

Эдуард Алькаев

# ЛУЧШИЕ БЛЮДА ИЗ СЕЛЕДКИ



Разнообразные меню  
для будней и праздников



**Эдуард Николаевич Алькаев**  
**Лучшие блюда из селедки.**  
**Разнообразные меню**  
**для будней и праздников**

*предоставлено правообладателем*

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=639205](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=639205)*

*Эдуард Алькаев «Лучшие блюда из селедки. Разнообразные меню для будней и праздников»: ЗАО Издательство Центрполиграф; Москва; 2003*

*ISBN 5-9524-0422-7*

### **Аннотация**

В книге собраны многочисленные рецепты блюд из популярных в России сельдевых рыб. Первые и вторые блюда, разнообразные закуски и салаты, предлагаемые автором, подойдут и для праздничного и для повседневного стола. А помимо этого приведены советы, как правильно чистить, разделывать и солить сельдевые рыбы.

# Содержание

О сельдевых рыбах	4
Виды сельдевых рыб	8
Подготовка свежемороженой и соленой сельди для блюд и закусок	13
Разделка сельди, сардины, салаки на филе	15
Вымачивание соленой сельди	16
Предварительная обработка овощей для блюд из сельдевой рыбы	19
Соусы, маринады	20
Конец ознакомительного фрагмента.	25

# **Эдуард Алькаев**

## **Лучшие блюда из селедки**

### **Разнообразные меню**

#### **для будней и праздников**

## **О сельдевых рыбах**

Наша книга – это собрание рецептов и советов домашним хозяйкам и профессиональным кулинарам.

Почему выбор пал именно на сельдевые рыбы? Да очень просто! Наверное, на свете нет человека, который бы не пробовал селедочку.

Во-первых, она есть в продаже всегда. Во-вторых, ее покупают и в будни, и на праздники.

Вот представьте! Вы приходите на базар, подходите к прилавку. А продавец из бочки достает самую большую селедочку, взвешивает, и вам ничего не остается, как обязательно купить. Приходите домой, ставите варить картошечку, тут же разделываете селедочку, чистите и режете головку репчатого лука. Селедочку укладываете на селедочницу, затем раскладываете слой колечек лука, сбрызгиваете уксусом и маслом. А в это время уже готова картошечка. Кладете ее на

тарелочку, а сверху кусочек маслица, который тут же тает, и растекается... Берете кусочек свежайшего черного хлеба и... Ну, спорим, вы сейчас же побежите покупать селедочку...

И теперь скажите мне, какой русский не любит быстрой езды, водки и селедки... А если серьезно, самая популярная и доступная, традиционная и вкусная, обыденная и праздничная закуска – это селедка во всех домах по всей необъятной России. Да что России, всего мира. Тем более что история кулинарных рецептов из сельдевых рыб корнями уходит в античные времена. Еще в Древней Греции эта рыба была дешева и общеупотребительна для широких масс греческого населения. Во всяком случае, это свидетельство вы можете найти в заявлении одного из персонажей комедии Аристофана. К тому же греки знали три степени посола (как и ныне!), готовили похлебки, даже делали фарш с добавлением сала, меда и овсяной муки, а из него формировали тефтели, заворачивали их в листья фиги и тушили на огне.

И в Древнем Риме римляне наслаждались прекрасным вкусом соленой, маринованной и копченой сельдевой рыбы. Они употребляли рыбу чаще, чем мясо. Продолжение и развитие достижений греко-римского кулинарного искусства состоялось в эпоху Возрождения и Просвещения.

А что уж говорить о рыбаках Древней Руси, которые составляли значительную категорию посадского населения в городах. В зимний период для бедных крестьян и городских ремесленников соленая сельдь, анчоусы были едва ли не ос-

новной пищей. Жители северных губерний чаще ели салаку. И вообще, хлеб и рыба – важнейшие продукты питания в те времена.

Наши предки неукоснительно соблюдали посты. В некоторые из них можно было во всех видах есть рыбу, которая относится к постной пище. И опять-таки сельдевые были самые популярные. И не только в пост. Обед или ужин не обходился без рыбного блюда. У бедняков широко использовалась селедка – «селядца», соленая или маринованная, приготовленная с картофелем.

Да что бедняки... В качестве закускогого блюда всегда ценилась сельдь. Далеко за пределами России славились сельдь, которую ловили монахи Соловецкого монастыря. Секрет необыкновенного вкуса «соловецких сельдей», как их называли, заключался в том, что рыбу солили совершенно свежей и неразделанной сразу же после вылова. Затем ее укладывали в бочки не по голландскому способу – ребром, вверх брюхом, а плашмя, пересыпая солью, и хранили в холодных подвалах. Для улучшения вкуса добавляли перец и лавровый лист.

С древнейших времен свежую сельдь обжаривали и подавали со всевозможными соусами: горчичным, красным, грибным, апельсиновым. Соленую сельдь перед подачей на стол вымачивали в молоке и подавали с винегретами. Любили наши пращуры полакомиться молоками соленой сельди с дымящимся отварным картофелем. Молоки промыва-

ли, снимали пленку, хорошо растирали с желтками вареных яиц и горчицей. Затем клали их в «корзиночки» из белка вареных яиц и посыпали зеленью.

При готовке блюд использовали множество приправ для особого вкуса и аромата. Бактерицидные свойства и антиокислительную способность лаврового листа издавна учитывали в рыбных маринадах и пряной сельди. Для украшения использовали лимон. Добавляли мускатный орех, апельсин и уксус.

На Руси без супа не обходился ни один обед, праздничный или будничный. На стол сперва подавали горячее – навары или похлебки (щи, борщи, рассольники, солянки, очень часто рыбу клали вместо мяса), а затем холодные блюда – студень рыбный или мясной, вяленая рыба, икра. И только потом второе горячее блюдо – тельное, жареная рыба. Отдельно подавали нарезанную на куски соленую рыбу. В старину в русских деревнях во время масленицы существовала традиция – жарить сельдь. Незатейливо и вкусно: сельдь вымачивали, обтирали насухо, панировали в сухарях и жарили в масле, наблюдая, чтобы она не пригорела. Подавали с поджаренным луком.

Получается, что без сельди нам не обойтись. Мы, конечно, можем спеть гимн этой рыбе, но лучше нам ее употреблять в пищу. И поэтому будем готовить ее во всех видах. В чем поможет вам эта книга.

# Виды сельдевых рыб

Многие специалисты в области питания утверждают, что рыбный стол здоровее и гигиеничнее мясного. Особенно полезно чередовать в рационе питания мясо рыбы с мясом теплокровных животных. Рыба – легко усвояемый продукт. Мясо рыбы, как правило, переваривается в желудке быстрее. Сельдевые рыбы по своей пищевой ценности и вкусу не уступают крупной рыбе. В них содержится до 33 % легко усвояемого жира, богатого витаминами А, D, Е и К. По содержанию полноценных белков сельдевые рыбы превосходят мясо млекопитающих. Разнообразны и минеральные вещества в рыбах сельдевых пород, среди которых фосфор, калий, кальций, натрий, магний, железо, сера, хлор, медь, марганец, йод, бром и другие элементы. Для нормальной работы клеток центральной нервной системы необходим фосфор и все выше перечисленные элементы.

Сочетание высоких вкусовых и пищевых качеств дает возможность приготовить из сельдевых широкий ассортимент блюд и закусок.

Но прежде чем познакомиться с этим ассортиментом, давайте уточним, о каких сельдевых рыбах идет речь в нашей книге.

Сельди – океанические стайные рыбы. Длина 30–35 см, масса 200–500 г. Тело вытянутое, сжатое с боков, серебри-

стой окраски, покрыто легко спадающей чешуей, спинной плавник расположен в средней части спины, боковая линия отсутствует, на хвосте большая выемка, нижняя челюсть выдается вперед. Мясо нежное, достаточно жирное. Содержание жира в мясе сельдей сильно меняется в течение года. К концу лета рыба «нагуливает» жир, который составляет от 20 до 30 % массы тела, а к весне, к моменту икрометания, его содержание падает до 4 %. Основная часть вылавливаемых сельдей подвергается посолу.

Лучше всего сельдь классифицировать следующим образом:

атлантическая – жирность 6 – 25 %, основные группы: мурманская, норвежская, североморская, исландская и др.;

тихоокеанская – жирность 5 – 33 %, по месту лова различают камчатские, сахалинские, охотские, приморские;

беломорская – жирность 4 – 13 %;

азово-черноморская – жирность 7 – 34 %, по месту лова различают дунайские, керченские, донские и др.;

каспийская – жирность 2 – 19 %, к ним относятся черноспинка, волжская, пузанок и др.

Салака – жирность 3 – 12 %. Салака (балтийская сельдь) – морская стайная рыба. Длина до 16 см, масса до 25 г. Тело вытянутое, с одним спинным плавником. Обитает в восточной части Балтийского моря. В продажу поступает охлажденной, мороженой, в виде консервов «Салака в масле»,

салака пряного и копченого посола.

Сардина – жирность 6–8 %. Сардина – морская стайная рыба. Длина до 35 см. Спинка синевато-зеленая, бока и брюшко серебристые. Обитает в умеренно теплых и субтропических прибрежных водах обоих полушарий, кроме восточного побережья Северной и Южной Америки. Наиболее известны добываемые в Атлантическом океане сардины и сардинеллы. Мясо нежное, сочное, но с большим количеством мелких костей. Сардина пригодна для всех видов кулинарной обработки.

Кильки – группа мелких сельдевых рыб. Добывают в Каспийском море (каспийская килька и анчоусная килька). Кильками часто называют также балтийских и черноморских шпрот, используемых для приготовления консервов. Килька балтийская (шпрот) – жирность до 12 %, каспийская – жирность до 6 %.

Тюльки – полупроходные стайные мелкие сельдевые рыбы. Длина до 17 см, масса 8 – 10 г. Тело удлинненное, слегка сжатое с боков брюхо, спина и верхняя часть головы серо-зеленоватые и сине-зеленые, брюхо серебристо-белое или золотисто-желтое. Обитают в опресненной части Черного, Азовского и Каспийского морей. В продажу поступают в мороженом, соленом, копченом, пряно-соленом виде, а также в виде консервов. Мясо нежное, сочное, менее вкусное, чем у кильки, жирность 4 – 18 %. Из мороженых и соленых тюлек готовят разные закуски, первые и вторые блюда.

Хамса (анчоус) – мелкая морская рыба, жирность 8 – 29 %. Важный объект промысла в Азовском и Черном морях. Масса от 3 до 20 г. Самое высокое содержание жира в осенний период. В продажу хамса поступает главным образом пряного посола. При подготовке хамсу следует перебрать и удалить головы и внутренности.

Основным и лучшим видом обработки сельдей является посол. Сельди хороши как закусочный продукт, особенно жирная сельдь слабосоленая, копченая и маринованная. Мороженую и свежую сельдь используют для обжарки и приготовления консервов.

Соленую сельдь по содержанию соли делят на: слабосоленую (7 – 10 %), среднесоленую (до 14 %) и крепосоленую (более 14 %).

Сельдь пряного посола и маринованную делят на слабосоленую (6–9 % соли) и среднесоленую (9 – 12 % соли). Сельдь по-домашнему (8 % соли) отличается от других видов маринованных сельдей более нежной консистенцией мякоти.

Сельдь копченую различают по способу копчения: горячего копчения (2–4 % соли) и холодного копчения (5 – 14 % соли).

Консервы из сельдевых делятся на натуральные, закусочные и пресервы. К натуральным относятся салака в желе, сельдь атлантическая натуральная и др. В них до максимума сохранены натуральные свойства сельдевых рыб. К закусочным относятся сельдевые в томатном соусе, в масле. Пресер-

вы приготавливают из сельдей пряного посола, маринованных и соленых с добавлением специальных соусов и заправок (винно-яблочная, уксусная, горчичная, майонез и др.). В отличие от натуральных, закусовых консервов пресервы не подвергаются стерилизации.

# **Подготовка свежемороженой и соленой сельди для блюд и закусок**

Жир сельди под действием влаги, света и кислорода легко окисляется и придает рыбе прогорклый вкус. Вот почему до размораживания сельдь следует хранить при минусовой температуре, без доступа света. Для оттаивания сельдь, сардину, салаку следует положить в холодную воду (2 л на 1 кг сельди). Для уменьшения потерь минеральных солей в воду надо добавить поваренную соль (1 чайную ложку на 1 л воды). Сельдь считается размороженной, если ее можно свободно резать ножом.

Сельдь промывают, разрезают брюшко от головы до хвоста, удаляют внутренности, из головы удаляют жабры, отрезают плавники и тщательно промывают в холодной воде. Кильку, хамсу, тюльку тщательно промывают, удаляют головки и вместе с ними внутренности. Можно отрезать и хвостовые плавники. Если необходимо, у килек для некоторых кулинарных изделий удаляют и хребтовую кость.

## **Разделка сельди, сардины, салаки на тушку**

Тело рыбы без головы, части брюшка и внутренностей представляет собой тушку.

Под грудными плавниками надрезают мякоть до позвоночника с одной, а затем с другой стороны, отрезают тонкий край брюшка. Затем берут рукой за голову, переламывают позвоночник и отделяют голову вместе с внутренностями, отрезают хвостовой плавник, после чего рыбу тщательно промывают.

Если вы хотите приготовить соленую сельдь тушкой, сначала отрежьте тонкий край брюшка, удалите голову и внутренности, соскоблите с реберных косточек пленку, выстилающую брюшную полость, и промойте сельдь. Вдоль спинки нарежьте кожу и снимите ее, начиная от головы к хвосту. Затем отрубите хвостовой плавник.

При разделке свежей соленой сельди, салаки, сардины на тушку с головой их разделяют так же, как тушку без головы, с той лишь разницей, что голову и хвостовой плавник не срезают. При этом из головы удаляют жабры.

## Разделка сельди, сардины, салаки на филе

Тушку разделанной рыбы с головой и хвостовым плавником кладут на бок и, начиная с хвоста, ножом прорезают мякоть до головы, плотно прижав нож к позвоночнику. Затем прорезают мякоть по краям жаберных крышек и отделяют филе. Рыбу перевертывают и срезают филе с другой стороны. Затем срезают с филе реберные косточки. При такой разделке сельдевых на филе мякоть не рвется. Оставшееся незначительное количество мякоти на позвоночнике срезают.

При разделывании сельди на филе можно оставлять голову и хвостовой плавник. Для этого с середины внутренней части тушки пальцами захватывают позвоночник и осторожно отдирают его от мякоти, а затем надламывают его у головы и хвоста и удаляют. Оставшиеся реберные косточки счищают.

Сельдь холодного копчения разделывают так же, как сельдь соленую.

У сельди, сардины, салаки горячего копчения удаляют голову, внутренности, осторожно снимают кожицу, затем мякоть отделяют от позвоночника и реберных костей.

# Вымачивание соленой сельди

Сельдь слабосоленую мягкую, нежную, хорошо созревшую (атлантическую жирную, тихоокеанскую жирную, дунайскую, копченую), а также сельдь пряного посола и маринованную вымачивать не следует.

Сухую, жесткую соленую сельдь перед употреблением надо вымочить.

Вследствие набухания мяса рыбы в воде сельдь становится мягкой, сочной, менее соленой и более вкусной. Продолжительность вымачивания сельди зависит от степени солености, величины сельди и продолжается от 1 до 48 часов.

Для вымачивания сельди ее заливают холодной водой из расчета 2–3 л на 1 кг сельдей. При этом температура воды не должна превышать 12°.

Менять воду следует через каждые 3–4 часа. Хорошо вымачивать сельдь, и особенно в летнее время, в проточной воде. Для этого кастрюлю нужно поставить в раковину на подставке так, чтобы она не закрывала отверстия раковины для стока воды, слегка приоткрывают кран, чтобы вода лилась тонкой струей так, чтобы струя воды не била нежную мякоть сельди, в кастрюлю над селедкой следует положить небольшой груз: кружочек из дерева или фанеры.

Сельдь вымачивают в неразделанном виде, так как при таком способе жиры сельди в меньшей степени подвергаются

окислению. Однако, если сельдь крепкого посола и жесткая, ее лучше предварительно разделать на филе, а затем подвергать вымачиванию.

Если соленая сельдь имеет очень нежную мякоть, ее надо замочить в крепком настое охлажденного чая, чтобы при замачивании она не стала дряблой. Наличие в чае дубильных (вяжущих) веществ способствует уплотнению мышечных волокон мяса рыбы. Икру и молоки соленой сельди вымачивают вместе с сельдью.

Также известен старинный способ ускорения процесса вымачивания. Сельдь разрезают вдоль позвоночника на две половинки и вымачивают в свежем молоке или крепком подслащенном чае.

В отдельных случаях филе крепкосоленой маложирной сельди можно замочить на 1–2 минуты в небольшом количестве горячей воды. Сельдь размягчится и станет нежнее на вкус.

Крепко соленую салаку, кильку, хамсу, тюльку предварительно вымачивают в холодной воде. Для этого в зависимости от степени солености их заливают холодной водой и вымачивают от 1 до 6 часов. На 1 кг рыбы берут 2 л воды. Воду меняют 2–3 раза.

Сушеную салаку перед разделкой замачивают в холодной воде для набухания и удаления избытка соли.

Салаку, кильку, хамсу, тюльку пряного посола и маринованную не вымачивают. Нет необходимости мыть и освобож-

дать от пряностей рыбупряного посола.

Чтобы сельди, особенно крепкого посола, стали более сочными и имели более нежную консистенцию, их за 3—4 часа до окончания вымачивания в воде чистят, разделявают на филе и вымачивают в молоке или в молоке, наполовину разбавленном водой. Среднесоленую сельдь можно замачивать в молоке без предварительного отмачивания ее в воде. На 1 кг разделанных сельдей расходуют не менее 250 г молока. Сельди укладывают так, чтобы они были полностью покрыты молоком.

### ***Не забывают!***

Рыба относится к числу скоропортящихся продуктов.

Рыбные блюда с овощами надо готовить непосредственно перед подачей к столу.

Рыбные салаты и винегреты можно оставлять в холодильнике не более чем на 12 часов. А хранить их без холода разрешается не более 6 часов с момента приготовления, но только в незаправленном виде.

Необходимо иметь в хозяйстве отдельную разделочную доску для рыбы. После разделки доску тщательно моют и даже скребут ножом. А после обдают крутым кипятком.

По законам кулинарии, в рыбные блюда пряностей следует добавлять больше, чем в мясные.

# **Предварительная обработка овощей для блюд из сельдевой рыбы**

Для приготовления холодных блюд и закусок из сельди используют различные овощи, зелень, грибы. Перед варкой или нарезанием их нужно тщательно просмотреть, перебрать и хорошо промыть.

Картофель можно варить очищенным или в кожице. Проросший картофель с большим количеством глазков надо предварительно очистить. Для салатов и винегретов морковь, репу, брюкву лучше всего мелко нарезать (кружочками, соломкой или кубиками) и довести до готовности (припустить) в небольшом количестве воды (10–20 %) с добавлением жира (3–5 % от веса моркови). Стручковый перец после обмывания освобождают от стеблей вместе с семенами.

Зеленый салат, зелень петрушки, укропа промывают в большом количестве холодной воды незадолго до употребления.

# Соусы, маринады

Заправки и соусы являются составной частью большого ассортимента холодных блюд и закусок. Благодаря им из одного и того же продукта можно приготовить разнообразные по внешнему виду и вкусу блюда. Например, винегрет можно заправить горчичной заправкой или майонезом, и при этом одни и те же продукты приобретут разный вкус. Винегреты и салаты нужно заправлять соусами в строгом соответствии с количеством набора сырья. Недостаточно заправленный винегрет или салат получается сухим, менее вкусным, и наоборот, при избытке заправки или соуса они становятся жидкими, теряют привлекательный вид.

Заправлять овощи соусами или заправками следует только перед употреблением!

## Горчичная заправка

Соль, сахар, молотый перец, столовую горчицу растираем до получения однородной массы, добавляем столовый уксус, растительное масло и все хорошо перемешиваем. Хранить заправку в закрытой бутылке или в эмалированной посуде с крышкой. Перед употреблением взбалтывать.

*Состав: 100 г растительного масла; 1 ч. ложка столовой*

*горчицы; 0,5 стакана уксуса 2–3 %-ного; 1–2 ч. ложки сахарного песка; 1/4 ч. ложки соли; щепотка молотого перца.*

## **Горчичная заправка с яичным желтком**

Вареные яичные желтки растираем с солью, молотым перцем, сахаром, столовой горчицей, разводим уксусом, добавляем растительное масло и хорошо перемешиваем.

***Состав:** 100 г растительного масла; 1 яичный желток; 1 ч. ложка горчицы; 0,5 стакана столового уксуса 2 %-ного; 1,5 ч. ложки сахарного песка; 0,5 ч. ложки соли; щепотка молотого перца.*

## **Горчичная заправка с майонезом**

Столовую горчицу растираем с солью, молотым перцем и сахаром, смесь разводим уксусом и размешиваем с майонезом.

***Состав:** 100 г майонеза; 150 г уксуса 2–3 %-ного; по 1 ч. ложке горчицы и сахара; 1/4 ч. ложки соли; щепотка молотого перца.*

## **Желе взбитое из горчичной заправки**

Горчицу с сахаром разотрем до однородной массы. Доба-

вим соль, перец, уксус и тонкой струйкой (при постоянном помешивании) масло. Желатин зальем холодной кипяченой водой и дадим ему набухнуть. На слабом огне, помешивая, нагреваем до полного растворения. Снимаем с огня, даем остыть и соединяем с горчичной заправкой. Охлаждаем в холодильнике до кисельной консистенции, а затем взбиваем до пышной светлой массы. Ставим в холодильник до полного застывания.

Используется как холодный гарнир. Разрезаем желе тонким ножом на кубики и, поддев лопаткой, раскладываем на тарелки к основному блюду. А также используем для приготовления заливных блюд. Для этого взбитое желе разогреваем на слабом огне до жидкой массы, охлаждаем до комнатной температуры и заливаем подготовленные продукты.

***Состав:** 2 ч. ложки желатина; 6 ст. ложек воды; 0,5 стакана уксуса 2–3 %-ного; 2 ч. ложки сахарного песка; по 0,5 ч. ложки соли и горчицы; 100 г растительного масла; щепотка перца.*

## **Салатная заправка**

Смешиваем сахар, соль, молотый перец, разводим столовым уксусом и добавляем растительное масло.

***Состав:** 125 г масла растительного; 125 г уксуса 2–3 %-ного; 1 ч. ложка сахарного песка; 0,5 ч. ложки соли; щепотка молотого перца.*

## Салатная заправка со сметаной

В салатную заправку (см. предыдущий рецепт) добавляем сметану и размешиваем.

*Состав:* 3/4 стакана салатной заправки; 1/4 стакана сметаны.

## Укропная заправка

Сахар, соль, молотый перец разводим уксусом, добавляем растительное масло, мелко нарезанный зеленый укроп или 1 каплю укропного масла (из самой маленькой пипетки). Смесь хорошенько размешиваем.

*Состав:* 100 г растительного масла; 150 г уксуса 2–3 %-ного; 1,5 ч. ложки сахарного песка; щепотка молотого перца; 0,5 ч. ложки соли; 10 г укропа.

## Майонез домашний

В глубокую овальную чашку кладем сырые яичные желтки, соль, сахар, столовую горчицу и растираем деревянной лопаткой или ложкой (не алюминиевой) до получения однородной массы. Затем, непрерывно помешивая, вливаем тонкой струёй и небольшими порциями подсолнечное рафини-

рованное масло (по 1 чайной ложке). Каждую новую порцию добавляем лишь после того, как предыдущая хорошо соединится с желтками. Когда соус загустеет и будет держаться на лопатке, не стекая, добавляем по вкусу столовый уксус или лимонный сок – они придадут соусу не только острый вкус, но и белизну и более жидкую консистенцию.

Если во время приготовления соуса произойдет отделение масла, так называемое отмасливание, однородную консистенцию следует восстанавливать следующим образом. В отдельную тарелку кладем яичный желток, добавляем одну четверть чайной ложки горчицы, растираем и понемногу (по столовой ложке) помешивая, добавляем расслоившийся майонез. Соус смешиваем до получения однородной массы. Таким же способом можно исправить расслоившийся майонез промышленного изготовления.

**Состав:** 185 г растительного масла; 1,5 яичного желтка; 2–3 ст. ложки уксуса 3 %-ного; по 0,5 ч. ложки горчицы, соли, сахара.

# 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.