



Агафья Тихоновна Звонарева
Пельмени, вареники, хинкали, манты,
чебуреки, беляши, пироги... Вкусно и просто
Серия «Советы бабушки Агафьи»

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=6279243

А.Т. Звонарева. Пельмени, вареники, хинкали, манты, чебуреки, беляши, пироги... Вкусно и просто: Центрполиграф; Москва; 2013
ISBN 978-5-227-04589-8

Аннотация

Мы предлагаем вашему вниманию международные блюда из теста и начинки, приготовленные разными способами: выпекаемые в духовом шкафу, жареные, сваренные в кипятке или приготовленные на пару. Пельмени и вареники, хинкали и манты, беляши и хачапури, плацinda и кугол... Их объединяет одно – они просты в изготовлении, очень сытные и бесконечно вкусные.

Содержание

Предисловие	5
Виды теста	7
Пресное тесто	7
Пресное сдобное тесто	8
Пресное слоеное тесто (классическое)	9
Пресное рубленое (полуслоеное) тесто	10
Дрожжевое тесто	11
Дрожжевое слоеное тесто	12
Слоеное тесто	13
Песочное тесто	15
Разнообразные изделия	16
Трубочки с ветчиной	16
Венок с сыром	17
Яблочный венок	18
Вертуха с яблоками	19
Творожно-яичный пирог	20
Орехово-медовый пирог	21
Шишки, орешки, белочки, желуди	22
Сырные батончики	23
Левашники	24
Чебуреки постные	25
Чебуреки с бараниной	26
Хремзлах	27
Кыстыбай с картофелем	28
Лейках медовый	29
Самбуса	30
Сумса с морковью	31
Эчпочмак	32
Хинкали	33
Хачапури	34
Плацинда с тыквой	35
Вертута с брынзой	36
Тандыр самса	37
Самса	38
Струдель с вишневой начинкой	39
Капустный рулет	40
Кугол с мясом	41
Кугол сладкий	42
Хоменташен	43
Конец ознакомительного фрагмента.	44

А.Т. Звонарева
Пельмени, вареники, хинкали,
манты, чебуреки, беляши, пироги...
Вкусно и просто

Охраняется законодательством РФ о защите интеллектуальных прав. Воспроизведение всей книги или любой ее части воспрещается без письменного разрешения издателя. Любые попытки нарушения закона будут преследоваться в судебном порядке.

Предисловие

У всех народов-землепашцев зерно и хлеб были символом домовитости, семейного очага, предметом поклонения. В сказках и былинах зерно и хлеб, а с ними и все изделия из теста – символ богатства и благополучия. Хлебом и солью встречали дорогих гостей, блинами провожали зиму и приветствовали весеннее солнце, без пирогов не справляли праздники.

Интересно происхождение самого слова «пирог», корень которого идет, скорее всего, от слова «пир». Об этом говорит и то, что пироги были непременным атрибутом любого праздничного стола, будь то свадьба, Новый год, именины.

Среди многих народов мира популярны кулинарные изделия из теста и начинки.

Сытное и удивительно вкусное блюдо – пельмени на русском столе появилось очень давно. Не только в России, но и во многих других странах мира пельмени являются желанным лакомством. Их популярность объясняется достаточно просто. Ведь приготовить пельмени очень легко, а сварить – еще проще. В большинстве случаев для этого нужно лишь тесто, мясо и кипящая вода. Причем мясо годится практически любое: от свинины и баранины, до дичи и птичьего мяса.

Но никто точно не знает происхождения пельменей.

В Китае, где пельмени известны уже, как минимум, 2000 лет, это блюдо считается праздничным, и его готовят лишь в преддверии важных, особенных и радостных событий. Это подтверждается старинными рукописными источниками, благо, к истории в этой стране всегда относились с почтением. Жители «поднебесной» слагали о пельменях пословицы, поговорки, сказки и даже легенды.

Второй страной, которая претендует на почетное звание родины пельменей, считается Россия. И действительно, какой русский стол обходится без пельменей? Разнообразие немало: от классических до, так называемых, «сибирских» пельменей, которым давали постоять на морозе, для того чтобы мясо не было сухим.

Есть теория, что не китайцы и не русские родоначальники пельменей, а степные кочевники монголы, которые во время своих захватнических и разрушительных походов как раз и распространили первые рецепты пельменей, каковые затем видоизменились практически до неузнаваемости.

Современное – «пельмень» произошло от финно-угорских слов: «пель» – ухо, ушко и «нянь» – тесто, хлеб. Похожие блюда есть и в других национальных кухнях: итальянские равиоли и тортеллини, украинские вареники, узбекские манты, армянские бораки, грузинские хинкали, в южном Китае – дим-сум, в западных областях России – колдуны, в еврейской кухне – креплах. Известно аналогичное блюдо и в Ливане, где мелкие пельмени сначала обжаривают в масле и лишь после этого отваривают в бульоне с зеленью.

В древности жители Урала использовали пельмени в ритуалах – они были символом жертвоприношения всех видов скота. Именно поэтому в традиционной уральской мясной начинке три вида мяса – говядина, баранина и свинина. Однако не только с мясом едят пельмени: вкусны они и с рыбой, субпродуктами, грибами, луком, репой и квашеной капустой. Украинские вареники готовят с картошкой и шкварками, творогом, ягодами. Известны десятки начинок, соусов и приправ.

Если такое исконно русское, точнее сибирское блюдо, как пельмени завоевало сердца любителей вкусно поесть, то это можно сказать и о варениках. Традиционно вареники считаются элементом славянской кухни. Хотя, если покопаться в истории их происхождения, то обнаружится, что родились вареники отнюдь не на украинских просторах.

Первоначально блюдо из отварного пресного теста с начинкой из мяса или овощей возникло в Турции. Под названием дюш-вара оно пришло в Украину, и настолько полюбилось местным жителям, что превратилось в обязательный элемент национальной кухни. Украинцы дали некогда заморскому блюду собственное название «вареники» и начали активно совершенствовать рецепт его приготовления.

Схожие по рецепту с пельменями и варениками манты являются одним из самых популярных блюд у народов Центральной Азии, Пакистана и Турции, по своему составу они напоминают пельмени. Считается, что манты обязаны своему происхождению китайцам. Именно уйгуры, населявшие Китай готовили блюдо с названием «мантьоу», что в буквальном переводе означало – «приготовленный на пару хлеб». Постепенно рецепт данного блюда начал распространяться по всей территории центральной Азии и дальше. На сегодняшний день считается, что именно уйгурские повара являются лучшими в мире специалистами по приготовлению мантов.

Большого отличия мантов от пельменей не существует, так как тесто и начинка мантов и пельменей в большинстве своем одинаковая, единственное отличие – пельмени варят, а манты готовят на пару. Для приготовления мантов используют специальные решетки-касканы, которые устанавливают на дне пароварки, в России данную посуду принято называть мантницей. Правда существенным отличием является то, что фарш для мантов не пропускают через мясорубку, а предпочтительно рубят либо ножом, либо топориком. Есть манты, в отличие от пельменей принято руками.

Мы предлагаем вашему вниманию международные блюда из теста и начинки, приготовленные разными способами: выпекаемые в духовом шкафу, вареные в кипятке или приготовленные на пару. Их объединяет одно – они сытные и очень вкусные.

Виды теста

Пресное тесто

Состав: яйцо – 1 шт., соль – 0,25 ч. л., мука – 3 стакана.

Муку высыпать на стол горкой, в середине сделать углубление и добавить нагретую до 30-35 °С воду, яйца, соль и замешивать тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию. Подготовленное тесто выдержать 30-40 минут для набухания клейковины и придания тесту эластичности, после чего его раскатать тонким слоем.

Из пресного теста делают пельмени, вареники, домашнюю лапшу и др.

Пресное сдобное тесто

Состав: мука пшеничная – 1 кг, яйца – 3 шт., масло сливочное – 130 г, сода – 3 г, соль – 8 г, вода или сметана – 360 г.

В районах, где основной сельскохозяйственной культурой является пшеница, издавна было принято готовить сдобное тесто, которое используется для тех же целей, что и ржаное. Для его приготовления в воде или сметане растворяют соль, сахар, яйца, добавляют половину положенного по норме количества просеянной муки и перемешивают; когда тесто станет однородным, в него всыпают остальную муку, смешанную с содой, и быстро перемешивают.

Пресное слоеное тесто (классическое)

Состав: мука пшеничная высшего сорта – 1 кг, яйцо – 1 шт., соль – 10 г, кислота лимонная, вода – 325 г, масло сливочное – 465 г.

Изделия из слоеного теста снаружи имеют золотистую хрустящую корочку, а внутри слоистую структуру, легко расслаивающуюся на отдельные мягкие тонкие листы, за что его также называют «листовым». Это тесто совсем не содержит сахара, поэтому его чаще называют «слоеное пресное». Из слоеного пресного теста выпекают коржи для тортов и пирожных, пекут пироги и пирожки с мясом, рыбой, свежими ягодами и иными начинками.

Упрощенное приготовление слоеного теста известно с давних времен. Тесто растягивали на тонкие пласты, смазывали их жиром и накладывали один на другой перед посадкой в печь. Современный процесс приготовления этого теста включает три стадии: замес теста, подготовку масла и обработку теста с маслом.

В небольшом количестве воды растворяют соль, лимонную кислоту, кладут яйца, всыпают пшеничную муку, добавляют остальную воду и замешивают тесто. Месят его 15-20 минут и оставляют для набухания клейковины примерно на полчаса. В это время обсушивают масло, смешивают его с мукой (75 г на 500 г масла) и хорошо разминают (но не растирают), масло должно быть пластичным и податливым. Его формуют пластом толщиной около 2 см и охлаждают до 13-14 °С.

Приготовленное тесто формуют в виде шара и делают ножом крестообразный надрез. После этого тесто раскатывают на столе, посыпают мукой, так, чтобы получился крестообразный пласт с четырьмя овальными концами. На его середину кладут подготовленное масло и закрывают масло концами теста, тщательно сметая с них муку (мука не должна попасть между слоями теста). Края получившегося конверта из теста защипывают. Его посыпают мукой и раскатывают в прямоугольный пласт толщиной около 1 см, тщательно сметают с него муку и складывают вдвое так, чтобы концы теста сошлись на середине. После этого пласт сворачивают еще раз вдвое и охлаждают при 3-5 °С около полчаса. Охлажденное тесто вновь раскатывают, сворачивают и охлаждают (4 раза).

Пресное рубленое (полуслоеное) тесто

Состав: мука пшеничная высшего сорта – 2 стакана (тонких), масло сливочное – 200 г, сметана – 200 г, соль на кончике ножа.

Оно также готовится путем смешивания муки с маслом, но в отличие от классического слоеного теста делается гораздо проще и быстрее. Правда, при этом по качеству изделия из него значительно уступают изделиям из классического слоеного теста.

Муку насыпают на доску горкой, в центр кладут масло и рубят его ножом, одновременно смешивая с мукой; добавляют щепотку соли и сметану, равномерно перемешивают и замешивают тесто.

Из этого теста выпекают пирожки, коржи для тортов и пирожных.

Дрожжевое тесто

Состав: молоко или смесь молока с водой – 0,5 л, дрожжи – 25-30 г, сахар – 1 ст. л., соль – 1 ч. л., маргарин или жир – 50 г, обойная мука или пшеничная мука высшего или I сорта – 900 г.

Дрожжевое, или как его иначе называют кислое, тесто используют для выпечки разнообразных изделий: пирожков, пирогов, булочек, ватрушек, пончиков, кулебяк, куличей и т. п.

Замешивают дрожжевое тесто на воде или молоке. Количество жидкости может колебаться в зависимости от того, для каких изделий предназначается тесто. Разрыхлителем служат дрожжи.

Кроме жидкости в тесто добавляют яйца, масло, сахарный песок (то есть сдобу) и другие продукты, улучшающие вкус и питательность изделий.

Для получения вкусных и хорошо пропеченных изделий из дрожжевого теста нужно правильно пользоваться дрожжами и умело сочетать тесто с начинкой. Например, начинки из мяса, рыбы, грибов не подходят к сладкому тесту и тесту, ароматизированному шафраном, лимоном, кардамоном, а для сладких начинок не следует готовить соленое тесто.

Дрожжевое тесто можно приготовить двумя способами: безопарным и опарным. Мягкое тесто с небольшим количеством сдобы рекомендуется делать опарным способом, при котором улучшается разрыхленность теста и, следовательно, повышается объем и пористость изделий.

Приготовление дрожжевого теста безопарным способом. В воде, подогретой до 28-30 °С, растворить дрожжи, добавить в нее соль, сахарный песок, яйца и растопленное сливочное масло, затем постепенно всыпать муку и тщательно вымесить веселкой или вручную до тех пор, пока тесто не станет гладким и не будет легко отделяться от стенок посуды.

Посуду с тестом накрыть чистым полотенцем и поставить в теплое место для брожения. Подошедшее тесто обмять в течение 1-2 минут. Эту операцию повторяют один-два раза, после каждого подъема теста (через каждые 30-40 минут).

Приготовление дрожжевого теста опарным способом. В воде, подогретой до 28-30 °С, растворить дрожжи, затем всыпать в нее половину количества муки и хорошо перемешать до получения однородной массы. Поверхность опары посыпать мукой, посуду накрыть чистым полотенцем и поставить в теплое место. Когда опара подойдет и начнет опадать, всыпать вторую половину муки, добавить соль, сахарный песок, растопленное сливочное масло и хорошо вымесить, пока тесто не станет гладким и не будет легко отделяться от стенок посуды. После этого тесто снова поставить в теплое место для брожения. Подошедшее тесто обминают два-три раза.

Дрожжевое слоеное тесто

Его готовят из обычного дрожжевого теста, приготовленного опарным или безопарным способом. Для этого готовое тесто охлаждают до 20-22°, раскатывают в прямоугольный пласт толщиной около 2-2,5 см. Поверхность пласта покрывают на две трети размягченным маслом. Не покрытую маслом часть пласта поднимают и покрывают им масло примерно на половину. Выступающую часть пласта, покрытого маслом, заворачивают и покрывают ею уже сложенную вдвое часть теста. Таким образом, получится три слоя теста и два слоя масла. Края теста защипывают. Получившийся пласт теста сворачивают вдвое так, чтобы его края сошлись в середине, и раскатывают. Эту операцию повторяют еще 1-2 раза. Подготовленное тесто кладут на посыпанные мукой листы, покрывают тканью и оставляют на холоде.

Слоеное тесто

Состав: сливочное масло – 280 г, яйца – 1 шт., уксус – 1 ч. л., мука – 300 г, соль – 50 г.

Ни одно тесто не требует столько внимания и такой точности при изготовлении, как пресное слоеное тесто. При отклонении от рекомендуемых указаний изделия получаются малослоистыми, грубыми и с плохим подъемом.

Разрыхление этого вида теста достигается благодаря раскатыванию его на очень тонкие слои, отделяемые друг от друга прослойками жира. Чем жирнее тесто, тем оно нежнее и вкуснее. В тесто можно добавить яйца – это улучшает качество изделий. Чтобы можно было получить очень тонкие слои, надо готовить слоеное тесто из муки с содержанием клейковины не менее 40%. При замесе в тесто добавляют соль и органические кислоты: лимонную или уксусную, которые способствуют набуханию белков и улучшают эластичность клейковины. Если в тесте мало соли или кислоты, то готовые изделия получаются расплывчатыми, с нерельефным рисунком. При избытке соли и кислоты вкус изделий ухудшается, кроме того, они деформируются (сжимаются).

От температуры теста во многом зависит качество слоеных изделий (эластичность теста, подъем изделий и т. п.). Необходимо помнить, что при температуре 14-17 °С масло наиболее пластично. При более низкой температуре масло затвердевает, при раскате крошится и разрушает слои теста, а при выпечке вытекает из изделий. Если температура более высокая, то масло расплавляется, проникает в слои теста, вследствие чего ухудшается его эластичность. Поэтому слоеное тесто нужно готовить в помещении с температурой около 17 °С, либо периодически его охлаждать.

Время выстойки («отдыха») теста также имеет большое значение. Если тесто предварительно недостаточно хорошо выстоялось, то при раскатывании оно разорвется на мелкие кусочки. Изделие из такого теста получится с большим «подъемом», без слоев. Чем тоньше будут слои, тем больше времени нужно дать тесту выстояться; чем менее эластична клейковина, тем больше времени требуется для выстаивания теста.

Чтобы уложенные на противень пласты при выпечке не деформировались, противень надо обрызгать по краям водой. Во избежание вздутий пласт теста перед выпечкой следует наколоть кончиком ножа.

Яйцом смазывают только верхнюю поверхность изделий, боковую поверхность смазывать не надо во избежание ухудшения подъема.

Слоеное тесто выпекают в течение 25-30 минут при 230-250 °С. При выпечке не следует допускать сотрясения, иначе тесто оседает и изделия получатся с закалом.

Приготовление слоеного теста. Соль и кислоту растворить в воде (берут три четверти общего количества воды, полагающейся по норме), добавить яйца, затем муку и замесить тесто, постепенно вливая оставшуюся воду; тесто должно быть однородным.

Замешанное тесто оставить на столе на 30 минут для набухания клейковины, за это время сделать одну его обминку.

Маргарин перед закаткой в тесто размягчить до исчезновения комков, а затем смешать с мукой (8-10% от нормы) и формировать в прямоугольные пласты.

Выстоявшее тесто раскатать в виде небольшого прямоугольника так, чтобы края были немного толще, чем середина. На середину теста положить кусок маргарина и завернуть раскатанный пласт в виде конверта. Приготовленный кусок теста с маргарином раскатать на столе, посыпанном мукой. Раскатывать тесто следует толстой скалкой во все стороны до толщины 1-1,5 см, причем края его должны быть толще, чем середина. С пласта снести муку и завернуть края теста так, чтобы они соединились в центре, затем сложить пополам, образуя четыре слоя теста. Раскатанное тесто поставить в прохладное место (холодильник) на

15-20 минут, накрыв влажной салфеткой, чтобы поверхность теста не покрылась корочкой. Охлажденное тесто вновь раскатать, сложить вчетверо и опять охлаждать не менее 30 минут, затем раскатать в последний раз и сложить вдвое. Через 35-40 минут можно приступать к разделке.

Песочное тесто

Состав: сливочное масло – 200 г, желтки – 2 шт., сахарный песок – 2 ст. л., мука – 2 стакана, ванилин – 1 пакетик, белок – 1 шт.

Это тесто называют песочным потому, что приготовленные из него торты, пирожные, печенье рассыпаются во рту. Песочное тесто готовят с большим количеством масла и сахара, оно получается очень густое, и влажность его не превышает 20 %.

Присутствие в тесте большого количества жиров обеспечивает его пластичность и рассыпчатость готовых изделий. При уменьшении пропорции жиров изделия будут более плотными и жесткими.

Частичная замена целых яиц желтками увеличивает рассыпчатость и нежность изделий. Яйца частично можно заменить водой, от этого увеличивается пластичность теста, но вкус изделий ухудшается. Для большего разрыхления теста в него добавляют химические разрыхлители – углекислый аммоний и пищевую соду, которые при нагревании разлагаются с выделением газов.

В хорошо вымешанном тесте не должно быть комков муки и масла, оно должно представлять собой однородную, плотную, эластичную маслянистую массу серо-желтого цвета. Если тесто готовят для изделий с начинками или кремом, ароматизировать его не следует. Тесто же для разного рода печенья и других сухих изделий лучше ароматизировать. Такое готовое ароматизированное тесто называется ванильным, лимонным, миндалевидным и т. п.

При точном соблюдении рецепта хорошее тесто можно приготовить очень быстро.

Приготовление песочного теста. Размягченное масло размешать с сахаром и растереть добела. Не прекращая растирания, постепенно добавить яйца и муку.

Разнообразные изделия

Трубочки с ветчиной

Состав: *тесто; яйцо для смазывания; для начинки: тонкие ломтики ветчины – 24 шт., тертый сыр – 2-3 ст. л.*

Поднявшееся дрожжевое тесто раскатать на пирожковой доске в тонкий, толщиной 5 мм, пласт и нарезать на квадраты. На каждый квадрат положить тонкий, как бумага, ломтик ветчины, посередине выложить немного тертого сыра. Тесто свернуть тугой трубочкой, положить на смазанный маслом лист швом вниз, дать подойти, смазать яйцом и выпечь.

Венок с сыром

Состав: мука – 300 г, гусиный смалец – 120 г, молоко – 100 г, дрожжи – 10 г, сметана, соль – 10 г, яйца – 2 шт., сыр.

Из молока и дрожжей приготовить опару. Хорошо вымесить ее с мукой, гусиным смальцем, сметаной и солью. Полученное тесто раскатать скалкой в пласт толщиной 5 мм. Круглой формой вырезать лепешки. В половине лепешек наперстком сделать посередине дырочки. После этого смазать лепешки яичным белком, склеить по две (одна целая и одна с дырочкой) и выпекать на смазанном жиром металлическом листе. После выпечки в дырочки положить начинку из сыра, а сверху лепешки посыпать тертым сыром.

Приготовление начинки из сыра. Яичные желтки, тертый сыр, молоко и соль взбить на пару до получения сметанообразной массы.

Яблочный венок

Состав для теста: молоко – 0,25 л, дрожжи – 25 г, сахар – 50 г, соль – 0,5 ч. л., измельченный кардамон – 0,5 ч. л. или тертая цедра – 0,5 лимона, сливочное масло или маргарин – 75 г, мука – 400-450 г; **для начинки:** растопленное масло – 3 ст. л., сахар – 75-100 г, корица – 1 ч. л., рубленые орехи – 4 ст. л., панировочные сухари или овсяные хлопья, яблоки ломтиками – 0,5 кг, яйцо для смазывания, сахарная пудра для посыпания.

Дрожжи растереть с одной чайной ложкой сахара, добавить приправы, растопленное или размягченное масло или маргарин и муку. Вымесить тесто и поставить в теплое место подниматься. Тесто можно приготовить также с опарой.

Поднявшееся тесто раскатать в тонкий четырехугольный пласт, смазать растопленным маслом, посыпать корицей, смешанной с сахаром, толчеными орехами, панировочными сухарями или овсяными хлопьями, покрыть маленькими кусочками яблок, свернуть рулетом и защипать края теста.

Рулет поместить на смазанный маслом лист швом вниз, придав ему форму венка, дать ему подойти, смазать яйцом и выпекать в духовке при средней температуре в течение 40-50 минут. Остывший венок посыпать сахарной пудрой.

Вертуха с яблоками

Состав для теста: мука – 400 г, сметана – 200 г, яйца – 2 шт., соль – 1 ч. л., сахар – 2 ст. л., масло – 200 г; **для фарша:** яблоки – 7-8 шт., сахар – 1 стакан, коринка – 100 г, кишмиш – 100 г, сухари – 2-3 ст. л., корица.

Приготовить рубленое тесто таким образом: муку, сметану, яйца, соль, сахар и холодное масло замесить в чашке и рубить до тех пор, пока не начнет отставать от стенок чашки, затем раскатать его в одну четверть пальца толщиной.

Приготовить яблочный фарш, очистив и нашинковав яблоки, перемешать с сахаром, прибавить немного мелкой корицы, коринки, кишмиша, 2-3 столовые ложки мелких сухарей, смешать, разложить его по раскатанной лепешке, свернуть ее рулетом, переложить на лист, смазать маслом и поставить в духовку или печь на 20-25 минут. Когда хорошо зарумянится, посыпать сахарной пудрой и порезать ломтями наискось.

Творожно-яичный пирог

Состав: мука – 2,5 стакана, дрожжи – 30 г; **для начинки:** творог – 500 г, яйца – 6 шт., сахарная пудра – 100 г, сливки взбитые – 100 г, горький миндаль – 3 шт.

Приготовить дрожжевое тесто. Белки взбить с сахарной пудрой, добавить желтки, взбитые сливки и натертый горький миндаль. Приготовить творожную массу из творога и яиц.

Раскатанное тесто начинить творожной массой, затем яичной массой. Выпекать 40 минут.

Орехово-медовый пирог

Состав: мука – 3 стакана, маргарин – 150 г, сахарный песок – 6 ст. л., дрожжи – 30 г; **для начинки:** мед – 80 г, миндаль, орехи – 200 г, горький миндаль – 5 плодов, дрожжи – 30 г, яйца – 4 шт., молоко – 4 ст. л., соль – 10 г.

Приготовить дрожжевое тесто. В мед добавить маргарин, сахар, вскипятить, положить натертый сладкий и горький миндаль. Когда масса остынет, добавить яйца, молоко, соль. Полученную массу выложить на тесто, защипать со всех сторон. Выпекать 25 минут.

Шишки, орешки, белочки, желуди

Состав: мука – 2 стакана, сливочное масло или маргарин – 250 г, сахарная пудра или мелкий сахарный песок – 1 стакан, яйцо – 1 шт., сода, соль, высушенная и смолотая апельсиновая цедра – 0,5 ч. л.

Растереть маргарин с сахарной пудрой, добавить яйцо и продолжать растирать массу до полного растворения сахара. Добавить соль, соду, ароматизатор, муку, замесить однородное, пластичное, нежное тесто. Выпекать в специальных формах, заполняя их тестом на две трети объема, до готовности. Готовые охлажденные половинки орешков, шишек, белочек заполнить начинкой из мармелада, джема, варенья, крема, орехов и т. д. Подавать к чаю, кофе, молоку, соку.

Сырные батончики

Состав: плавленый сыр – 100 г, соль – 0,5 ч. л., тмин или красный перец – 0,5 ч. л., яйцо – 1 шт., мука – 100 г, пекарский порошок – 0,5 ч. л., жир, тертый сыр – 2-3 ст. л..

Плавленый сыр растереть, добавить вкусовые вещества, яйцо и смешанную с пекарским порошком муку. Из теста сформовать маленькие батончики, обжарить во фритюре до золотистого цвета и обвалять в тертом сыре. Подавать на стол в горячем виде.

Левашники

Состав: мука – 1 стакан, вода – 0,5 стакана, сливочное масло – 1 ст. л., ром или спирт – 1 рюмка, соль – 1 ч. л., сахар – 1 ст. л.

Все хорошенько смешать с мукой, т. е. вымесить, как для лапши, и раскатать руками в виде колбаски; разрезать на части величиной с грецкий орех, раскатать скалкой на тонкие лепешки и положить на каждую из них какого-нибудь варенья, вишен или яблок (без сиропа), понемногу. Защипать края, обрезать резцом или блюдечком и изжарить в раскаленном подсолнечном масле. Когда левашники вздуются и порозовеют – выбрать на сито, посыпать мелким сахаром, подать теплыми.

Чебуреки постные

Состав: вода — 0,5 л, мука — 700 г, растительное масло — 1 стакан, соль, перец, начинки.

В воде развести соль, добавить черный молотый перец, просеянную муку и замесить тесто. Тесто должно быть эластичным. Раскатать тонкие лепешки толщиной 3 мм и диаметром около 20 см. На одну сторону лепешки положить приготовленную начинку нетолстым слоем, а другой стороной накрыть, хорошо слепить края чебурека и наколоть вилкой в нескольких местах. Жарить в растительном масле.

В качестве начинки используют грибной фарш, квашеную капусту, жаренную с луком, лук, жаренный с морковью.

Чебуреки с бараниной

Состав: мука – 4 стакана, вода – 2 стакана, соль – 1 ч. л.; **для фарша:** баранина – 300 г, зеленый лук – 1,5 пучка, соль, черный молотый перец, масло растительное для жарки во фритюре – 2-3 стакана.

Муку заварить подсоленным кипятком, замесить слабое тесто. Для приготовления фарша баранину мелко нарезать (или пропустить через мясорубку), обжарить на растительном масле, заправить мелко нарезанным зеленым луком, солью и черным молотым перцем.

Тесто разделить на кусочки, как для пирожков, раскатать до толщины 2 мм. На раскатанные сочни уложить фарш, края сочня защипнуть и обжарить в большом количестве жира (в жаровне или кастрюле).

Хремзлах

Состав: для теста: яйца – 2 шт., жир – 3 ст. л., мацемел – 1 стакан, вода – 2 ст. л., соль; для начинки: курага или чернослив – 300 г, сахарный песок – 2 ст. л., жир.

Яйца хорошо взбить, мацемел залить теплой водой, посолить, соединить с яйцами, добавить куриный или гусиный жир, тщательно вымесить и сделать из этой массы шарики весом 50-60 г.

Отдельно приготовить начинку. Для этого в горячей воде минут на 20 замочить курагу или чернослив, мелко пошинковать и перемешать их с сахарным песком. На ладони разложить немного теста, на середину его поместить начинку, а сверху закрыть другим кусочком теста.

Придать изделию форму шарика и обжарить на сковороде с раскаленным жиром.

Для хремзлах можно применять и другие начинки: сваренное вкрутую яйцо, протертое через терку и смешанное с мелко нарезанным луком, или сверенные куриные потроха, мелко порезанные и перемешанные с пассерованным репчатым луком.

Кыстыбай с картофелем

Состав: тесто – 300 г, пюре картофельное – 4 ст. л., лук пассерованный – 1 ст. л..

Замесить пресное тесто и дать 20 минут расстояться. Затем тесто разрезать на куски, как для пирожков, раскатать на тонкие лепешки и выпекать их на раскаленной сухой сковороде до румяной корочки.

Для начинки приготовить картофельное пюре, добавить в него горячее молоко, растопленное масло, пассерованный лук и все перемешать.

На одну половину лепешки уложить картофельную на чинку, согнуть лепешку пополам. Чтобы лепешки не ломались на изгибе, их надо начинять горячими. Поверхность кыстыбай смазать растопленным маслом. Подавать в горячем виде.

Лейках медовый

Состав: яйца – 3 шт., кефир – 1 стакан, сахарный песок – 1 стакан, чай – 0,5 стакана, сода – 1 ч. л., мед – 300 г, изюм или орехи – 60 г, корица, мука, сливки.

Яйца растереть с сахаром до образования белой массы, добавить стакан кефира, половину стакана крепкого чая (охлажденного), мед, гашеную соду, изюм или грецкие орехи, муку, корицу. Все смешать так, чтобы тесто не растекалось.

Подготовленную массу смазать сливочным маслом, заполнить тестом, поставить в жарочный шкаф и выпекать около часа при температуре 250 °С.

Самбуса

Состав: мука – 5 стаканов, вода – 2,5 стакана, соль – 1 ч. л.; **для фарша:** мякоть жирной баранины – 350 г, лук репчатый – 4 шт., перец, соль, масло – 3 ст. л., масло для жарки фарша и пирожков – 2-3 стакана.

Приготовленное пресное тесто раскатать тонким слоем (3 мм толщиной). Приготовить фарш из жирного бараньего мяса, которое нужно пропустить через мясорубку вместе с луком. Затем фарш обжарить на растительном масле или животном жире в течение 15-20 минут. Фарш уложить на тонко раскатанные и нарезанные куски теста и завернуть в виде вареника. Приготовленные пирожки поджарить в жаровне или казане в большом количестве жира.

Сумса с морковью

Состав: тесто дрожжевое – 500 г, морковь вареная – 5 шт., сахарный песок – 1 ст. л., масло для начинки – 1,5 ст. л., жир для жарки и смазки – 0,5 стакана, яйца – 2 шт.

Приготовить дрожжевое тесто. Морковь очистить, вымыть, положить в кастрюлю, залить горячей водой и сварить. Сваренную морковь остудить, мелко нарубить и посолить, добавить сахар и мелко нарезанные крутые яйца, полить растопленным маслом, все перемешать. Из раскатанного теста и фарша сделать пирожки. Готовые пирожки смазать маслом.

Эчпочмак

Состав: мука – 4,5 стакана, вода или молоко – 2,5 стакана, яйца – 2-3 шт., соль – 1 ч. л., масло – 1 ст. л.; **для фарша:** мясо – 300 г, картофель сырой – 350 г, масло топленое – 0,5 стакана, соль, перец, бульон – 0,5 стакана, лук репчатый – 3 шт.; яйцо для смазки – 1 шт.

Мясо промыть, нарезать кусочками величиной с лесной орех. Такими же кусочками нарезать очищенный картофель, затем соединить с мясом, положить мелко нашинкованный репчатый лук, масло, перец, соль, все тщательно перемешать.

Тесто (дрожжевое или пресное) нарезать кусками, как для пирожков, придать им форму шарика и раскатать лепешки величиной с чайное блюдце. На лепешки положить приготовленную начинку, приподнять с трех сторон края теста и защипать, а в середине оставить отверстие, чтобы получился треугольник.

Изделия положить на смазанный лист или сковороду, смазать верх эчпочмаков сырым яйцом и посадить в печь или духовой шкаф. Через полчаса эчпочмаки нужно вынуть, налить в них бульон и снова посадить в печь или духовку. Эчпочмак печется примерно 40 минут.

Хинкали

Состав: мука – 3,25 стакана, вода – 1 стакан, соль; **для фарша:** баранина жирная – 300 г, свинина – 200 г, лук репчатый – 3 шт., молотый черный перец и соль; масло.

Мясо нарезать кусками и вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку. Потом всыпать в фарш молотый черный перец, соль и тщательно перемешать, добавив при мерно полстакана теплой воды, т. е. столько, сколько вберет в себя провернутое мясо.

На большое плоское блюдо просеять пшеничную муку, собрать ее холмиком, сделать углубление, влить в него воду, добавить соль и замесить некрутое тесто. Полученное тесто раскатать на доске тонким слоем, вырезать из него кружки величиной с десертную тарелочку, положить на каждый кружок по одной столовой ложке фарша и, собрав края, придать требуемую форму. Подготовленные изделия запечь в духовом шкафу.

Хачапури

Состав: мука – 2 стакана, молоко – 3 ст. л., дрожжи – 10 г, сахарный песок – 0,5 ст. л., сыр соленый рубленый – 150 г, яйца – 2 шт., масло топленое – 2 ст. л..

Из муки, молока, дрожжей, сахара приготовить кислое опарное тесто. Полученное тесто раскатать в квадратную лепешку. На середину каждой лепешки положить рубленый сыр, смешанный с яйцами (половина яйца), затем защипать тесто, придав ватрушке квадратную форму, смазать ее оставшейся частью яйца и выпекать на топленом масле (1 столовая ложка).

Готовые ватрушки смазать маслом (1 столовая ложка) и подать на стол.

Плацинда с тыквой

Состав: мука – 3,5 стакана, сахарный песок – 0,5 стакана, яйцо – 1 шт., масло – 7 ст. л., тыква очищенная – 400 г.

Из указанных продуктов замесить тесто, скатать в шар, положить его на тарелку, покрыть полотенцем и вынести в холодное место на 30-40 минут. Раскатать большой круглый корж, смазать маслом. На середину положить фарш из тыквы и края соединить. Выпекать в духовом шкафу при температуре 200-220 °С. После выпечки разрезать плацинду на куски и смазать маслом.

Фарш приготовить из очищенной от кожи и семян тыквы. Тыкву протереть на терке, посолить, дать немного отстояться, затем слегка отжать и добавить сахар.

Вертута с брынзой

Состав: мука пшеничная – 2 стакана, масло растительное – 40 г, яйца – 3 шт., масло сливочное – 80 г, брынза – 500 г, соль.

Приготовить пресное тесто, раскатать большой лист, смазать сливочным маслом. На края и по всей середине распределить брынзу и скрутить лист в виде рулета. Перед выпечкой смазать яйцом. Выпекать при температуре 200-220 °С. Перед подачей на стол нарезать на порции по 100-200 г и полить растопленным сливочным маслом.

Тандыр самса

Состав: мука – 3 стакана, вода – 1 стакан, соль – 1 ч. л.; **для фарша:** жирная баранина – 300 г, лук – 3-4 шт., молотый черный или красный перец – 0,5 ч. л..

Из муки и подсоленной теплой воды замесить не очень крутое тесто, как на лапшу, раскатать скалкой большой тонкий круг, смазать его прокаленным и охлажденным растительным маслом или распущенным бараньим салом, накрутить на скалку, разрезать пополам вдоль скалки, полученную полоску разрезать по длине на две половины, затем поперек на прямоугольники (6×8 см), которые раскатать скалкой.

Для фарша мясо мелко порубить тяпкой или пропустить через мясорубку, очень мелко нашинковать лук, положить молотый черный перец, соль, влить две столовые ложки воды, хорошо перемешать и из сырого фарша разделить пирожки четырехугольной или круглой формы. Выпекать в тандыре или духовке на листе. Когда пирожки зарумянятся, вынуть их, смазать топленым маслом, уложить на блюдо и подать к столу.

Самса

Состав: мука – 4 стакана, масло сливочное – 1 ст. л., вода горячая – 2,5 стакана, соль – 1 ч. л.; **для фарша:** легкое – 500 г, сердце – 200 г, печень – 175 г, лук репчатый – 3 шт., перец черный или красный, жир для обжарки – 2 ст. л..

Для приготовления теста муку просеять, сделать в ней углубление, добавить размягченное сливочное масло, соль и горячую воду, замесить некрутое пресное тесто. Дать ему «отдохнуть» 20 минут, после чего нарезать на кусочки, как для пирожков, и раскатать. На середину раскатанной лепешки уложить приготовленный фарш, защипнуть края треугольника. Выпекать при температуре 230-240 °С в течение 7-10 минут.

Для приготовления ливерного фарша по отдельности сварить сердце, легкое, печень. Затем все эти продукты пропустить через мясорубку, заправить поджаренным луком, черным перцем, перемешать.

Струдель с вишневой начинкой

Состав для теста: мука – 500 г, вода – 1 стакан, сливочное масло – 200 г, соль; **для вишневой начинки:** вишни – 1 кг, сахарный песок – 400 г.

Не очень круто замесить на воде тесто, в которое добавить 50 г сливочного масла и соль. Хорошо растертое тесто разделить на две части и дать ему выстоять 15 минут. Затем каждую часть раскатать и растянуть скалкой на все стороны стола (предварительно покрыв его чистой скатертью).

Раскатанному тесту дать снова отдохнуть в течение 10 минут, после чего его начинать растягивать через весь стол, опуская концы пласта за край стола. Чем тоньше растянуто тесто, тем лучше будет качество струделя. При определенной сноровке удастся вытянуть тесто толщиной в папиросную бумагу. Как правило, концы теста, опущенные за край стола, всегда толще, поэтому их срезают.

После того как тесто в течение 10-15 минут подсох нет, всю его поверхность сбрызнуть разогретым сливочным маслом. Края теста с помощью скатерти забросить на край стола и слегка придавить. Затем распределить начинку на одной половине растянутого теста и с помощью скатерти свернуть тесто в батон, который смазать маслом и осторожно уложить на лист, также слегка смазанный маслом.

Выпечь на небольшом огне. Желательно, чтобы первые 10 минут струдель выпекался на большом огне, а затем 25-30 минут – на небольшом.

Струдель можно приготовить из сдобного теста и с любой начинкой (мясным или грибным фаршем, изюмом, маком, яблоками и др.).

Приготовление вишневой начинки. Свежие вишни без косточек всыпать в сито, дать им некоторое время вылежать, затем их распределить на одной половине приготовленного пласта и посыпать сахаром.

Готовый струдель нарезать и посыпать сахарной пудрой.

Капустный рулет

Состав для теста: мука – 300 г, соль, смалец и сливочное масло – 120 г, вода – 0,15 л;
для начинки: капуста – 1,2 кг, сахар, молотый черный перец, соль, лук.

Приготовление начинки. Разогреть кочан свежей капусты, очистить от верхних листьев, вырезать кочерыжку, острым ножом тонко нарезать, посолить и оставить в миске на 30 минут, после чего отжать.

Столовую ложку смальца растопить в кастрюле, добавить столовую ложку сахарной пудры и кипятить в течение одной минуты. Когда сахар станет коричневого цвета, добавить жир, мелко нарезанный лук (одну маленькую луковицу или половину большой), капусту, молотый черный перец и, часто помешивая, поджарить.

Из просеянной муки, соли, нарезанного на кусочки сливочного масла, теплой воды замесить не очень крутое слоеное тесто обычным способом. Разрезать его на несколько частей, вытянуть в пласты, поместить в духовку и подсушить на совсем слабом огне.

Подсохший слоеный пласт полить топленным смальцем, покрыть капустой и скатать в рулет.

Форму для запекания смазать жиром и положить в нее рулет, смазать маргарином и яйцом.

Верхний пласт проколоть вилкой и сбрызнуть молоком. Рулет выпекать в горячей духовке до румяной корочки.

Кугол с мясом

Состав: маца – 2 стакана, яйца – 2 шт., вода – 0,5 стакана, масло – 1 ст. л., соль;
для начинки: мясо – 500 г, репчатый лук – 4 шт., масло – 2 ст. л., яйца – 2 шт., соль.

Мацу готовят из воды и пшеничной муки высшего сорта, без соли, в пропорции 3 кг муки на 1,5 л воды, и выпекают в особых условиях. Для приготовления в домашних условиях пресное тесто тонко раскатывают (до толщины 1-1,5 мм), накалывают вилкой и выпекают в духовом шкафу при слабом нагреве.

Готовую мацу разломать на мелкие кусочки, залить теплой водой, добавить взбитые яйца, масло, соль. Остывшее отварное мясо перевернуть через мясорубку, добавить яйца, пассерованный лук, посолить и перемешать. В форму, смазанную жиром, выложить слоями сначала тесто, затем начинку и так несколько раз, но закончить слоем из теста. Поверхность его разровнять, смазать маслом и яйцом.

Форму поставить в прогретую духовку и выпекать кугол до готовности.

Кугол сладкий

Приготовить тесто так же, как для кугола с мясом. Начинку приготовить из изюма с сахаром и яиц. Выложить слоями, как кугол с мясом. Поверхность смазать маслом и яйцом. Запекать в духовке до готовности.

Хоменташен

Состав для теста: мука – 4 стакана, растительное масло – 4 ст. л., сахар – 3 ст. л., яйца – 3 шт., дрожжи – 40-50 г, соль – 0,5 ч. л., вода – 1 стакан; **для начинки:** мак – 2 стакана, молоко – 1 стакан, мед – 0,7 стакана, изюм – 0,5 стакана.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.