



Катерина  
Мышкина

# ЧАЙ ПИРОГИ И НЕ ТОЛЬКО



Сезонное  
меню



Катерина  
Мышкина



# ЧАЙ ПИРОГИ И НЕ ТОЛЬКО

---

Сезонное  
меню



Издательство АСТ  
г. Москва

# ОТ АВТОРА

Напечатанные фотографии обладают особой атмосферой, несравнимой с цифровой.

Что уж говорить о целой книге, с её особенным запахом страниц, тактильной обложкой и целым ворохом красочных кадров. Я бы сказала, что это что-то волшебное, не иначе.

Именно капельку волшебства мне бы хотелось подарить вам, дорогие читатели, через эти страницы, через чайные напитки, которые так приятно согревают в промозглые дни и укутывают пряными ароматами. Через десерты, нежный вкус которых заставит улыбаться в ненастный день.

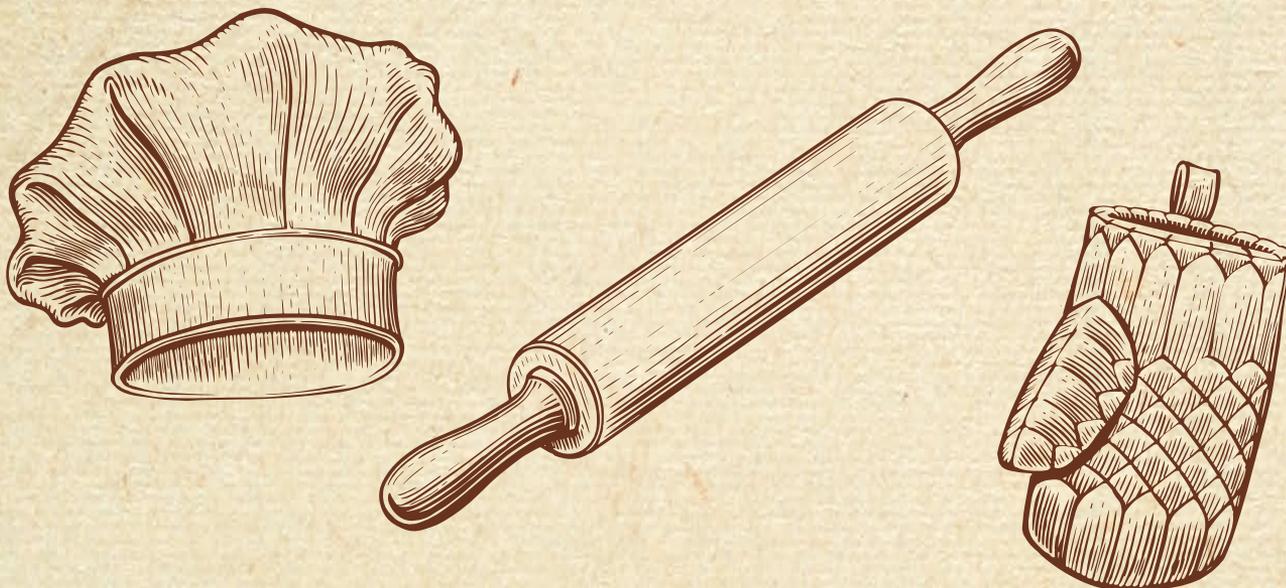
Эта книга создана для того, чтобы наполнить ваши кухни ароматами, добавить уюта в повседневность и позволить себе порой просто наслаждаться моментом за чтением любимого романа, заварив чашечку чая по рецепту из этой книги.

Я очень рада пригласить вас в свое кулинарное приключение, в котором ждет всё: и чайные напитки, и кофейные, и сладкое, и даже кое-что сытное, порой полезное, а порой просто необходимое для души.

Что сказать, концентрироваться на одном — не мой конек. Мне всегда нравилось много разного сразу, что отразилось и на книге. Но зато, в таком разнообразии каждый найдёт что-то своё, что ёкнет в сердце и станет любимым.

Но что точно неизменно, так это любовь к вкусенькому, и раз вы здесь, то у нас это общее. А читая эту книгу и готовя по моим рецептам, вы сможете создавать настоящие шедевры прямо у себя дома. Не стесняйтесь экспериментировать, добавлять свои неповторимые нюансы и приправы. Ведь кулинария — это искусство, которое позволяет нам проявить свою индивидуальность и творческий подход.

Готовьте, творите, наслаждайтесь!









# ОСЕНЬ



# ПЕЧЕНЬКИ «МУХОМОРЧИКИ»

Как не представляла свою книгу без фирменного рагу, так и не представляла её без печенек в виде грибочков!

Мухоморная любовь и помешательство на них начались у меня неожиданно и очень спонтанно. Как-то в марте, когда за окном всё бушевали снег и мёрзлость, в попытках справиться со стрессом я начала вспоминать давно забытые хобби. Руки вновь стремились к рукоделию, которым я занималась с самого детства. У меня всегда с запасом было наборов для всевозможного творчества, да и мама подавала сама пример, когда вязала свитера и шапки вечерами после работы.

Так вот! Покопавшись в закромах старых тканей, я нашла там из подходящего и доступного для человека, который давным-давно забросил шить, белую и красную ткань. На следующий день был готов мой первый мухомор. Этот процесс был настолько медитативным для меня, что каждый вечер я стала ждать с нетерпением, чтобы вернуться к шитью. И всё... Меня было не остановить, мухоморы стали моей отдушиной и большой любовью, которую я начала искать не только в собственном рукоделии, но и вообще вокруг!

Фотографировала их в лесу, рисовала иллюстрации, купила открытки и книги про грибы, чуть не заказала мухоморную чашку (но всё ещё впереди).

Конечно же, в какой-то момент дело дошло и до готовки. А так как я больше всего люблю снимать десерты, то приготовление печенек оставалось лишь вопросом времени.

И вот лесные красавчики с красными шляпками уже украшают мою книгу и с нетерпением готовятся украшать ваши столы, чаепития и встречи с друзьями!



Нам понадобится:

Мука — 350 г

Яйцо — 1 большое

Йогурт греческий без  
добавок — 3 ст. л.

Сливочное масло — 60 г

Сахар — 80 г

Мёд — 3 ст. л.

Сода — 1 ч. л.

Корица молотая — 1 ч. л.

Кардамон молотый —  
1/3 ч. л.

Имбирь молотый — 1/2 ч. л.

Мускатный орех —  
щепотка

Соль — 1/2 ч. л.

Для глазури:

Белый шоколад — 1 плитка

Кокосовое масло,  
растительное молоко  
или обычные сливки —  
20–30 мл

Красный краситель

Кондитерская посыпка



Приготовление:

Масло и яйцо предварительно достаём из холодильника, чтобы они стали комнатной температуры.

В большой глубокой миске смешиваем муку, соду, специи. Перемешиваем и пока оставляем в сторону.

В другой миске соединяем сахар с размягчённым маслом, можно это сделать с помощью миксера. Далее добавляем яйцо, взбиваем всё вместе. Также добавляем мёд и йогурт, снова взбиваем до однородности.

Далее мучную смесь небольшими порциями добавляем в масляно-яичную, на этом этапе рекомендую взять силиконовую лопатку и ей замешивать тесто. Когда вся мучная смесь будет всыпана, можно замешивать тесто уже руками. Оно должно скататься в шар и не прилипать к рукам. Если липнет, добавьте ещё муки, если, наоборот, рассыпается в крошку, то добавьте ещё чуть-чуть йогурта.

Убираем тесто в холодильник на час или можно даже на ночь.

После чего духовку ставим разогреваться до 180 градусов.

Тесто разделить на 3 части: 1 часть — на ножки, 2 части — на шляпки. Формируем ножки, раскатывая тесто в небольшие колбаски, для шапочек катаем шарик и приплющиваем с одной стороны, чтобы получилась полусфера. С плоской стороны шляпки посередине делаем небольшое углубление.

Противень застилаем бумагой для выпекания. Сначала выпекаем ножки минут 6–8 до румяного цвета. Потом выпекаем шляпки 8–12 минут. Вынимаем из духовки и даём остыть.

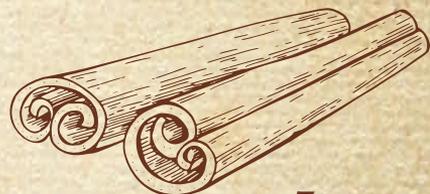
Дальше приступаем к «клею», чтобы посадить ножки на шляпки. Белый шоколад плавится тяжелее всего, поэтому тут я рекомендую подогреть молоко/масло/сливки на ваш выбор и в горячую жидкость поместить кусочки шоколада, размешать до однородности.

Ножку макаем в растопленный шоколад и вставляем в углубление в шляпке. Если углубление сильно затянулось при выпечке, сделайте его поглубже с помощью ножа. Когда все ножки и шляпки будут соединены в грибы, в шоколад добавляем краситель, как следует размешиваем и макаем шляпки, сверху посыпаем кондитерской посыпкой и кладем застывать на решетку или обратно на бумагу.

Когда шоколадная глазурь застынет, можно подавать! Идеально с чашечкой масала чая. Пряный вечер обеспечен!

На заметку:

- Если шоколад получился слишком жидким, оставьте его ненадолго остывать, чтобы он стал погуще, и уже тогда приступайте к сборке и украшению грибочков.



# ДЕСЕРТ «ЛЕС В СТАКАНЕ»



Чтобы сделать подачу мухоморчиков ещё интереснее, предлагаю создать целую композицию, объединив их с шоколадным муссом и мхом из шпината.

Смотрится волшебно! Такой десерт точно захочется сфотографировать и выложить в соцсети, ведь такая подача сравнима с ресторанной (если даже не лучше!).

Но даже если вам будет лень готовить печенюшки и мох, отдельно шоколадный мусс по вкусу стоит того, чтобы попробовать!



Нам понадобится:

Шоколад горький — 200 г

Сливки для взбивания —  
150 г

Сахарная пудра — 5 ст. л.

Яйцо — 2 шт.

Сливочное или кокосовое  
масло — 20 г

Шоколадное печенье —  
3–4 шт.

Приготовление:

Сливки с 2 ложками сахарной пудры взбиваем на максимальной скорости до пышности.

Шоколад поломать на маленькие кусочки. В небольшом сотейнике растопить сливочное масло, добавить шоколад и растопить на медленном огне до однородной массы.

Отделить желтки от белков. Желтки добавить к шоколаду. Белки в отдельной ёмкости смешать с 3 ложками сахарной пудры и взбить до пышности.

Далее вводим в несколько этапов белки в шоколадную массу и так же взбитые сливки. Раскладываем по стаканчикам и временно можем убрать в холодильник.

Печенье ломаем в крошку, можно с помощью блендера перемолоть. Посыпаем сверху нашего мусса — и можно подавать.

А дальше собираем наш «лес»! Сверху песочной крошки, которая напоминает землю, выкладываем мох (накрошенный кекс по рецепту «Съедобный мох»), сверху выкладываем печеньки в виде грибочков (можно сделать по рецепту печенек «Мухоморчики»).

Вуаля! Обязательно делаем несколько (или можно даже побольше, ведь десерт такой красивый!) кадров для соцсетей. После чего можно подавать к столу, удивлять гостей и наслаждаться нежным шоколадным вкусом.

На заметку:

- Если не хотите готовить мусс с яйцом, то можно сделать на основе сливок для взбивания, добавив их в растопленный шоколад в 3 этапа.
- Ещё интересный вариант подачи такого десерта на Хэллоуин: мусс посыпается крошкой шоколадного печенья (как будто земля) и украшается мармеладными червячками. Получается страшно красиво и жутко вкусно!



# ПИРОГ

## «ЯБЛОЧНАЯ КАРАМЕЛЬ»

Каждый год я готовлю яблочный пирог. Каждый год он получается по-разному. Но в прошлом году я опробовала совершенно новый вариант. И это оказался самый нежный яблочный пирог, который я только пробовала! Да, он позамороженней, чем обычный открытый пирог или шарлотка, но и вкус у него незабываемый. Короче, он того стоит!



Нам понадобится:

Для начинки:

Яблоки — 800–900 г

Вода — ½ стакана

Сахар — 1 стакан

Корица — 1,5 ч. л.

Сливочное масло — 50 г

Для теста:

Мука — 2,5 стакана

Сахар — 1 ст. л.

Соль — ½ ч. л.

Сливочное масло — 200 г

Ледяная вода — ¼ стакана

Сметана — 60 г

Приготовление:

Начнём с яблочной карамели, хотя, точнее сказать, это пюре, но по цвету схоже с карамелью и произносится благозвучнее, поэтому позвольте мне эту маленькую шалость — обозвать его так.

Яблоки моем, удаляем сердцевинки (по желанию можете почистить от кожуры), мелко режем. На сковороде растапливаем кусочек сливочного масла, добавляем сахар и размешиваем до растворения. Далее кидаем туда яблоки и корицу, перемешиваем. Добавляем воду и тушим до мягкости около 15–20 минут.

В процессе я разминала яблоки прямо лопаткой, но можете воспользоваться блендером и им пюрировать яблоки, сняв с плиты. Пюре вернуть на огонь и тушить, пока не загустеет.

Теперь приступаем к тесту.

В глубокой миске соединяем муку, соль, сахар. Добавляем размягчённое сливочное масло и перетираем руками в крошку. Влейте воду, вмешайте, добавьте сметану и замесите тесто, оно должно скататься в шар и не прилипать к рукам. Если липнет, то добавьте ещё муки, если рассыпается, то ещё воды.

Тесто разделяем на две части: две трети — на корж, оставшаяся треть — на печеньки для украшения. И отправляем в холодильник на полчаса.

Духовку разогреть до 180 градусов.

Достаём из холодильника часть для коржа, раскатываем на присыпанной мукой поверхности и перекладываем в смазанную сливочным маслом форму для выпекания. Если где-то тесто порвалось, защипните его пальцами или сделайте заплатку из другого кусочка теста. Сверху выкладываем бумагу для выпекания и высыпем на неё груз (сухую фасоль или горох), отправляем выпекаться примерно 12–15 минут с грузом, потом 6–8 — без груза.

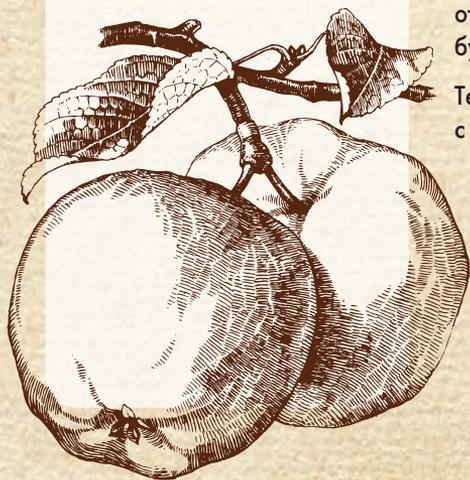
Пока готовится корж, можем сделать печеньки для украшения — я брала форму в виде листочков для осенней атмосферы. Вырезаем печеньки, можно присыпать их корицей и сахаром, выкладываем на бумагу для выпекания. Отправляем в духовку на 10–15 минут.

Собираем пирог: на корж выливаем наше яблочное пюре и отправляем в духовку на 15–20 минут. Вынимаем, украшаем печеньками и даём полностью остыть, после чего отправляем в холодильник на пару часов. Там наш пирог стабилизируется и после будет держать форму.

Теперь можно подавать к столу! Идеально вместе с чашечкой яблочного чая с шиповником!

На заметку:

- Если переживаете, что начинка будет растекаться, то можно добавить в пюре яйцо и густые сливки + дополнительно сахар перед тем, как выкладывать на корж.
- Также для дополнительного вкуса можно добавить в пюре сгущёнку или карамель.



# СОГРЕВАЮЩЕЕ РАГУ

Этим рецептом я поистине горжусь и именно его считаю своим фирменным. Такое рагу я готовлю иногда по несколько раз в месяц и стараюсь готовить порцию побольше, потому что улетает оно очень быстро! Вжух — и кастрюли как не бывало.

Начиналась эта история как попытка сэкономить. Однажды, не рассчитав финансы после новогодних праздников, мы с мужем вынуждены были дотянуть до оплаты заказов, которые, как назло, задерживались. Взяв в магазине самое доступное — курицу, лук, морковь и картошку, я вернулась на кухню творить своё первое рагу!

Получилось наваристо, вкусно и даже захотелось повторить. Но сделать поинтереснее! Так рецепт стал обрещать новыми ингредиентами, приправами и вкусами. И вот однажды захотелось добавить восточных ноток благодаря специям, и в ход пошли зира, корица, бадьян. Последней в этом ансамбле появилась лапша и завершила симфонию.

Да и фото рецепта особенное: в путешествии в Закан мы готовили его на свежем воздухе под шум горной реки с видом на горный хребет с полным отсутствием связи вокруг на долгие километры! Так что да, можно приготовить не только дома, но и в казане.

Короче, это вкусно и заценит вся семья! Осенью согреться самое то!



### Нам понадобится:

Курица — 3 кусочка грудки

Картофель — 3 шт.  
средних

Морковь — 1 шт.

Лук — по вкусу, либо ½,  
либо целая луковица

Сельдерей — 1,5 стебля

Чеснок — 5 зубчиков

Перец болгарский — 1 шт.

Лапша лагманная —  
по желанию

Имбирь — 2–3 см

### Специи:

Соль — по вкусу

Перец чёрный молотый —  
по вкусу

Корица — 1 палочка

Бадьян — 1 шт.

Кориандр молотый —  
½ ч. л.

Зира — 2 ч. л.

Приправа для плова —  
1 ч. л.

### Для подачи:

Петрушка/Кинза



### Приготовление:

Лук, 2 зубчика чеснока и половину имбиря мелко режем. Отправляем обжариваться в глубокой кастрюле в небольшом количестве растительного масла. Далее нарезаем сельдерей, очищенную морковь и добавляем к луку с чесноком. Прodelываем то же самое с курицей, добавляем половину молотых специй, перемешиваем и обжариваем до лёгкого колера. После чего закидываем картофель, нарезанный мелким кубиком, и заливаем наше рагу водой. Количество воды зависит от желаемой густоты: для рагу с небольшим количеством бульона залейте по картофель, а если хотите ближе к супу, то можно по объёму кастрюли налить, пробуйте и выбирайте понравившийся вариант!

В воду добавляем: палочку корицы, бадьян, оставшиеся специи, 3 целых зубчика чеснока и крупно порезанный имбирь (когда будет готово, мы их уберём, они нужны, чтобы отдать вкус бульону).

Даём закипеть, уменьшаем огонь и варим до готовности картофеля. После закипания добавляем болгарский перец.

Если решите добавлять лапшу, то её можно закинуть минут за 10 до готовности или отварить отдельно и добавить в тарелку уже перед подачей.

Мелко рубим зелень для подачи, разливаем порционно по тарелочкам, сверху добавляем нарубленную зелень — и вуаля! Наслаждаемся согревающим и сытным блюдом!

### На заметку:

- Если не хотите готовить с мясом, то можно попробовать заменить на грибы, вкус будет другой, но тоже интересный.



# СЪЕДОБНЫЙ МОХ

Вы не поверите, но это кекс! Да-да, вот этот зелёный мох, так похожий на настоящий, это просто кекс. Хотя нет, не простой, а шпинатный, но во вкусе это совсем не ощущается.

Такое лакомство можно приготовить как в виде обычных кексов и украсить их кремом, так и собрать более сложный десерт слоями, как у меня на фото. Ещё этот рецепт можно использовать для эффектной подачи других десертов, например у меня он фигурирует в создании «Леса в стаканчике».



Нам понадобится:

Шпинат — 60 г (примерно стандартная супная тарелка свежего шпината для понимания объёма)

Яйцо — 1 шт.

Сахар — 80 г

Мука — 100 г

Разрыхлитель — 1 ч. л.

Масло растительное — 50 мл (с высокой точкой плавления, так как дальше будем запекать)

Для крема:

Сливки для взбивания

Сахарная пудра

По желанию можно добавить краситель

Ягоды для украшения по желанию

Приготовление:

Духовку ставим разогреваться до 180 градусов.

В чашу блендера выкладываем шпинат, добавляем растительное масло, перебиваем в более однородную массу (не стремитесь к полностью однородной, если останутся кусочки шпината — это нормально). Яйцо взбиваем с сахаром миксером до однородности. Соединяем со шпинатной смесью и взбиваем всё вместе ещё немного.

В отдельной ёмкости смешиваем муку и разрыхлитель. Добавляем к яично-шпинатной смеси, всё перемешиваем (удобнее всего силиконовой лопаточкой).

Форму для выпекания смазываем маслом или используем формочки для кексов, если планируете делать их. Выливаем тесто в выбранную форму и отправляем запекаться примерно на 30–40 минут.

Сверху кекс подрумянится, а вот внутри будет яркого зелёного оттенка. Проверяем готовность зубочисткой: когда протыкаете его и вытаскиваете, на зубочистке не должно остаться теста.

По готовности достаём кекс из духовки. Если использовали металлическую форму для выпекания, то достаём из неё сразу и оставляем остывать на решётке или доске.

Дальше делаем крем для украшения или прослоек. Я выбрала самый простой способ: взбитые сливки, но по желанию вы можете заменить их и сделать крем из творожного сыра, например.

В глубокой ёмкости соединяем сливки и сахарную пудру, можно также добавить зелёный краситель для пущего эффекта. Взбиваем миксером на маленькой скорости, постепенно переходя к максимальной, до устойчивых пиков.

Если делаете десерт слоями, то вырезаете круглой формой мини-коржи, разрезаете каждый пополам, чтобы получить 2 кругляшка, и собираете конструкцию, чередуя мини-корж и слой взбитых сливок. Сверху можно добавить ягоды на ваш вкус. Остатки кекса мелко покрошить, посыпать сверху и также использовать для подачи.

Если делаете кексы, то один покрошите для подачи. Остальные украсьте шапочкой крема или взбитых сливок, сверху посыпьте «мхом» и по желанию добавьте ягод.

Лесное лакомство готово! Подаём с чашечкой чая и наслаждаемся!



# ОБЛЕПИХОВЫЙ ТАРТ

Бывают такие дела, которые вроде несложно сделать, но ты их откладываешь изо дня в день, из сезона в сезон, из года в год. Таким делом для меня был облепиховый тарт. Сколько смотрела, что на него, что на новый урожай облепихи, всё думала: вот обязательно приготовлю.

И всё-таки приготовила! В первый раз получилось с яркой кислинкой, поэтому скорректировала граммовку сахара в дальнейшем рецепте для баланса вкуса. Но вы в свою очередь можете ориентироваться на собственные предпочтения и добавить побольше или поменьше сладости, возможно, заменить сахар на сироп и т. д.

## Нам понадобится:

### Для основы:

Мука — 200 г  
Сливочное масло — 150 г  
Шоколад — 100 г  
Сахар тростниковый — 50 г

### Для начинки:

Облепиха — 300 г  
(можно замороженную использовать)  
Апельсин — 1 шт.  
Сахар тростниковый — 120 г  
Крахмал — 2 ст. л.

## Приготовление:

Начнём с теста. Сливочное масло достать предварительно из холодильника, чтобы оно стало комнатной температуры.

В глубокой миске соединить сахар и размягчённое масло. Шоколад растопить на водяной бане или в микроволновке (достаём из неё каждые 15–30 секунд, чтобы перемешать). Растопленный шоколад добавить к масляной смеси, всё перемешать.

Частями добавляем муку и быстро перемешиваем каждый раз, пока тесто не скатается в шар. Заворачиваем в пищевую плёнку и отправляем в холодильник на час.

После чего духовку ставим разогреваться до 180 градусов.

Форму для выпекания смазать сливочным маслом. Тесто можно раскатать и переложить в форму либо сразу выложить в форму и разровнять по ней руками/стаканом. Наколоть вилкой по всей поверхности. Выпекать с грузом (застелить сверху тесто бумагой для выпекания и засыпать сухой фасолью или горохом) 15 минут. После достать, убрать груз и выпекать ещё минут 7–10 без груза.

Далее готовим начинку.

С апельсина счищаем цедру и выдавливаем сок. В небольшом сотейнике соединяем цедру, сок, облепиху и сахар, ставим на средний огонь и доводим до кипения. Добавляем крахмал. Начинка должна загустеть и быть по консистенции как густая сметана.

Выкладываем начинку на основу и отправляем всё вместе выпекаться минут на 15–20. Достаём и даём остыть.

Вуаля! Разрезаем на кусочки и подаём с чашечкой чая. Перед подачей можно украсить сахарной пудрой.





# САЛАТ ЯБЛОКО-РУККОЛА

Если вы так же, как и я, любите пряные сочетания, то этот салат обязательно придётся вам по душе!

Не менее интересен этот салат будет и тем, кто любит открывать новые вкусовые сочетания. Потому что тут есть всё: кислинка ябл, горчинка рукколы, сладость мёда в заправке. Надеюсь, от описания у вас уже потекли слюнки, так что давайте скорее готовить.



Нам понадобится:

Яблоко — 2–3 шт.

Руккола — примерно 40 г

Грецкие орехи — 100 г

Лимонный сок

Для заправки:

Мёд — 3–4 ст. л.

Яблочный уксус — 1 ст. л.

Оливковое масло — 2 ст. л.

Корица молотая — ¼ ч. л.

Чёрный перец молотый —  
щепотка

Тмин — щепотка

Карри приправа —  
щепотка

Соль — по вкусу

Приготовление:

Рукколу промываем, даём воде стечь.

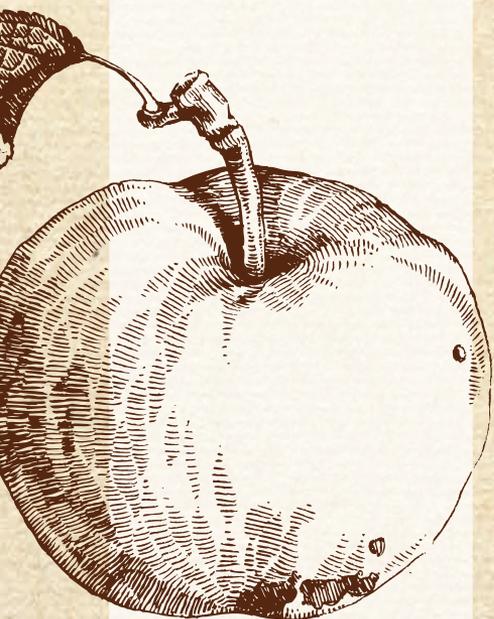
Яблоки моем и режем соломкой. Грецкие орехи мелко рубим ножом. Соединяем всё в глубокой миске. Сбрызгиваем небольшим количеством лимонного сока, чтобы яблоко не потемнело.

Далее в отдельной небольшой миске приготовим заправку, добавив все ингредиенты и тщательно их перемешав. Обязательно попробуйте заправку перед добавлением в салат. Специи и соотношение ингредиентов можете варьировать на свой вкус, чего-то добавляя побольше, чего-то убавляя.

Теперь остаётся заправить салат и всё как следует перемешать! Подаём к столу и наслаждаемся!

На заметку:

- Чтобы грецкие орехи были более нежные и имели мягкую текстуру в салате, предварительно можно замочить их в воде.
- Чтобы вкус заправки был ярче, рекомендую использовать ступку с пестиком и целые специи, которые вы сможете перемолоть прямо перед добавлением в заправку или блюдо.



# КРЕКЕРЫ С РОЗМАРИНОМ



Я обожаю пряные травы! И на даче у меня есть целая отдельная грядка с ними. Там растёт и чабрец, и майоран, и шалфей, и даже лаванда. А вот розмарин пока не прижился, но в следующем году обязательно попробую снова его посадить, потому что регулярно использую его в приготовлении блюд и напитков. Сегодняшний рецепт, как вы уже поняли из названия, не исключение. Причём в нём у розмарина не просто дополняющая роль, а самая что ни на есть основная!

Хотя, если вы не любите розмарин, его можно заменить на другие травы. Например, тот же сушёный базилик тут будет не менее прекрасно играть.

## Нам понадобится:

Мука (пшеничная, цельнозерновая или на ваш выбор) — 1 стакан с горкой

Розмарин — 1 ч. л. сушёного или ½ свежей веточки

Соль — ½ ч. л.

Разрыхлитель — 0,5 ч. л.

Вода тёплая — 4–5 ст. л.

Крупная морская соль для украшения

По желанию можно также добавить:

Молотый чёрный перец — 0,5 ч. л.

Чеснок сушёный — 0,5 ч. л.

Семена льна

Кунжут

Оливковое масло — 40 г

## Приготовление:

Духовку ставим разогреваться на 200 градусов.

Если используете свежий розмарин, то отделите стебель и мелко порубите листочки.

В глубокой миске смешайте муку, соль, разрыхлитель, розмарин и другие специи. Добавьте воду и при желании оливковое масло, замесите тесто. Скатайте тесто в шар, оно должно получиться упругим и не прилипать к рукам (если липнет, добавьте ещё муки).

Раскатывать тесто проще сразу на бумаге для выпекания, разделив его на 2–3 части, так как раскатывать будем очень тонко. Далее сразу разрезаем тонкий пласт теста на небольшие квадратики ножом. Посыпаем сверху крупной морской солью и отправляем в духовку примерно на 10–15 минут до слегка румяного цвета.

Повторить с каждой частью теста.

После остывания можно подавать к столу в дополнение к паштетам, хумусу или сырным шарикам, а также в качестве самостоятельной закуски к напиткам! Приятного аппетита!

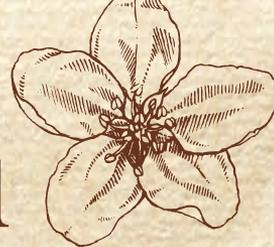
## На заметку:

- Попробуйте вместе с рецептом сырных шариков из зимнего раздела.





# ЯБЛОКИ В КАРАМЕЛИ



В соотношении простота и эффектность (особенно для фото) яблоки в карамели занимают лидирующее место среди всех блюд, на мой взгляд!

А ещё они обладают потрясающим ароматом, который заполняет всю кухню, и какой-то сказочной атмосферой. Так что предлагаю окунуться в сказку, приготовив такие яблочки!



### Нам понадобится:

Яблоки (желательно помельче, с ними проще работать в этом рецепте) — 6–7 шт.

Сахар — 1,5 стакана

Сливочное масло — 20 г

### Для обсыпки:

Крошка печенья или вафельная крошка, дроблёные орешки, кокосовая стружка, лепестки миндаля и т. д.

Деревянные шпажки/  
палочки



### Приготовление:

Предварительно подготовим обсыпку для наших яблок (в зависимости от вашего выбора):

если это печенье, измельчите его блендером или скалкой до крошки;

орешки измельчите ножом;

вафли также можно измельчить с помощью ножа, оставляя более крупные кусочки.

Далее в средней глубины миску высыпает выбранную посыпку и отставляем в сторону.

Яблоки помыть и как следует протереть насухо. Удалить плодоножки и на их место вставить деревянные шпажки или палочки для мороженого. Вставлять нужно довольно глубоко, чтобы крепко держались: приподнимите за палочку яблоко, оно не должно с неё соскальзывать.

В сотейнике или маленькой кастрюле (лучше выбрать более глубокую ёмкость, чтобы удобнее было макать яблоки) растапливаем сливочное масло на среднем огне. Далее высыпает сахар и оставляем, пока он не начнёт таять, приобретая характерный карамельный цвет. Убавляем огонь, помешиваем, пока сахар полностью не растает. Теперь можно опускать яблоки.

И тут работаем быстро: наклоняем сотейник, чтобы как можно большая часть яблока опустилась в карамель, прокручиваем пару раз, поднимаем и тоже делаем пару

оборотов вокруг своей оси, чтобы стекла лишняя карамель. И сразу опускаем в нашу посыпку и оставляем на отдельной тарелке остывать.

Так проделываем со всеми подготовленными яблоками.

Завариваем чашечку чая, пока яблоки полностью остывают, и можно подавать к столу! Приятного аппетита и сказочного чаепития!



# ЯБЛОЧНЫЙ ЧАЙ С ШИПОВНИКОМ



Этот горячий напиток — настоящий осенний эликсир, в котором сочетаются выразительные вкусы, окутывающие ароматы спелых плодов и, конечно же, их колоссальная польза! Чашечка такого чая способна внести краски даже в самый пасмурный день. Так что, когда осенняя грусть решит ступить на ваш порог, вспомните этот рецепт и сделайте себе такой чай, наденьте уютные носочки и возьмите любимую книгу. Чудесное время обеспечено!

На чайничек  
объёмом примерно  
1 литр нам  
понадобится:

Яблоко — 2 маленьких или  
1 побольше

Корица — 1 палочка

Шиповник — 2 ст. л.  
сушёного

Кипяток по объёму

По желанию: чёрный или  
зелёный чай

## Приготовление:

Этот чай рекомендуется делать в стеклянной или керамической посуде, избегая металлическую, так как контакт с металлом может разрушить полезные вещества в шиповнике и изменить вкус.

Яблоки моем, удаляем плодоножки, мелко нарезаем. В чайник или термос (со стеклянной колбой в таком случае) выкладываем сушёные плоды шиповника, яблоки, палочку корицы и заливаем кипятком. Закрываем крышкой и даём настояться от 10 минут. В термосе можно и дольше, чтобы шиповник лучше раскрылся.

Перед подачей можете добавить мёд, но за счёт сладости плодов у меня получился и так довольно сладкий чай, поэтому сначала попробуйте без подсластителей.

Вот и всё! Разливаем по чашечкам и наслаждаемся вкусом и пользой!

## На заметку:

- Чтобы чай не остывал, пока настаивается, оберните чайник полотенцем.





# МЕДОВЫЙ КЕКС

Мы с Лисёной знаем, что согреет вас в пасмурный и промозглый день! Вот этот рецепт плотного и пряного кекса с мёдом, сбалансированного нежным украшением из сыра маскарпоне и инжира!



Итак, приготовьтесь творить! Для этого нам потребуется:

Для кекса:

220 г муки

2 яйца (комнатной температуры)

1 ч. л. соды

50 г сливочного масла

200 г мёда

1 средний лимон

2 ст. л. молока

0,5 ч. л. корицы

Также можно добавить чуть-чуть молотого имбиря, цедры апельсина и других пряностей по вкусу.

Для украшения:

150 г сыра маскарпоне

30 мл сливок

Сахарная пудра по желанию

2 крупных инжира

Приготовление:

Для начала на слабом-слабом огне растапливаем сливочное масло, добавляем к нему мёд, лимонную цедру и сок лимона. Доводим до однородности и снимаем с огня.

В большую миску просеиваем муку, добавляем соду и пряности по своему желанию. И добавляем сюда масляно-медовую смесь тонкой струйкой. Перемешиваем.

Яйца взбиваем с молоком в отдельной миске. И добавляем их небольшими порциями в получившееся до этого тесто. Перемешиваем до однородности. По текстуре оно должно получиться тягучим и густым.

Далее в смазанную форму выливаем наше тесто. Получится примерно 1,5 см при форме 18 см, выше не наливаем, иначе не пропечётся. Но не бойтесь, оно поднимется минимум в 2 раза.

Выпекаем при 160 градусах около 40–50 минут, проверяем на готовность зубочисткой.

Готовим украшение: маскарпоне взбиваем со сливками, при желании можно добавить сахарную пудру. Но по мне кекс и так сладкий, нежный сыр его, наоборот, лучше дополнит. На остывший кекс выкладываем получившуюся массу. Разрезаем инжир на четвертинки и выкладываем сверху.

Вуаля! Красивый, пряный и очень уютный кекс готов покорять ваши сердца!



# КАРТОФЕЛЬНЫЙ СУП В ХЛЕБЕ

Сегодня хочу поделиться с вами рецептом этого сытного супа, который согреет и скрасит любой ноябрьский день! Любители картофеля его точно оценят.



### Нам понадобится:

Грибы (можно взять любые по вкусу, у меня были лесные) — 400 г

Картофель — 4–5 шт. средних

Сливки (любой жирности) — 100 мл

Мука — 45 г

Лук — 1 шт.

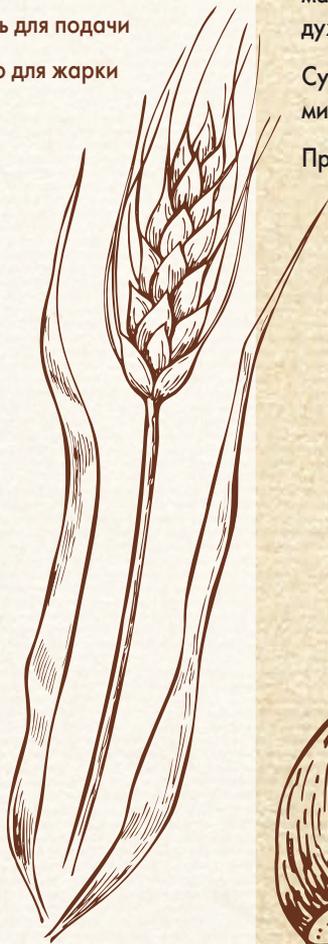
Сливочный сыр (в брусочках) — 50–60 г

Соль, специи — по вкусу

Хлеб пражский (или любой круглый)

Зелень для подачи

Масло для жарки



### Приготовление:

Предварительно достаём сливки из холодильника, чтобы они стали комнатной температуры.

Картофель чистим, нарезаем крупно. Кладём в кастрюлю и заливаем водой, ставим вариться на средний огонь.

Пока картофель варится, грибы и лук мелко нарезаем, обжариваем на разогретой с маслом сковороде. Далее добавляем к ним муку и ещё немного обжариваем до коричневого цвета муки.

После отправляем в кастрюлю, где варится картофель. Размешиваем, добавляем сливки, постоянно помешивая. Сливочный сыр мелко режем и также добавляем в кастрюлю. Добавляем специи по вкусу. Варим всё вместе до готовности картофеля на медленном огне (после добавления сливок важно, чтобы суп не закипал уже).

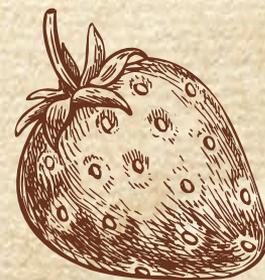
Снимаем с огня и даём супу немного остыть. А в это время подготовим нашу чашу. С хлеба срезаем верхнюю часть, вынимаем внутри часть мякиша, чтобы образовалось углубление для супа. Кладём внутрь маленький кусочек сливочного масла и отправляем подсушиться на 5–7 минут в разогретую до 180 градусов духовку.

Суп с помощью блендера перебиваем до однородности и разливаем в получившиеся миски из хлеба. Сверху посыпаем зеленью.

Приятного аппетита!



# ВКУСНЫЕ ДОБАВКИ К ЧАЮ



Вечера с приходом осени становятся длиннее и холоднее. А домашние посиделки — уютнее вместе с горячими напитками, тёплыми пледами и вязаными носочками на ногах.

Чтобы добавить такому вечеру ещё и нотку волшебства и наполнить дом ароматами, можно не просто заварить чай, а сделать его интереснее с помощью разных добавок. Особенно если лень полноценно готовить какой-то рецепт.



1. Цитрусовые фрукты (лайм, лимон, апельсин, грейпфрут) — добавляют свежий и яркий вкус.
2. Фруктовые джемы или сиропы (клубничный, вишнёвый, малиновый) — придадут сладость и аромат.
3. Мёд — придаст чаю нежную сладость.
4. Мята — добавит освежающую нотку.
5. Имбирь — придаст чаю терпкость, хорошо сочетается с мёдом и цитрусовыми.
6. Кардамон — добавит пряные нотки и аромат.
7. Специи (корица, гвоздика, анис, звёздчатый анис) — придадут чаю глубину вкуса и подарят чарующий аромат.
8. Ягоды свежие (клубника, малина, черника) — добавляют фруктовую сладость и аромат.
9. Лепестки ромашки — придадут чаю нежный и успокаивающий вкус.
10. Травы (чабрец, розмарин) — добавляют чаю насыщенного вкуса и пользы для здоровья.
11. Пюре манго — для любителей экзотических вкусов, особенно интересно со льдом в жару.

Эти добавки можно использовать как самостоятельно, так и в комбинации между собой, чтобы создать уникальный вкус и аромат чая.

#### На заметку:

- Кстати, ещё интересный вариант добавки в чай — молоко. Добавив его, можно почувствовать себя на настоящем английском чаепитии.
- А вы знали, что традиция пить чай с молоком появилась не из-за вкусового сочетания, а для сохранности фарфоровых чашек? Чтобы чай не повредил хрупкий белый фарфор, в чашку сначала наливали молоко, а уже потом чай.



# ГРУШИ, ЗАПЕЧЁННЫЕ С ГОЛУБЫМ СЫРОМ

Одно представление о тёплых запечённых грушах создаёт ощущение уюта и домашнего тепла. А нотки голубого сыра добавят изысканности в этот вечер, даже если он пройдёт с чаем, — но эти груши будут прекрасно сочетаться и с бокалом чего-то покрепче!

## Нам понадобится:

Груши — 5–6 шт.

Сыр с голубой плесенью —  
80 г

Мёд — 4 ст. л.

Сахар — 2 ст. л.

Грецкие орехи —  
10–12 шт. (по одному на  
половинку груши)

## Приготовление:

Сразу ставим духовку разогреваться до 180 градусов. А пока она набирает температуру, займёмся самими грушами.

Груши моем, разрезаем пополам, удаляем веточки, аккуратно вырезаем сердцевину, чтобы убрать косточки и жёсткую часть.

В форму для запекания (дополнительно можно застелить бумагой для выпекания) выкладываем половинки груш, посыпаем сверху сахаром. В каждую половинку выкладываем сыр, грецкий орех и поливаем сверху мёдом.

Отправляем запекаться минут на 15, пока сыр не расплавится.

Подаём к столу горячими. А перед подачей можно дополнительно полить мёдом. Приятного аппетита!

## На заметку:

- можно сделать ещё сладкий вариант такого рецепта. Груши запекаем с сахаром или мёдом, после запекания в углубление выкладываем взбитые сливки и посыпаем орехами и корицей. Сверху можно немного полить мёдом. Употребить незамедлительно, пока сливки полностью не растаяли!





# БАТОНЧИКИ ИЗ КУРАГИ

Как-то после съёмки у меня осталась большущая пачка красивой оранжевой кураги. Я не фанат сухофруктов, но и выкидывать хорошие продукты, которые тем более могут пойти на пользу, не по мне. Поэтому нужно было найти варианты, куда эту курагу реализовать, да так, чтобы её захотелось съесть безоговорочно! В итоге поиски привели меня вот к этому рецепту, который вы найдёте ниже.

Батончики получились вкусными, полезными и вдобавок питательными — их можно брать вместо перекуса. Так что даже если вы равнодушны к кураге, то этот рецепт может изменить ваше отношение к этому продукту!



Нам понадобится:

Курага — 190 г

Миндаль — 160 г

Кокосовая стружка — 80 г

Кокосовое масло —  
примерно 30 г

Приготовление:

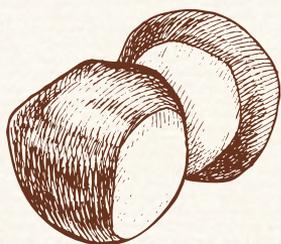
Чтобы курага стала мягче и с ней было проще работать, предварительно положите её в миску и обдайте кипятком или залейте водой на некоторое время.

Миндаль также предварительно лучше замочить, можно даже на ночь.

С миндаля полностью сливаем воду, с кураги можете оставить немного воды — если впоследствии смесь покажется вам суховатой, сможете её добавить.

В чашу блендера добавляем курагу, миндаль, кокосовую стружку и растопленное кокосовое масло. Взбиваем до однородности. Если масса получается суховатой и слишком рассыпчатой, то на этом этапе можно добавить чуть-чуть воды.

Прямоугольную ёмкость застилаем пергаментом и выкладываем получившуюся смесь, утрамбовываем (можно использовать стеклянный стакан для этого) и отправляем в холодильник минимум на час. После чего достаём, разрезаем на квадратики или прямоугольники. Вуаля! Можно подавать к чаю или брать с собой на работу или учёбу как перекус!



# ТЫКВЕННЫЕ ОЛАДЬИ

Именно с оладьев когда-то начиналась моя рубрика рецептов в блоге. Потому что это было моё коронное блюдо, которое я готовила лучше всего на тот момент. И действительно, поначалу рецептов оладьев было больше всего, но из всех для книги я выделила тыквенные! Ну они, бесспорно, самые уютные.

## Нам понадобится:

1,5 стакана кефира

Около 400 г тыквенного пюре

1 яйцо

2 стакана муки

3 ст. л. сахара

Щепотка соли

0,5 ч. л. соды

## Приготовление:

Кефир лучше взять комнатной температуры, чтобы оладьи лучше поднялись.

Начнём с тыквенного пюре: очищаем и нарезаем мелко тыкву, отправляем в кастрюлю и заливаем водой так, чтобы закрывала тыкву. Ставим на огонь и варим 10 минут с момента закипания.

Далее даём немного остыть, часть жидкости сливаем, часть оставляем и пюрируем блендером.

В ёмкости смешиваем кефир, яйцо и пюре. Отдельно смешиваем все сухие ингредиенты и добавляем к остальным. Тесто должно получиться как густая сметана.

Далее обжариваем с двух сторон — и вуаля! Подаём с любым топпингом на ваш вкус, а я решила украсить взбитыми сливками и растопленным шоколадом.





# ТЫКВЕННЫЙ ЧИЗКЕЙК С КАРАМЕЛЬЮ

Будьте готовы, что этот красавчик не так уж прост! Это точно самый сложный рецепт из всей книги, но я не могу обойти его стороной, так как из всех тыквенных пирогов, которые я готовлю каждый год, этот получился самым потрясающим! И да, готовить будете точно дольше, чем есть, но оно того стоит.



### Нам понадобится:

Тыква отварная — 400 г

Творожный сыр — 450 г

Яйцо — 2–3 шт.

Сливки — 100 мл

Сахар — 100 г (можно  
увеличить по вкусу,  
у меня был не очень  
сладкий в итоге, но мне  
такое нравится)

### Песочная основа:

Мука — 200 г

Яйцо — 1 шт.

Сливочное масло — 120 г

Сахарная пудра — 60 г

### Карамель:

Сахар — 200 г

Сливки 33% — 100 мл

Грецкие орехи — 150 г

### Приготовление:

Начнём с теста. Для этого нам нужно взять сливочное масло комнатной температуры, чтобы оно было мягкое, и перетереть его вместе с мукой в крошку. Добавляем далее сахарную пудру и яйцо, вымешиваем тесто. Оно должно не липнуть к рукам, быть упругим. Скатываем в шар, накрываем и отправляем в холодильник на полчаса.

Далее раскатываем, выкладываем в форму, накалываем вилкой по всей площади и отправляем в разогретую до 180 градусов духовку на 12–15 минут. Вынимаем, оставляем остужаться.

В это время готовим начинку: в блендере пюрируем предварительно отваренную тыкву, добавляем сливочный сыр, сливки, яйца, сахар и перемешиваем до однородности. Полученную массу выливаем на корж и отправляем в разогретую до 160 градусов духовку на 1 час 15–30 минут. На дно духовки поставьте жаропрочную емкость с водой, что заменит водяную баню.

Чизкейк готов, когда края схвачены, а середина слегка пружинит. Выключаем духовку и оставляем там чизкейк остывать вместе с ней.

После полного остывания отправляем в холодильник на пару часов, желательно на ночь.

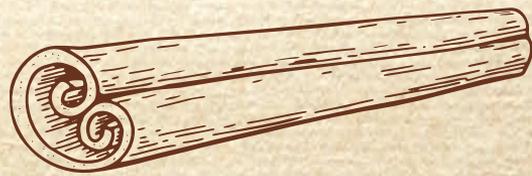
Теперь приготовим карамель для украшения: в сотейнике с толстым дном нагреваем сахар на медленном огне (не перемешивая лопаткой на данном этапе), пока не расплавится. Когда сахар полностью растопится, по чуть-чуть вводим горячие сливки,

постоянно помешивая и разбивая комочки, если они образуются. Добавляем орехи, перемешиваем и сразу выливаем полученную массу на чизкейк.

Ну всё, остаётся только наслаждаться с любимой кружечкой чая или кофе!



# ЯБЛОЧНО-КАРАМЕЛЬНЫЙ ЛАТТЕ



Сегодня предлагаю побаловать себя необычным горячим напитком в домашних условиях — латте с сиропом «Яблочная карамель».

Нам понадобится:

Для сиропа:

Яблочный сок — 200 мл

Крахмал (кукурузный) —  
1 ст. л.

Тростниковый сахар — 70 г

Лимонный сок — 1 ст. л.

Корица — щепотка

На 1 порцию латте:

Кофе — 1 ч. л.  
растворимого либо  
порция эспрессо

Стакан молока  
(можно заменить  
альтернативным,  
например овсяное  
в данном случае будет  
хорошо сочетаться)

Приготовление:

Вся суть в сиропе, поэтому рецепт на нём и будет строиться! Берём маленький сотейник и смешиваем все ингредиенты для сиропа, перемешиваем и ставим на средний огонь. Доводим до кипения, после чего уменьшаем огонь и, постоянно помешивая, ждём, когда загустеет. Далее убираем с огня и оставляем остывать до комнатной температуры.

В это время готовим кофе любимым вами способом. Далее подогреваем молоко и взбиваем его, чтобы получить пенку. Сделать это можно специальными приспособлениями, например ручным капучинатором или френч-прессом, как я тут.



Теперь выкладываем 2 ложки сиропа на дно стакана, наливаем молоко с пенкой, слегка наклоняя стакан, чтобы молоко наливалось по краю стакана (так мы сохраним красивые слои для подачи), и потом вливаем в центр кофе. Вуаля!





# ПРЯНЫЙ ТЫКВЕННЫЙ ЛАТТЕ



В домашних условиях!

Наслаждаться кофе — прекрасно, но что, если сделать его по-настоящему осенним? Оказывается, это совсем не сложно, нужно просто сделать тыквенную основу, и я сейчас расскажу как!



Ингредиенты для  
тыквенной основы  
(с запасом, хватит на  
7 порций минимум):

Тыква — 400 г

Сахар — 150 г

Вода — 100 мл

Корица молотая — 1,5 ч. л.

Гвоздика — 2 шт.

Кардамон молотый —  
½ ч. л.

Лимонный сок — 1 ст. л.

Имбирь молотый  
и звездочка аниса —  
по желанию

### Приготовление:

Духовку разогреваем до 180 градусов.

Тыкву очищаем и нарезаем кусочками. Отправляем запекаться примерно на 40 минут до мягкости. Далее пюрируем её блендером до однородности.

В сотейнике соединяем получившееся пюре, воду, сахар и пряности (количество воды и сахара можете варьировать по собственному желанию, чем больше сахара, тем гуще и ближе к консистенции сиропа в итоге будет). Далее добавляем лимонный сок. На среднем огне варим около 15 минут, постоянно помешивая. На выходе получается густая ароматная основа.

Далее уже завариваем кофе любым удобным способом, добавляем тыквенную основу, молоко и/или сливки. По желанию украшаем взбитыми сливками или молочной пеной. Сверху рекомендую посыпать корицей.

И наслаждаемся!



# ОБЛЕПИХОВЫЙ ЧАЙ

Я не представляю свою жизнь без чая, и фруктово-ягодные занимают в ней особое место. Но, несмотря на их множество, один явно выделяется своим ярким цветом и огромной пользой. И этот чай — облепиховый!

Оранжевые ягоды не только вкусные, но и о-очень полезные! Помимо лидирующего количества витаминов и микроэлементов, они даже содержат серотонин — «гормон счастья», обойдя шоколад по его количеству! А это то, что нужно в осенне-зимний период.

Вариантов чая из облепихи огромное количество, тут собрала сразу несколько разных сочетаний, выбирайте на свой вкус. Или попробуйте все, чтобы определиться, какое ваше любимое.

Облепиха + лимон + мёд

Облепиха + имбирь + мёд  
(имбирь мелко нарезать)

Облепиха + лимон +  
имбирь + мёд

Облепиха + корица + мёд

Облепиха + чёрный чай  
+ мёд

Облепиха + имбирь +  
корица + бадьян + мёд

Облепиха + апельсин +  
корица + гвоздика + мята  
+ сахарный сироп или  
мёд

Облепиха + апельсин +  
лимон + корица + мёд

Облепиха + лимон + мята  
+ мёд

Облепиха + чёрный чай  
+ груша (нарезать  
мелкими кусочками)

## Приготовление:

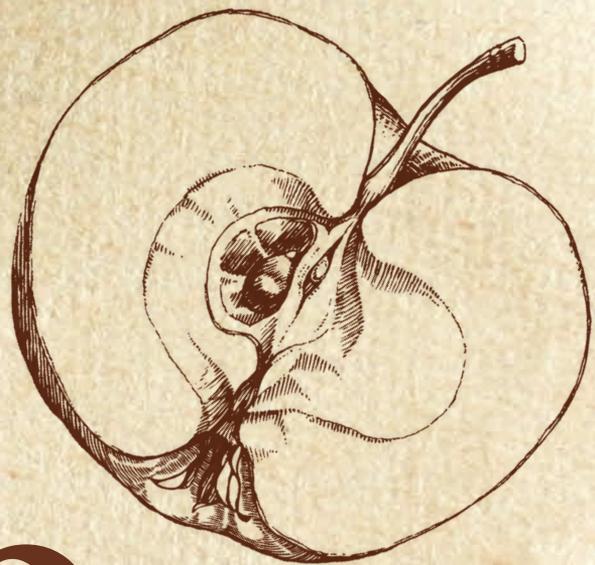
Для всех рецептов облепиху и другие ягоды или фрукты растолките мадлером или ложкой, залейте кипятком, дайте настояться 5 минут. Приправы можно использовать целые. Мёд добавляйте в самом конце, уже непосредственно перед подачей.

Тёплых и уютных вечеров за чашечкой чая!









# ЛЕТО



# МАЛИНОВЫЙ ЧАЙ С БАЗИЛИКОМ

Поначалу сочетание может показаться странным, но, когда попробуете, вы удивитесь, насколько оно гармоничное!

А заодно добавьте сюда то, что чай с базиликом способствует укреплению иммунитета, помогает справиться с тревогой и нормализовать сон. Ещё считается, что он может поднимать настроение и восстанавливать общие силы организма. Особенно базиликовый чай рекомендуется при простуде, так как имеет противовоспалительные и обезболивающие свойства.

Малина также станет прекрасным помощником при недомогании. А уж для поддержания здоровья и подавно!

Тем более что такой чай ещё и просто вкусный. Так что давайте пробовать!

Нам понадобится на  
небольшой чайничек  
около 800 мл:

Малина — горсть

Базилик свежий —  
3–5 веточек

Мёд — по вкусу

По желанию: чёрный или  
зелёный чай

## Приготовление:

Чайник обдать кипятком. Засыпать на дно предварительно помытые малину и веточки базилика. Размять с помощью мадлера или ложки, далее залить горячей водой и дать настояться 10–15 минут (можно обернуть полотенцем, чтобы не остывал чайник так быстро).

Добавляем мёд, размешиваем и разливаем по чашечкам! Вуаля! Наслаждаемся прекрасным чаем.

В летний период можно сделать такой чай в формате лимонада, добавив лёд.

## На заметку:

- В данном рецепте можно использовать и замороженную малину. Просто предварительно достаньте её из морозилки или обдайте кипятком, чтобы можно было размять.







# СМОРОДИНА В ШОКОЛАДЕ

Самый летний десерт! Кислинка смородины в сочетании с нежностью шоколада и текстурой семян чиа. Если использовать горький шоколад, то будет вообще версия ПП/ЗОЖ-лакомства.

Ещё вкуснее, если сделать с малиной или клубникой, а может, даже голубикой, но у меня огромный урожай смородины на даче (как всегда), поэтому выбрала эту ягоду. А вы можете в своей готовке выбрать ту, которая больше по душе.



### Нам понадобится:

Смородина (или другие ягоды) — небольшая миска

Семена чиа — 2 ч. л.

Мёд — 1 ст. л.

Шоколад — 120 г

Кокосовое масло — 1 ст. л.



### Приготовление:

Бумагой для выпекания застелите небольшой противень, или решётку, или любое плоское приспособление, которое поместится в морозилку, чтобы на нём потом убрать наши конфеты.

Ягоды промываем, обсушиваем и в небольшой миске разминаем вилкой. Часть ягод можно оставить целыми для более интересной консистенции.

Добавляем семена чиа, мёд, перемешиваем и отправляем в холодильник примерно на минут 30, чтобы семена разбухли и напитались влагой, а заодно сделали нашу ягодную массу более густой.

Когда семена разбухнут, выкладываем получившуюся смесь на бумагу для выпекания, формируем кругляши. Можете сделать побольше, как пирожные, а можно поменьше, как конфетки. И отправляем в морозилку примерно на час, чтобы застыло.

Следующим шагом подготовим шоколад. Его нужно поломать на кусочки или порубить ножом. Далее растопить удобным вам способом (на водяной бане или в микроволновке), добавив столовую ложку кокосового масла. Если решите плавить в микроволновке, то делайте это в несколько этапов по 15–30 секунд, каждый раз перемешивая.

Замороженные кусочки ягод с чиа окунаем в шоколадную массу полностью и возвращаем обратно на пергамент. Повторяем с каждым кусочком и убираем обратно в морозилку примерно на час до полного застывания.

Достаём из морозилки за 5 минут перед подачей. Можно наслаждаться!

### На заметку:

- Если вам надоел шоколад, то попробуйте сделать вариант этого десерта с йогуртом! Вместо шоколада обмакните кусочки замороженных ягод в йогурт, дальше так же всё по рецепту.
- Также йогурт можно добавить внутрь десерта вместо семян чиа.
- Если хотите украсить десерт, то шоколад можно посыпать кокосовой стружкой или сушёными ягодами перед тем, как отправлять финально в морозилку.





# КРАМБЛ С КРЫЖОВНИКОМ

Есть ощущение, что крамбл — это тарт, который лень было доготовливать, так и оставили. Но при этом добавили в него очарование небрежности, деревенского шика и немного разгильдяйства! Лично я не против такого подхода, поэтому хоть разочек летом готовлю крамбл, когда начинается сезон ягод: иногда со смородиной, иногда с клубникой, в этот раз — с крыжовником, больно уж большой урожай был.

А ещё идеально дополнить этот десерт шариком ванильного мороженого! Что тоже прекрасно в летний период.



Нам понадобится:

Для начинки:

Крыжовник — 800 г

Сахарная пудра — 50 г

Овсяная мука — 2 ст. л.

Крахмал — 1 ст. л.

Для песочной  
крошки:

Сливочное масло — 80 г +  
для смазывания формы

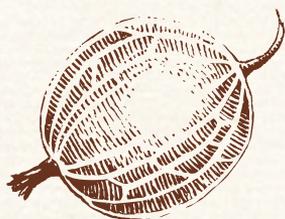
Овсяные хлопья — 6 ст. л.

Мука — 150 г

Тростниковый сахар —  
3 ст. л.

Дополнительно:

Ванильное мороженое  
для подачи



Приготовление:

Крыжовник промываем, даём стечь воде, удаляем плодоножки и веточки.

Духовку ставим разогреваться до 180 градусов.

В глубокой миске смешиваем овсяную муку, сахарную пудру и крахмал (по желанию можете добавить ещё 50–60 г тростникового сахара на этом этапе, чтобы было послаще). Добавляем крыжовник и перемешиваем так, чтобы все ягоды были покрыты смесью.

Теперь приготовим крошку: соединяем муку и 3 ст. л. тростникового сахара, добавляем размягчённое сливочное масло и перетираем руками смесь в крошку. Затем добавляем овсяные хлопья, перемешиваем.

Форму для выпекания смазываем сливочным маслом, выкладываем ягодный слой, сверху выкладываем мучную крошку. Отправляем в разогретую духовку на 30–40 минут, пока крошка не зарумянится, а ягоды не станут мягкими.

Дальше остаётся только разложить по порционным мисочкам и украсить сверху шариком мороженого!

Приятного аппетита!





# ЧИЗКЕЙК НА СЛОЁНОМ ТЕСТЕ

Обожаю чизкейк, но как же муторно бывает готовить классический... Особенно летом возиться долго с душной духовкой совсем нет никакого желания.

Поэтому делюсь с вами экспресс-вариантом этого десерта на слоёном тесте, которое ускоряет приготовление в несколько раз. А по вкусу получается не менее интересно, да и появляется простор для творчества!



На 8 пирожных нам  
понадобится:

Слоёное тесто — 2 листа

Сливки — 250 мл

Творожный сыр — 350 г

Сахарная пудра —  
2–3 ст. л.

Яйцо — 1 шт. для  
смазывания

Свежие ягоды на ваш вкус,  
у меня были клубника  
и голубика



### Приготовление:

Тесто размораживаем по инструкции на упаковке. Обычно нужно накрыть полотенчиком и оставить от 30 минут.

Когда тесто разморозится, ставим духовку разогреваться до 200 градусов. Каждый пласт делим на 4 части, чтобы всего получилось 8 прямоугольников. Внутри каждого прямоугольника, не прорезая до конца, наметьте ножом прямоугольник поменьше. По сути, нам нужно вырезать окантовку примерно в сантиметр у каждого пирожного. Выкладываем на застеленный пергаментом противень, оставляя расстояние между прямоугольниками, чтобы они не соприкасались.

Далее яйцо разбиваем в небольшой ёмкости, вилкой взбиваем и смазываем наши прямоугольники. Также сверху можно присыпать сахаром.

Отправляем выпекаться в разогретую духовку минут на 12–15, пока пирожные не поднимутся и не станут золотисто-коричневого цвета. После чего вытаскиваем и аккуратно вынимаем с помощью ножа внутренний прямоугольник у каждого пирожного, чтобы получилось углубление. Даем остыть.

Приступаем к начинке.

В глубокой миске соединяем творожный сыр, сливки и сахарную пудру. Взбиваем всё вместе миксером до однородной массы. Она должна быть плотной и держать форму.

Когда основа из слоёного теста остынет, выкладываем в углубления творожную начинку (удобнее это сделать с помощью кондитерского мешка), сверху посыпаем нарезанными ягодами. При желании можно сделать слои, чередуя творожную начинку с мелко нарезанными ягодами.

Также сверху можно украсить веточкой мяты или посыпать сахарной пудрой.

Вуаля! Подаём с чашечкой чая или кофе и наслаждаемся! Употреблять лучше сразу, иначе потом тесто может намокнуть от творожной начинки и ягод, а значит, уйдёт волшебный хруст теста.

### На заметку:

- Творожный сыр можете заменить на рикотту или маскарпоне, чтобы попробовать новые вкусы.





# КЛУБНИКА СО СЛИВКАМИ

Такое нежное и манящее сочетание воздушных сливок и сладкой ягоды! Сегодня предлагаю вам взглянуть на это лакомство под другим углом: в формате десерта в стаканчике.

В этом рецепте специально не будет граммовок, чтобы не ограничивать вас в творчестве и желаемом объёме.

## Нам понадобится:

Клубника

Сливки для взбивания  
(лучше взбить  
самостоятельно, они  
будут более плотные, но  
если лень, то возьмите  
в баллончике)

Сахарная пудра (чтобы  
взбить со сливками)

Шоколад

По желанию: клубничный/  
малиновый джем

## Приготовление:

В глубокую ёмкость выливаем сливки для взбивания, добавляем сахарную пудру, перемешиваем. Далее берём миксер и начинаем взбивать на минимальной скорости, увеличивая её постепенно до высокой.

Взбитые сливки готовы, когда миксер начинает рисовать узор, а сами сливки держат форму (выключаете миксер, поднимаете венчики, и после них должны остаться устойчивые пики).

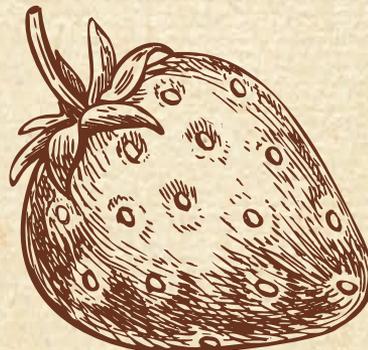
Клубнику моем, вытираем насухо, нарезаем дольками. Шоколад натираем на мелкой тёрке.

Собираем десерт: на дно стакана выкладываем джем, далее слой взбитых сливок (удобнее всего это сделать, выкладывая через кондитерский шприц или мешок, но при их отсутствии и просто ложкой можно), следующим слоем выкладываем нарезанные свежие ягоды, ещё слой сливок, и так далее по объёму выбранного бокала. Сверху посыпаем шоколадной стружкой, также можно украсить дольками ягод, веточкой мяты или сахарной пудрой.

Вуаля! Нежнейший десерт готов!

## На заметку:

- Взбивать рекомендуется охлаждённые сливки (не замороженные, не тёплые, а просто охлаждённые из холодильника). Для наилучшего эффекта можно также предварительно охладить ёмкость, в которой планируете взбивать.





# ФИНСКИЙ ПИРОГ С ЧЕРНИКОЙ

Даже не помню, как вообще наткнулась на этот рецепт, но, видимо, в очередной раз желание попробовать что-то новое и необычное и привело к этому пирогу. Возможно, в тот период так хотелось отправиться в путешествие, а возможности не было, поэтому я устроила гастрономический тур, не выходя из дома. Поэтому, если новые места вам пока недоступны, предлагаю вместе отправиться в путешествие к новым вкусам! И, например, попробовать кусочек Финляндии на вкус.



Нам понадобится:

Для основы:

Мука пшеничная — 200 г

Яйцо — 1 шт.

Сахар — 80 г

Сливочное масло — 100 г

Соль — щепотка

Для начинки:

Сметана 25% жирности —  
250 г

Сахар — 80 г

Яйцо — 1 шт.

Черника — 250–300 г

Ванилин — щепотка

Для украшения  
(по желанию)

Сахарная пудра

Свежие ягоды



Приготовление:

Сливочное масло предварительно достаём из холодильника, чтобы оно стало комнатной температуры.

В глубокой миске смешиваем муку, сахар, соль. Добавляем размягчённое сливочное масло и руками перетираем с мукой в крошку. Далее добавляем яйцо и замешиваем тесто. Собираем его в шар, слегка приплющиваем, чтобы дальше было проще раскатывать, и отправляем в холодильник минут на 15.

Духовку ставим разогреваться до 180 градусов.

Тесто достаём, раскатываем на присыпанной мукой поверхности и перекладываем в форму для выпекания, смазанную сливочным маслом. Накальваем вилкой по всей поверхности и отправляем в духовку на 12–15 минут.

В это время приготовим начинку: соединяем сметану, яйцо, сахар и ванилин и перемешиваем венчиком до однородности.

Вынимаем основу из духовки, выливаем на неё сметанную смесь и высыпая ягоды. Возвращаем в духовку на 20–25 минут.

Когда пирог полностью пропёкся, достаём его из духовки и даём полностью остыть. Теперь можно подавать к столу с чашечкой ароматного чая!

Приятного отдыха!



# ФИНИКОВОЕ МОРОЖЕНОЕ



Какое лето возможно без мороженого? Правильно! Никакое.

Я обожаю мороженое и не могу устоять, чтобы не побаловать себя этим лакомством в жаркий день (иногда и не только). А ещё я обожаю фотографировать и готовить что-то необычное, поэтому долгое время у меня была идея фикс, что хочу сама сделать эскимо! Но сколько искала рецепты, везде нужна была мороженица. Пока я случайно не наткнулась на вариант из фиников. Оказалось очень просто, полезно и потрясающе вкусно!

Попробуйте и вы!



Нам понадобится:

Финики без косточки —  
100–150 г

Кокосовое молоко  
(из банки лучше) —  
300 мл

Какао — 4 ст. л.

Банан — ½ шт.

Также по желанию можно  
добавить арахисовую  
пасту

Для шоколадной  
глазури  
(по желанию):

1,5 плитки шоколада

30 мл кокосового молока

Дроблёные орешки/  
кокосовая стружка

Дополнительно:

формочки для мороженого,  
силиконовые формочки  
или одноразовые  
бумажные стаканчики

Палочки для мороженого



Приготовление:

Если вы взяли финики с косточкой, то для начала её стоит удалить. Проще это будет сделать, если замочить их ненадолго в горячей воде. Замачивание также стоит сделать, если финики кажутся вам жестковатыми, чтобы они стали мягче и было проще с ними работать дальше. Воду после замачивания сливаем.

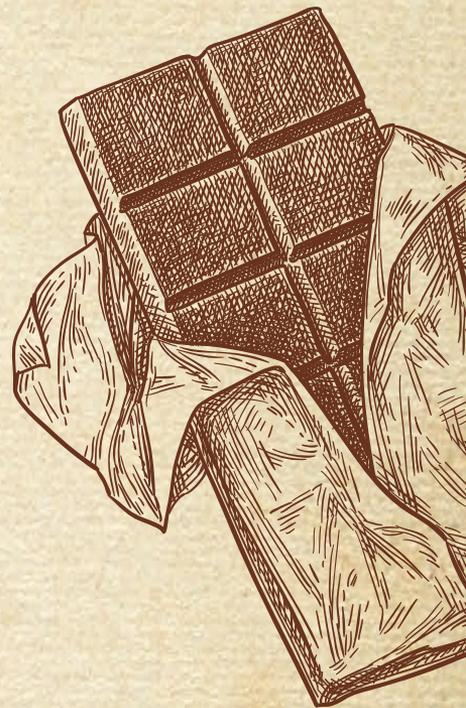
В чаше блендера соединяем финики, кокосовое молоко, банан, какао (при желании можно также добавить арахисовую пасту) и взбиваем до однородной консистенции. Должна получиться густая масса. Раскладываем её в подготовленные формочки, аккуратно в центр вставляем деревянные палочки и отправляем в морозилку на несколько часов.

После чего, в принципе, наше мороженое уже готово и его можно лопать, предварительно на несколько минут достав из морозилки.

Но для финального штриха предлагаю покрыть мороженое шоколадной глазурью и чем-нибудь обсыпать. Шоколад разломать на кусочки, добавить немного кокосового молока и растопить в микроволновке или на водяной бане. Растапливая в микроволновке, делайте это небольшими этапами, регулярно доставая и перемешивая.

Растопленный шоколад заливаем в широкий высокий стакан (такой, чтобы влезло свободно наше мороженое), макаем туда наше мороженое, кладем на решётку или бумагу для запекания, посыпаем дроблёными орешками или стружкой. Отправляем ещё на полчаса в морозилку застыть.

Вот теперь точно всё! Перед подачей достать на несколько минут из морозилки и можно наслаждаться!



# БАМБЛ КОФЕ

Ходят слухи, что изначально этот рецепт был придуман бариста в одной из московских кофеен. И это тот случай, когда всё гениальное действительно просто.

Я же, когда впервые попробовала его и узнала состав, искусила все локти, что не сама придумала. Ведь и у нас в баре, когда работала в кофейне, был свой «закулисный» напиток на особый случай под названием «Батарейка». Он был только для своих бариста и только в крайних случаях недосыпа, потому что бодрил лучше любого энергетика. Полный состав уже не вспомню, но основой в «Батарейке» были эспрессо и лимонный сок. Как никому из нас ни разу не пришлось в голову заменить его на апельсиновый — это интересный философский вопрос.

Но зато теперь есть бамбл, который за кратчайшие сроки захватил все летние предложения кофеен и сердца многих любителей кофе. Я же предлагаю вам устроить кофейню у себя дома. Это совсем не сложно!

На 1 порцию нам  
понадобится:

Кофе — 100 мл

Сок — 150 мл

Лёд — по объёму бокала,  
у меня было 4–5 шт

## Приготовление:

Для начала делаем порцию крепкого кофе привычным вам способом. Если будете заваривать молотый кофе, то обязательно отфильтруйте.

В идеале выжать свежесжатый апельсиновый сок, тогда будет просто отвал всего. Но и с обычным соком очень вкусно получается, просто старайтесь выбрать с более натуральным составом.

Далее в стакан наливаем сок, добавляем лёд и аккуратно тонкой струйкой по льду вливаем кофе, чтобы получились слои.

При желании можно добавить сироп для большей сладости — или при приготовлении кофе добавьте сахар и как следует размешайте его. Я делаю без подсластителей, мне и так достаточно вкуса, но смотрите по своим вкусовым предпочтениям, потому что я тот человек, который обычный чай и кофе чаще всего пьёт без сахара.

После того как обязательно сделаете пару кадров этого красавчика для ваших соцсетей, можно размешивать и наслаждаться! Приятного и яркого дня!





# МАНГО-ЧИА ПУДИНГ

Как вам идея десерта, который можно даже на завтрак? На этой странице именно такой вы и найдёте!

В летнем варианте делала этот пудинг с солнечным манго, обожаю его вкус и яркий, заряжающий настроением цвет! Но при этом нет никаких препятствий, чтобы приготовить с другими фруктами или ягодами. Клубника, малина, банан, черешня — это только первые варианты, которые пришли в голову из того, с чем можно сделать вместо манго. Можно даже сочетать между собой несколько видов ягод и фруктов! Короче, простор для экспериментов неограниченный!

**Давайте творить!**

Для этого нам  
понадобится на  
1–2 порции:

Манго свежее —  $\frac{1}{3}$  или  
пюре манго

Семена чиа — 2 ст. л.

Молоко кокосовое  
(или другое  
альтернативное) —  
150 мл



**Приготовление:**

С вечера подготавливаем основу: семена чиа заливаем молоком, как следует перемешиваем и отправляем в холодильник на ночь. Можно это делать сразу порционно в стаканчиках, в которых планируете подавать с утра. За ночь семена чиа напитаются и разбухнут, должна получиться густая плотная масса.

Манго разрезаем на три части так, чтобы косточка осталась в центральной части, а вся мякоть — в боковых половинках. Берём одну из них, кончиком острого ножа надрезаем крест-накрест, доходя до кожицы, но не разрезая саму кожицу. Теперь выворачиваем мякоть наизнанку, нажав из-под низа на центр. Должен получиться своеобразный ёжик из кубиков манго. Теперь легко будет отделить манго от кожицы, проведя ножом по внутренней части кожуры, отделяя кубики от неё.

Далее с помощью блендера пюрируем манго. Выкладываем сверху чиа пудинга. Сверху для подачи можно посыпать кокосовой стружкой.

Всё готово! Можно наслаждаться вкусом и пользой нашего десерта!

**На заметку:**

- В рецептах с манго, как и с авокадо, важнее всего, чтобы плод был спелым. И тут лучше ориентироваться на его мягкость, так как разные сорта манго имеют разный цвет. Чтобы понять, что плод спелый, слегка надавите на него: если он проминается и не жёсткий, то это признак спелости. Но будьте внимательны: если манго чересчур мягкий, то уже может быть переспелым.





# СЛИВОВЫЙ ПИРОГ – САМЫЙ ПОПУЛЯРНЫЙ РЕЦЕПТ The New York Times

Читателям настолько понравился, что редакция приняла решение публиковать его каждый год перед началом осени! Ведь такой пирог как нельзя лучше подходит к окончанию летнего сезона.

Тут вам оставлю не совсем классический вариант, но именно тот, по которому я готовила, именно тот, что в кадре. Делается действительно просто, никаких особенных ингредиентов не требует, да и, пока сезон, советую попробовать!



### Нам понадобится:

Сливы — около  
12 небольших штук  
Мука — 1,5 стакана  
Сахар — 1 стакан  
Сливочное масло — 60 г  
Яйцо — 3 шт.  
1 ч. л. разрыхлителя  
1 ст. л. крахмала  
Щепотка соли



### Приготовление:

Сливы промываем, разрезаем пополам и удаляем косточки. Духовку разогреваем до 180 градусов.

Мягкое сливочное масло, сахар и 3 яйца перетираем погружным блендером или взбиваем миксером, если первого у вас нет (как и у меня). К полученной смеси добавляем просеянную муку, разрыхлитель, щепотку соли и крахмал. Аккуратно перемешиваем до однородности.

Далее разъёмную форму смазываем маслом, низ я ещё простелила бумагой для выпекания, чтобы было удобнее вынимать. Тесто выливаем в подготовленную форму, сверху выкладываем сливы (не вдавливая!)

Отправляем в духовку примерно на 40 минут. Проверяйте готовность зубочисткой, когда тесто на ней не будет оставаться — вынимаем и даём остыть. Ну и всё, вынимаем из формы и наслаждаемся!

Для подачи можно посыпать сахарной пудрой. Приятного аппетита!



# ЛИМОНАД МАНГО-ДЫНЯ

Однажды попробовав сочетание дыни с манго, вы не сможете его забыть! По крайней мере, со мной именно так и произошло. Давно я не встречала такого лаконичного (всего 2 ингредиента) сочетания, но при этом с такой яркой палитрой гармонирующих вкусов. Короче, можно долго рассказывать, но лучше однажды попробовать!

## Ингредиенты на 2 стакана:

Пюре манго — 150 гр

Долька дыни

Лимон — половинка  
небольшого

Вода (с газом или без газа  
на ваше усмотрение)

Лёд

## Приготовление:

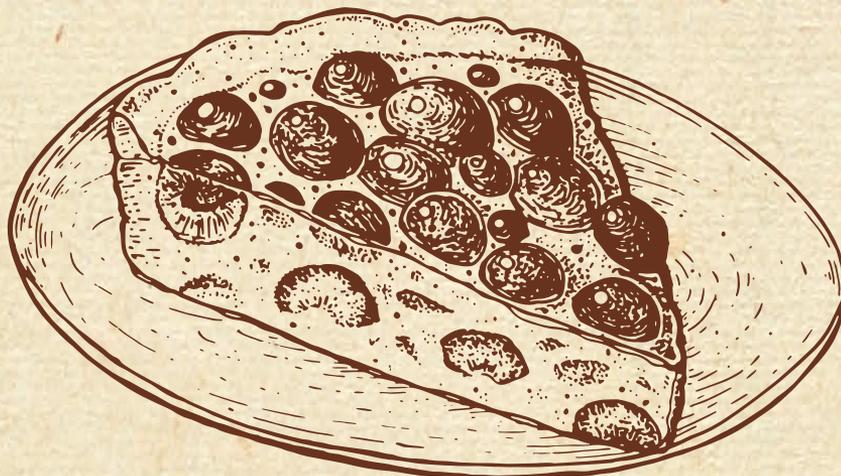
Я использовала уже готовое пюре манго, но вы можете приготовить его самостоятельно из свежего манго с помощью блендера.

Дыню моем, отрезаем длинную дольку, срезаем с кожуры и нарезаем на небольшие кусочки. В блендере соединяем пюре манго, кусочки дыни, сок из половинки лимона и взбиваем всё вместе. Получившуюся смесь разливаем по стаканам, добавляем лёд и заливаем водой по объёму.

Перемешиваем и наслаждаемся!

## На заметку:

- В данном рецепте я не использовала подсластитель, так как сладости фруктов было предостаточно. Но если вам попалась не особо сладкая дыня, то можете увеличить количество кусочков или добавить жидкий подсластитель (сироп или мёд).





# КЛУБНИЧНЫЙ ЛАТТЕ-ГИБИСКУС

Сначала этот напиток привлёк меня своим ярким необычным цветом, ведь в первую очередь я фотограф и всегда ищу что-то красивое для своих кадров. А ещё в душе я искатель и обожаю пробовать новое и экспериментировать во всём, начиная от своего творчества и заканчивая экзотическими продуктами из доставки. Так что в данном напитке получилось комбо: и визуально притягательный внешний вид, и неожиданное сочетание вкусов. Поэтому ну никак нельзя было пройти мимо.

Но, несмотря на всю экстравагантность, латте-гибискус удивил своим нежным цветочным вкусом, который полностью соответствует картинке! Поэтому, если вы тоже искатель в душе, как и я, предлагаю окунуться в мир новых вкусов вместе!

## Нам понадобится:

2 пакетика чая из  
гибискуса (или можно  
использовать фруктовый  
чай с добавлением  
гибискуса)

Клубника — 3–4 шт.  
(можно заменить на  
малину)

Молоко — по объёму  
стакана (я использовала  
миндальное, оно хорошо  
дополняет цветочные  
нотки)

Лёд — 3–4 кубика

По желанию подсластитель  
(я не использовала, так  
как сладости ягод вполне  
хватило)

## Приготовление:

Ягоды промываем, удаляем хвостики и разрезаем на несколько частей. Кладём на дно стакана и разминаем мадлером или ложкой до однородной консистенции.

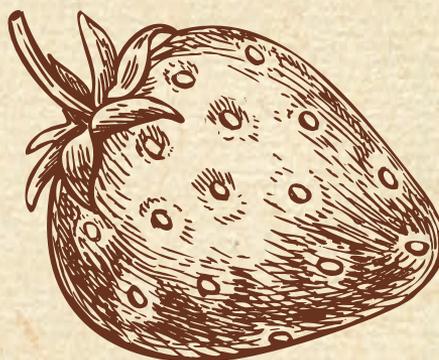
Чай завариваем в отдельной ёмкости.

Молоко подогреваем на плите или в микроволновке (подогреваем немного, не доводим до кипения). Взбиваем с помощью капучинатора или френч-пресса.

В стакан, где уже размята клубника, добавляем чай, лёд и вливаем молоко. Всё перемешиваем, вставляем трубочку и наслаждаемся!

## На заметку:

- В горячем виде этот напиток тоже очень хорош.
- А ещё можно исключить клубнику и заменить её на сироп или другой подсластитель.





# ПЕРСИКОВЫЙ АЙС ТИ

Для тех, кто не представляет жизни без чая, но летом хочется чего-то холодненького!

## Нам понадобится:

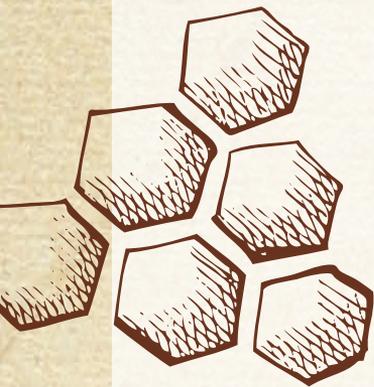
Чай чёрный без добавок —  
примерно на один  
заварочный чайник

Лимон — 1 шт.

Персики — 4 шт.

Мёд/сироп — по вкусу

Лёд



## Приготовление:

Чай завариваем удобным вам способом.

Персики моем, удаляем косточки, мелко нарезаем. Выкладываем в небольшой ковшик, заливаем 400–500 мл воды (примерно 2 стакана) и ставим на средний огонь минут на 15, периодически помешивая.

Лимон промываем, разрезаем пополам. Из одной половинки выжимаем сок к персикам, вторую режем на дольки, которые потом будем добавлять в стаканы при подаче.

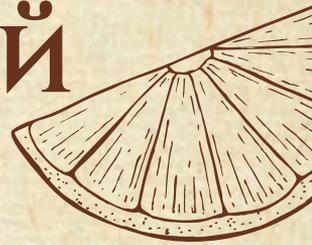
Когда персики станут мягкими, снимаем с огня, разминаем. Оставляем остывать.

Из чая убираем заварку, соединяем с персиковым отваром, добавляем мёд или сироп.

В стакан добавляем дольку лимона, лёд и наливаем персиковый чай. При желании можно украсить веточкой мяты. И всё, можно наслаждаться стаканчиком освежающего айс ти в летний жаркий день!



# СМОРОДИНОВЫЙ ЧАЙ С ТРАВАМИ



В сезон ягод самое то наслаждаться чаем с ягодами, особенно если это смородина! Обожаю её с розмарином, но и с чабрецом получается отлично.

Такой чай можно сделать как персонально себе сразу в чашке, так и в чайнике на всю семью, только увеличив количество ингредиентов. А ещё можно добавить чёрный чай для крепости, но это совершенно не обязательно.

На 1 чашку нам  
понадобится:

Смородина — половина  
горсти

Розмарин или чабрец (или  
и то, и то можно взять) —  
1 веточка

Лимон — 1 долька

Мёд — 1 ч. л. (или по  
вкусу)



Приготовление:

Ягоды промываем, высыпав на дно чашки. Травы можно положить целиком или порезать на несколько частей, если крупная веточка. Далее с помощью ложки или мадлера разминаем ягоды вместе с травами. Добавляем дольку лимона, заливаем горячей кипячёной водой и даём настояться 5 минут.

Перед подачей добавить мёд, и можно наслаждаться вкусом и пользой!

На заметку:

- Такой чай можно готовить круглый год из замороженных ягод. В таком случае можно либо предварительно разморозить ягоды, либо добавить немного горячей воды перед тем, как размять.



# МОХИТО КРЫЖОВНИК

Идея этого напитка пришла, откуда не ждали. После выходных на даче мама собирала нам посылку домой из заготовок и закруток, которые она уже успела сделать из дачного урожая. И вот она ставит нам с собой банку помидорчиков, компот из слив, сливы маринованные и... ставит следующую банку со словами: «Попробуйте, сделала по новому рецепту "Мохито крыжовник"». И тут сразу приходит мысль, а почему я ни разу реальный мохито с крыжовником не сделала? Ведь это совсем не сложно! И сделала! Получилось о-очень вкусно и освежающе, крыжовник в мохито прекрасно играет с остальными ингредиентами.



На 1 стакан нам  
понадобится:

Горсть крыжовника  
(объём горсти смотрите  
в зависимости от  
стакана, чем он  
больше, тем больше  
и крыжовника)

1–2 дольки лимона или  
лайма

1–2 веточки мяты

Подсластитель по вкусу  
(для напитков со  
льдом удобнее всего  
использовать жидкие  
сиропы, но у меня под  
рукой оказался мёд)

Лёд

Вода питьевая  
газированная/  
негазированная на ваш  
выбор

### Приготовление:

Крыжовник моем, удаляем веточки и всё лишнее. Кидаем горсть на дно стакана, туда же мяту и дольку лимона/лайма. Всё вместе разминаем мадлером или ложкой, добавляем лёд, подсластитель и целую дольку лимона/лайма для украшения. Заливаем водой по объёму стакана, аккуратно перемешиваем длинной ложкой или трубочкой.

Можно украсить веточкой мяты для подачи по желанию.

А теперь наслаждаемся и освежаемся в жару!

### На заметку:

- Для лимонадов в жару, как я уже писала выше, удобно использовать жидкие сиропы. Проще всего в домашних условиях сделать сахарный сироп: в равных пропорциях 1:1 берём сахар и воду. В ковшике нагреваем воду, добавляем постепенно сахар, постоянно размешивая до полного растворения, далее доводим до кипения, снимаем с огня и оставляем остывать. Вот и всё, как остынет — можно использовать для приготовления холодных напитков. Сироп лучше хранить в холодильнике.



# ГАЛЕТА СО СМОРОДИНОЙ

Галета — самая простая выпечка из всех возможных, немного неопрятная, но от этого такая домашняя и уютная. Мой дачный урожай ежегодно богат смородиной, поэтому я использовала эти ягоды, но это совсем не обязательно, можете попробовать с любыми другими ягодами, а также с персиками или абрикосами. В общем, не бойтесь экспериментировать!



Нам понадобится:

Для начинки:

Смородина — 250–300 г  
(небольшая миска  
примерно)

Крахмал кукурузный —  
2 ст. л.

Сахар — 2 ст. л.

Для теста:

Мука — 200 г

Сахар — 3 ст. л.  
(но можете изменить  
количество по своему  
вкусу)

Холодная питьевая вода —  
50 мл

Сливочное масло — 100 г

Для подачи  
(по желанию):

Ванильное мороженое

Сахарная пудра

Приготовление:

Проще работать со сливочным маслом комнатной температуры, поэтому лучше предварительно достать его из холодильника.

Начнём с теста.

Соединяем все сухие ингредиенты, добавляем размягчённое сливочное масло и руками перетираем муку с маслом в крошку. Далее добавляем воду и замешиваем тесто. Оно должно скатываться в шар и не прилипать к рукам.

С тестом пока всё: заворачиваем в плёнку или накрываем полотенцем и отправляем в холодильник на 30 минут.

В это время подготовим начинку: ягоды промываем, обсушиваем, удаляем лишние веточки. Добавляем сахар и крахмал, тщательно перемешиваем, чтобы все ягоды были покрыты сухими ингредиентами.

Духовку ставим разогреваться до 200 градусов.

Достаём тесто из холодильника и кладём на бумагу для выпекания, на которой удобно сразу будет и раскатывать. Тесто раскатываем в округлый пласт толщиной примерно 4 мм. Выкладываем ягодную смесь, не доходя до краёв примерно 5 см, эти оставшиеся края заворачиваем в центр. По желанию можно смазать желтком края, но я данный этап пропускаю, тесто и так получается золотистым.

Остаётся отправить получившуюся галету в разогретую духовку примерно на 30 минут. Финальное время будет зависеть от толщины вашей галеты и особенностей духовки.

Когда корочка станет золотистой, вытаскиваем из духовки. Всё готово! Идеальным дополнением к галете станет шарик ванильного мороженого.

Приятного аппетита!



# ЧИЗКЕЙК В БАНОЧКЕ

Без выпечки, регистрации и СМС. (Или это уже слишком старая шутка?)

Теперь буду спать и видеть, чтобы наверх ещё стаканчик этой вкуснятины! Да и готовится на раз-два, как я и люблю!



На 2 порции нам  
понадобится:

70 г печенья (стандартно  
используется сахарное,  
но можете выбрать  
любое: постное, овсяное,  
с шоколадом или вообще  
заменить на гранолу)

200 г творожного сыра

70 мл сливок

2–3 горсти смородины  
(можете заменить на  
любые другие ягоды/  
фрукты по желанию)

### Приготовление:

Печенье измельчаем в крошку. Творожный сыр взбиваем вместе со сливками до однородной массы (если получилось слишком густо, добавьте ещё сливок). Также на этом этапе можете добавить сахарную пудру или цедру лимона (если используете сладкие ягоды/фрукты, со смородиной это ни к чему).

Половину смородины разминаем ложкой. Далее укладываем всё в баночку/стаканчик слоями: крошка печенья/творожный сыр со сливками/размятые ягоды, и ещё раз в том же порядке, только завершаем оставшейся половиной целых ягод.

По желанию можно украсить веточкой мяты или пудрой.

Вуаля! Наслаждаемся ну просто космическим вкусом!



# ИТАЛЬЯНСКИЙ САЛАТ В БАНОЧКЕ

Помимо интересного вкуса, у этого салата есть ещё одна особенность: его удобно приготовить, чтобы взять с собой. Летом в сезон пикников актуально как никогда. А как же красиво этот разноцветный салат смотрится на природе! Так что смело готовьте и берите с собой, отправляясь на летний отдых.

## Нам понадобится:

Паста (лучше всего спиральки)  
Листья салата на ваш вкус  
Моцарелла в шариках  
Красный лук  
Маслины  
Помидоры черри или коктейльные

## Для заправки:

Оливковое масло  
Чеснок  
Лимон

## Приготовление:

Количество ингредиентов и пропорции варьируйте в зависимости от порций и вкусовых предпочтений.

Для начала отвариваем макароны.

Пока они готовятся, сделаем заправку: к оливковому маслу нужно добавить лимонный сок и выжать несколько зубчиков чеснока, всё тщательно перемешать.

Помидоры черри и шарики моцареллы нарезаем пополам, лук нарезаем мелко, листья салата рвём на небольшие части.

И дальше в прозрачную баночку укладываем слоями: паста — помидоры — чуть-чуть лука — маслины — листья салата — моцарелла и поливаем заправкой.

Когда налюбовались красотой или удивили гостей, всё перемешиваем и лопаем!





# ЯГОДНЫЙ ТАРТ

Пожалуй, этот рецепт — один из самых любимых в моём арсенале. Он произвёл фурор с самых первых кадров, и не просто так. Редко подобное говорю про то, что делаю сама, но этот пирог что-то с чем-то получился! Нежное песочное тесто с ягодной начинкой с кислинкой смородины... Вспомнила и сама слюнки пустила. Короче, это пробовать надо! А делается, как всегда, несложно.



Нам понадобится:

Тесто:

180 г сливочного масла

1 + ¼ стакана муки

1 желток

1 ст. л. сахарной пудры  
(без горки)

Щепотка соли

3 ст. л. молока/воды

Начинка:

3 стакана замороженных  
ягод (у меня  
2 смородины микс  
и 1 крыжовника)

1 стакан свежих ягод  
(у меня голубика,  
можно заменить  
на замороженные)

2/3 стакана сахара

2–3 ст. л. муки

½ ч. л. корицы

Щепотка мускатного  
ореха

Приготовление:

Начнём с песочного теста. Размягчённое сливочное масло и желток взбиваем. Добавляем сахарную пудру, щепотку соли и 3 ст. л. молока или воды, ещё раз взбиваем.

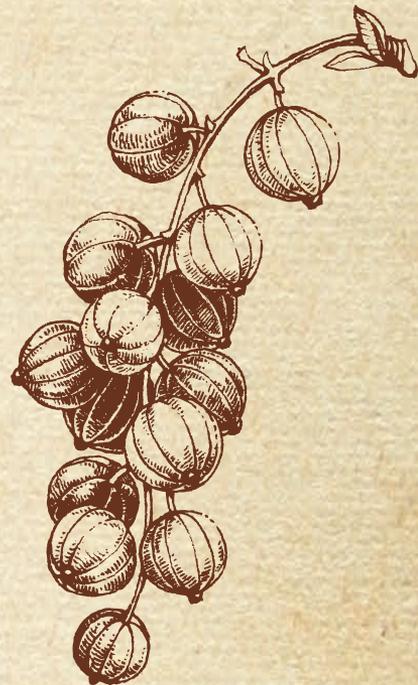
Далее частями добавляем муку, вымешиваем тесто (проще вручную) и отправляем в холодильник на час.

После разогреваем духовку до 180 градусов. Достаём тесто, раскатываем и аккуратно перекладываем в форму. Разравниваем, накалываем вилкой по поверхности. Выкладываем сверху пергамент с грузом (фасоль/горох) и отправляем в духовку на 10 минут с грузом и потом ещё 10 без груза до румяного цвета.

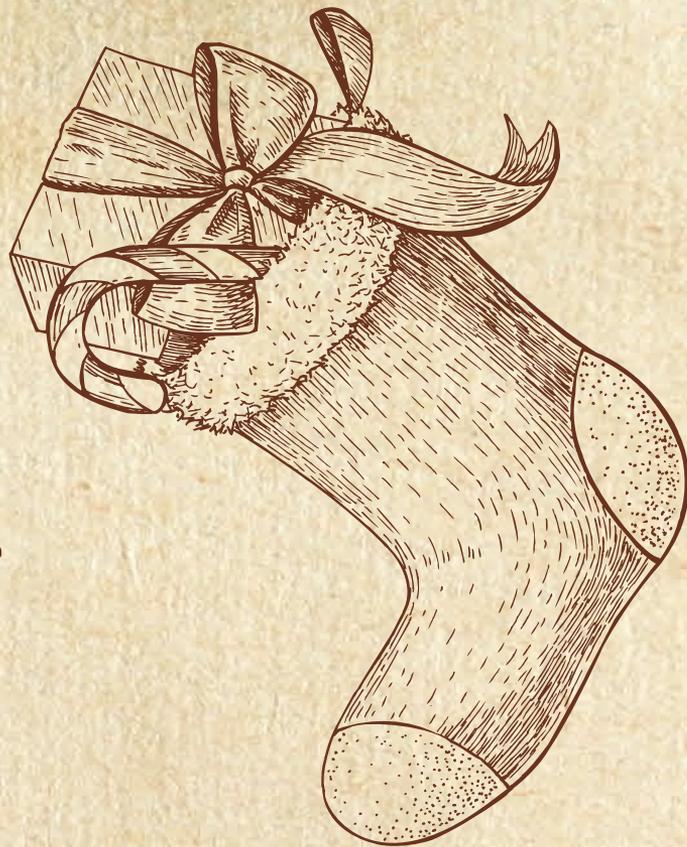
Пока основа в духовке, подготовим начинку: 2 стакана замороженных ягод разминаем, смешиваем с мукой и сахаром, добавляем мускатный орех, корицу и ещё 1 стакан замороженных ягод, всё как следует перемешиваем и выкладываем на готовую основу. Отправляем в духовку ещё на 10 минут.

После чего добавляем стакан свежих ягод, немного вдавливая, возвращаем в духовку ориентировочно на 5–7 минут. Достаём, остужаем и наслаждаемся!

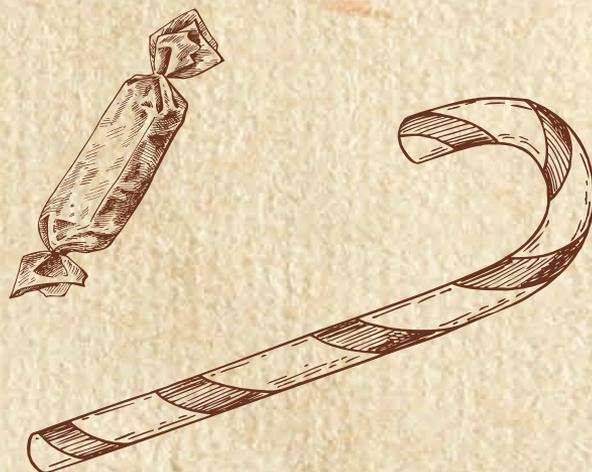
Идеально сочетается с чашечкой чая или кофе, в том числе со льдом!



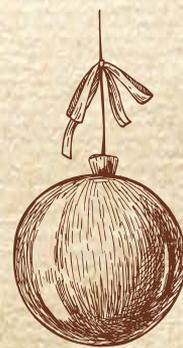




# ЗИМА



# КОЗИНАКИ С ШОКОЛАДОМ



Плотное, сытное и полезное лакомство — то, что нужно в холодный зимний сезон!

Не знаю почему, но раньше козинаки у меня ассоциировались с чем-то таким спорным на вкус, как грильяж. И поэтому обходила их стороной. Никогда не заглядывалась в магазине.

Но всё меняется! И вот в мою жизнь ворвался целый пласт доселе не изведанных мной продуктов в виде семечек: подсолнечных, тыквенных, кунжутных. Я их стала постоянно добавлять в салаты (это очень вкусно), посыпать крем-супы и другие горячие блюда. И тут дело дошло до десерта! Оказалось, что делать козинаки дома очень просто, поэтому делюсь с вами находкой.



Нам понадобится:

Семечки подсолнечника  
очищенные — 1 стакан

Лён — 1/3 стакана

Кунжут — 1/3 стакана

Тыквенные семечки —  
1/2 стакана

Чиа — 3 ст. л.

Вода питьевая — 1 стакан

Шоколад — 1,5 плитки

По желанию также можно  
добавить арахисовую  
пасту, мёд, кокосовую  
стружку или дроблёные  
орешки



Приготовление:

В глубокой миске смешиваем все семечки и заливаем стаканом воды. Даём настояться примерно полчаса, чтобы семечки впитали всю воду. У нас должна получиться густая плотная масса (по желанию на этом этапе можете добавить мёд).

Духовку разогреваем до 160 градусов.

На противень, застеленный бумагой для выпекания, выкладываем нашу массу, разравниваем в слой примерно 5–7 мм и отправляем в духовку на 40–50 минут. Вынимаем, когда козинаки подрумянятся и затвердеют. Но следите внимательно, чтобы не сгорели.

Далее нужно растопить шоколад: поломайте или порубите на мелкие кусочки и растопите на водяной бане или в микроволновке (чтобы проще было расплавить, можно добавить чуть-чуть кокосового масла или сливок).

Покрываем шоколадом запечённый пласт семечек и отправляем в холодильник на полчаса или пока шоколад не затвердеет. По желанию перед слоем шоколада можно добавить слой арахисовой пасты.

Ломаем или режем на порционные кусочки. И можно наслаждаться! Идеально сочетается с чашечкой чёрного кофе!



На заметку:

- Можно сделать вариант без запекания. В таком случае, не замачивая семечки, сделайте смесь из пасты тахини и мёда. Смешайте с wybranymi семечками, выложите на застеленный противень и разровняйте. Покройте слоем шоколада и отправьте в холодильник, пока всё не застынет. Храните в холодильнике.



# КУНЖУТНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Насколько я стараюсь выбирать простые рецепты, но этот превзошёл по простоте просто всех! Во-первых, в нём реально всего 3 ингредиента (а можно и двумя обойтись), во-вторых, не нужно никаких дополнительных приспособлений перед запеканием, кроме вилки.

## Нам понадобится:

Банан — 1 шт.

Кунжут — 70 г

## Опционально:

Миндальная мука — 3 ст. л.

Сушёная клюква/другие ягоды — по вкусу

## Приготовление:

Для основы печенья нам хватит всего двух ингредиентов: банана и кунжута. Банан разминаем вилкой в кашу, добавляем кунжут и тщательно перемешиваем. Должна получиться плотная масса, которая держит форму. Если чувствуете, что консистенция недостаточная, то добавьте больше кунжута или как раз миндальной или даже овсяной муки (количество кунжута и прочего можете менять в зависимости от размера банана).

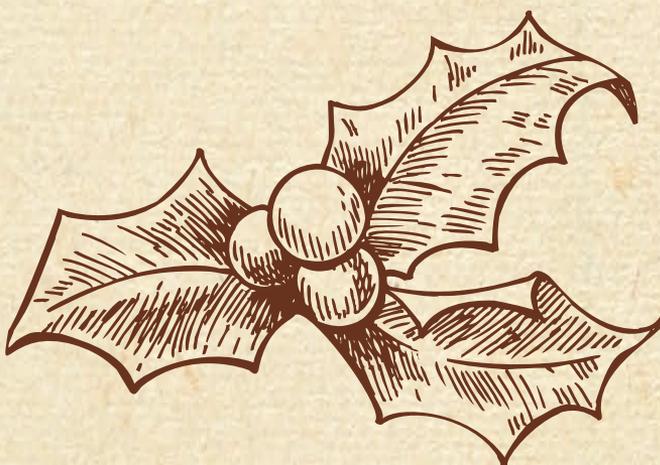
Этого уже достаточно, и даже на этом этапе можете выкладывать на бумагу для выпекания и отправлять в духовку, разогретую до 180 градусов минут на 12–15 (пока не зарумянятся по краям).

Но я добавила ещё миндальную муку для более «печеньковой» текстуры и сушёную клюкву для зимнего настроения, она хорошо оттеняет вкус кунжута и дополняет сладость банана.

А дальше всё по той же схеме: перемешиваем, выкладываем на бумагу для выпекания, формируя круглые печеньки. И отправляем в разогретую до 180 градусов духовку примерно на 12–15 минут.

Время в духовке будет зависеть от толщины печенек, которые вы сформировали, и может быть увеличено. Также длительность может зависеть от особенностей вашей духовки. Поэтому лучше ориентируйтесь на цвет печенья: как только зарумянится, можно вытаскивать.

Вот и всё! Можно брать как перекус с собой или под чай и кофе.





# ШОКОЛАДНО- АПЕЛЬСИНОВЫЙ ТАРТ

Не могу вас оставить без зимнего варианта моих любимых тартов! Не знаю как вас, а меня завораживает сочетание хрустящего теста и нежной начинки!

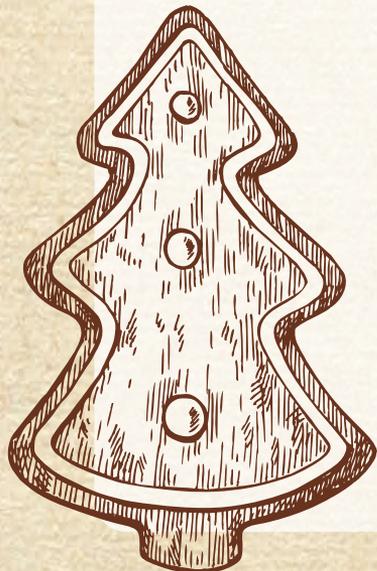


### Нам понадобится:

150 г муки общего назначения  
50 г сахара  
¼ ч. л. соли  
120 г сливочного масла  
1 яйцо  
Шоколадно-апельсиновый ганаш:  
300 г шоколада  
1½ стакана густых сливок  
2 ч. л. сахара  
1 ст. л. апельсиновой цедры (около 1 апельсина)  
70 г сливочного масла

### Для украшения (по желанию):

Дольки свежего апельсина  
Дольки сушёного апельсина  
Крупная соль



### Приготовление:

Начнём с коржа. Предварительно достаньте сливочное масло из холодильника, порежьте крупными кубиками и оставьте при комнатной температуре, чтобы оно стало мягким.

В глубокой миске смешиваем муку, сахар и соль. Добавляем сливочное масло и руками перетираем масло с мукой в крошку. Смесь должна выглядеть как крупные панировочные сухари.

Яйцо добавляем к мучной крошке и замешиваем тесто. Можно также добавить столовую ложку холодной воды или молока, если связующего яйца покажется недостаточно.

Из получившегося теста формируем шар, слегка расплющиваем и отправляем в холодильник, чтобы оно отдохнуло минут 15.

Берём разъёмную форму со съёмным дном и смазываем её сливочным маслом.

Духовку ставим разогреваться до 200 градусов.

Тесто достаём и раскатываем на присыпанной мукой поверхности. Аккуратно накручиваем тесто на скалку и перекладываем в подготовленную форму для торта (если порвётся — не страшно, защипните это место или прижмите другим кусочком теста, и всё). Утрамбовываем и выравниваем тесто в форме с помощью стакана, накалываем вилкой по всей поверхности.

Подготовьте пергаментную бумагу, грубо сомните её и снова распрямите, так её легче будет уложить по форме пирога. Укладываем пергаментную бумагу на пирог и заполняем утяжелителем (обычно это сухая фасоль или горох). Выпекаем в духовке 12–14 минут, пока корочка не застынет.

Вынимаем из духовки, убираем бумагу с утяжелителем и отправляем ещё раз в духовку на 8–10 минут. После чего вынимаем и отставляем в сторону.

В это время приготовим начинку.

Шоколад ломаем на кусочки или измельчаем ножом. В небольшом сотейнике на маленьком огне нагреваем густые сливки и сахар, но не даём закипеть! Добавляем шоколад и постоянно помешиваем до его полного растворения. Снимаем с огня и добавляем цедру апельсина и кубики размягчённого сливочного масла. Перемешиваем до гладкости и блеска нашей смеси. Выливаем получившуюся начинку на остывшую корочку торта (ещё в форме для торта). Если появились пузырьки воздуха, удалите их зубочисткой. Далее ставим тарт в холодильник минимум на 1 час.

Когда тарт полностью застынет, аккуратно достаём его из формы, украшаем по желанию: кусочками апельсина, шоколадной стружкой или крупной солью.

Можно подавать к столу! Идеально будет сочетаться с мандариновым чаем или чашечкой какао!

# ДОМАШНЯЯ ГРАНОЛА

Я, конечно, очень люблю красивые завтраки, как и любой другой приём пищи. Утром в этом всё есть особенная магия — с чашечкой кофе и неспешным началом дня.

Но есть одно существенное «но»: заставить себя встать в ранний час у плиты — задача порой невыполнимая. Потому что так хочется ещё поваляться под тёплым одеялом и не вылезать из него в этот холодный зимний мир.

Благо, как и во всё почти, можно найти свои уловки и сделать заготовки на утро или приготовить заранее «готовый завтрак», например полезную гранолу! Вы такой в магазине точно не найдёте!



### Нам понадобится:

- Овсяные хлопья  
(не быстрого приготовления) —  
1,5 стакана
- Кокосовая стружка —  
¼ стакана
- Тыквенные семечки —  
¼ стакана
- Миндаль — ½ стакана
- Корица молотая — ¼ ч. л.
- Мёд — ¼ стакана
- Фруктовое пюре (я брала  
натуральное пюре  
манго без сахара) — ⅓  
стакана
- Соль — щепотка



### Приготовление:

Духовку ставим разогреваться до 180 градусов.

Миндаль мелко рубим.

В глубокой ёмкости соединяем все ингредиенты, перемешиваем. Мёд и пюре должны покрывать все хлопья.

Выкладываем на застеленный пергаментом противень и разравниваем по всей поверхности силиконовой лопаткой в один слой.

Отправляем запекаться в разогретую духовку сначала на 15–20 минут, достаём, чтобы перемешать, и отправляем ещё на столько же. Далее ещё раз перемешиваем и отправляем на 5–7 минут. Если остаются крупные комочки — это нормально, я специально такие оставляла. Достаём, когда гранола полностью пропечётся и станет хрустящей. Внимательно следите, чтобы не подгорела!

Далее вынимаем из духовки и даём полностью остыть. Перекладываем в стеклянную или керамическую ёмкость.

Подаём на завтрак с молоком или йогуртом, также можно добавить свежие ягоды или фрукты. Наслаждаемся полезным и потрясающе вкусным завтраком!



### На заметку:

- Яркий оранжевый цвет гранолы на фото получился за счёт пюре манго, но вы можете его заменить на другое фруктовое или даже приготовить самостоятельно! Например, из банана, просто тщательно размяв его вилкой. Или в блендере пюрировать вместе с яблоком или грушей.

# ДОМАШНЯЯ НУТЕЛЛА

Однажды, разбирая с мамой вещи на дачном чердаке, мы нашли старые дедушкины записные книжки, папки с вырезками из газет и журналов, а также тетрадку, куда он собирал и вклеивал эти самые вырезки. Там были собраны разнообразные советы и рецепты. Среди этих сокровищ было сложено несколько листов с отпечатанными на них печатной машинкой рецептами. Откуда они и как были напечатаны — для меня так и останется загадкой.

Так вот, на одном из этих листов красовался заголовок «Домашняя “Нутелла”». И было бы очень поэтично дальше написать, что ниже именно этот рецепт я и приготовила, но правда немного иная. Тот состав мне не приглянулся, но именно после этого момента я загорелась идеей приготовить домашнюю ореховую пасту. Настоящую ореховую пасту из настоящих орехов!

И вот это уже как раз она!

## Нам понадобится:

Фундук сырой —  
1,5 стакана

Банан — 1 шт.

Какао-порошок —  
¼ стакана

Подсластитель (сироп,  
ванилин, экстракт  
ванили, сахарная пудра  
и т. д.) — по вкусу

Кокосовое масло — 30 г

Щепотка соли

## Приготовление:

Разогреваем духовку до 180 градусов.

Большой противень застилаем пергаментной бумагой, высыпаем на неё фундук и отправляем в разогретую духовку на 15–20 минут, периодически перемешивая и переворачивая на противне. Кожица на орехах должна начать лопаться, а кухня — наполниться ореховым ароматом.

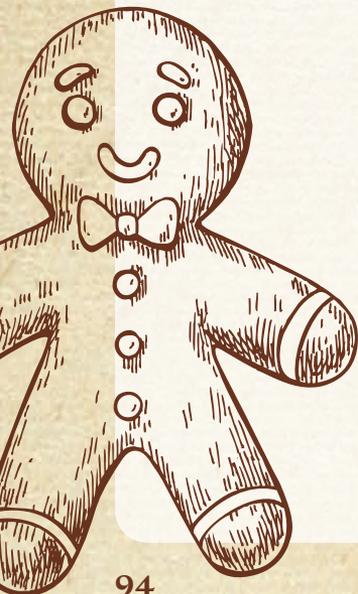
После чего достаём и даём 5–7 минут орехам остыть.

Далее нам нужно очистить орехи от этой самой кожицы. Один из способов: высыпаем их на вафельное полотенце, формируем своеобразный кулёк и перетираем орехи внутри полотенца, катая его по поверхности до момента, когда почти все будут чистыми (необязательно полностью вычищать, но большую часть обязательно, чтобы не горчила паста в итоге).

В блендер добавляем очищенные орехи без кожицы и измельчаем до однородной консистенции, периодически снимая с боков ложкой или силиконовой лопаткой. Далее добавляем какао-порошок, банан, растопленное кокосовое масло, подсластитель и щепотку соли. Перемешиваем всё вместе до желаемой консистенции и вкуса.

Вот и всё, намазываем на поджаренный кусочек хлеба, а оставшуюся пасту перекладываем в банку для хранения и убираем в холодильник. Хранить не более 5 дней.

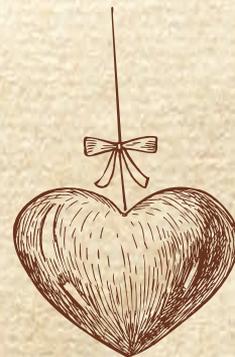
Прекрасного дня и вкусных завтраков!





НУТЕЛЛА

# МАНДАРИНОВЫЙ ЧАЙ



Можете ли вы представить себе новогоднее застолье без мандаринов? Я вот точно не могу! Но при этом так же чётко помню, как к концу праздников эти самые мандарины даже видеть не хочется.

К чему я это всё? Если у вас остались мандарины, которые в вас уже не лезут, то вот вам прекрасный способ их использовать, а заодно и поддержать организм после новогодних застолий. Да и просто после морозной прогулки по лесу этот чай прекрасно согреет. А уж какой у него цвет! Уютное и тёплое настроение обеспечено.

Короче, рецепт на все случаи жизни!

На чайничек нам  
понадобится:

Мандарин — 1–2 шт.  
(в зависимости от  
размера)

Облепиха — ½ стакана  
примерно

Лимон — 2–3 дольки

Мёд — по вкусу

По желанию: палочка  
корицы, звездочка  
бадьяна

Также можно добавить  
мяту, чёрный  
рассыпчатый чай, если  
любите покрепче, или  
заменить мандарин на  
апельсин.

## Приготовление:

Облепиху, дольки лимона и очищенный мандарин (ещё лучше порезать кружочками, как лимон, и положить сразу с кожурой) выкладываем в чайник, заливаем небольшим количеством кипятка и разминаем ложкой или мадлером, чтобы фрукты и ягоды дали сок. Доливаем кипяток, специи (по желанию) и даём настояться 5–7 минут.

Далее добавляем мёд (можно сразу в чашку при подаче), размешиваем и наслаждаемся!





# КЛЮКВЕННЫЙ ПИРОГ



Именно этот пирог положил конец однажды затянувшейся череде неурядиц на кухне. Больше месяца тянулись у меня кулинарные неудачи, но после этого рецепта наступила белая полоса. Поэтому мне он особенно запомнился, да и фото получились замечательные!

В плане готовки он без заморочек, главное, не переборщить с ягодами и в данном рецепте лучше не использовать замороженные.

## Нам понадобится:

- Мука — 150 г
- Разрыхлитель — 0,5 ч. л.
- Сливочное масло — 150 г + кусочек для смазывания формы
- Яйца — 3 шт.
- Клюква — 2–3 горсти
- Сахар — 2/3 стакана (можете увеличить количество по вкусу)
- Грецкие орехи — 4–5 цельных (или 8–10 половинок, если уже очищенные возьмёте)



## Приготовление:

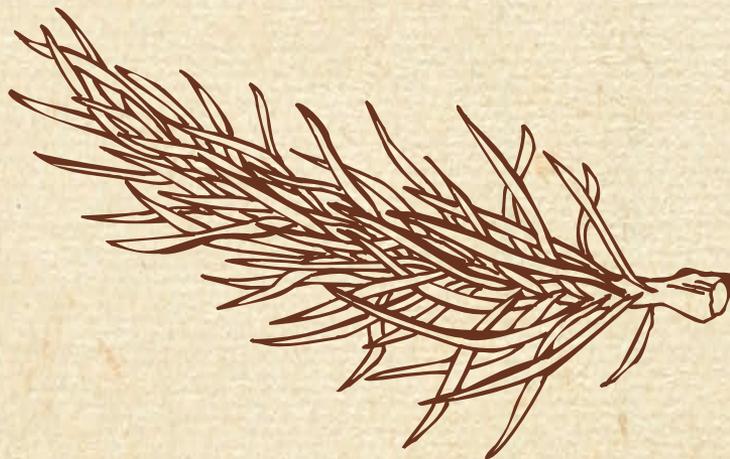
Предварительно достаньте из холодильника сливочное масло и яйца, чтобы они стали комнатной температуры.

Далее мягкое сливочное масло, ½ стакана сахара и яйца взбиваем миксером на средней скорости. К получившейся смеси постепенно добавляем муку и разрыхлитель, продолжая взбивать до получения однородного густого теста.

Разогреваем духовку до 200 градусов. Форму обильно смазываем сливочным маслом (хорошенько так). Выкладываем ягоды, засыпаем оставшимся сахаром, добавляем измельчённые орехи и далее выкладываем тесто. Сверху закрываем фольгой и отправляем в духовку на 40 минут. После этого срока фольгу снимаем и отправляем ещё на 5–10 минут в духовку до образования румяного цвета.

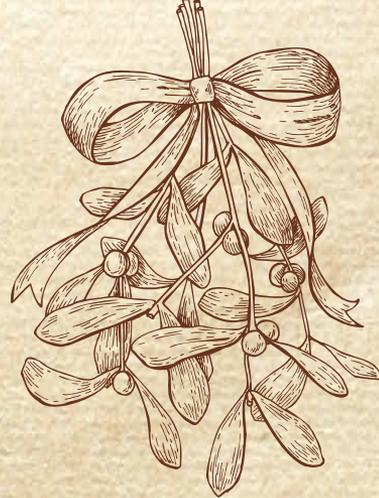
Достаём, при необходимости аккуратно проходимся по краям ножом, чтобы пирог лучше отошёл, переворачиваем на доску или тарелку. И вуаля! Украсить можно сахарной пудрой, я для красоты ещё ягод сверху других насыпала.

Завариваем чай и подаём к столу. Остаётся только насладиться его нежным и сочным вкусом!





# ТОМАТНЫЙ СУП С ФАСОЛЬЮ И ЧЕЧЕВИЦЕЙ



Заставить меня в детстве есть суп было нереальной задачей. Тарелка первого в детском саду всегда оставалась нетронутой. Единственное, что я могла поцедить, — это бульон.

Но всё изменилось, когда уже в более взрослом возрасте я открыла для себя крем-супы! Грибной и тыквенный сразу покорили моё сердце.

А дальше в моей жизни появился муж, который обожает супы, особенно куриный с лапшой. Что, конечно же, тоже внесло коррективы в мои отношения с супами и уже окончательно добавило их в регулярный рацион. Со временем я так полюбила их, что теперь вообще не предоставляю, как не готовить первое.

Но как бы ни полюбился куриный суп с лапшой, а для разнообразия всегда хочется нового. Зимой ещё и понаваристей! Поэтому в один из морозных дней я испробовала сочетание томатов, фасоли и чечевицы. Этот суп сразу попал в разряд любимых за счёт обилия специй, дарящих пряный аромат и делающих вкус таким уютным и окутывающим, как мягкий плед! Поэтому не пугайтесь, что такое количество специй, в этом вся фишка данного рецепта.



Нам понадобится:

Фарш (говяжий, но можно взять куриный) — 400 г

Помидоры — 4 шт. (можно взять сразу протёртые или заменить на томатную пасту)

Лук — половина крупного или целый маленький

Чеснок — 2 зубчика

Морковь — 1 шт. средняя

Сельдерей — 1 стебель

Стручковая зелёная фасоль — 100 г

Чечевица (лучше зелёную, но можно и красную) — 1 стакан

Зелень для подачи

Специи:

Соль, перец чёрный молотый — по вкусу

Корица молотая — 1–2 ч. л.

Паприка — 0,5 ч. л.

Зира молотая — 2 ч. л.

Мускатный орех — щепотка

Также по желанию можно добавить: куркуму, имбирь молотый, кардамон молотый по 0,5 ч. л.

Приготовление:

Будем готовить сразу в кастрюле с толстым дном, или можете использовать мультиварку.

Лук нарезаем мелко, морковь, сельдерей и помидоры — произвольно, как больше предпочитаете.

Обжариваем лук и чеснок на небольшом количестве растительного масла. Когда слегка подрумянятся, добавляем фарш, обжариваем, часто помешивая и разбивая лопаткой (удобнее деревянной), пока не изменится цвет.

Морковь и сельдерей добавляем к фаршу, все перемешиваем. Добавляем специи и ещё раз перемешиваем и обжариваем вместе 5–7 минут.

Далее добавляем помидоры, чечевицу, стручковую фасоль (можно сразу замороженную, не размораживая предварительно), воду по объёму кастрюли или до желаемой густоты, ещё раз немного солим, перчим. Варим примерно 30 минут до готовности чечевицы. Проверяем бульон на специи: если вкус кажется ненасыщенным, то добавьте ещё. Когда вкус нас устраивает, можно снимать с огня.

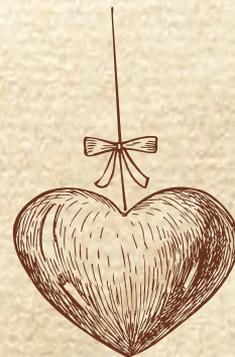
Зелень мелко рубим и посыпаем порционно перед подачей! Наслаждаемся пряным ароматом и насыщенным вкусом нашего супа!



На заметку:

- Я не сторонник жёстких граммовок и строгих рецептов, да и суп — не выпечка, можно не переживать, что не поднимется. Поэтому не бойтесь по-своему варьировать ингредиенты: например, убрать один из них (если не едите мясо, оставить томаты, фасоль и чечевицу, или, наоборот, убрать стручковую фасоль, если таковой не оказалось в наличии, и т. д.), заменить помидоры на томатную пасту, что-то уменьшить, а что-то прибавить. Короче, целый простор для экспериментов, особенно с комбинацией специй и их пропорциями!

# КЛЮКВЕННЫЙ ЧАЙ С АПЕЛЬСИНОМ И РОЗМАРИНОМ



Сочетание с поистине зимним настроением. Глубокий, насыщенный и ароматный, этот чай согреет даже в самый холодный день. А ещё он содержит массу полезных веществ для поддержания иммунитета, что особенно важно в холодное время года!

## Нам понадобится:

Клюква (свежая или замороженная) —  
1 стакан

Апельсин — 1–2 шт.

Розмарин — 1–2 веточки

Мёд по вкусу

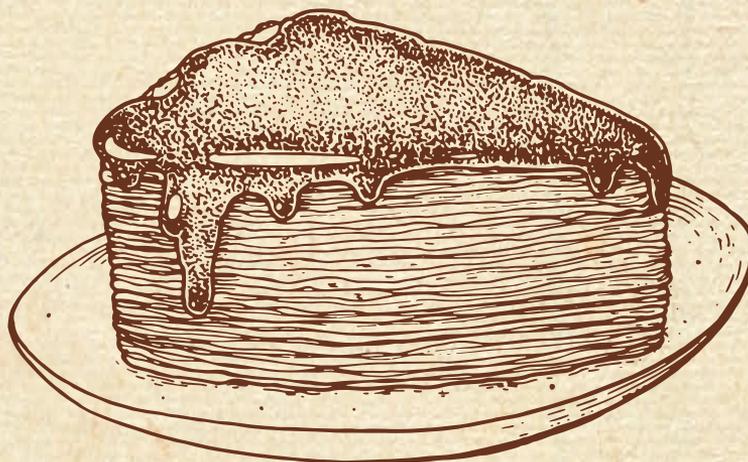
## Приготовление:

Апельсин моем, нарезаем на кружочки. Пару кружочков откладываем в сторону для дальнейшего украшения.

В сотейнике соединяем клюкву, апельсин, розмарин и добавляем воду. Ставим на огонь, доводим до кипения. Варим 5–7 минут, и можно снимать. После чего даём настояться ещё минут 5–7.

Теперь можно разливать по кружкам и добавлять мёд.

Наслаждаемся согревающим уютным вкусом и ароматом этого напитка!





# СЫРНЫЕ ШАРИКИ

Кто это? Олень Рудольф, мини-викинги или всё-таки мышки? Решать вам, но главное, что это реально вкусная и очень простая в приготовлении закуска. Для новогоднего стола подойдёт отлично, а гости точно запомнят!

## Нам понадобится:

Мягкий сыр (творожный, не сладкий) — 250 г

Твёрдый сыр — 125 г

Грецкие орехи — горсть

Приправы: сушёный чеснок/томаты и зелень/паприка (или другие по вашему вкусу)

Соль, перец

Крекеры солёные (для подачи)

## Для украшения:

Маслины

Помидорка черри

Крендельки

## Приготовление:

Твёрдый сыр натираем, смешиваем с мягким, добавляем специи по вкусу.

Формируем из получившейся массы шарики и отправляем в холодильник на полчаса.

Орехи измельчаем ножом или блендером и выкладываем в неглубокую миску. Шарики обваливаем в орехах.

Далее приступаем к украшению.

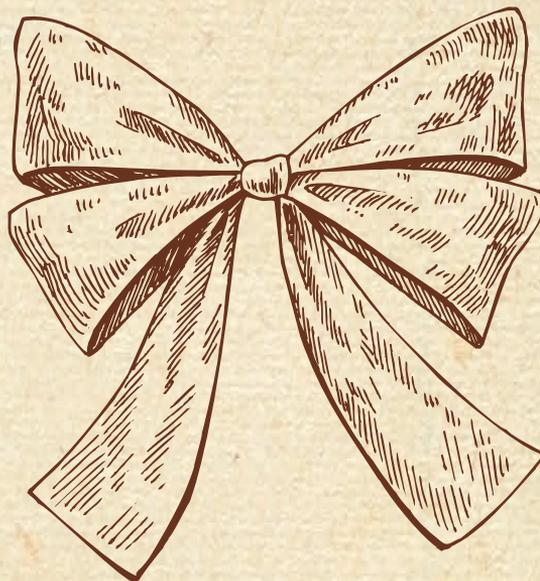
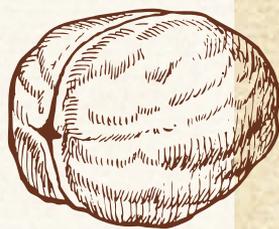
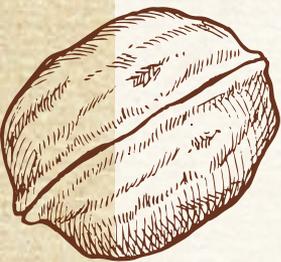
Крендельки ломаем пополам, чтобы сформировать рожки, из маслин делаем глазки, нос вырезаем из помидорки и вдавливаем всё в необходимые места.

Выкладываем на блюдо или доску, вокруг раскладываем крекеры — и можно подавать к столу и удивлять гостей!

## Как употреблять?

Первый вариант. Берём крекер и с его помощью отщипываем часть и едим.

Второй вариант. С помощью ножа отрезаем часть от шарика и намазываем на крекер. Вуаля!





# АПЕЛЬСИНОВЫЙ ГРОГ (безалкогольный)

Простой рецепт горячего напитка на случай, когда за окном холодно, а душа требует чего-то новенького да согревающего. Ну и глаз порадует его яркий солнечный цвет!

## Нам понадобится:

- 3 крупных апельсина
- Примерно 300 мл воды
- 1 чашка чая
- 1 палочка корицы (можно использовать и молотую)
- 1 звёздочка бадьяна
- 2 ст. л. тростникового сахара

## Приготовление:

Завариваем чашку чая удобным вам способом.

Апельсины режем пополам. Одну половинку откладываем для подачи, из остальных выжимаем сок в отдельную ёмкость и пока оставляем.

В небольшую кастрюлю добавляем воду, оставшиеся апельсины после выжимания, корицу, бадьян и сахар.

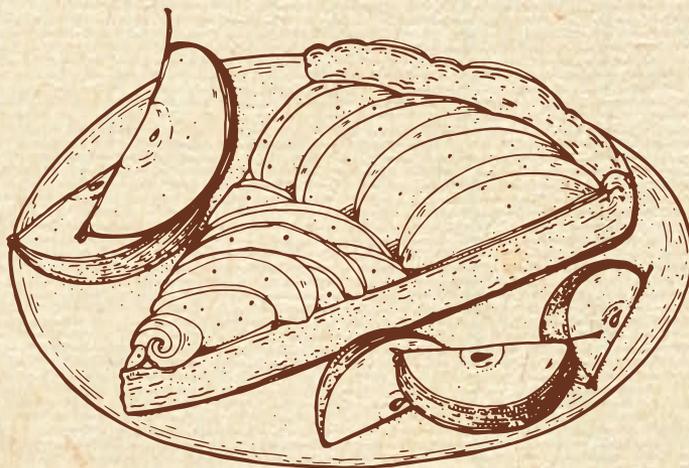
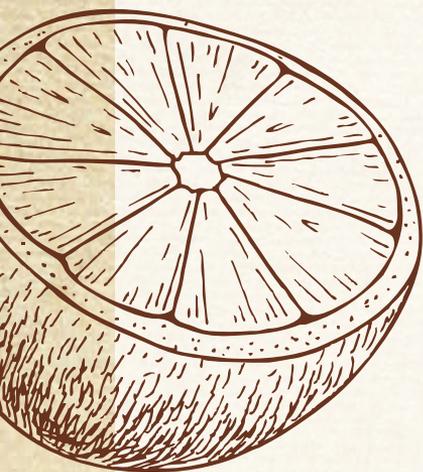
Доводим до кипения и убавляем огонь.

Далее вливаем апельсиновый сок и чай, продолжаем варить на медленном огне примерно 5 минут.

Снимаем с огня и даём немного настояться.

А тем временем нарезаем оставшуюся половину апельсина для украшения в произвольной форме. Можно целыми кружочками, можно дольками. Кладём в стакан и разливаем наш грог. Перед подачей можно процедить при желании.

Наслаждаемся!





# ИМБИРНЫЙ ЧАЙ С ЛИМОНОМ



Лучшее средство от всех невзгод — чашечка чая. Проверено! Как только чувствую первые симптомы простуды, то первым делом завариваю себе горячий полезнейший напиток вот по такому рецепту.

На чайник объёмом  
примерно 800 мл нам  
понадобится:

Половина лимона

3–4 см корня имбиря

Мёд по вкусу

Веточка мяты

Также по желанию можно  
добавить чёрный чай  
и апельсин

## Приготовление:

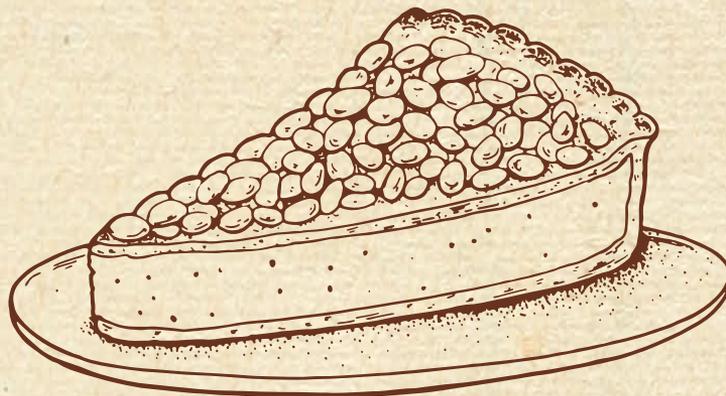
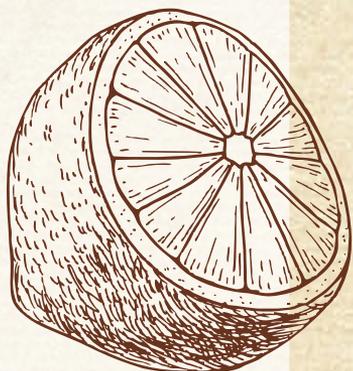
Лимон нарезаем дольками, имбирь — маленькими кусочками. Отправляем в чайник и заливаем горячей кипячёной водой, а ещё можно немного размять мадлером. Даём настояться 5–7 минут.

Если хотите покрепче, то можно добавить несколько пакетиков чёрного чая.

Когда немного остынет, добавляем мёд (в кипятком лучше не добавлять, тогда мёд потеряет все свои полезные свойства). И вуаля! Наслаждаемся согревающим, тонизирующим чаем.

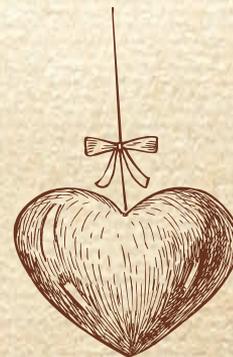
## На заметку:

- Имбирь — кладёшь полезных веществ, а лимон богат витамином С! Так что можно радовать себя таким чаем чаще, но, чтобы один рецепт не надоел, этот напиток отлично можно дополнить такими ингредиентами, как, например, апельсин, корица, облепиха.





# ШОКОЛАДНЫЙ СМУЗИ БОУЛ



Это один из самых простых рецептов смузи, что я пробовала! Но за простотой исполнения скрывается потрясающий и необычный вкус. Любители шоколада точно оценят! А ещё можно дать полёт фантазии в украшении этого лакомства: орехи, ягоды, семена, кусочки фруктов... Всё, что душе угодно (и сочетается по вкусу с шоколадом).

На 1 порцию нам  
понадобится:

2 банана

2–2,5 ложки какао

30 мл молока (любого по  
вашему вкусу)



**Приготовление:**

Очищаем, ломаем на крупные кусочки и кладём бананы в блендер, взбиваем. Далее добавляем какао (если сомневаетесь в количестве, то лучше сначала положить меньше, далее добавлять до получения оптимального для вас вкуса) и чуть-чуть молока, ещё раз взбиваем, и готово!

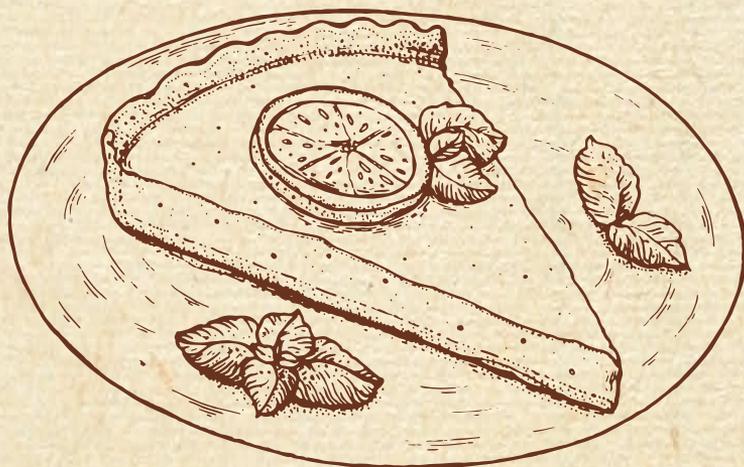
Далее перекладываем в глубокую миску и украшаем по желанию: орехи, ягоды, фрукты, семена льна/чиа и т. д.

P.S: если хотите получить более жидкий питьевой вариант, то можно добавить ещё молока до желаемой консистенции.

**На заметку:**

Чем можно украсить смузи боул:

- Ягоды (клубника, голубика, малина, смородина)
- Кусочки банана
- Кокосовая стружка
- Дроблёные орехи (миндаль, арахис, кешью, грецкий и т. д.)
- Семена (льна, чиа, тыквенные семечки или подсолнечника)
- Арахисовая паста или кокосовая





# ДОМАШНИЕ КОКОСОВЫЕ КОНФЕТЫ

Все мы помним ту самую рекламу с белоснежным пляжем про райское наслаждение. Я лично обожаю нежный кокосовый вкус, поэтому решила попробовать сделать такое лакомство дома. Рецепт оказался очень простой, хоть и не совсем быстрый. Плюс отличная альтернатива покупным вкусняшкам!

## Нам понадобится:

Кокосовая стружка —  
1 стакан

Кокосовое молоко или  
сгущёнка (можно  
обычную) — ½ стакана

Натуральный сироп  
или мёд — 1 ст. л. или  
по вкусу

Кокосовое масло — 5 ст. л.  
(растопленного)

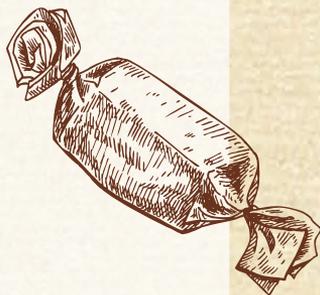
Горький шоколад — 100 гр  
(можно заменить на  
молочный без добавок)

## Приготовление:

В глубокую миску высыпать кокосовую стружку, добавить молоко или сгущёнку, подсластитель (мёд или сироп), растопленное кокосовое масло (3 ст. л.) и замешать всё вместе. Из полученной массы сформировать шарики и отправить в морозилку на полчаса.

После растопить горький шоколад с оставшимся кокосовым маслом в широкой ёмкости, чтобы было удобно окунать конфеты. Покрываем кокосовые шарики шоколадом и отправляем минут на 10–15 в холодильник.

Достаём и наслаждаемся. С чашечкой кофе вообще идеально! Приятного отдыха!





# ДОМАШНЕЕ КАКАО И ДОБАВКИ К НЕМУ

Если вы тоже, как я раньше, считали, что какао — это напиток из порошка, то этот рецепт разделит вашу жизнь на до и после!

Когда я только пришла работать в кофейню, для меня открылся новый мир еды и напитков, о котором я даже не подозревала ранее. Что-то вообще не пробовала до этого никогда, например кофе без кофеина и соевое молоко, о чём-то никогда даже не слышала, например, о кофе копи-лювак, который производят благодаря маленькому зверьку семейства виверровых — люваку (в детали не буду вдаваться, а то можно испортить аппетит). А что-то было знакомым, но на деле оказалось не таким, как считала раньше. И к последней категории как раз относится какао.

Дома этот напиток всегда делался так: открывается пластиковая банка, насыпается пара ложек в кружку, заливается горячим молоком или, в моём случае, горячей водой и добавляется молоко. И раньше так было вкусно, пока не узнала, как какао готовится на самом деле: дробы настоящего шоколада заливают молоком, нагревают и взбивают, чтобы получить лёгкую пенку. Дома такой вариант тоже легко приготовить, давайте расскажу подробнее.

## Нам понадобится:

Стакан молока

40 г шоколада

Добавки по вкусу



## Приготовление:

В сотейник добавляем молоко и разломанную на кусочки плитку шоколада — я обычно выбираю горький, но можно взять и молочный, и даже белый, если любите.

Ставим на средний огонь, постоянно помешиваем до получения однородной массы (около 10 минут) — и вуаля! В принципе, какао готово. По желанию можно слегка взбить капучинатором, чтобы добавить сверху лёгкую пенку. Разливаем по чашечкам и дополняем добавками на выбор, поделюсь списком дальше.

## Добавки к какао, или чем ещё можно дополнить напиток:

- Взбитые сливки
- Маршмелоу
- Апельсиновая цедра
- Корица
- Перец чили (добавляем в молоко и варим по рецепту, перед подачей вынимаем)
- Кардамон, корица, имбирь, чёрный перец, коричневый сахар (добавить в молоко и подогреть, после добавить шоколад — и дальше по рецепту)
- Мятный сироп
- Взбитые сливки + клубника или малина



# ШОКОЛАДНЫЙ ФАДЖ

Я не знаю рецепта проще, но при этом такого интересного по вкусу! Каждый кусочек хочется смаковать, чтобы распробовать каждую грань вкуса.

Приступим к приготовлению сего соблазнительного десерта из шоколада и сгущёнки!

## Нам понадобится:

Чёрный шоколад —  
2 плитки (180 г)

Сгущёнка — ½ банки  
(можно чуть больше)

Щепотка соли

Орехи — 100–150 г

Также можно использовать  
изюм, сушёные ягоды  
(особенно сушёная  
клюква будет тут  
идеальна) и т. д.

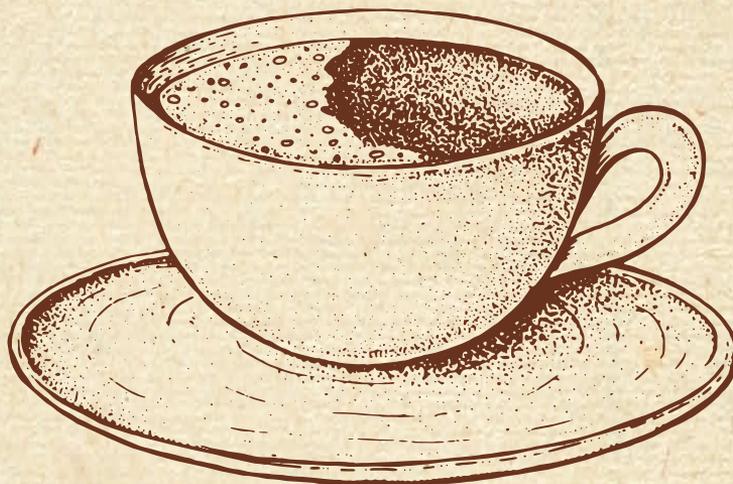
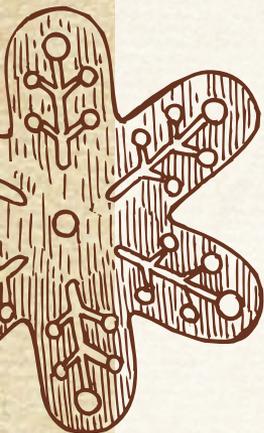
## Приготовление:

Предварительно подготовим контейнер или удобную вам прямоугольную форму, куда будем заливать смесь. Застилаем её пищевым пергаментом/бумагой для запекания.

Берём ещё одну ёмкость, которую можно нагревать, выливаем в неё сгущёнку, туда же ломаем обе плитки шоколада. Отправляем на водяную баню или в микроволновку, во втором случае греем с интервалом по 15 секунд, каждый раз перемешивая, пока масса не станет однородной (тут главное не перегреть).

Далее добавляем орехи и щепотку соли, всё тщательно перемешиваем и выкладываем в подготовленную форму. Отправляем в холодильник на пару часов, можно на ночь.

А дальше останется только разрезать на удобные порции и наслаждаться с чашечкой чая или кофе!





# ЧАЙ ЛАТТЕ

## «ЛОНДОНСКИЙ ТУМАН»

Рецепты напитков — мои любимые (видимо, прошлое бариста даёт о себе знать). Особенно те, которые про чай, потому что это, бесспорно, семейный напиток и ежедневная традиция, сколько себя помню.

Но вот чай с молоком долгое время вызывал у меня непонимание, но в один момент из-за крапивницы меня посадили на диету, и из всех привычных мне напитков можно было стакан чая с молоком в день и никакого кофе. Тут-то я его и распробовала. Дальше жизнь менялась, и в моей появилось альтернативное молоко, с ним чай, оказывается, тоже интересно пить! И рецепт ниже тому доказательство!

### Нам понадобится:

Чай эрл грей

Молоко овсяное (если будет из серии «для взбивания», то вообще идеально)

Мёд

Ванильный экстракт (по желанию)

Сушёная лаванда/корица и другое для украшения (по желанию)

### Приготовление:

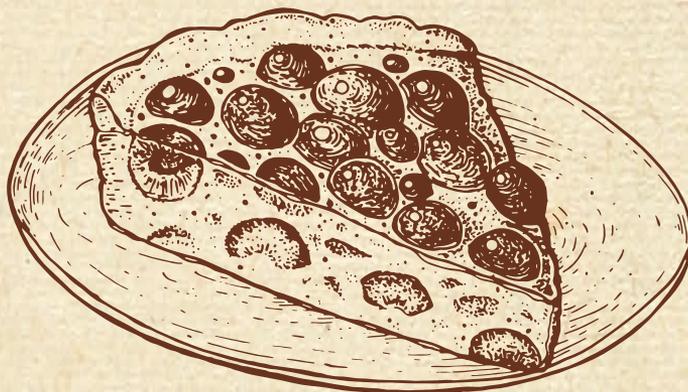
Первым делом завариваем чай. Если используете в пакетиках, то можно сразу в кружке, если рассыпной, то в чайнике.

Подогреваем слегка овсяное молоко (важно не перегреть) и взбиваем удобным способом для образования пенки, я делала это с помощью ручного капучинатора, можно также воспользоваться френч-прессом (наливаем в него подогретое молоко и поступательными движениями пресса взбиваем).

Далее наливаем чай в чашку (если заваривали в чайнике), добавляем мёд, ваниль (по желанию), как следует перемешиваем. Далее вливаем молоко с пенкой. Сверху украшаем цветами лаванды или посыпаем корицей по желанию.

Вуаля! Ваш чай латте готов, можно подавать к столу!

Также его можно готовить со льдом в летнее время!







# КУРКУМА ЛАТТЕ

Яркий и солнечный, этот пряный напиток может составить конкуренцию по популярности матча латте, а вот по полезным свойствам у него нет конкурентов! «Золотое молоко» пришло к нам из Индии, где его пьют уже тысячу лет и считают напитком здоровья. Куркума обладает противовоспалительными и антиоксидантными свойствами, помогает ЖКТ, улучшает состояние кожи — и вообще там огромный список, который тут просто не поместится.

Но, помимо этого, куркума латте обладает ещё и пряным необычным вкусом вдобавок к яркому солнечному цвету! Давайте попробуем, а заодно и немного оздоровимся!

## Нам понадобится:

Молоко (я беру обычно овсяное, но можете выбрать привычное вам) — 1 стакан

Куркума молотая — ½ ч. л.

Корица молотая — ¼ ч. л.

Мускатный орех — щепотка

Имбирь молотый — ¼ ч. л.

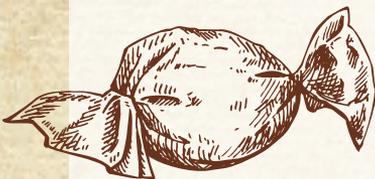
Также по желанию можно добавить: сушёную апельсиновую цедру, щепотку чёрного молотого перца, мёд, а также молотый кардамон

## Приготовление:

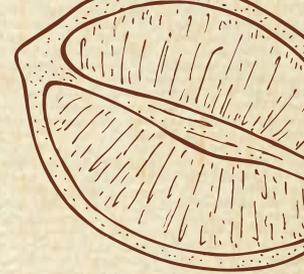
Тут всё элементарно! Можно приготовить на плите в небольшом сотейнике или в микроволновке, выбирайте, как вам удобнее.

В молоко добавляем специи и подогреваем выбранным вами способом, не доводя до кипения, перемешиваем, и готово! По желанию можно добавить мёд для сладости.

Наслаждаемся, согреваемся и оздоравливаемся!



# БЕЛЫЙ ГЛИНТВЕЙН (безалкогольный)



Что может быть лучше чашечки согревающего глинтвейна после морозной зимней прогулки? А этот аромат раскрывшихся специй, заполняющий дом и обволакивающий теплом, как уютным мягким пледом... Что ж, давайте лучше приготовим и убедимся, что это гораздо приятнее, чем просто представлять?

## Нам понадобится:

Сок белый виноградный (идеально, но сложно найти сок из винограда рислинг, он безумно вкусный и так) или яблочный — 1 л

Корица — 1–2 палочки

Бадьян — 1 звёздочка

Гвоздика — 3–4 шт.

Имбирь — 1–2 см корня (можно заменить на молотый сушёный)

Лимон — ½ + дольки для украшения

Мускатный орех — щепотка

По вкусу сахар или мёд



## Приготовление:

Имбирь мелко нарезаем, лимон нарезаем кружочками. В ковшик наливаем сок, подогреваем, но пока не доводим до кипения, добавляем специи, имбирь, лимон и по желанию сахар. Размешиваем, доводим до кипения, после чего варим одну минуту и снимаем с огня. Даем немного настояться и остыть.

В термостойкие бокалы или кружки кладем дольки лимона, наливаем глинтвейн. Если не использовали сахар, то на этом этапе можно добавить мёд.

Наслаждаемся ароматом и вкусом, согреваясь теплом.

## На заметку:

- А ещё такой напиток можно налить в термос и взять с собой на каток или прогулку в лес.







# BECHA

# ЗЕЛЁНЫЙ СМУЗИ ДЛЯ СИЯЮЩЕЙ КОЖИ

Зелёные коктейли не зря считаются кладезем витаминов и микроэлементов! Весной они особенно нужны для поддержания нашего здоровья и красоты. Поэтому весенний раздел предлагаю начать с пользы, ну а потом уже можно будет побаловаться и сладеньким.

Нам понадобится:

Шпинат — 1 стакан

Авокадо — ½ шт.

Банан — ½ шт.

Ананас — 3–4 колечка

Имбирь — 2–3 слайса  
свежего или ½ ч. л.  
сушёного

Вода — 1 стакан (можно  
заменить на кокосовую  
воду/молоко или  
ананасовый сок)

Лимонный сок — 1–2 ч. л.

По желанию:  
подсластитель или мёд

Приготовление:

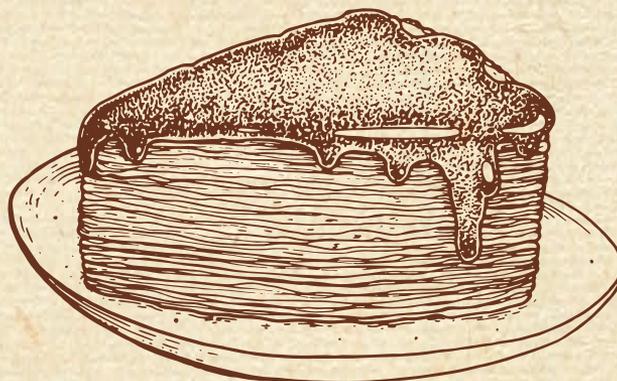
Шпинат промываем, авокадо разрезаем пополам, удаляем косточку и с помощью ложки вынимаем одну половинку, банан очищаем и нарезаем (можно крупно, можно даже просто поломать на части, чтобы удобнее было уместить). Складываем в чашу блендера и измельчаем.

Далее нарезаем мелко имбирь, кусочками ананас и все оставшиеся ингредиенты. Взбиваем блендером до однородности.

Разливаем по стаканчикам и наполняемся витаминами и здоровьем, чтобы сиять изнутри!

На заметку:

- Данный рецепт можно подстраивать под себя или корректировать в зависимости от того, что есть из ингредиентов. Добавлять или менять составляющие, получая каждый раз новый вкус! Например, необязательно использовать и авокадо, и банан, можно оставить что-то одно. А вместо имбиря попробовать добавить киви.
- Можно сделать густой вариант на йогурте или кокосовом молоке, чтобы получить смузи-боул. Пробуйте, экспериментируйте и обязательно наслаждайтесь самим процессом!





# МОРКОВНЫЙ СУП-ПЮРЕ С ИМБИРЁМ

Как я уже рассказывала, история взаимоотношений с супами у нас долгая и точно далёкая от любви с первого взгляда. Но именно крем-супы открыли путь к моему сердцу для всех остальных.

Морковный же в свою очередь прочно обосновался в нашем повседневном меню за счёт своей простоты. При этом пряные и согревающие нотки имбиря делают его интересным и неприедающимся! А в отличие от того же тыквенного, морковь намного проще почистить и порезать, да и доступна она круглый год.

## Нам понадобится:

Морковь — 7–8 шт.  
средних

Лук — 1 шт.

Имбирь — 2 см свежего

Сливки или кокосовое/  
овсяное молоко —  
100 мл

Куркума молотая — ¼ ч. л.

Карри приправа — ½ ч. л.

Корица по желанию

Масло для жарки

Петрушка/гренок/  
тыквенные семечки на  
выбор — для подачи

## Приготовление:

Лук мелко нарезаем, обжариваем на растительном масле в кастрюле с толстым дном.

Далее мелко нарезаем имбирь.

Морковь чистим, нарезаем кружочками. Отправляем всё к луку, слегка обжариваем минут 7, добавляем соль, перец, куркуму, немного карри. Всё перемешиваем.

Далее добавляем воду или бульон, чтобы жидкость слегка закрывала морковь. Добавляем ещё немного соли, карри и молотую корицу. Варим на среднем огне примерно 40 минут, чтобы морковь стала мягкой.

После чего с помощью погружного блендера пюрируем суп, добавляем сливки или кокосовое молоко. Возвращаем на маленький огонь минут на 7 прогреть всё вместе.

Вуаля! Для украшения поливаем оливковым маслом или посыпаем нарубленной зеленью/грёнками или семенами тыквы.





# ЧАЙ С ИЗЮМОМ

Неожиданное сочетание, согласны? Но я всегда нахожусь в поиске новых вкусов, и это привело меня к сухофруктам, которые не просто подаются вприкуску к чаю, а являются его полноценным составляющим.

Тем более после пасхального кекса или кулича на кухне точно завалились остатки изюма, которые я и предлагаю задействовать с пользой и для вкуса!

На небольшой чайничек нам понадобится:

Изюм — 3 ст. л.

Чай зелёный — пакетик или 1 ст. л. рассыпчатого

Корица — 1 палочка

Гвоздика — 2 шт.

Бадьян — 1 шт.

Мускатный орех — щепотка

## Приготовление:

Изюм предварительно замачиваем в небольшом количестве кипятка (чтобы вода прикрывала изюм, не больше). Оставляем минут на 15–30, чтобы изюм стал мягким.

После чего завариваем зелёный чай, добавляем корицу, гвоздику, бадьян. Насыпаем, не сливая воды, изюм. Настаиваем всё вместе минут 5, чтобы специи раскрылись.

Разливаем по чашечкам и наслаждаемся!

## На заметку:

- Можно использовать в таком чае не только один изюм, но и другие сухофрукты. Или даже заменить изюм на сушёную клюкву.
- Также, чтобы вкус был более насыщенным, можно приготовить чай в небольшой кастрюльке на плите. Тогда можно не замачивать предварительно изюм.





# РОГАЛИКИ С ДЖЕМОМ

Как вы уже поняли по этой книге, я фанатею от песочного теста и десертов с ним. И если тарты какие только мы с вами ни переделали, то печенье, которое даже легче сделать, как-то редко выходит из-под моей скалки.

И сегодня мы опять обойдёмся без него, но сделаем что-то похожее: рогалики с джемом! От них невероятно веет домашним теплом и заботой, поэтому в прохладные вечера в ожидании лета давайте согреемся уютными беседами под чай с рогаликами.



Нам понадобится:

Мука — 250 г +  
для раскатки

Сливочное масло — 100 г

Сметана 15–20% — 100 г

Соль — щепотка

Разрыхлитель — ½ ч. л.

Сахар — по желанию  
можете добавить 50 г

Джем или варенье, можно  
также взять шоколад  
или даже мармелад —  
примерно 100 г

Сахарная пудра для  
подачи

Приготовление:

В глубокую миску просеять муку, добавить соль, разрыхлитель и сахар, всё перемешать. Добавить размягчённое сливочное масло и перетереть руками в крошку. Далее к ней добавляем сметану и замешиваем тесто. Оно должно скататься в шар и не прилипать к рукам. Тесто отправляем в холодильник на час.

Далее ставим разогреваться духовку до 160 градусов.

Достаём тесто и делим на 2 или 3 части для удобства раскатывания. Берём одну часть и на присыпанной мукой поверхности раскатываем круглый пласт. Далее разрезаем его на сегменты, как пиццу, на широкую часть каждого треугольника выкладываем полоску начинки примерно на сантиметр, больше не надо, может вытечь. Закручиваем как круассан: начиная от широкой части к узкой.

Выкладываем получившиеся рогалики на противень, застеленный бумагой для выпекания, и отправляем в духовку примерно на 20–30 минут до румяного цвета.

Повторить с каждой частью теста.

Перед подачей посыпаем сахарной пудрой.

Вуаля! Наслаждаемся вместе с чашечкой чая!



На заметку:

- Делите тесто в зависимости от желаемого размера и количества рогаликов. Чем больше будет частей и сегментов раскатанного теста, тем мельче будут рогалики.



# ДЕСЕРТ В СТИЛЕ ТВИКС

Перспектива лопать сладости без зазрения совести всегда казалась заманчивой.

Но с магазинными в большинстве своём этот номер не прокатит, поэтому с особым рвением я люблю пробовать делать дома что-то похожее, но в более полезной вариации. И знаете что? Чаще всего домашнее оказывается ещё вкуснее покупного. По крайней мере, этот рецепт именно такой!

Когда мой муж попробовал первый кусочек, он сразу спросил: когда я буду готовить такой десерт ещё раз. Стоит ли говорить, что весь десерт улетел мгновенно?

Первый раз, правда, у меня не совсем получилось, потому что решила сделать с рисовой мукой, но с ней десерт не держал форму, хоть и получился космическим по вкусу. Так что имейте в виду, что если захотите заменить муку, то выбирайте с более крупным помолом.



Нам понадобится:

Песочный слой:

Миндальная мука —  
1 стакан с горкой

Сливочное или кокосовое  
масло — 30 г

Арахисовый слой:

Арахисовая паста — 200 г

Соль — 1 ч. л. без горки

Кокосовое масло — 40 г

Шоколадная глазурь:

Шоколад горький — 120 г

Кокосовое масло или  
сливки — 30 г

Морская соль — для  
украшения (по желанию)



Приготовление:

Духовку ставим разогреваться до 180 градусов. Прямоугольную форму для выпекания застилаем пергаментом.

Масло надо растопить, смешать с мукой в глубокой миске. Песочный слой по консистенции должен получиться между песочным тестом и крошкой, то есть не скатываться в шар, но и не быть слишком рассыпчатым. Если слишком рассыпчатый получается, то добавьте ещё масла.

Выкладываем в застеленную форму, утрамбовываем с помощью стакана или обратной стороны ложки. Отправляем в разогретую духовку на 15–20 минут.

Подготовим арахисовый слой: арахисовую пасту надо смешать с растопленным маслом, добавить соль, всё тщательно перемешать. Также на этом этапе можно добавить сироп или мёд, если любите послаще.

Когда песочная основа готова, вытаскиваем её из духовки, даём слегка остыть и выкладываем арахисовый слой. Отправляем в холодильник на час (можно оставить на ночь и доделать с утра, я обычно именно так и делаю).

Остаётся шоколадный слой: по обычной схеме ломаем или мелко рубим ножом шоколад, добавляем к нему кокосовое масло или сливки, чтобы проще было расплавить, и ставим на водяную баню или отправляем в микроволновку, откуда каждые 15–30 секунд достаём, чтобы перемешать.

Заливаем шоколадной глазурью наш десерт. По желанию можно украсить, посыпав крупной солью или кусочками арахиса. Возвращаем в холодильник минут на 15 или пока шоколад не застынет. После чего достаём десерт из формы и режем на порционные кусочки.

Можно подавать к чаю! Приятного аппетита!

На заметку:

- Варьируйте количество ингредиентов от желаемого количества десерта и выбранной формы. Легко можете увеличить пропорционально все составляющие или сделать какой-то слой потолще, если так будет больше по душе!
- Можно также не заливать десерт шоколадом сверху, а разрезать порционные кусочки после того, как арахисовый слой застынет, и уже каждый кусочек окунуть в шоколад.

# ЛАТТЕ ХАЛВА



С чем у вас ассоциируется весна? У меня с цветением деревьев, которое захватывает весь город, с нежностью этого сезона, но одновременно с прохладной переменчивой погодой, которая иногда заставляет и померзнуть.

И именно с весной у меня ассоциируется латте халва: одновременно нежный и согревающий. Давайте приготовим его вместе:

## Нам понадобится:

Кофе — 100 мл  
(1–2 чайные ложки  
на 100 мл воды  
в зависимости от  
крепости, которую  
предпочитаете)

Молоко — 150 мл (лучше  
для взбивания)

Халва — примерно 40 г

По желанию можно  
украсить взбитыми  
сливками

## Приготовление:

Халву измельчить в блендере в крошку или мелко-мелко порубить ножом.

Молоко подогреваем в микроволновке или в ковшике, но не доводим до кипения, оно не должно быть обжигающим, чтобы хорошо взбиться, так как следующим шагом мы будем взбивать молоко. Сделать это в домашних условиях можно с помощью капучинатора или френч-пресса (наливаем во френч-пресс молоко и с помощью поршня взбиваем).

Кофе готовим удобным вам способом, но, главное, порцию сделайте покрепче, добавив небольшое количество воды, миллилитров 100 (можно и меньше, так как кофе ещё сильно разбавится молоком).

На дно стакана выкладываем измельчённую халву, заливаем молоком, далее в центр вливаем кофе, чтобы получились красивые слои. Сверху можно посыпать корицей или измельчённой халвой, но учитывайте, что тогда пенка осядет быстрее.

Также при желании можно сверху украсить шапочкой взбитых сливок и уже её посыпать халвой или корицей.

Когда насладились его красивым видом, перемешиваем и наслаждаемся нежным и приятным кофейным вкусом!





# ДЕСЕРТ «ЦВЕТОЧНЫЙ ГОРШОЧЕК»



И хоть на первый взгляд он кажется сложным, на самом деле всё довольно просто! Не говоря уже о том, что очень эффектно. Если гостям приготовить такие горшочки, то они точно не забудут визит к вам\*.

На 2 горшочка нам понадобится:

Шоколад — 120–140 г

Творожный сыр — 250 г

Сливки — 100 мл

Сахарная пудра — 2 ч. л.  
(по желанию)

Малиновое варенье  
или джем (или другое  
ягодное на ваш вкус) —  
100 г

Печенье «Орео» — (или  
любое песочное, но  
лучше тёмное с какао,  
чтобы было похоже на  
землю) — 14–15 шт.

Веточка мяты — 2 шт. (или  
съедобные цветы)

Одноразовые бумажные  
стаканчики — 2шт

## Приготовление:

Предварительно сделаем наши шоколадные горшочки — можно даже заранее с вечера, чтобы стаканчик за ночь точно застыл.

Шоколад разламываем и растапливаем в микроволновке или на водяной бане. Можно добавить чуть-чуть сливок, чтобы проще было растопить, но не переусердствуйте, иначе, если шоколад будет слишком жидким, наш стаканчик может не получиться.

Заливаем в 2 бумажных стаканчика и распределяем по всей внутренней поверхности, старайтесь делать это максимально равномерно. Удобнее всего это делать, прокручивая стаканчик и наклоняя его, направляя шоколад туда, где ещё не залито или где более тонкий слой. Следите, чтобы не было моментов с явным утоньшением, иначе в этом месте стаканчик может сломаться.

Когда шоколад распределён равномерно по всему стаканчику, отправляем его в холодильник.

Следующим этапом приготовим начинку. Творожный сыр соединяем со сливками и перемешиваем с помощью миксера. Также на этом этапе можно добавить сахарную пудру, если любите послаще.

Печеньки отделяем от начинки и сами печеньки размалываем в крупную крошку.

Достаём стаканчики, аккуратно, начиная со дна, разрезаем бумажный стакан и достаём шоколадный. Если стаканчик плотный и полностью застыл, то достаётся очень легко.

Далее остаётся только выложить внутрь начинку слоями, чередуя крошку печенья/творожную начинку/малиновое варенье.

Сверху можно украсить веточкой мяты — и вуаля! Десерт готов к подаче.

\* Только помните, что цветы на фото использованы исключительно в декоративных целях и не являются съедобными. Десерт рекомендуется украшать веточкой мяты.





# АЙС МОККАЧИНО

Каждый раз, когда в моей жизни появляется новый кофейный напиток, я начинаю сходить по нему с ума и постоянно жаждать именно его. Так было с далгона-кофе, так было и с бамбл-кофе, да даже с масала чаем было, хоть это и не кофе.

Но самой первой безумной любовью навсегда останется моккачино. Только вдумайтесь в это сочетание: кофе с шоколадом! Мммм...

Если ещё не пробовали такое, давайте срочно исправлять!

## Нам понадобится:

Молоко — 150 мл

Шоколад — 50 г

Кофе — 100 мл

Лёд

Взбитые сливки для  
украшения (по желанию)

## Приготовление:

Приготовьте кофе привычным для вас способом, но с меньшим количеством воды, чтобы получилась более концентрированная порция.

Небольшое количество шоколада натрите на мелкой тёрке для украшения. Оставшийся шоколад поломайте на маленькие кусочки, добавьте чуть-чуть молока и растопите на водяной бане или в микроволновке. Во втором случае доставайте ёмкость каждые 15–30 секунд, размешивая шоколад до полного растворения.

На дно стакана выкладываем растопленный шоколад, часть можно полить на стенки для интересного эффекта подачи. Далее добавляем лёд, вливаем молоко и кофе. Сверху украшаем шапкой взбитых сливок, которую посыпаем тёртым шоколадом.

Вуаля! Делаем несколько кадров этого красавчика, и можно наслаждаться! Только не забудьте размешать шоколад.

## На заметку:

- Такой напиток необязательно готовить со льдом, можно сделать и в горячем варианте. Просто тогда исключите лёд и подогрейте молоко.





# ОВСЯНКА В БАНОЧКЕ

С утра я использую каждую минуту, чтобы поваляться подольше в кровати. Особенно если утро ещё прохладное, так не хочется вылезать из-под тёплого одеяла. Поэтому с завтраками отношения у нас напряжённые, хотя я всеми силами стараюсь это исправить и находить варианты, чтобы насладиться первым приёмом пищи и при этом не лишиться заветных минут в кровати в обнимку со своими любимыми, стоя у плиты за приготовлением завтрака.

Один из таких прекрасных вариантов — овсянка в баночке! Простой и вкусный рецепт, чтобы точно не пропустить завтрак. Делаю с вечера, а с утра останется только перемешать! А ещё можно в качестве десерта, ничем не уступит привычным покупным баночкам.

## Нам понадобится:

Полстакана овсянки  
быстрого приготовления

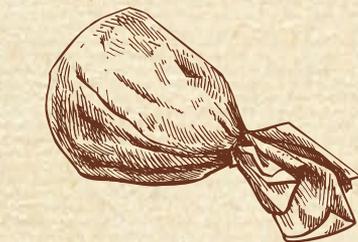
Полстакана молока  
(я использовала овсяное)

2 ст. л. натурального  
йогурта

1 ч. л. ложка семян чиа  
(необязательно)

1 ч. л. подсластителя по  
желанию, у меня сироп  
агавы

Ягоды или фрукты на свой  
вкус, у меня клубника



## Приготовление:

Готовим с вечера: часть ягод разминаем вилкой и выкладываем на дно баночки (также тут можно использовать варенье или джем вместо свежих ягод), далее добавляем овсяные хлопья, семена чиа и заливаем молоком, сверху добавляем подсластитель и йогурт, убираем в холодильник.

С утра нарезаем свежие ягоды, выкладываем сверху. Перемешиваем и наслаждаемся!

Количество ингредиентов можно варьировать в зависимости от желаемого объёма.





# ВАНИЛЬНО- БАНАНОВЫЙ ПУДИНГ

Нежный десерт для самых романтических вечеров. Такой точно можно приготовить для своей половинки или себя любимого, почему нет? А чтобы дополнительно добавить настроения, можно подать такой десерт в бокале, вау-эффект обеспечен!

На 2 порции нам  
понадобится:

Ванильное молоко —  
250–300 мл

Яйца — 2 шт.

Сахар или заменитель —  
3 ст. л.

Кукурузный  
крахмал — 1 ст. л. без  
горки

Сливочное масло — 20 г

Сливки 33% — 100 мл

Сахарная пудра (нужна  
для взбивания сливок) —  
2 ст. л.

Банан — 1 шт.

Печенье — 2–4 шт.  
в зависимости от  
размера



## Приготовление:

Молоко наливаем в сотейник и ставим на средний огонь. Добавляем ложку сахара или заменителя и прогреваем, не доводя(!) до кипения.

В это время отделяем желтки от белков (тут понадобятся только желтки). Добавляем их в глубокую миску, смешиваем венчиком с оставшимся сахаром, слегка взбиваем.

Далее добавляем крахмал, перемешиваем, после чего подогретое молоко вливаем тонкой струйкой в получившуюся массу, одновременно перемешивая до однородности.

После этого переливаем получившуюся массу в сотейник и возвращаем на огонь (средний). Постоянно помешивая, доводим до загустения, далее снимаем с огня и добавляем сливочное масло и перемешиваем, пока оно не растает. Теперь крем нужно остудить.

Далее сливки взбиваем с пудрой и соединяем с остуженным кремом. И останется только собрать наш десерт! Можно разложить его как порционно, так и в общую ёмкость.

Нижним слоем укладываем крем, далее — порезанный кружочками банан, крошим печенье и выкладываем ещё слой крема. Сверху можно украсить кружочком банана, крошкой печенья или целой печенькой.

Вуаля! Подаём к столу и наслаждаемся!





# КОКОСОВЫЙ ТАРТ

Сегодня будем создавать с вами нежнейший десерт! Делается без выпечки и муки, никаких сложностей, а наслаждение при этом от него огромное. Всё как я люблю.

## Нам понадобится:

Голубика — 200 г +  
для украшения

Кокосовое молоко  
(из банки, густое) —  
400 мл

Агар-агар — 2 ч. л.

Кукурузный крахмал —  
1 ст. л.

Кокосовая стружка —  
3 ч. л. + для украшения

Кокосовое масло — 30 г

Миндаль — 135 г

Финики — 6–8 шт.  
(в зависимости от  
размера)

Натуральный сироп/  
подсластитель по вкусу

## Приготовление:

Предварительно можно замочить миндаль, чтобы он был мягче и легче измельчался, но необязательно.

Если финики кажутся вам жестковатыми, то их можно обдать кипятком или замочить ненадолго в воде.

В чаше блендера измельчаем миндаль, добавляем финики и ещё раз измельчаем, далее добавляем растопленное кокосовое масло и подсластитель или сироп (сиропа примерно чайную ложку добавляла). Ещё раз как следует взбиваем. Должна получиться плотная масса.

Укладываем в форму для выпекания, равномерно распределяем, утрамбовываем и тем самым формируем корж. Отправляем в холодильник.

После чего займёмся начинкой: в сотейник выливаем кокосовое молоко, ставим на средней огонь. Добавляем голубику, агар-агар, крахмал, подсластитель и кокосовую стружку, тщательно перемешиваем. Всё прогреваем минут 10, не доводя до кипения. Ягоды можно частично или полностью размять. Далее снимаем с огня, выливаем на корж и отправляем в холодильник до полного застывания (минимум на час). Перед подачей украшаем ягодами и кокосовой стружкой.

Приятного аппетита! Наслаждаемся нежным вкусом десерта с чашечкой чая или кофе.





# МАСАЛА ЧАЙ

Один из моих самых любимых напитков! Пряный и согревающий, он как будто окутывает теплом и уютом. У него множество вариантов, но мне ближе всего вот такой.

## Нам понадобится:

Молоко — 2 стакана

Вода — 1,5 стакана

Чёрный чай — 2 ст. л.

Мёд — 1 ст. л.

## Специи (варьируйте по вкусу):

Гвоздика — 4 шт.

Молотая корица — 0,5 ч. л.

Молотый кардамон — щепотка

Молотый имбирь — 0,5 ч. л. (свежий тоже можно, примерно сантиметр тогда)

Мускатный орех — щепотка

## Приготовление:

В ковшик добавляем все специи и воду, доводим до кипения, далее уменьшаем огонь и варим 2–5 минут, чтобы специи раскрылись. Добавляем чай, через 3–4 минуты добавляем молоко, перемешиваем и снимаем с огня.

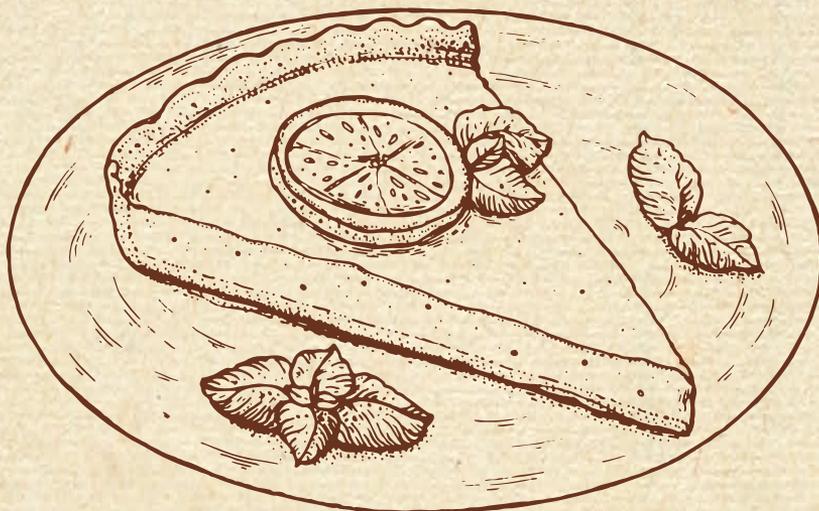
Даём настояться 5 минут, после чего добавляем мёд (или прямо перед подачей). Мёд не стоит добавлять прямо в кипяток, иначе он потеряет все свои полезные качества.

Перед подачей можно также процедить от чаинок и оставшихся специй, особенно если будете использовать целые, а не молотые.

Вуаля! Закутываемся в плед и открываем любимую книгу или включаем сериал, кому что больше по душе, и наслаждаемся уютным моментом.

## Лайфхак:

- Не менее вкусным будет вариант с кокосовым молоком, если предпочитаете альтернативное. Но в таком случае советую выбирать не жирное (в пакетах, как обычное молоко, а не в банке, такое лучше для блюд).





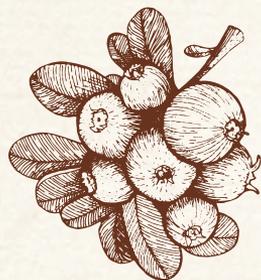
# ЯГОДНЫЙ МУСС

В тот момент, когда захочется чего-то невероятно нежного, обратитесь к этому десерту! Он создан для того, чтобы не спеша наслаждаться им и смаковать каждую ложечку.

От слов перейдём к делу!

## Нам понадобится:

Ягоды на ваш вкус —  
2 стакана  
Сахарная пудра/сироп —  
2 ст. л.  
Лимонный сок — 1 ч. л.  
Творожный сыр — 250 г  
Йогурт натуральный —  
100–125 г  
Сливки — 100 мл  
Желатин — 7 г



## Приготовление:

Если используете замороженные ягоды, то предварительно разморозьте.

Ягоды промываем, добавляем к ним подсластитель по вкусу (количество зависит ещё от сладости самих ягод, учитывайте это) и лимонный сок, разминаем.

Далее отправляем на пару минут в микроволновку и добавляем примерно 3 г желатина, всё тщательно перемешиваем и ненадолго оставляем в сторону.

Творожный сыр взбиваем миксером, добавляем йогурт и половину сливок, перемешиваем (на этом этапе также можете добавить подсластитель, если сомневаетесь в сладости). Оставшиеся сливки слегка подогреем, кладем туда 4 г желатина, перемешиваем как следует и добавляем к общей массе.

Далее половину размятых ягод выкладываем на дно выбранных форм, оставшуюся часть добавляем к творожному сыру и перемешиваем до однородности. Выливаем сверху ягодного слоя и отправляем в холодильник на 2–3 часа, можно на ночь.

Перед подачей украшаем ягодами или веточкой мяты. Вуаля!

Приятного аппетита!





# ПАСХАЛЬНЫЙ КЕКС

Пока подружиться с куличами у меня не получается: желание готовить отпадает уже на этапе прочтения рецепта. Столько заморочек и волокиты, которых я не люблю, поэтому каждый раз возвращаюсь к тому, что готовлю кекс! Вот это просто беспроигрышный вариант. Даже с моими регулярными провалами в готовке получается просто отлично: поднимается как надо, пропекается хорошо! Так что давайте приступим к готовке.

## Нам понадобится:

Мука — 350 г

Яйца — 6 шт.

Масло сливочное — 250 г

Сахар — 100 г

Изюм — полстакана

Разрыхлитель — 2 ч. л.  
с горкой

Глазурь для украшения  
(можете взять готовую  
или приготовить  
самостоятельно)

## Приготовление:

Предварительно достаём масло из холодильника, чтобы оно стало комнатной температуры.

Духовку ставим разогреваться до 200 градусов.

Первым шагом изюм насыпаем в стакан до половины, заливаем кипятком и пока отставляем в сторону.

В глубокую миску просеиваем муку, добавляем сахар. Масло нарезаем крупными кубиками и добавляем к муке, перетираем руками в крошку. Далее добавляем разрыхлитель и промешиваем также руками.

После чего вмешиваем яйца — удобнее всего делать это по одному и деревянной или силиконовой лопаткой. Остаётся добавить изюм: жидкость сливаем в отдельный стакан, добавляем к тесту сначала изюм, перемешиваем, далее половину жидкости и ещё раз перемешиваем. Если тесто, на ваш взгляд, слишком густое, то добавляйте оставшуюся жидкость.

Форму смазываем маслом, заливаем тесто, разравниваем и отправляем в разогретую до 200 градусов духовку на 30 минут, после чего понижаем градусы до 160 и готовим ещё 20–30 минут до готовности (готовность проверяем зубочисткой или деревянной шпажкой: кекс готов, когда на шпажку не прилипает тесто и она выходит чистой после протыкания).

Всё, остаётся только достать наш кекс и украсить. Я использовала уже готовую глазурь для экономии времени и красивого цвета для фото. Но в целом украшение остаётся на ваш вкус. Можно сделать глазурь самостоятельно или вовсе подавать кекс как есть, он и так вкусный.

Ну всё, завариваем любимый чай и подаём к столу ароматный кекс!





# КЛУБНИЧНЫЙ ЧАЙ

Ягодные чаи — безусловно, отдельная любовь, а пока их самый сезон в разгаре, не упускайте возможность насладиться!

Что сказать про сам чай? Рецепт суперпростой, все ингредиенты беру на глаз.

## Нам понадобится:

Клубника

Лимон

Мята

Мёд

## Приготовление:

Клубнику, лимон, мяту промываем. Клубнику режем помельче, лимон — кружочками, у мяты отрываем листики. Всё кладём в чайник, разминаем мадлером/толкушкой или ложкой, после чего добавляем кипячёную воду. Даем настояться некоторое время.

Когда слегка остынет, можно добавлять мёд, я это делаю непосредственно в чашку.

При желании можно добавить листовой чай, если любите покрепче.

Приятного чаепития!



# ДАЛГОНА-КОФЕ

Рецепт родом из Южной Кореи, облетевший весь мир и успевший набрать колоссальную популярность в кратчайшие сроки! Необычный, но при этом максимально простой, поэтому я тоже не смогла пройти мимо. И знаете, это тот момент, когда дома можно приготовить вкуснее, чем в кофейне. Ну а по фотогеничности далгона даст фору очень и очень многим напиткам.

## Нам понадобится:

2 ст. л. растворимого кофе

2 ст. л. сахара

2 ст. л. горячей воды

Лёд

Молоко на ваш выбор по объёму стакана (на фото стакан примерно 200 мл, но если не любите крепкий кофе, то можно взять стакан побольше).

## Приготовление:

Берём кофе, сахар, воду и перемешиваем. Далее взбиваем миксером или венчиком — сначала смесь начнёт светлеть и густеть, постепенно образуя густую пену.

В стакан добавляем лёд и молоко, сверху ложкой выкладываем кофейную пену. Слегка перемешиваем и наслаждаемся. Доброе и эстетичное утро гарантировано!



# ЛИМОННЫЙ ТАРТ

Неожиданно, но лимон в выпечке оказался потрясающе вкусным! Нотки кислинки переплетаются со сладостью и хрустом песочного теста... Ммммм... Приятное сочетание, не приторное и не стандартное. Да и лимоны легко достать, пока не пошёл сезон ягод и фруктов.

Скажу честно, я очень боялась готовить его в первый раз. Но уж больно красивый желтый цвет этого десерта заставил меня рискнуть. И знаете, на деле всё вышло куда проще, чем казалось, получилось с первого раза! И после этого рецепта тарты ворвались в мою кулинарную жизнь и зарекомендовали себя как по вкусу, так и по виду.

## Нам понадобится:

### Для теста:

100 г сливочного масла

220 г муки

1 яйцо

Цедра ½ лимона

### Для начинки:

5 яиц

4 лимона (средних)

140 г сахара

100 г сливочного масла

## Приготовление:

Начинаем с теста: натереть цедру половины лимона на мелкой терке и поместить в чашу блендера. Туда же добавить мелко нарезанное сливочное масло (холодное) и муку, измельчить в крошку.

Добавить яйцо и ещё раз перемешать. Если тесто сильно липнет, добавьте немного муки. Далее собираем тесто в шар и убираем в холодильник на полчаса.

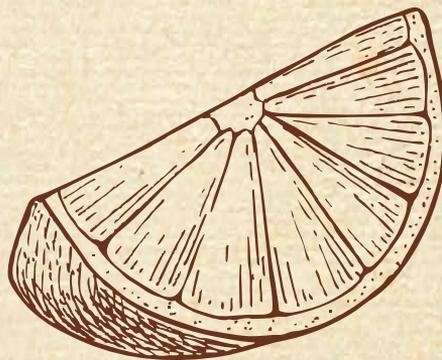
После чего разогреваем духовку до 200 градусов. Раскатываем тесто, укладываем в невысокую форму. Тесто прокалываем вилкой в нескольких местах (можно даже побольше наколоть, тут не бойтесь переборщить), выкладываем сверху бумагу для запекания, насыпаем груз (сухую фасоль/горох, чтобы не вздулось) и выпекаем 10 минут с грузом. Далее снимаем его и выпекаем ещё 10–15 минут до золотистого цвета основы.

Начинка: выдавить сок лимонов (получается примерно 150 мл), проследите, чтобы не попадали косточки.

Яйца смешиваем с сахаром венчиком, добавляем лимонный сок и перемешиваем до однородности. Далее на среднем огне варить 8–10 минут, постоянно помешивая до загустения.

Как только сняли с огня, добавляем масло небольшими кусочками и продолжаем перемешивать. Далее выливаем получившуюся смесь на подостывшую основу и отправляем в холодильник минимум на 3 часа.

После чего достаём и наслаждаемся вместе с чашечкой чая.





# ТРУБОЧКИ С БЕЛКОВЫМ КРЕМОМ



Те самые, как из детства. Да-да! Вкус этого лакомства, несомненно, перенесёт вас в тёплые и уютные воспоминания ранних лет, обволакивая заботой.

Да и в целом как можно устоять перед сочетанием нежного крема и хруста слоёного теста?

Слишком вкусно и слишком просто, чтобы не сделать! Самое сложное в этом рецепте: не съесть всё сразу!

Не буду томить, сразу к делу! То есть к готовке.



### Нам понадобится:

Готовое слоёное тесто —

1 упаковка

Яйца — 2 шт.

Сахар — 120 г

Вода — 50 мл

Лимонная кислота —

¼ ч. л.

Фольга — 1 рулон



### Приготовление:

Достаём тесто из морозилки и размораживаем при комнатной температуре согласно инструкции на упаковке. В это время подготавливаем основы для наших трубочек: формируем из фольги плотные конусы (либо можно сделать кулёчки из бумаги для выпекания, нам важно сделать форму, на которую будем наматывать тесто). Чем крупнее будет конус-основа, тем, соответственно, и крупнее получатся трубочки.

Когда тесто разморозится, слегка раскатываем его скалкой (если хотите получить трубочки пышнее, то можно просто слегка растянуть руками) и нарезаем полосками шириной 2 см.

Далее берём полоску и обворачиваем вокруг основы-конуса с небольшим нахлестом. Начинайте с кончика и далее к широкой части.

Затем перекладываем на застеленный бумагой для выпекания противень и отправляем в разогретую до 180 градусов духовку примерно на 20 минут до золотистой корочки.

Теперь займёмся кремом! Для этого сначала приготовим сироп: сотейник ставим на средний огонь, высыпав сахар, заливаем водой и доводим до кипения. Спустя 3–4 минуты кипения добавляем чуть-чуть лимонной кислоты и перемешиваем. Оставляем вариться ещё минут на 5–7.

Яйца берём охлаждённые, отделяем белки от желтков. Желтки можно использовать для другого рецепта, в этом нам нужны только белки. Взбиваем их на максимальной скорости для устойчивых пиков. Далее, продолжая взбивать, тонкой струйкой вливаем горячий сироп. Продолжаем взбивать ещё 10 минут. Должен получиться густой, плотный крем.

Теперь осталось начинить остывшие трубочки кремом. Удобнее всего это сделать с помощью кондитерского мешка: силиконовой лопаткой переложить крем в мешок, закрутить пакет сверху, убрав лишний воздух, чтобы крем плотно сидел в мешке, далее сделать небольшой надрез и, нажимая на пакет, аккуратно выдавливать внутрь трубочек.

Ну всё, завариваем любимый чай и подаём с нежными и хрустящими трубочками!

# СОДЕРЖАНИЕ

ОТ АВТОРА . . . . .	2	ИТАЛЬЯНСКИЙ САЛАТ В БАНОЧКЕ . . . . .	80
<b>ОСЕНЬ . . . . .</b>	<b>5</b>	ЯГОДНЫЙ ТАРТ . . . . .	82
ПЕЧЕНЬКИ «МУХОМОРЧИКИ» . . . . .	6	<b>ЗИМА . . . . .</b>	<b>85</b>
ДЕСЕРТ «ЛЕС В СТАКАНЕ». . . . .	8	КОЗИНАКИ С ШОКОЛАДОМ . . . . .	86
ПИРОГ «ЯБЛОЧНАЯ КАРАМЕЛЬ» . . . . .	10	КУНЖУТНОЕ ПЕЧЕНЬЕ . . . . .	88
СОГРЕВАЮЩЕЕ РАГУ . . . . .	12	ШОКОЛАДНО-АПЕЛЬСИНОВЫЙ ТАРТ . . . . .	90
СЪЕДОБНЫЙ МОХ . . . . .	14	ДОМАШНЯЯ ГРАНОЛА . . . . .	92
ОБЛЕПИХОВЫЙ ТАРТ . . . . .	16	ДОМАШНЯЯ «НУТЕЛЛА» . . . . .	94
САЛАТ ЯБЛОКО-РУККОЛА . . . . .	18	МАНДАРИНОВЫЙ ЧАЙ . . . . .	96
КРЕКЕРЫ С РОЗМАРИНОМ . . . . .	20	КЛЮКВЕННЫЙ ПИРОГ . . . . .	98
ЯБЛОКИ В КАРАМЕЛИ. . . . .	22	ТОМАТНЫЙ СУП С ФАСОЛЬЮ И ЧЕЧЕВИЦЕЙ . . . . .	100
ЯБЛОЧНЫЙ ЧАЙ С ШИПОВНИКОМ . . . . .	24	КЛЮКВЕННЫЙ ЧАЙ С АПЕЛЬСИНОМ И РОЗМАРИНОМ. . . . .	102
МЕДОВЫЙ КЕКС . . . . .	26	СЫРНЫЕ ШАРИКИ . . . . .	104
КАРТОФЕЛЬНЫЙ СУП В ХЛЕБЕ. . . . .	28	АПЕЛЬСИНОВЫЙ ГРОГ (БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ) . . . . .	106
ВКУСНЫЕ ДОБАВКИ К ЧАЮ . . . . .	30	ИМБИРНЫЙ ЧАЙ С ЛИМОНОМ. . . . .	108
ГРУШИ, ЗАПЕЧЁННЫЕ С ГОЛУБЫМ СЫРОМ . . . . .	32	ШОКОЛАДНЫЙ СМУЗИ БОУЛ . . . . .	110
БАТОНЧИКИ ИЗ КУРАГИ . . . . .	34	ДОМАШНИЕ КОКОСОВЫЕ КОНФЕТЫ . . . . .	112
ТЫКВЕННЫЕ ОЛАДЬИ . . . . .	36	ДОМАШНЕЕ КАКАО И ДОБАВКИ К НЕМУ . . . . .	114
ТЫКВЕННЫЙ ЧИЗКЕЙК С КАРАМЕЛЬЮ . . . . .	38	ШОКОЛАДНЫЙ ФАДЖ . . . . .	116
ЯБЛОЧНО-КАРАМЕЛЬНЫЙ ЛАТТЕ . . . . .	40	ЧАЙ ЛАТТЕ «ЛОНДОНСКИЙ ТУМАН» . . . . .	118
ПРЯНЫЙ ТЫКВЕННЫЙ ЛАТТЕ . . . . .	42	КУРКУМА ЛАТТЕ . . . . .	120
ОБЛЕПИХОВЫЙ ЧАЙ . . . . .	44	БЕЛЫЙ ГЛИНТВЕЙН (БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ). . . . .	121
<b>ЛЕТО . . . . .</b>	<b>47</b>	<b>ВЕСНА . . . . .</b>	<b>123</b>
МАЛИНОВЫЙ ЧАЙ С БАЗИЛИКОМ . . . . .	48	ЗЕЛЁНЫЙ СМУЗИ ДЛЯ СИЯЮЩЕЙ КОЖИ . . . . .	124
СМОРОДИНА В ШОКОЛАДЕ . . . . .	50	МОРКОВНЫЙ СУП-ПЮРЕ С ИМБИРЁМ . . . . .	126
КРАМБЛ С КРЫЖОВНИКОМ . . . . .	52	ЧАЙ С ИЗЮМОМ. . . . .	128
ЧИЗКЕЙК НА СЛОЁНОМ ТЕСТЕ . . . . .	54	РОГАЛИКИ С ДЖЕМОМ. . . . .	130
КЛУБНИКА СО СЛИВКАМИ . . . . .	56	ДЕСЕРТ В СТИЛЕ ТВИКС . . . . .	132
ФИНСКИЙ ПИРОГ С ЧЕРНИКОЙ . . . . .	58	ЛАТТЕ ХАЛВА . . . . .	134
ФИНИКОВОЕ МОРОЖЕНОЕ. . . . .	60	ДЕСЕРТ «ЦВЕТОЧНЫЙ ГОРШОЧЕК». . . . .	136
БАМБЛ КОФЕ . . . . .	62	АЙС МОККАЧИНО. . . . .	138
МАНГО-ЧИА ПУДИНГ . . . . .	64	ОВСЯНКА В БАНОЧКЕ . . . . .	140
СЛИВОВЫЙ ПИРОГ — САМЫЙ ПОПУЛЯРНЫЙ РЕЦЕПТ THE NEW YORK TIMES . . . . .	66	ВАНИЛЬНО-БАНАНОВЫЙ ПУДИНГ . . . . .	142
ЛИМОНАД МАНГО-ДЫНЯ . . . . .	68	КОКОСОВЫЙ ТАРТ . . . . .	144
КЛУБНИЧНЫЙ ЛАТТЕ-ГИБИСКУС . . . . .	70	МАСАЛА ЧАЙ. . . . .	146
ПЕРСИКОВЫЙ АЙС ТИ . . . . .	72	ЯГОДНЫЙ МУСС . . . . .	148
СМОРОДИНОВЫЙ ЧАЙ С ТРАВАМИ . . . . .	73	ПАСХАЛЬНЫЙ КЕКС . . . . .	150
МОХИТО КРЫЖОВНИК . . . . .	74	КЛУБНИЧНЫЙ ЧАЙ . . . . .	152
ГАЛЕТА СО СМОРОДИНОЙ . . . . .	76	ДАЛГОНА-КОФЕ . . . . .	153
ЧИЗКЕЙК В БАНОЧКЕ . . . . .	78	ЛИМОННЫЙ ТАРТ . . . . .	154
		ТРУБОЧКИ С БЕЛКОВЫМ КРЕМОМ . . . . .	156



УДК 641.55  
ББК 36.997  
М96



Издание для досуга  
Серия «Дело вкуса»

Катерина Мышкина  
**ЧАЙ, ПИРОГИ**  
**и не только.**  
**Сезонное меню**

Заведующая редакцией *А. Швырева*  
Ответственный редактор *Е. Ульшина*  
Выпускающий редактор *А. Ананьева*  
Технический редактор *М. Караматозян*  
Дизайн обложки и блока *Е. Аленушкиной*  
Корректор *А. Цветкова*  
Компьютерная верстка *С. Туркина*

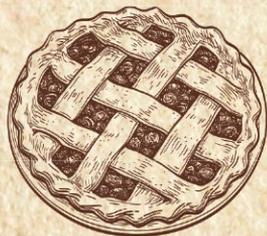
*В оформлении блока и обложки  
использованы материалы с сайта  
[www.shutterstock.com](http://www.shutterstock.com)*

Подписано в печать 09.01.2024 г.  
Формат 84×108/16  
Усл. печ. л. 15,6  
Печать офсетная. Гарнитура FuturaFuturis.  
Бумага мелованная.  
Тираж 2000 экз.  
Заказ № .

Произведено в Российской Федерации.  
Изготовлено в 2024 г.  
Изготовитель: ООО «Издательство АСТ»  
129085, г. Москва, Звездный бульвар, дом 21,  
строение 1, комната 705, пом. 1, 7 этаж.  
Наш электронный адрес: [www.ast.ru](http://www.ast.ru)  
E-mail: [astpub@aha.ru](mailto:astpub@aha.ru)  
«Баспа Аста» деген ООО  
129085, Мәскеу қ., Звездный бульвары,  
21-үй, 1-құрылыс, 705-бөлме, 1 жай, 7-қабат.  
Біздің электрондық мекенжайымыз:  
[www.ast.ru](http://www.ast.ru)  
E-mail: [astpub@aha.ru](mailto:astpub@aha.ru)  
Интернет-магазин: [www.book24.kz](http://www.book24.kz)  
Интернет-дүкен: [www.book24.kz](http://www.book24.kz)  
Импортер в Республику Казахстан  
ТОО «РДЦ-Алматы».  
Қазақстан Республикасындағы  
импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.  
Дистрибьютор и представитель по приему  
претензий на продукцию в республике  
Казахстан:  
ТОО «РДЦ-Алматы»  
Қазақстан Республикасында дистрибьютор  
және өнім бойынша арыз-талаптарды  
қабылдаушының  
өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ,  
Домбровский көш., За, литер Б, офис 1.  
Тел.: 8(727) 251 59 89, 90, 91, 92  
Факс: 8(727) 251 58 12, вн. 107;  
E-mail: [RDC-Almaty@eksmo.kz](mailto:RDC-Almaty@eksmo.kz)  
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.  
Өндірген мемлекет: Ресей

ISBN 978-5-17-159846-4

© Текст. Катерина Мышкина, 2024  
© Фотографии. Катерина Мышкина, 2024  
© ООО «ИЗДАТЕЛЬСТВО АСТ», 2024



## Приветствую, дорогой читатель!

Я так рада, что вы держите в руках эту книгу рецептов, каждый из которых для меня особенный, к каждому из которых придумывалась своя фотоистория.

Что ждет внутри?

Эта удивительная книга наполнит каждую кухню ароматами домашних сладостей и согревающих напитков. Вы сможете порадовать себя и своих близких нежными пирогами, ароматными напитками и изысканными десертами — все это приготовлено в вашей собственной кухне. А также насладиться красивыми иллюстрациями, которые сопровождают каждую страницу.

книги для любого настроения здесь



ИЗДАТЕЛЬСКАЯ ГРУППА АСТ

[www.ast.ru](http://www.ast.ru) | [www.book24.ru](http://www.book24.ru)

 [vk.com/izdatelstvoast](https://vk.com/izdatelstvoast)  
 [ok.ru/izdatelstvoast](https://ok.ru/izdatelstvoast)

ISBN 978-5-17-159846-4



9 785171 598464