перемешать до однородности, убрать в холодильник на 20 минут.

3 В небольшой емкости смешать оставшийся сахар и корицу.

4 Отщипывать от теста небольшие кусочки, скатывать в шарики, обваливать в коричневой обсыпке, выкладывать на противень, устланный бумагой для выпечки.



5 Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке 10-15 минут.



Французское печенье Бретон

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 стакан муки
0,5 стакана сахара
100 г размягченного
сливочного масла
3 яйца
1 ст. л. молока



4
порции



408
ккал



40
минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Отделить желтки от белков (белки не понадобятся).
- 2 Масло взбить с сахаром в белую пену; не прекращая взбивать, добавить 2 желтка.
- 3 Всыпать в масляную смесь просеянную муку, замесить однородное тесто.
- 4 Отщипывать от теста небольшие кусочки, раскатывать в тонкие пластинки произвольной формы, выкладывать на противень, устланный бумагой для выпечки.
- 5 Оставшийся желток смешать с молоком, густо смазать поверхность печений.
- 6 С помощью зубочистки нарисовать на желтково-молочной глазури красивые узоры.
- 7 Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке 10-15 минут.



калорийность указана на 100 г продукта

Португальские сахарные палочки

ИНГРЕДИЕНТЫ:

170 г муки
100 г размягченного
сливочного масла
5 ст. л. сахара
1 яйцо

4
порции457
ккал30
минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Отделить желток от белка (белок не понадобится).

2 4 ст. л. сахара соединить с маслом и желтком, хорошо растереть (вилкой или руками).

3 Добавить муку, замесить однородное тесто.

4 Отщипывать от теста кусочки и скатывать их в длинные «колбаски» (можно разной длины).

5 Обвалять заготовки в сахаре и выложить на противень, устланный бумагой для выпечки.

6 Выпекать в разогретой до 200 градусов духовке 10-15 минут (зависит от толщины заготовок).



Венское шоколадное сабле

ИНГРЕДИЕНТЫ:

130 г муки
50 г сахарной пудры
15 г какао-порошка
1 яйцо
125 г сливочного масла
щепотка соли

4
порции465
ккал40
минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Отделить белок от желтка (желток не понадобится).

2 Масло взбить с сахарной пудрой до пышной пены, добавить просеянную с какао-порошком муку, перемешать до однородности.

3 Белок взбить со щепоткой соли до твердых пиков, аккуратно ввести в тесто.

4 Выложить тесто в кондитерский мешок, отсадить на выстланный бумагой для выпечки противень.

5 Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке 10-12 минут, дать остыть на решетке (10-15 минут).





Печенье с цукатами и глазурью

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста:

200 г муки
120 г сливочного масла
80 г сахара
1 желток
50 г цукатов

1 ч. л. цедры лимона

Для айсинга:

100 г сахарной пудры
1,5 ст. л. лимонного сока
1 белок
пищевой краситель

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Масло взбить с сахаром. Оставить немного масла для смазки противня. Добавить желток и цедру. Взбить до однородности.
- 2 Разбить цукаты в блендере. Размешать с получившейся массой.
- 3 Просеять муку. Добавлять постепенно, замешивая тесто.
- 4 Посыпать стол мукой, аккуратно раскатать тесто толщиной не менее 0,5 см. Вырезать печенье с помощью формочек.
- 5 Разогреть духовку до 200 градусов. Выпекать на смазанном маслом противне или на пекарской бумаге 15 минут.
- 6 Приготовить айсинг. Белок охладить, взбить, добавляя сахарную пудру, а затем сок лимона. В конце смешивания добавить каплю пищевого красителя.
- 7 Украсить печенье айсингом, выложив его в конвертик. Высыхает айсинг через 3 часа.

СОВЕТ

- **Важно!** Тесто получается ломкое, поэтому его толщину не стоит делать меньше 0,5 см. Старайтесь, чтобы у формочек было немного острых углов.



25
порций



395
ккал



3 часа
30 минут



ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

- **Рецепты**
- **Секреты приготовления**
- **Полезные советы**

Домашний хлеб – ароматный, пышный, ничем не напоминающий скучные магазинные батоны и буханки – не заменит ничто. Один раз попробовав только что вынутый из духовки горячий хлебушек, уже никогда не захочется от него отказаться.

Смело добавляйте в тесто для домашнего хлеба любимые специи, ароматные травы, орехи, семечки, сухофрукты – все самое любимое и вкусное.



Луковый хлеб

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 стакана пшеничной муки
1 стакан ржаной муки
20 г свежих дрожжей
1 стакан молока
1 ст. л. сахара
2 ст. л. сметаны
3 луковицы
1 яйцо
растительное масло
1 ч. л. соли



12
порций



257
ккал



3
часа

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Сделать опару: дрожжи развести в теплом молоке, добавить сахар, размешать до полного растворения, всыпать 1 ст. л. муки и соль, перемешать; оставить в теплом месте на 20 минут.

2 Лук нарезать небольшими кубиками, обжарить на растительном масле до золотистого цвета, дать слегка остыть.

3 В подошедшую опару добавить теплый лук, сметану, яйцо, 30 мл растительного масла, перемешать; понемногу всыпать просеянную муку, замесить однородное мягкое тесто, сбрызнуть растительным маслом, оставить в теплом месте на 30 минут; подошедшее тесто обмять, оставить еще на 20 минут, еще раз обмять, скатать в шар, выложить на противень, накрыть полотенцем, дать расстояться еще 15-20 минут.

4 Сбрызнуть тесто растительным маслом, сверху сделать 3 надреза очень острым ножом.

5 Выпекать в разогретой до 200 градусов духовке 30 минут, готовый хлеб извлечь из духовки, накрыть полотенцем, дать «отдохнуть» 50-60 минут.



калорийность указана на 100 г продукта

Шведский ночной хлеб

ИНГРЕДИЕНТЫ:

250 г пшеничной
муки
10 г свежих (или 5 г сухих)
дрожжей
2 ч. л. сахара
3 ст. л. семян льна
3 ст. л. кунжута
растительное масло
для смазывания формы
1 ч. л. соли



4
порции



297
кКал



1
час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Дрожжи развести в 250 мл теплой воды, добавить остальные ингредиенты, всыпать просеянную муку, перемешать.

2 Форму для выпечки смазать маслом, выложить полученную смесь, затянуть форму пищевой пленкой, смазанной маслом, поставить в холодильник на ночь.

3 Утром поставить форму в холодную духовку, включить нагрев, довести до 220 градусов, а затем выпекать до готовности (40-45 минут).



Шоколадно-медовый хлеб

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 стакан пшеничной муки
0,5 стакана ржаной муки
20 г сухих дрожжей
200 г меда
1 яйцо
50 г сахара
100 мл молока
1,5 ст. л. какао-порошка
3 ст. л. сливочного масла
щепотка соли



6
порций



386
кКал



1 час
10 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Муку просеять, смешать с какао и дрожжами.

2 Яйцо растереть с сахаром до бела, влить теплое молоко и слегка подогретый мед, тщательно перемешать.

3 В яично-молочную смесь всыпать мучную, замесить однородное тесто, оставить в теплом месте на 1 час, после чего переложить в форму для выпечки.

4 Выпекать в разогретой до 170 градусов духовке 45-50 минут; готовый хлеб извлечь из формы и дать полностью остыть на решетке.





Томатный хлеб

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г муки
60 г томатной пасты
1 ст. л. растительного масла
0,5 ч. л. сухих дрожжей
2 ч. л. сахара
1 ч. л. (с горкой) соли
сушеный чеснок по вкусу
специи по вкусу



6
порций



284
ккал



3
часа

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Смешать все ингредиенты, влить 300 мл воды, замесить однородное эластичное тесто (не менее 10 минут), положить в миску, затянуть пищевой пленкой, поставить в теплое место на 1 час.

2 Выложить тесто на припудренный мукой стол, скатать овальную заготовку, накрыть полотенцем, оставить еще на 1 час.

3 Переложить заготовку на противень, сверху сделать несколько надрезов острым ножом.

4 Выпекать в разогретой до 240 градусов духовке с паром 10 минут, снизить температуру до 230 градусов, выпекать еще 20 минут; готовый хлеб выложить на решетку, дать остыть.



СОВЕТ

● Пар в духовке можно обеспечить, плеснув на отдельный нагретый противень немного воды.

калорийность указана на 100 г продукта

Шведский Рождественский хлеб

ИНГРЕДИЕНТЫ:

150 г пшеничной муки
150 г ржаной муки
250 мл кефира
100 мл патоки
1 апельсин
120 г орехов
120 г сухофруктов
1 ч. л. смеси молотых пряностей (анис, корица, кардамон, тмин)
0,5 ч. л. соды
0,5 ч. л. соли

6
порций226
ккал1 час
30 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 С апельсина снять цедру с помощью мелкой терки.
- 2 Орехи крупно порубить, сухофрукты нарезать небольшими кусочками.
- 3 В кефир добавить соду, размешать.
- 4 Муку просеять в большую миску, добавить соль и пряности, перемешать.
- 5 Добавить в муку патоку и кефир, замесить тесто.
- 6 Добавить в тесто орехи и сухофрукты, перемешать.
- 7 Выложить тесто в форму для запекания.
- 8 Запекать в разогретой до 180 градусов духовке 1 час.



Чиабатта

ИНГРЕДИЕНТЫ:

450 г муки
10 г сухих дрожжей
1 ч. л. соли

6
порций289
ккал2
часа

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Смешать все ингредиенты (отложить 20 г муки для посыпки стола), добавить 330 мл теплой (35 градусов) воды, перемешать, затянуть емкость пищевой пленкой, оставить в теплом месте на 12-15 ч.
- 2 Стол посыпать мукой, выложить тесто.
- 3 Аккуратно, не обмякая, завернуть одну сторону теста на середину, затем – вторую, так же завернуть нижние края.
- 4 Заготовку разрезать на 2 части, выложить на устланный бумагой для выпечки противень, накрыть полотенцем, оставить для расстойки на 1 час.



- 5 Выпекать в разогретой до 220 градусов духовке 30-35 минут.

Фокачча с помидорками черри и маслинами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г муки
2 ч. л. сухих дрожжей
12 помидорок черри
горсть маслин б/к
100 мл растительного
(оливкового) масла
1 ч. л. соли



6
порций



334
ккал



3
часа

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Муку с солью аккуратно просеять в глубокую миску, добавить дрожжи, перемешать, влить 50 мл масла и 300 мл теплой (35 градусов) воды, замесить однородное тесто.
- 2** Выложить тесто на припудренный мукой стол, тщательно вымесить (не менее 6 минут).
- 3** Вернуть тесто в миску, накрыть полотенцем, поставить в теплое место на 1 час.
- 4** Помидорки черри и маслины разрезать пополам.
- 5** Тесто выложить в прямоугольную форму, руками растянуть по всему объему, делая пальцами частые углубления.
- 6** В углубления выложить половинки черри и маслин, сбрызнуть растительным маслом, оставить в тепле еще на 50-60 минут.
- 7** Выпекать в разогретой до 220 градусов духовке 30 минут.

СОВЕТ

Фокаччу можно готовить с любыми ингредиентами на свой вкус: с жареным луком, чесноком, сыром, ароматными травами, вялеными овощами и другими добавками по вкусу.

калорийность указана на 100 г продукта

СЛЕДУЮЩИЙ ВЫПУСК ЖУРНАЛА «ДОМАШНИЙ ПОВАР» В ПРОДАЖЕ С 1 НОЯБРЯ



Дорогие друзья, любители готовить!

Традиционно готовиться к праздникам начинают заранее. Уже сама подготовка создает праздничное настроение, желание угостить и удивить всех, создать запоминающуюся атмосферу. Иногда для этого надо подать обычный, повседневный салат так, чтобы он радовал глаз.

Времени до праздника всегда маловато, поэтому и сложилась традиция готовить все заранее. Не стоит, наверное, готовить незнакомое блюдо в день праздника, желательно попробовать приготовить его раньше. Мы решили напомнить известные рецепты, подсказать новые идеи красивого оформления. Выбирали не только вкусные блюда, но и такие, которые можно приготовить из продуктов, купленных в магазине у дома. Благодарим и тех читателей, кто поделился с нами своими фирменными рецептами.

В этом сборнике вы найдете:

- рецепты самых разнообразных салатов – мясных, овощных, рыбных, постных;
- рецепты горячих и холодных закусок;
- рецепты горячих блюд, которые станут украшением самого изысканного праздничного стола;
- рецепты вкуснейших десертов, интересной выпечки и тортов, испечь которые сможет даже начинающая хозяйка;
- рецепты всевозможных напитков к праздничному столу;
- советы по сервировке стола и украшению блюд;
- сроки хранения в холодильнике приготовленной еды.

Также на страницах журнала вы найдете:

- время приготовления блюд, их калорийность и количество порций;
- полезные советы.

ДОРОГИЕ ЧИТАТЕЛИ!

Продолжается подписка на 1-е полугодие 2025 года на журнал «Домашний повар».

Оформить подписку до почтового ящика можно во всех почтовых отделениях.



СТОИМОСТЬ ПОДПИСКИ на журнал «ДОМАШНИЙ ПОВАР» на 1-е полугодие 2025 года

на 2 месяца (за 1 номер)	на 4 месяца (за 2 номера)	на 6 месяцев (за 3 номера)
53,69 ₽ *	107,38 ₽ *	161,07 ₽ *

Журнал выходит 3 раза в полугодие
Подписной индекс **П5927**

ВНИМАНИЕ: подписку можно оформить на любые понравившиеся вам номера (для этого при оформлении подписки выберите соответствующие месяцы). * Цены указаны по каталогу «Почта России» для жителей г. Москвы (с доставкой до почтового ящика). Цена может незначительно меняться в зависимости от региона доставки. Уточняйте стоимость подписки в отделениях связи и на сайте <https://podpiska.pochta.ru>

ОФОРМИТЬ ПОДПИСКУ до почтового ящика можно также НЕ ВЫХОДЯ ИЗ ДОМА

как подписаться, сидя дома или на даче, без посещения почтового отделения

Онлайн на сайте Почты России <https://podpiska.pochta.ru> или через мобильное приложение «Почта России»



инструкция онлайн-подписки на сайте podpiska.pochta.ru и через мобильное приложение «Почта России»

- Выберите город, чтобы узнать цену на подписку для данного населенного пункта.
- Выберите журнал (по индексу – П5927 или названию – «ДОМАШНИЙ ПОВАР»).
- Выберите способ доставки.
- Введите данные получателя: адрес доставки, ФИО.
- Выберите период подписки.
- Пройдите простую процедуру регистрации, если оформляете подписку на сайте впервые, или авторизуйтесь на сайте.
- Оплатите заказ банковской картой.

Отсканируйте QR-код, перейдите на сайт Почты России и оформите подписку на издание «ДОМАШНИЙ ПОВАР»



ПОДПИСКА – ЭТО ЗАБОТА О СЕБЕ И СВОИХ БЛИЗКИХ!

Возникли вопросы по подписке? Звоните в редакцию: 8 (495) 937-95-77 (доб.237)