

УДК 641.5
ББК 36.992
И25



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

Дизайнер обложки Ю. А. Сорудейкина

Видання для організації дозвілля

ІВЧЕНКО Зоряна

Смачні страви з гарбуза.
Запіканки, рулети, випічка, супи,
каші, другі страви
(російською мовою)

Керівник проекту В. В. Столяренко
Координатор проекту К. В. Новак
Відповідальний за випуск І. Р. Залатарьев
Редактор А. М. Семеновко
Художній редактор Ю. О. Сорудейкіна
Технічний редактор В. Г. Євлахов
Коректор Г. В. Сологуб

Підписано до друку 20.07.2016.
Формат 70x100/16. Друк офсетний.
Гарнітура «Futura». Ум. друк. арк. 5,16.
Наклад 10 000 пр. Зам. №

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»
Св. № ДК65 від 26.05.2000
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а
E-mail: cop@bookclub.ua

Віддруковано з готових діапозитивів
на ПП «ЮНІСОФТ»
Свідцтво ДК №3461 від 14.04.2009 р.
www.flomado.com.ua
61036, м. Харків, вул. Морозова, 13Б

Издание для досуга

ІВЧЕНКО Зоряна

Вкусные блюда из тыквы.
Запеканки, рулети, выпечка, супы,
каши, вторые блюда

Руководитель проекта В. В. Столяренко
Координатор проекта Е. В. Новак
Ответственный за выпуск И. Р. Залатарев
Редактор А. М. Семеновко
Художественный редактор Ю. А. Сорудейкина
Технический редактор В. Г. Евлахов
Корректор Г. В. Сологуб

Подписано в печать 20.07.2016.
Формат 70x100/16. Печать офсетная.
Гарнітура «Futura». Усл. печ. л. 5,16.
Тираж 10 000 экз. Зак. №

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»
Св. № ДК65 от 26.05.2000
61140, Харьков-140, просп. Гагарина, 20а
E-mail: cop@bookclub.ua

Отпечатано с готовых диапозитивов
на ЧП «ЮНІСОФТ»
Свидетельство ДК №3461 от 14.04.2009 г.
www.flomado.com.ua
61036, г. Харьков, ул. Морозова, 13Б

ISBN 978-617-12-1445-3 (Украина)
ISBN 978-5-9910-3676-4 (Россия)

© Ивченко З., текст и фотографии, 2016
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»,
издание на русском языке, 2016
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»,
художественное оформление, 2016
© ООО «Книжный клуб "Клуб семейного
досуга"», г. Белгород, 2016

От автора

Тыква — королева осени. Купить ее можно с октября до мая и на рынке, и в супермаркете. Если есть возможность и место для хранения, можно осенью сделать запас, который всегда будет под рукой. В моем детстве из тыквы готовили только одно блюдо — гарбузовую (гарбуз — украинское название тыквы) кашу, чудеснейшее лакомство. А когда я повзрослела и начала сама экспериментировать на кухне, то узнала, что из тыквы можно приготовить практически все. Супы и салаты, каши и запеканки, пироги и пиццы и самые разные десерты: вкуснейшее печенье, торт-мороженое и даже трюфели (рецепт есть в моей книге «Домашние сладости и конфеты. Делаем сами», которая вышла в издательстве «Книжный Клуб "Клуб Семейного Досуга"»). Тыква сочетается с любым мясом и птицей, всеми видами рыбы и круп, украшает любое тесто. Попробуйте, вас ожидает множество чудесных открытий. В этой книге собрано 60 рецептов моих любимых блюд с тыквой, которые непременно обогатят ваше повседневное меню.





СУП ИЗ ПЕЧЕНЫХ ОВОЩЕЙ И ТЫКВЫ



ВАМ ПОНАДОБЯТСЯ

- тыква 500 г
- перец болгарский красный 300 г
- морковь 200 г

- лук репчатый 1 шт.
- чеснок 2 зубчика
- бульон овощной или кипяток 1 л
- масло оливковое 2 ст. л.
- семя льняное 2 ст. л.
- тимьян сушеный 1/2 ч. л.
- соль, перец черный молотый

1 Все овощи, кроме болгарского перца, очистить и крупно нарезать. Сложить в форму для запекания, посолить, поперчить, посыпать тимьяном, полить оливковым маслом и перемешать. Запекать в разогретой до 180 °С духовке до мягкости, около 25–30 минут.

2 Очистить перец от кожицы и семян (для того чтобы кожица легко снималась, положить перец в полиэтиленовый пакет на 15 минут). Измельчить овощи погружным блендером, залить кипятком или овощным бульоном. Довести до кипения и варить 5 минут. Посолить и поперчить по вкусу. Подавать, посыпав семенами льна.



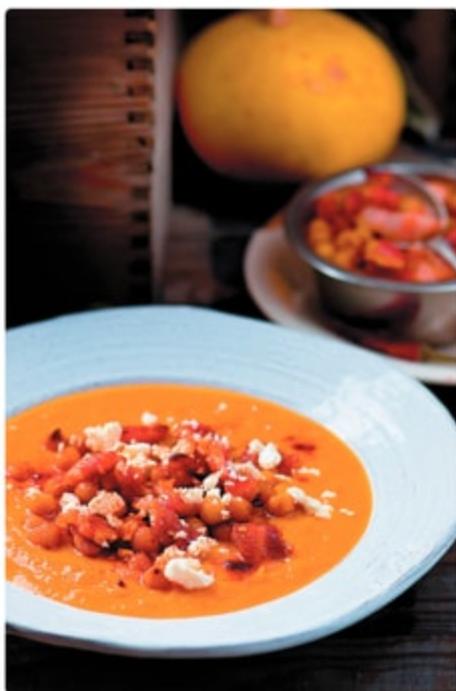


ТЫКВЕННЫЙ СУП С ПРЯНЫМ НУТОМ И ФЕТОЙ



ВАМ ПОНАДОБЯТСЯ

- тыквенное пюре 500 мл
- бульон овощной или куриный 1 л
- нут 150 г
- сливки жирностью 20—35 % 100 мл
- грудинка варено-копченая 50 г
- фета 50 г
- лук репчатый 1 шт.
- чеснок 1 зубчик
- пажитник 1 ч. л.
- паприка копченая 1/2 ч. л.
- масло растительное 2 ст. л.
- сахар коричневый 1/2 ч. л.
- соль, перец чили



- 1 В чаше мультиварки в режиме «Жарка» нагреть масло, обжарить нарезанную небольшими кусочками грудинку до золотистого цвета. Вынуть шумовкой, отжать лишний жир в чашу мультиварки и выложить грудинку на бумажное полотенце.
- 2 Замоченный накануне и отваренный (либо консервированный) нут выложить в горячий жир, посыпать сахаром, половиной копченой паприки и толченого в ступке пажитника и щепоткой чили. Обжарить, помешивая, 5 минут, вынуть шумовкой. Жир и пряности оставить в чаше.
- 3 Мелко нарезать и выложить в чашу мультиварки лук и чеснок, посыпать оставшимся пажитником и копченой паприкой, обжарить, помешивая, до прозрачности. Добавить тыквенное пюре, влить бульон и довести до кипения. Ввести сливки, посолить, приправить перцем чили. Подавать, посыпав нутом, грудинкой и раскрошенной фетой.



СУП-ПЮРЕ ИЗ ТЫКВЫ

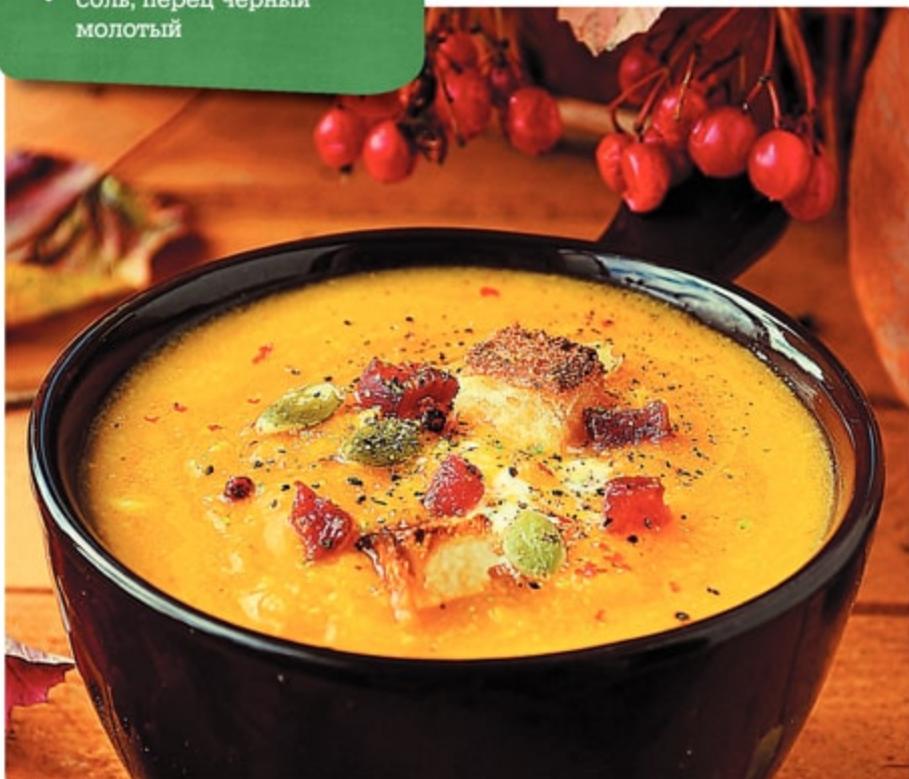


ВАМ ПОНАДОБЯТСЯ

- тыква 600 г
- бульон овощной или куриный 1 л
- бекон 100 г
- лук белый 1 шт.
- чеснок 1 зубчик
- белый хлеб несколько ломтиков
- сметана
- соль, перец черный молотый

1 Тыкву нарезать крупными кубиками, лук — мелкими кубиками, чеснок измельчить. Бекон нарезать мелкими кубиками, вытопить жир и выложить бекон на салфетку.

2 Помешивая, слегка обжарить овощи в жиру. Залить горячим бульоном и варить 20 минут. Пюрировать, посолить и поперчить. Подавать суп с беконом, сметаной и подсушенным в духовке хлебом.



Содержание

От автора	3	Тыквенные ньокки	33
Суп из печеных овощей и тыквы	4	Равиоли с тыквой	34
Тыквенный суп с пряным нутом и фетой	5	Пицца с тыквой, грудинкой и сыром	35
Суп-пюре из тыквы	6	Рулет из индейки с тыквой	36
Пилаф из кускуса с тыквой	7	Рыбные рулеты с тыквой	37
Манная каша с тыквой	8	Салат с рукколой, печеными овощами и льняным семенем	38
Плов с тыквой и яблоками	9	Салат с печеной тыквой	39
Пшенинная каша с тыквой	10	Салат с телятиной и тыквой	40
Ризотто с тыквой и запеченной телятиной	11	Теплый салат с тыквой и курицей	41
Ризотто с тыквой и грудинкой	12	Паштет из тыквы	42
Рис с курицей в тыкве	13	Круассан с тыквой	43
Рис с тыквой и рыбой	14	Мраморный кекс с тыквой	44
Рисовая каша с тыквой	15	Тыквенный пирог с творожным кремом	45
Запеканка из тыквы с грибами	16	Тыквенный пирог с шоколадом	46
Запеканка с тыквой и макаронами ..	17	Плюшки с тыквой	47
Индейка, запеченная с тыквой	18	Тосты с тыквенным пюре	48
Крамбл с тыквой, отрубями и семечками	19	Тыквенное печенье с шоколадом	49
Курица, запеченная с тыквой	20	Тыквенное овсяное печенье с шоколадом	50
Курица, запеченная с грибами и тыквой	21	Тыквенные пирожные вупи	51
Пармантье с бараниной и тыквой	22	Тыквенные сконы	52
Пармантье с тыквой и фаршем	23	Тыквенный кекс в мультиварке	53
Тыква запеченная	24	Тыквенный кекс с коричневым маслом	54
Тыква, запеченная с соусом	25	Шоколадно-тыквенные кексы	55
Тыква, тушенная с пашинной	26	Тыквенный торт-мороженое	56
Тыква, запеченная с картошкой и грудинкой	27	Смузи «Тыквенный пирог»	57
Тыквенное рагу с колбасками	28	Тыквенный чизкейк	58
Фриттата с тыквой	29	Творожно-тыквенная запеканка	59
Лазанья с тыквой	30	Тыквенно-шоколадные брауни	60
Паста с тыквой и помидорами черри	31	Мусс из тыквы	61
Паста с тыквой и рыбой	32	Тыквенные вафли	62
		Тыквенный крем	63