

# Детская кухня

Сладости  
и напитки



Детская кухня

**Илья Мельников**

**Детская кухня.  
Сладости и напитки**

«Мельников И.В.»

2012

## **Мельников И. В.**

Детская кухня. Сладости и напитки / И. В. Мельников —  
«Мельников И.В.», 2012 — (Детская кухня)

Вы хотите научиться готовить, но совсем не знаете, с чего начать? А может быть, вы пригласили друзей и решили угостить их необычным, однако не очень сложным блюдом? Тогда вы не ошиблись, взяв в руки эту книгу: она составлена для того, чтобы научить вас правильно и вкусно готовить. Книга эта годится не только для девочек, но и для мальчиков. Недаром считается, что лучшие в мире повара – мужчины. Итак, знакомство с нашей книгой плюс немного настойчивости, уверенности в себе и фантазии – вот верный рецепт ваших успехов у кухонной плиты!

© Мельников И. В., 2012

© Мельников И.В., 2012

## Содержание

В ДОМЕ ПАХНЕТ ПИРОГАМИ	5
ПИРОГ "ГОСТЬ НА ПОРОГ"	6
ПИРОГ "МИНУТКА"	7
ПИРОГ "ТОМ СОЙЕР"	8
ПИРОГ ЯБЛОЧНЫЙ "ПОПРОБУЙ"	9
КЕКС "НЕГРИТЕНОК"	10
Конец ознакомительного фрагмента.	11

# **Илья Мельников**

## **Детская кухня**

### **Сладости и напитки**

#### **В ДОМЕ ПАХНЕТ ПИРОГАМИ**

И от этого запаха становится уютно и празднично.

Можно, конечно, купить пирожки, печенье и в магазине. Но ведь научиться печь эти вкусные вещи совсем не сложно!

Мы вам с удовольствием в этом поможем, только запомните несколько правил, которые необходимо соблюдать, принимаясь за работу над тестом.

- Прежде чем замешивать тесто, просейте муку через сито – тесто получится пышнее.

- Замешивая тесто, следует не муку всыпать в жидкость, а, наоборот, жидкость постепенно, тонкой струей вливать в муку.

- Мягкое липкое тесто легче раскатать, если покрыть его пергаментной бумагой. Можно раскатывать его бутылкой, наполненной холодной водой.

- Перед тем как добавить в тесто изюм, тщательно промойте его и обсушите чистой салфеткой или обваляйте в муке, иначе он неравномерно распределится по тесту.

- Песочное тесто не замешивайте больше 2-3 минут, иначе изделия из него будут жесткими и грубыми.

- Теплый воздушный кекс разрежьте горячим ножом – тогда он не помнется.

- если муку для блинов вы разведете в подсоленной воде – не будут образовываться комочки.

- Тесто для блинов должно свободно стекать с ложки, иначе блины внутри будут сырыми.

## ПИРОГ "ГОСТЬ НА ПОРОГ"

Возьмите:

3 стакана муки,

200 г масла,

2 стакана кефира,

1 яичный желток или 1 столовую ложку сметаны,

1 столовую ложку жира для подмазки;

для начинки:

10 средних яблок,

2 столовые ложки сахара,

1 чайную ложку корицы.

Готовьте так:

Масло разомните в мисочке, влейте кефир, размешайте. В эту же смесь всыпьте муку, все перемешайте до однородной массы. Замесите руками легкое, упругое некрутое тесто, и пусть оно полежит минут пятнадцать. Вымойте тем временем яблоки, удалите длинным острым ножом или специальным приспособлением сердцевину. Нарежьте яблоки тонкими дольками, кожуру счищайте. Тесто раскатайте на доске, посыпанной мукой, в лепешку толщиной около 1 см. Смажьте противень жиром. Аккуратно наворачните лепешку на скалку и перенесите ее на противень, расправьте равномерно тесто. На половину лепешки положите слой яблок, посыпьте сахаром, добавьте немного корицы. Закройте яблоки второй половиной лепешки. Защипайте края так, чтобы пирог приобрел форму полмесяца. Наколите сверху тесто вилкой, смажьте его желтком или сметаной. Выпекайте в духовке при средней температуре, пока пирог не подрумянится.

## ПИРОГ "МИНУТКА"

Возьмите:

3 стакана муки,

полтора стакана сахара,

1 стакан молока или сливок,

1 яйцо,

полпачки сливочного маргарина,

полстакана джема или густого варенья,

1 чайную ложку молотой корицы,

1 чайную ложку соды и 1 столовую ложку уксуса,

полстакана смеси: изюм, сухофрукты, курага, чернослив – всего понемногу.

Готовьте так:

Растопите в кастрюле маргарин (не доводите до кипения). Яйцо разбейте в мисочку и разотрите с сахаром. В кастрюлю с маргарином влейте молоко или сливки, джем (или варенье), корицу, соду, растворенную в уксусе. Все хорошенько перемешайте и добавляйте понемногу муку, продолжая помешивать, чтобы не было комков. Промойте сухофрукты, достаньте косточки из чернослива, мелко все порежьте и добавьте в тесто. Еще раз перемешайте. Выложите тесто в смазанную жиром форму. Зажгите духовку, поставьте туда ваш пирог и выпекайте на среднем жару около 45 минут. Потушите огонь, осторожно достаньте форму. Оставьте минут на 10, чтобы пирог остыл. Выложите из формы на блюдо. Ваш пирог готов.

## ПИРОГ "ТОМ СОЙЕР"

Возьмите:

стакан с верхом муки,

130 г маргарина,

1 столовую ложку кислой сметаны,

щепотку соли,

8 кислых яблок, 1 стакан сахара,

2 столовые ложки сливочного масла,

полстакана сметаны,

1 чайную ложку корицы.

Готовьте так:

Просейте в миску муку и в ней мелко порубите ножом полпачки маргарина. Добавьте ложку сметаны и щепотку соли, быстро замесите тесто и поставьте на 1 час в холодильник. Достаньте тесто из холодильника и раскатайте его на посыпанной мукой разделочной доске. Форму для выпечки посыпьте мукой и вложите в нее раскатанное тесто. Включите духовку, поставьте в нее форму и выпекайте тесто до светло-золотистого цвета (около 15 минут). Вымытые и очищенные яблоки натрите на овощной терке, смешайте с сахаром и корицей. На подпеченный и остуженный корж выложите слоем приготовленные яблоки, сверху положите кусочками сливочное масло и полейте сметаной, смешанной с 1 столовой ложкой муки. Снова поставьте в горячую духовку и выпекайте около 40 минут. Подавайте теплыми к молоку, или остывшим – к чаю.

## ПИРОГ ЯБЛОЧНЫЙ "ПОПРОБУЙ"

Возьмите:

для теста:

2 неполных стакана муки,  
3 столовые ложки сахара,  
100 г масла или маргарина,  
5 среднего размера яблок,  
2 яичных желтка;

для крема:

1 столовую ложку сахара,  
1 столовую ложку картофельного крахмала,  
2 яичных белка.

Готовьте так:

Всыпьте в миску муку, добавьте 3 ложки сахара, 2 желтка и размягченное масло. На посыпанной мукой разделочной доске раскатайте тело толщиной в полтора сантиметра. С помощью скалки выложите тесто на смазанный жиром противень, оставив края в 2 см свешиваться с противня. Сделайте крем: яичные белки взбейте в густую пену. Продолжая взбивать, постепенно всыпайте в белки сахар и крахмал. Промытые, очищенные и мелко нарезанные яблоки аккуратно перемешайте со взбитыми белками и ровным слоем выложите на тесто. Свисающие края теста загните внутрь. Зажгите духовку и поставьте туда ваш торт. Выпекайте торт при средней температуре около 40 минут. Потушите огонь и осторожно достаньте противень. Дайте пирогу остыть минут 30 и аккуратно переложите на блюдо. Перед подачей на стол нарежьте кусочками.

## КЕКС "НЕГРИТЕНОК"

Возьмите:

1 пачку сливочного маргарина,

1 стакан сахара,

4 столовые ложки какао,

6 столовых ложек воды,

полтора стакана муки,

4 яйца,

пол чайной ложки соды,

1 столовую ложку уксуса;

для подмазки формы:

2 столовые ложки жира.

Готовьте так:

Какао размешайте водой в стакане или чашке. Маргарин растопите на сковородке, всыпьте туда сахар. Осторожно, чтобы не брызнуло, влейте в сковородку какао с водой и все это поварите 5 минут, помешивая ложкой. Снимите с огня, дайте немного остыть и отлейте полчашки этой смеси. Разбейте яйца и отделите белки от желтков. В миску всыпьте муку и размешайте с желтками и оставшейся на сковородке смесью, туда же добавьте соду, размешанную с уксусом (погашенную). Из белков взбейте густую пенку и осторожно вмешайте ее в приготовленное тесто. Смажьте жиром форму для кекса, влейте в нее приготовленное тесто. Зажгите духовку (огонь не должен быть сильным) и выпекайте 50 минут. Достаньте кекс из духовки, 10 минут остудите и, вынув из формы, полейте оставшейся смесью.

## **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.