

# Детская кухня

Сладости  
и напитки



**Илья Валерьевич Мельников**  
**Детская кухня.**  
**Сладости и напитки**  
**Серия «Детская кухня»**

*Текст предоставлен автором*  
[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=3262915](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=3262915)

**Аннотация**

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!

# Содержание

В ДОМЕ ПАХНЕТ ПИРОГАМИ	4
ПИРОГ "ГОСТЬ НА ПОРОГ"	6
ПИРОГ "МИНУТКА"	8
ПИРОГ "ТОМ СОЙЕР"	10
ПИРОГ ЯБЛОЧНЫЙ "ПОПРОБУЙ"	12
КЕКС "НЕГРИТЕНОК"	14
Конец ознакомительного фрагмента.	16

# **Илья Мельников**

## **Детская кухня**

### **Сладости и напитки**

## **В ДОМЕ ПАХНЕТ ПИРОГАМИ**

И от этого запаха становится уютно и празднично.

Можно, конечно, купить пирожки, печенья 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. Нарезьте яблоки тонкими дольками, кожуру счищайте. Тесто раскатайте на доске, посыпанной мукой, в лепешку толщиной около 1 см. Смажьте противень жиром. Аккуратно наверните лепешку на скалку и перенесите ее на противень, расправьте равномерно тесто. На половину лепешки положите слой яблок, посыпьте сахаром, добавьте немного корицы. Закройте яблоки вто-

рой 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 вы-

пекайте 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 высыпьте 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 ду-

ховку (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.