

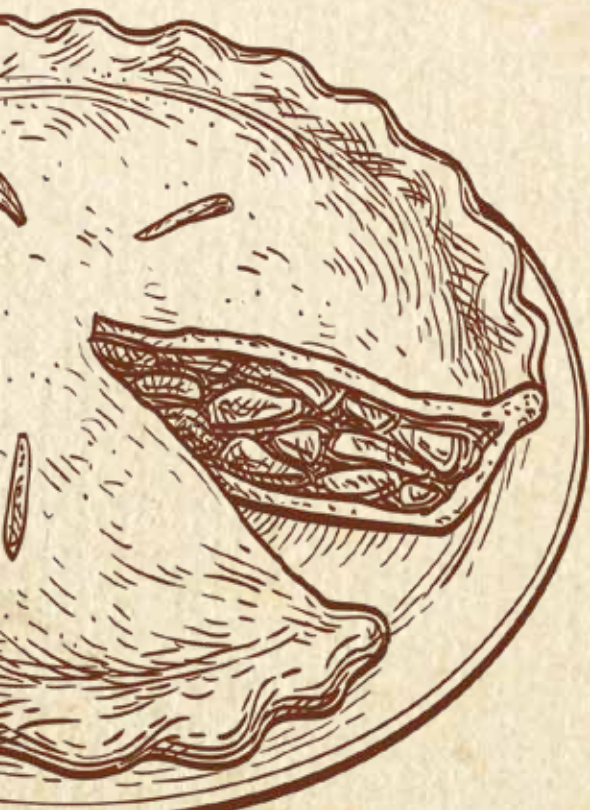
Катерина  
Мышкина



# ЧАЙ ПИРОГИ И НЕ ТОЛЬКО

---

Сезонное  
меню



Издательство АСТ  
г. Москва



# ПЕЧЕНЬКИ «МУХОМОРЧИКИ»

Как не представляла свою книгу без фирменного рагу, так и не представляла ее 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 все 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 все 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!





# 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 обрывать новыми ингредиентами, приправами и вкусами. И вот однажды захотелось добавить восточных ноток, благодаря специям, и в ход пошла 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!





# 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 яблок, горчинка рукколы, сладость меда в заправке. Надеюсь, от описания у вас уже потекли слюнки, так что давайте скорее готовить.





# 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!





# ЧИЗКЕЙК НА СЛОЕНОМ ТЕСТЕ



Обожаю чизкейк, но как же муторно бывает готовить классический... Особенно летом возиться долго с душистой 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!





# 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 слоеного теста?

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

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





# СОДЕРЖАНИЕ

ОТ АВТОРА . . . . .	2	ЗИМА . . . . .	85
<b>ОСЕНЬ . . . . .</b>	<b>5</b>	КОЗИНАКИ С ШОКОЛАДОМ . . . . .	86
ПЕЧЕНЬКИ «МУХОМОРЧИКИ» . . . . .	6	КУНЖУТНОЕ ПЕЧЕНЬЕ . . . . .	88
ДЕСЕРТ «ЛЕС В СТАКАНЕ». . . . .	8	ШОКОЛАДНО-АПЕЛЬСИНОВЫЙ ТАРТ. . . . .	90
ПИРОГ «ЯБЛОЧНАЯ КАРАМЕЛЬ» . . . . .	10	ДОМАШНЯЯ ГРАНОЛА . . . . .	92
СОГРЕВАЮЩЕЕ РАГУ . . . . .	12	ДОМАШНЯЯ НУТЕЛЛА . . . . .	94
СЪЕДОБНЫЙ МОХ . . . . .	14	МАНДАРИНОВЫЙ ЧАЙ . . . . .	96
ОБЛЕПИХОВЫЙ ТАРТ . . . . .	16	КЛЮКВЕННЫЙ ПИРОГ . . . . .	98
САЛАТ ЯБЛОКО-РУККОЛА . . . . .	18	ТОМАТНЫЙ СУП С ФАСОЛЬЮ И ЧЕЧЕВИЦЕЙ . . . . .	100
КРЕКЕРЫ С РОЗМАРИНОМ . . . . .	20	КЛЮКВЕННЫЙ ЧАЙ С АПЕЛЬСИНОМ И РОЗМАРИНОМ. . . . .	102
ЯБЛОКИ В КАРАМЕЛИ. . . . .	22	СЫРНЫЕ ШАРИКИ . . . . .	104
ЯБЛОЧНЫЙ ЧАЙ С ШИПОВНИКОМ . . . . .	24	АПЕЛЬСИНОВЫЙ ГРОГ (БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ) . . . . .	106
МЕДОВЫЙ КЕКС . . . . .	26	ИМБИРНЫЙ ЧАЙ С ЛИМОНОМ. . . . .	108
КАРТОФЕЛЬНЫЙ СУП В ХЛЕБЕ. . . . .	28	ШОКОЛАДНЫЙ СМУЗИ БОУЛ . . . . .	110
ВКУСНЫЕ ДОБАВКИ К ЧАЮ . . . . .	30	ДОМАШНИЕ КОКОСОВЫЕ КОНФЕТЫ . . . . .	112
ГРУШИ, ЗАПЕЧЁННЫЕ С ГОЛУБЫМ СЫРОМ . . . . .	32	ДОМАШНЕЕ КАКАО И ДОБАВКИ К НЕМУ . . . . .	114
БАТОНЧИКИ ИЗ КУРАГИ . . . . .	34	ШОКОЛАДНЫЙ ФАДЖ . . . . .	116
ТЫКВЕННЫЕ ОЛАДЬИ . . . . .	36	ЧАЙ ЛАТТЕ «ЛОНДОНСКИЙ ТУМАН» . . . . .	118
ТЫКВЕННЫЙ ЧИЗКЕЙК С КАРАМЕЛЬЮ . . . . .	38	КУРКУМА ЛАТТЕ . . . . .	120
ЯБЛОЧНО-КАРАМЕЛЬНЫЙ ЛАТТЕ . . . . .	40	БЕЛЫЙ ГЛИНТВЕЙН (БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ). . . . .	121
ПРЯНЫЙ ТЫКВЕННЫЙ ЛАТТЕ . . . . .	42	<b>ВЕСНА . . . . .</b>	<b>123</b>
ОБЛЕПИХОВЫЙ ЧАЙ . . . . .	44	МОРКОВНЫЙ СУП-ПЮРЕ С ИМБИРЕМ . . . . .	124
<b>ЛЕТО . . . . .</b>	<b>47</b>	ЧАЙ С ИЗЮМОМ. . . . .	126
МАЛИНОВЫЙ ЧАЙ С БАЗИЛИКОМ . . . . .	48	РОГАЛИКИ С ДЖЕМОМ. . . . .	128
СМОРОДИНА В ШОКОЛАДЕ . . . . .	50	ДЕСЕРТ В СТИЛЕ ТВИКС . . . . .	130
КРАМБЛ С КРЫЖОВНИКОМ . . . . .	52	ЛАТТЕ ХАЛВА . . . . .	132
ЧИЗКЕЙК НА СЛОЕНОМ ТЕСТЕ . . . . .	54	ДЕСЕРТ ЦВЕТОЧНЫЙ ГОРШОЧЕК . . . . .	134
КЛУБНИКА СО СЛИВКАМИ . . . . .	56	АЙС МОККАЧИНО. . . . .	136
ФИНСКИЙ ПИРОГ С ЧЕРНИКОЙ . . . . .	58	ОВСЯНКА В БАНОЧКЕ. . . . .	138
ФИНИКОВОЕ МОРОЖЕНОЕ. . . . .	60	ВАНИЛЬНО-БАНАНОВЫЙ ПУДИНГ . . . . .	140
БАМБЛ КОФЕ . . . . .	62	КОКОСОВЫЙ ТАРТ. . . . .	142
МАНГО-ЧИА ПУДИНГ . . . . .	64	МАСАЛА ЧАЙ. . . . .	144
СЛИВОВЫЙ ПИРОГ — САМЫЙ ПОПУЛЯРНЫЙ РЕЦЕПТ NEW YORK TIME . . . . .	66	ЯГОДНЫЙ МУСС . . . . .	146
ЛИМОНАД МАНГО-ДЫНЯ . . . . .	68	ПАСХАЛЬНЫЙ КЕКС . . . . .	148
КЛУБНИЧНЫЙ ЛАТТЕ-ГИБИСКУС . . . . .	70	ЗЕЛЁНЫЙ СМУЗИ ДЛЯ СЯЮЩЕЙ КОЖИ . . . . .	150
ПЕРСИКОВЫЙ АЙС ТИ . . . . .	72	КЛУБНИЧНЫЙ ЧАЙ . . . . .	152
СМОРОДИНОВЫЙ ЧАЙ С ТРАВАМИ . . . . .	73	ДАЛГОНА-КОФЕ . . . . .	153
МОХИТО КРЫЖОВНИК . . . . .	74	ЛИМОННЫЙ ТАРТ . . . . .	154
ГАЛЕТА СО СМОРОДИНОЙ . . . . .	76	ТРУБОЧКИ С БЕЛКОВЫМ КРЕМОМ . . . . .	156
ЧИЗКЕЙК В БАНОЧКЕ . . . . .	78	СОДЕРЖАНИЕ. . . . .	158
ИТАЛЬЯНСКИЙ САЛАТ В БАНОЧКЕ. . . . .	80		
ЯГОДНЫЙ ТАРТ . . . . .	82		