

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 *Юлия Сорудейкина*

ISBN 978-617-12-1501-6 (Украина)
ISBN 978-5-9910-3705-1 (Россия)

- © Ивиченко 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

В этой книге собраны мои любимые рецепты сладких и несладких кишей, тартов, пирогов и пирожков. Сложных рецептов, требующих больших затрат времени, здесь нет, любое блюдо можно приготовить быстро и легко. Процесс займет совсем немного времени, если тесто замесить заранее, его можно даже заморозить впрок.

Пироги и пирожки — это традиционная, знакомая всем с детства выпечка, любимая многими.

Киши чаще бывают несладкие, закусочные. Они вполне могут заменить полноценный обед или ужин, да и с собой очень удобно взять кусочек на работу, учебу или в парк на прогулку.

Тарты чаще бывают сладкие, но не всегда. Некоторые можно приготовить вовсе без выпекания (если есть готовый корж-основа), а некоторые — с использованием популярной нынче мультиварки.

Среди предложенных рецептов вы найдете пироги для любого времени года.

Ягоды и фрукты, рыба и мясо, субпродукты, овощи и зелень — из всего этого можно приготовить вкуснейшую начинку для ароматной выпечки по рецептам этой книги!



АРГЕНТИНСКИЕ ПИРОЖКИ ЭМПАНАДАС С КУРИЦЕЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- грудка куриная отварная — 500 г
- яйца отварные — 2 шт.
- лук репчатый — 2 шт.
- бульон куриный — 50–70 мл
- мука — 500 г
- жир говяжий — 200 г
- масло оливковое — 2 ст. л.
- щепотка зиры
- соль и перец черный по вкусу

- 1 Для начинки лук мелко нарубить, обжарить в оливковом масле до мягкости. Добавить мелко нарезанную отварную куриную грудку, влить куриный бульон, посолить, поперчить, приправить молотой зирой и тушить 5 минут (до выпаривания жидкости). Всыпать мелко нарубленные отварные яйца, перемешать и остудить.
- 2 Для теста просеять пшеничную муку, добавить щепотку соли. Руками растереть муку с мягким говяжьим жиром (немного оставить для смазывания пирожков) в крошку. Постепенно доливая холодную воду (по 1 ст. л.), замесить эластичное тесто.
- 3 Тесто разделить на 30 одинаковых кусочков, скатать в шарики, сформовать тонкие лепешки. Выложить начинку, прочно соединить края пальцами, а потом защипать внахлест (как вареники). Уложить пирожки на противень, смазать небольшим количеством жира и выпекать при температуре 200 °С до зарумянивания (примерно 12 минут).





СЛОЕННЫЕ ПИРОЖКИ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- *тесто слоеное — 500 г*
- *печень куриная — 500 г*
- *сливки — 2 ст. л.*
- *масло растительное — 1 ст. л.*
- *соль и перец черный по вкусу*

- 1 Куриную печень нарезать небольшими кусочками, обжарить в масле со всех сторон на сильном огне 3—5 минут. Снять с огня, посолить, поперчить.
- 2 Слоеное тесто разрезать на прямоугольники. На одну сторону заготовок выложить обжаренную печень, накрыть свободной стороной, прижать края вилкой. На поверхности сделать глубокие

надрезы острым ножом. Смазать слойки сливками и выложить на противень, застеленный пергаментом. Выпекать в духовке, нагретой до температуры 200 °С, около 15 минут, до румяной корочки. Подавать горячими или теплыми.

СЛОЕНЬИЙ ПИРОГ С КУРИЦЕЙ И ОВОЩАМИ

- 1 Куриную грудку нарезать небольшими кусочками, обжарить в растительном масле 5 минут. Выложить на тарелку, сохранять в тепле.
- 2 В сковороду, где жарилась курица, добавить сливочное масло, всыпать муку и готовить, помешивая, 1 минуту. Мука должна просто смешаться с маслом, без изменения цвета. Порциями влить 180 мл сливок, тщательно перемешивая. Разбавить соус бульоном и варить несколько минут до загустения.
- 3 Замороженный зеленый горошек и стручковую фасоль обдать кипятком, дать воде стечь. Овощи выложить в кипящий соус, проварить 2 минуты. Добавить обжаренные кусочки курицы, рубленую зелень петрушки, лимонную цедру, соль, перец, перемешать, готовить практически до полного выпаривания жидкости. Массу выложить в керамическую форму для запекания.
- 4 Слоеное бездрожжевое тесто раскатать в пласт по размеру формы, накрыть начинку, подогнуть края внутрь. Желток перемешать с 1 ст. л. сливок, смазать тесто. Выпекать пирог в духовке, нагретой до 200 °С, около 30 минут. Если верх начнет слишком быстро зарумяниваться, накрыть пирог фольгой. Подавать горячим.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- *тесто слоеное бездрожжевое — 300 г*
- *грудка куриная — 500 г*
- *горошек зеленый замороженный — 200 г*
- *фасоль спаржевая замороженная — 200 г*
- *зелень петрушки — 2 ст. л.*
- *желток — 1 шт.*
- *сливки — 200 мл*
- *бульон куриный — 100—120 мл*
- *масло сливочное — 20 г*
- *масло растительное — 30 мл*
- *мука — 20 г*
- *цедра лимонная — 1 ч. л.*
- *соль и перец черный по вкусу*



САМСА



ИНГРЕДИЕНТЫ

- *телятина — 250 г*
- *лук репчатый — 200 г*
- *мука — 500 г*
- *яйцо — 1 шт.*
- *масло сливочное — 70 г*
- *зира — 1 ч. л.*
- *соль и перец черный по вкусу*
- *семена черного кунжута — 1 ст. л.*

- 1 Для теста просеять муку, добавить 1 ч. л. соли, влить примерно 200 мл теплой воды и замесить тугое тесто. Воду подливать постепенно, чтобы тесто не получилось слишком мягким. Накрывать тесто полотенцем и дать ему постоять минимум 30 минут, а лучше — час. Затем разделить его на 2 части и раскатать каждую максимально тонко, до полупрозрач-

ности. Смазать тесто растопленным сливочным маслом, аккуратно свернуть рулетом, стараясь не оставлять воздушных пустот. Рулеты накрыть пищевой пленкой и оставить на 30 минут.

- 2 Телятину пропустить через мясорубку или очень мелко нарубить ножом. Добавить мелко нарезанный лук, зиру, соль и перец, перемешать.
- 3 Каждый рулет из теста разрезать на 12 частей. Ломтики поставить вертикально и раскатать скалкой в тонкие лепешки. Выложить на каждую немного начинки, соединить края в виде треугольника и прочно защипать.
- 4 Выложить пирожки на застеленный пергаментом противень, смазать взбитым яйцом, посыпать кунжутом и выпекать в духовке, нагретой до 230 °С, 15 минут.

ЛИВАНСКИЕ ПИРОЖКИ С МЯСОМ

- 1 Муку просеять, добавить дрожжи, сахар и 1 ч. л. соли. Влить растительное масло, перемешать. Постепенно добавляя воду, замесить мягкое нелипкое тесто. Поставить на час в теплое место.
- 2 Для начинки телятину пропустить через мясорубку. Добавить мелко нарезанные помидор и лук, посолить, поперчить, перемешать.
- 3 Раскатать тесто как можно тоньше (в пласт толщиной 1—2 мм), вырезать кружочки диаметром 10 см. На заготовки выложить начинку, загнуть края теста со всех сторон и прочно сжать уголки, чтобы получился открытый квадратный пирожок с «ушками». Поверх начинки положить несколько кедровых орешков.
- 4 Выложить пирожки на противень, застеленный пергаментом. Выпекать в духовке, нагретой до 200 °С, 10—12 минут, до легкого зарумянивания. Остудить на решетке.

ИНГРЕДИЕНТЫ

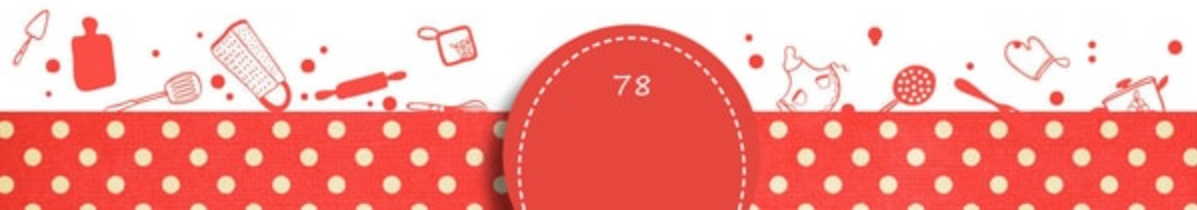
- телятина — 500 г
- помидор — 1 шт.
- лук репчатый — 1 шт.
- орехи кедровые — 2 ст. л.
- мука — 500 г
- дрожжи сухие — 1 ст. л.
- масло растительное — 100 мл
- сахар — 1 ч. л.
- соль и перец черный по вкусу





СОДЕРЖАНИЕ

От автора	3
Аргентинские пирожки эмпанадас с курицей	4
Слоеные пирожки с куриной печенью	5
Слоеный пирог с курицей и овощами	6
Самса	7
Ливанские пирожки с мясом	8
Беляши	9
Кальцоне с мясом	10
Киш с зеленым луком и ветчиной	11
Хачапури по-аджарски	12
Клафути с цукини и сыром	13
Греческий пирог хортопита с зеленью	14
Кальцоне с крапивой	15
Капустник	16
Киш с капустой и яйцами	17
Пирожки с щавелем	18
Тарт с горошком	19
Тарт с помидорами черри и травами	20
Расстегаи с красной рыбой	21
Киш с цукини и копченой горбушей	22
Пирог с рисом и судаком	23
Тарты с семгой и овощами	24
Слоеный пирог с рыбой	25
Перевернутый тарт с грибами и луком	26
Мини-пироги с грибами	27
Английская имбирная коврижка паркин	28
Апельсиновый пирог в мультиварке	29
Тарт с красными апельсинами	30
Джаффа-пирог	31
Рисовый тарт с лаймом	32
Полосатый пирог в мультиварке	33
Тарты с бананами	34
Банановый перевернутый пирог	35
Пляцок с творогом и вишней	36
Венгерский вишневый пирог	37
Пирожки с вишней	38
Творожная галета с вишней и шоколадом	39
Вишневый клафути	40





Заливной вишневый пирог	41
Миндально-вишневый тарт	42
Карамельно-шоколадный тарт	43
Клафуты с абрикосами	44
Клубничный перевертыш	45
Пирожки с клубникой	46
Пирожки с творогом и клубничной глазурью	47
Пирог с клубникой	48
Марокканский творожник с финиками и изюмом	49
Финиковый пирог с карамелью	50
Финиковый пирог с посыпкой	51
Пирог с грушами и кардамоном	52
Творожный тарт с грушей	53
Творожный тарт с ягодами	54
«Шифоновый» тарт с клюквой	55
Шоколадный тарт с малиной	56
Закрытый пай с шелковицей	57
Немецкий пирог с яблоками	58
Пирог с ревенем и яблоками	59
Пирог к кофе	60
Творожный пирог с яблоками	61
Итальянский яблочный тарт с вином	62
Яблочно-медовый пирог	63
Яблочный пирог с заварным кремом	64
Яблочный пирог с заливкой	65
Яблочный пирог с творогом	66
Яблочный пирог с шоколадом	67
Яблочный флюлярд	68
Яблочный пирог с сухофруктами и орехами	69
Слоеный яблочный пирог	70
Венгерский сливовый пирог	71
Творожные пирожки со сливами	72
Мини-тарты со сливами	73
Сливовый пирог капучино	74
Сливовый пирог с карамелью	75
Тарт со сливами и орехами	76
Тарты с персиками	77



Видання для організації дозвілля

ІВЧЕНКО Зоряна

**Закусочні та солодкі пироги, пиріжки, тарті, кіші.
Відкриті та закриті**

(російською мовою)

Керівник проекту *В. В. Столяренко*
Координатор проекту *К. В. Новак*
Відповідальний за випуск *І. Р. Залатарьов*
Редактор *Л. Г. Фадеєва*
Художній редактор *Ю. О. Сорудейкіна*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*
Коректор *С. В. Сергіна*

Підписано до друку 23.08.2016. Формат 70x100/16. Друк офсетний.
Гарнітура «Myriad Pro». Ум. друк. арк. 6,45. Наклад 10 000 пр. Зам. №.

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

Віддруковано у ПРАТ «Харківська книжкова фабрика "Глобус"»
61012, м. Харків, вул. Різдва, 11.
Свідоцтво ДК № 3985 від 22.02.2011 р.
www.globus-book.com

Издание для досуга

ІВЧЕНКО Зоряна

**Закусочные и сладкие пироги, пирожки, тарты, киши.
Открытые и закрытые**

Руководитель проекта *В. В. Столяренко*
Координатор проекта *К. В. Новак*
Ответственный за выпуск *И. Р. Залатарев*
Редактор *Л. Г. Фадеева*
Художественный редактор *Ю. А. Сорудейкина*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*
Корректор *С. В. Сергина*

Подписано в печать 23.08.2016. Формат 70x100/16. Печать офсетная.
Гарнітура «Myriad Pro». Усл. печ. л. 6,45. Тираж 10 000 экз. Зак. №.

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

Отпечатано в ПРАТ «Харківська книжкова фабрика "Глобус"»
61012, г. Харьков, ул. Рождественская, 11
Свидетельство ДК № 3985 от 22.02.2011 г.
www.globus-book.com