

А. Шумов

Выпечка

В мультиварке



16+

Александр Шумов

Выпечка в мультиварке

«ЛитРес: Самиздат»

2020

Шумов А.

Выпечка в мультиварке / А. Шумов — «ЛитРес: Самиздат», 2020

ISBN 978-5-532-05831-6

Мультиварка — удобный бытовой прибор, в котором можно выпекать домашний хлеб, пироги, бисквиты, кексы и другие изделия из теста. Ведь именно выпечка, приготовленная в мультиварке, отлично пропекается, не пригорает и имеет непревзойденный вкус и аромат. В этой книге вы найдете лучшие рецепты выпечки. Булочки с хрустящей корочкой, ароматный хлеб, вкуснейшие пироги, тающие во рту пирожные — все это можно приготовить без труда с помощью любой модели мультиварки.

ISBN 978-5-532-05831-6

© Шумов А., 2020
© ЛитРес: Самиздат, 2020

Содержание

Введение	5
Основные режимы	6
Дополнительные режимы	7
Хлеб и сдобные булки	8
Хлеб	9
Классический пшеничный хлеб	9
Классический ржаной хлеб	9
Классический отрубной хлеб	9
Сливочный хлеб из пшеничной муки	10
Столовый хлеб	10
Рисовый хлеб	10
Пшеничный хлеб	11
Хлеб «Диетический»	11
Русский медовый хлеб	11
Ванильный хлеб	12
Хлеб «Серый»	12
Кукурузный хлеб	12
Английский хлеб	13
Хлеб «Фермерский»	13
Хлеб «Сельский»	13
Зерновой хлеб	14
Зерновой хлеб с перцем	14
Зерновой хлеб с солодом	14
Солодовый хлеб с патокой	15
Ржаной хлеб с тмином	15
Картофельный хлеб по-белорусски	15
Тыквенный хлеб по-казахски	16
Хлеб «Детский»	16
Конец ознакомительного фрагмента.	17

Введение

Мультиварка – незаменимый бытовой прибор и лучший помощник на кухне, особенно когда дома нет хлебопечки, а хочется побаловать себя и семью изделиями из теста, процесс выпечки которых постоянно необходимо контролировать. В духовке пирог может пригореть или осесть, а в мультиварке такого не случится. Изделие равномерно пропечется, останется пышным и ровным. Если вы готовите пирог с начинкой, то будьте уверены, что входящие в ее состав ингредиенты не потеряют при тепловой обработке полезные питательные вещества.

Прежде всего вам потребуется научиться управлять мультиваркой. Существует несколько десятков моделей этих приборов, которые отличаются наличием или отсутствием тех или иных режимов, их названиями.

Рассмотрим самые распространенные основные (автоматические) и дополнительные режимы мультиварки, а также их использование для выпечки. Некоторые из них работают определенное (заданное) время, но если требуется, можно запустить режим повторно или остановить его, нажав на кнопку «Стоп». Кроме того, всегда есть возможность выставить таймер на более длительное время.

Основные режимы

Режим «Гречка» предназначен для приготовления крупяных каш. Принцип его работы – испарение жидкости. Как только она выпаривается, программа автоматически переходит в режим «Подогрев». В большинстве моделей мультиварок этот режим позволяет запрограммировать приготовление блюда с вечера на завтрак. Время работы мультиварки в этом режиме – 40 минут. В режиме «Гречка» можно готовить ингредиенты для начинки пирогов, а также выпекать крупяные изделия.

Режим «Плов» предназначен для приготовления одноименного блюда, гарниров из риса. Принцип его работы такой же, как и у режима «Гречка», но за 5–10 минут до окончания тепловой обработки включается функция поджаривания. В результате получается блюдо с поджаренной корочкой. Многие хозяйки с помощью этого режима выпекают хлеб, пироги и бисквиты. Время работы мультиварки в этом режиме – 1 час.

Режим «Молочная каша» предназначен для приготовления блюд на основе молока и сливок. С помощью этого режима можно варить кремы для бисквитов, помадки, а также готовить пудинги. Время работы мультиварки в этом режиме – 1 час.

Дополнительные режимы

Режим «Выпечка» предназначен для выпечки хлеба, булок, пирогов, кексов, бисквитов, коржей для торта. Минимальное время, которое можно выставить в этом режиме, – 20 минут, максимальное – 65 минут.

Режим «Тушение» – самый универсальный. С его помощью можно готовить практически все блюда, в том числе и начинки для пирогов. Минимальное время, которое можно выставить в этом режиме, – 1 час, максимальное – 12 часов.

Режим «Варка на пару» – незаменимая программа для приготовления детских и диетических блюд, в том числе и изделий из теста. С помощью этой программы можно приготовить пудинг, крем для бисквита, помадку.

Хлеб и сдобные булки

Если у вас нет хлебопечки, но есть желание испечь домашний хлеб, используйте для этих целей мультиварку. У вас получится вкусный и ароматный хлеб с хрустящей корочкой. Форма изделия будет круглой.

Хлеб

Классический пшеничный хлеб

Ингредиенты

0,5 кг пшеничной муки, 10 г сухого молока, 5 г сухих дрожжей, 60 мл растительного масла, 20 г сахара, 5 г соли.

Способ приготовления

Из муки, растительного масла (40 мл), сухого молока, сахара, соли, дрожжей и 200–300 мл воды замесить тесто. Оставить его в теплом месте на 30 минут, затем придать ему форму шара, выложить в смазанную оставшимся маслом чашу. Установить режим «Подогрев» на 30 минут, затем сразу включить режим «Выпечка» на 20 минут. Открыть крышку и через 5 минут перевернуть изделие. Снова включить на 20 минут режим «Выпечка».

Готовый хлеб вынуть из чаши и охладить.

Классический ржаной хлеб

Ингредиенты

300 г ржаной муки, 200 г пшеничной муки, 100 мл молока, 7 г сухих дрожжей, 60 мл растительного масла, 40 г сахара, 7 г соли.

Способ приготовления

Из муки, растительного масла (40 мл), молока, сахара, соли, дрожжей и 100–200 мл воды замесить тесто. Оставить его в теплом месте на 30 минут, затем придать ему форму шара, выложить в смазанную оставшимся маслом чашу. Установить режим «Подогрев» на 30 минут, затем сразу включить режим «Выпечка» на 20 минут. Открыть крышку и через 5 минут перевернуть изделие. Снова включить на 20 минут режим «Выпечка».

Готовый хлеб вынуть из чаши и охладить.

Классический отрубной хлеб

Ингредиенты

250 мл молока, 300 г отрубной муки, 200 г пшеничной муки, 40 мл растительного масла, 7 г сухих дрожжей, 20 г сахара, 7 г соли.

Способ приготовления

Из муки, растительного масла (30 мл), молока, сахара, соли, дрожжей и 100–150 мл воды замесить тесто. Оставить его в теплом месте на 30 минут, затем придать ему форму шара, выложить в смазанную оставшимся маслом чашу.

Установить режим «Подогрев» на 30 минут, затем сразу включить режим «Выпечка» на 20 минут. Открыть крышку и через 5 минут перевернуть изделие. Снова включить на 20 минут режим «Выпечка».

Готовый хлеб вынуть из чаши и охладить.

Полезно знать!

Хлеб в мультиварке хорошо пропекается и не пригорает.

Сливочный хлеб из пшеничной муки

Ингредиенты

250 мл жидких сливок, 0,6 кг пшеничной муки, 40 мл оливкового масла, 7 г сухих дрожжей, 20 г сахара, 5 г соли.

Способ приготовления

Влить в глубокую миску сливки, оливковое масло (30 мл), добавить муку, сахар и соль, положить разведенные небольшим количеством воды дрожжи.

Замесить тесто и оставить его в теплом месте на 30 минут, затем придать ему форму шара, выложить в смазанную оставшимся маслом чашу.

Установить режим «Подогрев» на 30 минут, затем сразу включить режим «Выпечка» на 30–40 минут. Открыть крышку и через 5 минут перевернуть изделие. Включить на 20 минут режим «Выпечка».

Готовый хлеб вынуть из чаши и охладить.

Столовый хлеб

Ингредиенты

0,6 кг пшеничной муки, 1 яйцо, 30 г сухого молока, 20 г сахара, 10 мл растительного масла, 7 г сухих дрожжей, 7 г соли.

Способ приготовления

Взбить яйцо в мерном кувшине и влить столько воды, чтобы получилось 400 мл жидкости.

Перемешать и перелить в миску. Добавить муку, сахар, сухое молоко и соль, сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Замесить тесто и оставить его в теплом месте на 1 час, затем придать ему форму шара, выложить в смазанную маслом чашу.

Установить режим «Подогрев» на 30 минут, затем сразу включить режим «Выпечка» на 40 минут. Открыть крышку и через 5 минут перевернуть изделие. Включить на 20 минут режим «Выпечка».

Готовый хлеб вынуть из чаши и охладить.

Рисовый хлеб

Ингредиенты

0,5 кг пшеничной муки, 150 г вареного риса, 1 яйцо, 30 г сухого молока, 7 г сухих дрожжей, 40 г сливочного масла, 15 г сахара, 5 г соли.

Способ приготовления

Влить в миску 200 мл воды с разведенными в ней дрожжами, добавить яйцо.

Положить муку, рис, сухое молоко, сливочное масло (30 г), сахар и соль.

Замесить тесто и оставить его в теплом месте на 1 час, затем придать ему форму шара, выложить в смазанную оставшимся маслом чашу.

Установить режим «Подогрев» на 30 минут, затем сразу включить режим «Выпечка» на 30–40 минут. Открыть крышку и через 5 минут перевернуть изделие. Включить на 20 минут режим «Выпечка».

Готовый хлеб вынуть из чаши и охладить.

Пшеничный хлеб

Ингредиенты

0,5 кг пшеничной муки, 150 г вареной пшенной крупы, 250 мл молока, 1 яйцо, 7 г сухих дрожжей, 40 г сливочного масла, 20 г сахара, 7 г соли.

Способ приготовления

Влить в миску молоко и 50 мл воды с разведенными в ней дрожжами, добавить яйцо.

Положить муку, пшеничную крупу, сливочное масло (30 г), сахар и соль.

Замесить тесто и оставить его в теплом месте на 30 минут, затем придать ему форму шара, выложить в смазанную оставшимся маслом чашу. Установить режим «Подогрев» на 30 минут, затем сразу включить режим «Выпечка» на 50 минут. Открыть крышку и через 5 минут перевернуть изделие. Включить на 20–30 минут режим «Выпечка».

Готовый хлеб вынуть из чаши и охладить.

Полезно знать!

Даже антипригарную чашу мультиварки рекомендуется смазывать маслом или покрывать бумагой для выпечки.

Хлеб «Диетический»

Ингредиенты

350 г пшеничной муки, 150 г отрубной муки, 150 г вареной гречневой крупы, 1 яйцо, 30 г сухого молока, 7 г сухих дрожжей, 40 г сливочного масла, 10 г сахара, 5 г соли.

Способ приготовления

Влить в миску 200 мл воды с разведенными в ней дрожжами, добавить яйцо, муку, гречневую крупу, сухое молоко, сливочное масло (20 г), сахар и соль.

Замесить тесто и оставить его в теплом месте на 1 час, затем придать ему форму шара, выложить в смазанную оставшимся маслом чашу.

Установить режим «Подогрев» на 20 минут, затем сразу включить режим «Выпечка» на 40 минут. Открыть крышку и через 5 минут перевернуть изделие. Включить на 20 минут режим «Выпечка».

Готовый хлеб вынуть из чаши и охладить.

Русский медовый хлеб

Ингредиенты

0,5 кг пшеничной муки, 150 г ржаной муки, 300 мл пахты или кислого молока, 40 г меда, 40 мл растительного масла, 10 г сухих дрожжей, 7 г соли.

Способ приготовления

Влить в миску пахту, 70 мл воды с разведенными в ней дрожжами, растопленный мед и растительное масло (20 мл), положить муку и соль.

Замесить тесто и оставить его в теплом месте на 30 минут, затем придать ему форму шара, выложить в смазанную оставшимся маслом чашу.

Установить режим «Подогрев» на 30 минут, затем сразу включить режим «Выпечка» на 40 минут. Открыть крышку и через 5 минут перевернуть изделие. Включить на 20–30 минут режим «Выпечка».

Готовый хлеб вынуть из чаши и охладить.

Ванильный хлеб

Ингредиенты

0,5 кг пшеничной муки, 300 мл молока, 20 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 40 мл оливкового масла, 7 г сухих дрожжей, 5 г соли.

Способ приготовления

Влить в миску молоко, 50 мл воды с разведенными в ней дрожжами и оливковое масло (30 мл), положить муку, сахар, ванильный сахар и соль. Замесить тесто и оставить его в теплом месте на 30 минут, затем придать ему форму шара, выложить в смазанную оставшимся маслом чашу.

Установить режим «Подогрев» на 30 минут, затем сразу включить режим «Выпечка» на 40 минут. Открыть крышку и через 5 минут перевернуть изделие. Включить на 20–30 минут режим «Выпечка».

Готовый хлеб вынуть из чаши и охладить.

Хлеб «Серый»

Ингредиенты

400 г непросеянной муки, 150 г пшеничной муки, 40 мл растительного масла, 20 г сахара, 10 г сухих дрожжей, 7 г соли.

Способ приготовления

Влить в миску 350 мл воды с разведенными в ней дрожжами и растительное масло (30 мл).

Положить муку, соль и сахар. Замесить тесто и оставить его в теплом месте на 1 час, затем придать ему форму шара, выложить в смазанную оставшимся маслом чашу.

Установить режим «Подогрев» на 40 минут, затем сразу включить режим «Выпечка» на 50 минут. Открыть крышку и через 5 минут перевернуть изделие. Включить на 30 минут режим «Выпечка».

Готовый хлеб вынуть из чаши и охладить.

Кукурузный хлеб

Ингредиенты

0,5 кг кукурузной муки, 100 г пшеничной муки, 50 г сливочного масла, 20 г сахара, 10 г сухих дрожжей, 10 г соли.

Способ приготовления

Влить в миску 450 мл воды с разведенными в ней дрожжами, положить муку, сливочное масло (30 г), соль и сахар.

Замесить тесто и оставить его в теплом месте на 1 час, затем придать ему форму шара, выложить в смазанную оставшимся маслом чашу.

Установить режим «Подогрев» на 30 минут, затем сразу включить режим «Выпечка» на 50 минут.

Открыть крышку и через 5 минут перевернуть изделие. Включить на 30 минут режим «Выпечка».

Готовый хлеб вынуть из чаши и охладить.

Кулинарный совет

Если изделие, выпеченное в мультиварке, имеет достаточно плотный верх для того, чтобы его можно было перевернуть, используйте для этого решетку (специальный лоток с отверстиями) из комплекта. Оставьте хлеб на 5–10 минут, затем вставьте в верхнюю часть чаши решетку, возьмитесь обеими руками за края чаши и, придерживая решетку, одним движением переверните чашу. Поставьте решетку на стол и снимите с нее чашу – хлеб останется на решетке, правда, в перевернутом виде. Теперь аккуратно переверните его на большое блюдо.

Английский хлеб

Ингредиенты

0,5 кг пшеничной муки, 70 г непросеянной муки, 50 г поленты, 50 мл патоки, 10 мл лимонного сока, 60 г сливочного масла, 12 г сухих дрожжей, 10 г соли.

Способ приготовления

Влить в миску 400 мл воды с разведенными в ней дрожжами, патоку и лимонный сок, добавить муку, поленту, соль и сливочное масло (40 г).

Замесить тесто и оставить его в теплом месте на 1 час, затем придать ему форму шара, выложить в смазанную оставшимся маслом чашу.

Установить режим «Подогрев» на 40 минут, затем сразу включить режим «Выпечка» на 1 час. Открыть крышку и через 5–10 минут перевернуть изделие. Включить на 40 минут режим «Выпечка».

Готовый хлеб вынуть из чаши и охладить.

Хлеб «Фермерский»

Ингредиенты

0,5 кг пшеничной муки, 50 г непросеянной муки, 30 г сухого молока, 10 г сахара, 10 г сухих дрожжей, 40 г сливочного масла, 7 г соли.

Способ приготовления

Влить в миску 400 мл воды с разведенными в ней дрожжами, положить муку, сухое молоко, соль, сахар и сливочное масло (20 г).

Замесить тесто и оставить его в теплом месте на 1 час, затем придать ему форму шара, выложить в смазанную оставшимся маслом чашу.

Смочить поверхность изделия водой и сделать разрез сверху.

Установить режим «Подогрев» на 30 минут, затем сразу включить режим «Выпечка» на 40 минут. Открыть крышку и через 5 минут перевернуть изделие. Включить на 30 минут режим «Выпечка».

Готовый хлеб вынуть из чаши и охладить.

Хлеб «Сельский»

Ингредиенты

0,5 кг пшеничной муки, 50 г отрубной муки, 40 г сухого молока, 10 г сахара, 10 г сухих дрожжей, 40 г сливочного масла, 20 г очищенных и обжаренных подсолнечных семечек, 30 г очищенных, обжаренных и измельченных тыквенных семечек, 20 г дробленых ядер арахиса, 10 г соли.

Способ приготовления

Влить в миску 400 мл воды с разведенными в ней дрожжами. Положить муку, сухое молоко, орехи, подсолнечные семечки, соль, сахар и сливочное масло (20 г).

Замесить тесто и оставить его в теплом месте на 1 час, затем придать ему форму шара, выложить в смазанную оставшимся маслом чашу.

Установить режим «Подогрев» на 30 минут, затем сразу включить режим «Выпечка» на 50 минут.

Открыть крышку и через 5 минут перевернуть изделие, смочить его поверхность водой и посыпать тыквенными семечками. Включить на 30 минут режим «Выпечка».

Готовый хлеб вынуть из чаши и охладить.

Зерновой хлеб

Ингредиенты

0,5 кг коричневой зерновой муки, 20 г сахара, 40 г сливочного масла, 10 г сухих дрожжей, 7 г соли.

Способ приготовления

Влить в миску 400 мл воды с разведенными в ней дрожжами. Добавить муку, соль, сахар и сливочное масло (30 г). Замесить тесто и оставить его в теплом месте на 1 час, затем придать ему форму шара, выложить в смазанную оставшимся маслом чашу.

Установить режим «Подогрев» на 30 минут, затем сразу включить режим «Выпечка» на 40 минут. Открыть крышку и через 5 минут перевернуть изделие. Включить на 20–30 минут режим «Выпечка».

Готовый хлеб вынуть из чаши и охладить.

Зерновой хлеб с перцем

Ингредиенты

0,5 кг коричневой зерновой муки, 20 г сахара, 40 мл растительного масла, 10 г сухих дрожжей, 5 г черного молотого перца, 10 г соли.

Способ приготовления

Влить в миску 400 мл воды с разведенными в ней дрожжами и растительное масло (30 мл). Добавить муку, соль, сахар и перец. Замесить тесто и оставить его в теплом месте на 1 час, затем придать ему форму шара, выложить в смазанную оставшимся маслом чашу. Установить режим «Подогрев» на 30 минут, затем сразу включить режим «Выпечка» на 40 минут. Открыть крышку и через 5 минут перевернуть изделие. Включить на 20–30 минут режим «Выпечка».

Готовый хлеб вынуть из чаши и охладить.

Зерновой хлеб с солодом

Ингредиенты

400 г коричневой зерновой муки, 150 г солодовой муки, 300 мл молока, 15 г сахара, 40 г сливочного масла, 7 г сухих дрожжей, 7 г соли.

Способ приготовления

Влить в миску молоко с разведенными в нем дрожжами. Добавить муку, соль, сахар и сливочное масло (20 г).

Замесить тесто и оставить его в теплом месте на 1 час, затем придать ему форму шара, выложить в смазанную оставшимся маслом чашу.

Установить режим «Подогрев» на 20 минут, затем сразу включить режим «Выпечка» на 40 минут. Открыть крышку и через 5 минут перевернуть изделие. Включить на 20–30 минут режим «Выпечка».

Готовый хлеб вынуть из чаши и охладить.

Солодовый хлеб с патокой

Ингредиенты

0,5 кг пшеничной муки, 50 мл солодового экстракта, 20 мл молока, 70 г сливочного масла, 20 мл светлой патоки, 20 г сахара, 10 г сухих дрожжей, 7 г соли.

Способ приготовления

Влить в миску 400 мл воды с разведенными в ней дрожжами, солодовый экстракт и патоку. Положить муку, соль и сливочное масло (50 г).

Замесить тесто и оставить его в теплом месте на 1 час, затем придать ему форму шара, выложить в смазанную оставшимся маслом чашу.

Установить режим «Подогрев» на 30 минут, затем сразу включить режим «Выпечка» на 50 минут. Открыть крышку и через 5 минут перевернуть изделие. Включить на 30 минут режим «Выпечка».

Готовый хлеб вынуть из чаши. Сахар смешать с молоком в чаше, довести до кипения в режиме «Варка на пару». Смазать приготовленной глазурью готовый хлеб.

Ржаной хлеб с тмином

Ингредиенты

200 г ржаной муки, 300 г пшеничной муки, 20 мл растительного масла, 30 г сухого молока, 10 г тмина, 20 г коричневого сахара, 7 г сухих дрожжей, 7 г соли.

Способ приготовления

Влить в миску 300–400 мл воды с разведенными в ней дрожжами, растительное масло (10 мл). Положить муку, сухое молоко, тмин, соль и сахар.

Замесить тесто и оставить его в теплом месте на 40 минут, затем придать ему форму шара, выложить в смазанную оставшимся маслом чашу.

Установить режим «Подогрев» на 30 минут, затем сразу включить режим «Выпечка» на 40 минут. Открыть крышку и через 5 минут перевернуть изделие. Включить на 20–30 минут режим «Выпечка».

Готовый хлеб вынуть из чаши и охладить.

Картофельный хлеб по-белорусски

Ингредиенты

300 мл картофельного отвара, 0,5 кг пшеничной муки, 200 г картофельного пюре, 80 мл оливкового масла, 30 г сухих сливок, 20 г сахара, 12 г сухих дрожжей, 20 мл молока, 10 г соли.

Способ приготовления

Влить в миску картофельный отвар с разведенными в нем дрожжами и оливковое масло (70 мл).

Положить муку, картофельное пюре, сухие сливки, соль и сахар.

Замесить тесто и оставить его в теплом месте на 1,5 часа, затем придать ему форму шара, выложить в смазанную оставшимся маслом чашу.

Установить режим «Подогрев» на 20 минут, затем сразу включить режим «Выпечка» на 1 час.

Открыть крышку и через 5 минут перевернуть изделие, смочить его поверхность молоком. Включить на 30–40 минут режим «Выпечка».

Готовый хлеб вынуть из чаши и охладить.

Полезно знать!

Если в комплекте нет решетки для варки на пару, для переворачивания хлеба используйте пластиковую тарелку размером чуть меньше чаши.

Тыквенный хлеб по-казахски

Ингредиенты

300 мл молока, 0,5 кг пшеничной муки, 200 г тыквенного пюре, 80 мл растительного масла, 30 г сухого молока, 20 г сахара, 10 г сухих дрожжей, 20 г рубленых тыквенных семечек, 10 г соли.

Способ приготовления

Влить в миску молоко с разведенными в нем дрожжами и растительное масло (60 мл).

Положить муку, тыквенное пюре, сухое молоко, соль и сахар.

Замесить тесто и оставить его в теплом месте на 1 час, затем придать ему форму шара, выложить в смазанную оставшимся маслом чашу.

Установить режим «Подогрев» на 30 минут, затем сразу включить режим «Выпечка» на 1 час.

Открыть крышку и через 5 минут перевернуть изделие, смочить его поверхность водой и посыпать тыквенными семечками. Включить на 30 минут режим «Выпечка».

Готовый хлеб вынуть из чаши и охладить.

Хлеб «Детский»

Ингредиенты

100 г овсяной муки среднего помола, 300 г пшеничной муки, 50 г отрубной муки, 60 мл жидкого меда, 200 мл несладкого питьевого йогурта, 40 г сливочного масла, 10 г сухих дрожжей, 5 г соли.

Способ приготовления

Влить в миску йогурт, 100 мл воды с разведенными в ней дрожжами и мед. Положить муку, соль и сливочное масло (30 г).

Замесить тесто и оставить его в теплом месте на 40 минут, затем придать ему форму шара, выложить в смазанную оставшимся маслом чашу. Установить режим «Подогрев» на 30 минут, затем сразу включить режим «Выпечка» на 40–50 минут. Открыть крышку и через 5 минут перевернуть изделие. Включить на 30 минут режим «Выпечка».

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

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

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