




РЕЦЕПТЫ РУССКОЙ КУХНИ

НОВАЯ ФИЛОСОФИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦИ

Приятного аппетита!

V.02_3.2021

 @tmbuchcom
www.tmbuch.com

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ И РЕКОМЕНДАЦИИ

12-19

ЗАКУСКИ

20-29

Сливочное масло	22
Средиземноморское масло	22
Зелёное масло	22
Масло селёдочное	22
Паста Салями	22
Паста из тунца	23
Паста Тапенада	23
Паста из копчённой скумбрии	23
Паста из брынзы	23
Бутербродная паста	23
Паста Италияно	24
Паста Филадельфия	24
Печёночный паштет	24
Паштет из фасоли	24
Свекольная паста	24
Грибной паштет	25
Паштет Моцарелла	25
Куриная паста с фисташками	25
Лососевый паштет	25
Финики-чили крем	25
Закуска из печени трески	26
Свекольная икра	26
Баклажанная икра	26
Икра Пиндир	26
Морковная икра	27
Грибная (2 варианта)	27
Творожная икра	27
Домашний сыр	28
Сыр из птицы	28
Плавленый сырок	28
Сыр Яню-сиериньш (2 варианта)	28
Закуска из сала	29
Сырное Рафаэлло	29
Закуска Грибное трио	29
Русский творог	29

САЛАТЫ

30-41

Морковный салат с чесноком и сыром	32
Аджика	32
Салат из шампиньонов	32
Салат из белокочанной капусты	32
Армянский салат	33
Сырный салат	33
Салат из сырой свеклы или моркови	33
Салат из редиса с огурцом	33
Морковный салат (2 варианта)	34
Винегрет	34
Салат Редька (2 варианта)	34

Салат из курицы	35
Пепероната – овощное блюдо	35
Салат из фасоли	35
Свекольный салат с черносливом (2 вар.)	35-36
Салат Рататоли Нострадамуса	36
Карпатский салат	36
Чудесный салат из яблок и моркови	36
Салат из китайской капусты с ананасами	36
Салат Фантазия	37
Салат Гурман	37
Салат из авокадо (2 варианта)	37
Салат Гранатовый браслет	38
Сельдь под шубой	38
Свеклуша	39
Амстердамский салат	39
Экзотический салат	39
Овощной салат	39
Салат Осенняя фантазия	39
Салат Императорский	39
Салат Здоровье	40
Салат из крабовых палочек	40
Свекольный салат с орехами	40
Салат из баклажанов	40
Салат французских цыган	41

ПЕРВЫЕ БЛЮДА | СУПЫ

42-57

Бульон	44
Борщ (4 варианта)	44-45
Солянка сборная, мясная	45
Солянка классическая, мясная	45
Рассольник	46
Домашний рассольник	46
Рассольник с перловкой	46
Рассольник с рисом	46
Суп с фрикадельками	47
Рисовый суп с мясом	47
Суп-гуляш	47
Суп куриный с лапшой	48
Суп-лапша	48
Гороховый суп (2 варианта)	48
Немецкий рисовый суп с шампиньонами	49
Грибной суп	49
Грибной суп с гречкой	49
Гречневый суп	49
Крем-суп из шампиньонов	50
Томатный крем-суп	50
Огуречный крем-суп	50
Овощной крем-суп	50
Крем-суп из цветной капусты	51
Крем-суп с луком	51
Картофельный суп	51
Сырный суп с капустой	51

Морковный суп с сыром	52	Печеночный торт	72
Мясной суп с сельдереем (2 варианта)	52	Печень с яблоками	72
Суп-пюре из овощей	52		
Щи из свежей капусты	53	БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ	73
Щи паровые	53	Котлеты куриные с сыром	73
Финский рыбный суп	53	Куручка под соусом с гарниром	73
Суп с креветками	53	Голубцы из куриного филе	74
Солянка рыбная	54	в савойской капусте с пюре	74
Греческий рыбный суп	54	Куриные рулеты в соусе	74
Лососевый суп с кукурузой	55	Рулеты из грудок цыпленка (2 варианта)	75
Рыбный суп	55	Рулет из курицы	75
Таратор - болгарский холодный суп	55	Куриное филе на пару с соусом	76
Свекольник на кефире	56	Каварма – болгарское блюдо	76
Холодник за 1 минуту	56	Нежные куриные котлеты	76
Окрошка	56	Плов с индейкой или курицей	77
Гаспачо – холодный испанский суп	57	Жюльен (фр. julienne)	77
Молочный суп с овсяными хлопьями	57		
		БЛЮДА ИЗ РЫБЫ	78
ОСНОВНЫЕ БЛЮДА	58-95	Котлеты рыбные	78
БЛЮДА ИЗ ФАРША	60	Рыбные рулетики	78
Фарш из сырого мяса	60	Ленивая фаршированная рыба	79
Фарш из варёного мяса	60	Рыбные косички с белым соусом	79
Фарш из сырой рыбы	60	Рыба под майонезом	79
Котлеты	61	Рыба под маринадом	80
Котлеты под соусом	61	Рыбное филе и креветки с гарниром	80
Манты с тыквой или картофелем	61	Сациви из рыбы	80
Фаршированные перцы (2 варианта)	62	Рулеты из судака с красной рыбой	81
Фаршированные кабачки	62	Рыбные ёжики с соусом	81
Зелёное лето – соус для кабачков	63	Рыба под белым соусом	82
Голубцы с мясом и рисом (2 варианта)	63-64	Рыба под соевым майонезом с овощами	82
Ленивые голубцы	64		
Беляши	65	БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ	83
Паровые тефтели под томатным соусом	65	Овощное рагу (2 варианта)	83-84
		Овощное рагу Рататоли Нострадамуса	84
БЛЮДА ИЗ МЯСА	66	Баклажаны с грибами	84
Буженина (2 варианта)	66-67	Жюльен из шампиньонов (2 варианта)	85
Свинина с овощами	67	Плов с перловой крупой и грибами	85
Домашние колбаски	67	Грибной плов	85
Мясо в баклажанном соусе	67	Овощные голубцы	86
Телятина с грибами	68	Омлет с шампиньонами	86
Телятина а-ля-медальон	68	Омлет на пару	86
Бори-бори – биточки из телятины	68	Чечевичное рагу с имбирем	87
Рубленые шарики с гарниром	69	Картофельное пюре (2 варианта)	87
Баранина с картофелем Айриш стью	69	Розовое картофельное пюре	87
Гуляш по-русски с картофелем	70	Цеппелины	88
Мясо по-французски	70	Картофельные драники (2 варианта)	88
		Картофельные панкейки	89
БЛЮДА ИЗ ПЕЧЕНИ	71	Кабачковые оладьи	89
Печёночные котлеты	71	Капустные котлеты	89
Печёночная запеканка	71	Тушеная капуста	90
Бефстроганов из печени	72	Паровые овощи с гарниром	90
		Спагетти с овощным соусом	90
		Ризотто	91

СОДЕРЖАНИЕ

Гавайская смесь 91

КРУПЫ И КАШИ 92

Овсяная каша 92
Геркулес 92
Каша гречневая / рисовая / из проса 92
Паровой рис 93
Лимонный рис с горошком 93
Сладкий плов с курагой 93
Рисовая запеканка 93
Кукурузная каша 94
Кукурузная каша с курагой 94
Манная каша 94
Пшённая каша с ванильным соусом 94
Перловая каша с томатами 94
Молочная пшённая / рисовая каша 95
Молочная лапша 95

СОУСЫ И МАРИНАДЫ 96-111

Майонез (3 варианта) 98
Соевый майонез – 100% веган 98
Томатный майонез 98
Творожный майонез 98
Сливочно-молочный соус 99
Укропный соус 99
Соус Голландез для спаржи 99
Голландский соус (2 варианта) 99
Соус Сациви 99
Соус Сациви к курице 100
Цацики – Tsatsiki (Дзадзики) 100
Соус Болоньезе 100
Классический соус Бешамель (2 вар.) 101
Соус Ткемали 101
Соус Песто 101
Соус а-ля Карбонара 101
Беарнский соус 102
Винный соус для холодной курицы 102
Соус Карри для курицы 102
Соус Моле – мексиканский соус 102
Томатный соус (2 варианта) 102-103
Острый томатный соус к тефтелям 103
Томатный соус с овощами к мясу 103
Томатный соус к голубцам 103
Мясной соус к макаронным изделиям 103
Соус к мантам 104
Соус к котлетам 104
Соус из базилика к пицце 104
Сметанный луковый соус 105
3-х цветный сливочный дип 105
Соус Вулкан 105
Соус из хрена 105
Чесночный соус к мясу на гриле 105

Масляно чесночный соус к макаронам 106
Универсальный йогуртовый соус 106
Соус масляный 106
Грибной соус (2 варианта) 106
Соус из шампиньонов к мясным рулетам 106
Лимонный соус для отварной рыбы 106
Овощной маринад к рыбе 107
Шафрановый соус к рыбе 107
Соус для отварной рыбы (фр. рецепт) 107
Соус для рыбы по французскому рецепту 107
Оливковый соус Тапенад 107
Соус Винегрет 108
Заправка для салатов Винегрет 108
Кефирный соус 108
Татарский соус 108

СЛАДКИЕ СОУСЫ 108

Миндальный соус с черносливом 108
Яблочный соус 109
Заправка из красной смородины 109
Голландский малиновый соус 109
Фруктовый чатни 109
Шоколадно-ореховый соус к творожным блюдам, блинчикам, оладьям, кремам, мороженому 109
Молочный соус к пудингам и запеканкам, крупяным и овощным блюдам, к блюдам из творога 109
Абрикосовый соус к запеканкам, кашам, пудингам, блинчикам, блюдам из творога 110
Клубничный соус 110
Ванильный соус к десертам, фруктам или выпечке 110
Соус из манго и семян горчицы 110
Соус из кураги и яблок для запеканок, пудингов, кремов и мороженого 110
Заметки 111

ХЛЕБ, ТЕСТО И ВЫПЕЧКА 112-137

Хлеб из цельного зерна 114
Грехемский хлеб 114
Хлеб полезный 114
Хлеб ржаной, деревенский 114
Хлеб с отрубями 115
Французский хлеб из проросшей пшеницы с грецкими орехами 115
Хлеб Здоровье из разных видов зерновых культур 115
Фермерская молочнокислая закваска 116
Хлеб смешанный (2 варианта) 116
Подсолнечный хлеб 117
Белый хлеб 117

Тёмный хлеб	117	БЛИННОЕ ТЕСТО	132
Зерновой хлеб	117	Блины классические	132
Тыквенный хлеб	118	Блинное тесто – французские крепы	132
Хрустящие хлебцы с отрубями	118	Ажурные блинчики	132
Облепиховый или апельсиновый хлеб	118	Блины с корицей	132
Гречневый хлеб	119	Гречневые блинчики	132
Хлеб	119	Панкейки с морковью и луком	132
Белый хлеб или булочки	119	Блины по-царски	133
Любимые булочки	119	Творожные блинчики	133
Булочки (2 варианта)	119-120	Грибная начинка для блинов	133
Королевские булочки	120	ТЕСТО РАЗНОЕ	133
Дрожжевое тесто для булочек и пирогов	120	Тесто для пирожков	133
Булочки из зерновой муки	120	Начинка для пирожков Эчпочмак	133
Карельские булочки	120	Тесто для чебуреков	134
Сдобное тесто для плюшек или булочек	120	Рубленое тесто	134
Рогалики с ореховой начинкой	121	Рубленое тесто быстрого приготовления	134
Круассаны с начинкой	121	Песочное тесто, несладкое	134
ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ И ПИРОГОВ	122	Клёцки	134
<i>Идеи начинок для пиццы</i>	122	ОСНОВА ЯИЧНОГО ТЕСТА	135
Мясная начинка	122	Пресное тесто без яиц	135
Начинка с соусом песто	122	Макаронное тесто с томатной пастой	135
Начинка с креветками и семгой	122	Тесто с базиликом и сыром	135
2-3 пиццы	123	Тесто с лимоном и перцем	135
Тесто для 3-х больших тонких пицц	123	Тесто для равиоли (2 варианта)	135-136
Основное дрожжевое тесто для пиццы	123	КРЕМА И ГЛАЗУРЬ ДЛЯ ТОРТОВ	136
Пицца Фантазия	123	Крем Термомикс	136
Пицца Маргарита	124	Сливочный крем для эклеров	136
Пицца Маринара	124	Заварной крем (2 варианта)	136
Пицца с луком и сыром	124	Ванильный крем для бисквита	136
Пицца с тунцом	124	Ореховый крем	136
Пицца с грибами	125	Миндальный крем для бисквита	137
Самсы – азиатское блюдо	125	Маннй крем для тортов, эклеров, корзиночек из песочного теста, прослойки коржей	137
Баница с брынзой	126	Сахарная глазурь для булочек, пряников и эклеров	137
Быстрая баница	126	Шоколадная глазурь (2 варианта)	137
Зелёные лепёшки, без дрожжей	126	Сгущённое молоко (2 варианта)	137
Пирожки Нежные	126	ТОРТЫ И ДЕСЕРТЫ	138-156
Пирог с капустой	127	Заварное тесто	140
Пирог со салом	127	Бисквитное тесто	140
Венский сырный пирог	127	Торт Графские развалины	140
Швейцарский пирог	128	Миндальный торт с фруктами	141
Домашний сырный пирог	128	Медовик классический	141
Кулебяка	129	Бисквитный торт	141
Штрудель из лосося и судака	129	Бисквитный торт с малиной	142
Беляши	129	Торт Магдалена	142
Хачапури – лепёшка с сыром	130	Экзотический торт	143
Сладкие ватрушки	130	Персиковый торт без выпечки	143
ТЕСТО ДЛЯ ПЕЛЬМЕНЕЙ, ВАРЕНИКОВ И МАНТОВ	131		
Универсальное тесто	131		
Тесто дляпельменей и мантов	131		
Вареники с творогом	131		

СОДЕРЖАНИЕ

Яблочный пирог из песочного теста	143
Любимая шарлотка	143
Яблочный пирог, пенный	144
Пирог с лимонной начинкой	144
Пирог Снежный	144
Штрудель с яблочно-банановой или вишнёвой начинкой	144
Штрудель яблочный	145
Бисквитный рулет	145
Тирамису	146
Шоколадный кекс	146
Мраморный кекс с маком	146
Пирожное Картошка (2 варианта)	147
Пирожное Снежки	147
Пти-шу – французские пирожные	147
Пирожное Фиги	148
Безе	148
Печенье Солнышко	148
Миндальное печенье	148
Сырное печенье	149
Морковное печенье	149
Печенье с изюмом	149
Печенье Ушки	149
Овсяное печенье	150
Рогалики с ореховой начинкой	150
Шоколадная колбаска	150
Вафли	151
Пряники классические	151
Финиковые конфеты с орехами	151
Десерт из вяленых яблок	151
Хворост (2 варианта)	151-152
Пасхальный кулич	152
Заварная пасха	152
Коврижки	152

ДЕСЕРТЫ, ДЖЕМЫ И ВАРЕНЬЕ 153

Сливочное мороженое (2 варианта)	153
Мороженое Пломбир	153
Фруктовое мороженое	154
Банановое или клубничное мороженое	154
Клубничное мороженое	154
Ананасовое мороженое	154
Шоколадное мороженое	154
Ванильный пудинг	154
Шоколадный пудинг	155
Яблочный мусс	155
Фруктовое желе	155
Желе из смородины	155
Мармелад из ананаса и апельсинов	155
Яблочный джем	156
Клубнично-мятное варенье	156
Малиновое варенье	156
Брусничное варенье	156

Облепиховое варенье	156
Айвовое варенье	157
Тыквенное варенье	157
Клюква в сахаре	157
Вкуснейшее варенье из ранеток	157

НАПИТКИ 158-169

Напиток Доброе Утро	160
Утренний коктейль	160
Витаминный коктейль	160
Айран (2 варианта)	160
Смузи	160
Апельсиновый фреш	160
Напиток из тыквы и киви	160
Гранатовый сок	161
Напиток Дыня & Апельсин	161
Апельсиново-лимонный фреш	161
Яблочно-грушево-вишнёвый фреш	161
Смородиновый сок	161
Напиток из петрушки	161
Сок из петрушки	161
Напиток из кураги	162
Облепиховый сок	162
Виноградный сок и морс	162
Клюквенный морс	162
Абрикосовый нектар	162
Яблочно-лимонный нектар	162
Фруктовый компот	162
Кисель из клюквы	163
Томатный сок	163
Коктейль Звёздочка	163
Чайный коктейль	163
Лимонад	163
Молочный коктейль (2 варианта)	163
Коктейль молочный с фруктами	164
Клубничный коктейль	164

КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ 164

Венский кофе (Vienna Coffee)	164
Фраппе – греческий холодный кофе	164
Австрийский кофе Меланж	164
Капучино (Cappuccino)	164
Кофе Голливуд	164

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ 165

Ликер Адвокат	165
Ликёр Бейлис (2 варианта)	165
Шоколадный ликёр а-ля Бейлис	166
Шоколад Шевалье	166
Банановый ликёр	166
Ликёр из апельсиновых корочек	166
Коктейль Пчелиные коленца (Bee's Knees)166	

Московский физ	166
Миндальный коктейль	167
Персиковый коктейль	167
Коктейль Пина-Колада (Piña Colada)	167
Ананасово-персиковый коктейль	167
Глинтвейн немецкий Glühwein	167
Рождественский пунш	167
Сангрия (Sangría)	168
Коктейль Маргарита	168
Наливка Клюковка	168
Ликёр Раффаелло	168
Тоффи-коктейль (Toffifee)	168
Заметки	169

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ 170-178

КАШИ	172
Каша манная	172
Каша пшенная с тыквой	172

С 3 МЕСЯЦЕВ	172
Морковная каша	172
Овощное пюре	173
Яблочная каша	173
Морковный сок	173

С 4-5 МЕСЯЦЕВ	173
Каша из картофеля и цветной капусты	173
Молочная рисовая каша с яблоком	173
Овощной суп (2 варианта)	173-174
Говядина с морковным пюре	174
Сок из тыквы или яблока	174

6 МЕСЯЦЕВ	174
Цуккини с курицей	174
Свекольный суп	174
Абрикосово-морковное пюре	175
Свёкла с картофелем и говядиной	175
Сладкая рисовая каша	175
Овсяная каша с яблоком	175
Овощной суп с картофелем	175

С 7 МЕСЯЦЕВ	176
Фруктовый кисель	176
Молочный кисель	176

С 8 МЕСЯЦЕВ	176
Индюшка с овощами	176
Мясной обед	176
Рыбное блюдо	176
Яичный крем	177
Цыпленок с овощами	177

С 9 МЕСЯЦЕВ	177
Телятина с овощами и рисом	177
Картофель с соусом	177
Говядина с кабачками	177
Морковно-апельсиновое пюре	177
Каша из зерна	177
Бананово-апельсиновый крем	178
Абрикосово-яблочный йогурт	178
Суп овощной с говядиной	178

С 12 МЕСЯЦЕВ	179
Мюсли	179



Copyright © 2015 bei Anna Weber

Rezepteredaktion & Texteditor: Anna Weber
Fotografie / Illustrationen: Anna Weber, shutterstock.com

Das Werk einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt.
Jede Verwendung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne
Zustimmung des Verlages unzulässig und strafbar.

Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die
Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Alle Rechte für Texte, Layout, Fotografie, Illustration liegen bei Anna Weber.
Alle Rechte der Verbreitung aller Art in dieser Ausgabe sind vorbehalten.

Für Irrtümer und Druckfehler wird keine Haftung übernommen!

Printed in Germany

www.tmbuch.com