



Ароматные БУЛКИ, БУЛОЧКИ, ПИРОЖКИ





Ароматные булки,
булочки, пирожки

Содержание



4. Булочки с изюмом
5. Булочки для сэндвичей
6. Булочки с маком и орехами
7. Пирожки с вареньем
8. Ватрушки с творогом
9. Открытый творожный пирог
10. Шоколадный пирог
11. Пирожки слоеные с корицей
12. Ушки
13. Слоеные пирожки с творогом
14. Слоеные пирожки с орехами
15. Пирог с курагой и сливовым вареньем
16. Пирог с персиками
17. Пирог с осетриной
18. Пирог с повидлом
19. Пирог с брынзой
20. Ленивый пирог с вишней
21. Шарлотка с яблоками
22. Чайный пирог
23. Пирог с рыбой и грибами
24. Расстегаи с мясом
25. Кулебяка с капустой
26. Кулебяка с мясом
27. Чебуреки
28. Курник
29. Кексы с персиками
30. Бабушкины узелки
31. Баба ванильная



Булочки с изюмом

Для теста:

- 400 г муки
- 35 г дрожжей
- 150 мл молока
- 80 г сливочного масла
- 100 г сахара
- 1/2 ч. ложки соли
- 2 яйца
- 100 г изюма

Для смазки изделий и противня:

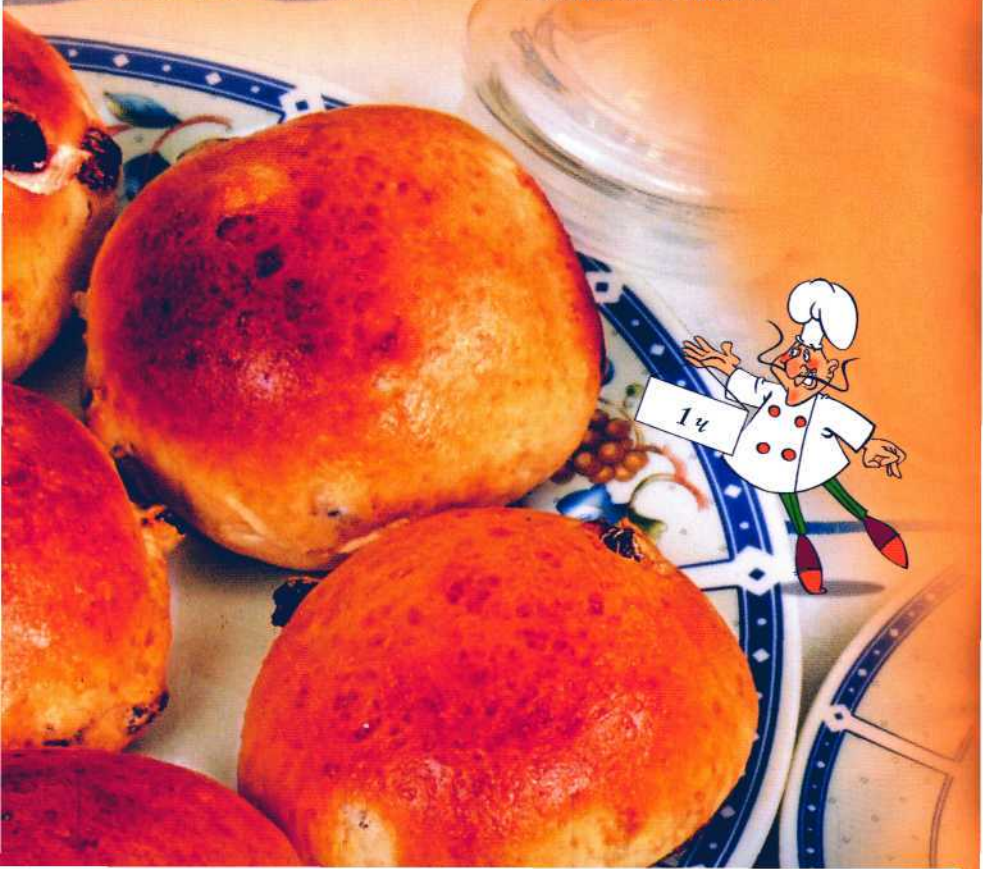
- яйцо
- сливочное масло

Из муки, дрожжей, молока, масла, яиц, сахара и соли приготовить тесто. В подошедшее тесто добавить изюм и вымесить. Выложить изделия

на противень, смазать их взбитым яйцом. Выпекать булочки в духовке в течение 20–25 минут. К столу булочки можно подавать со сливочным маслом.



При замесе теста необходимо следить за тем, чтобы на тесто не был направлен свежий воздух, так как дрожжевое тесто боится сквозняков.





Булочки для САНДВИЧЕЙ

Для теста:

- 400 г муки
- 2 яйца
- 1 ч. ложка сухих дрожжей
- 1 ч. ложка сахара
- 150 мл молока
- соль

Для смазывания:

- сливочное масло

В муку влить разведенные теплым молоком дрожжи с сахаром, добавить 1 яйцо, посолить и замесить тесто. Тесто разделить на кусочки и придать им форму колбасок. Раскатать каждую колбаску в кружок. Свернуть каждый кружок рулетом и сформовать продолговатые булочки. Уложить булочки на противень, смазать взбитым яйцом и выпекать 10 минут.



Булочки с маком и орехами

Для теста:

- 2 1/2 стакана муки
- 10 г дрожжей
- 1/2 стакана молока или воды
- 2 яйца
- 2 стакана сахарного песка
- 1/4 ч. ложки соли
- 1/4 ч. ложки ванильного сахара

Для посыпки:

- 100 г мака
- 3 ст. ложки сахарного песка
- 50 г жареного измельченного арахиса

Из муки, дрожжей, молока, яиц, сахара, соли и ванильного сахара приготовить тесто.



Перед тем как взбивать белки, особенно тщательно отделите их от желтков, так как желтки препятствуют взбиванию.

Готовое тесто разделить на 10 частей и раскатать в лепешки.

На каждую часть теста равномерно насыпать мак, сахарный песок, сформовать булочки.

Переложить изделия на смазанный маслом противень.

Смазанные взбитым яйцом булочки посыпать жареным измельченным арахисом и поместить в духовку. Выпекать при средней температуре.

ПИРОЖКИ С ВАРЕНЬЕМ

Для теста:

- 800 г муки
- 2 яичных желтка
- 700 мл молока
- 130 г сахара
- 30 г дрожжей
- 10 г соли
- 220 г смальца

Для начинки:

- 800 г фруктового варенья или повидла (густого)

Для обсыпки:

- 50 г сахарной пудры

Из муки, дрожжей, молока, сахара и соли приготовить опару.

Из оставшейся муки, молока, яичных желтков, сахара, соли, 60 г смальца и опары вымесить тесто и поставить в теплое место для увеличения в объеме.

Готовое тесто раскатать в пласт, нарезать квадратиками и начинить вареньем или повидлом.

Квадратики скатать в пирожки, смазать поверхность смальцем, уложить в смазанный жиром противень.

Выпекать при средней температуре.



Для теста:

- 300 г муки
- 10 г дрожжей
- 100 мл молока
- 35 г сливочного маргарина или растительного масла
- 30 г сахара
- 1/4 ч. ложки соли
- 1 яйцо

Для начинки:

- 1 стакан творога
- 1 яйцо
- 30 г сахара
- 100 г изюма
- 1/4 ч. ложки соли

Для смазки изделия и противня:

- 1 яйцо
- сливочное масло

Замесить безопарное дрожжевое тесто.

Начинка: в творог добавить яйцо, сахар, соль и изюм, перемешать. Скатать в валик и разрезать на 10 равных частей. Из каждой части сформовать шарики. Выложить шарики на противень. Сделать углубления в тесте. Затем выложить туда творожно-изюмную начинку.

ВАТРУШКИ С ТВОРОГОМ



ОТКРЫТЫЙ ТВОРОЖНЫЙ ПИРОГ



50 мин

Для теста:

- 200 г муки
- 15 г дрожжей
- 150 мл молока
- 80 г сливочного масла или маргарина
- 60 г сахарной пудры
- 1/8 ч. ложки соли
- 1 яйцо

Для начинки:

- 500 г творога
- цедра одного лимона
- 50 г сахара
- 1 яйцо
- соль

Для посыпки:

- кондитерская крошка

Для смазки противня:

- сливочное масло

Начинка: творог протереть через сито, добавить соль, сахар, яйцо. Смешать с сахаром цедру лимона. Все перемешать до получения однородной массы. Готовое тесто раскатать в пласт и уложить его на смазанный маслом противень. Равномерно распределить творог по поверхности теста. Посыпать начинку пирога приготовленной из натертого масла и сахарной пудры кондитерской крошкой. Сверху посыпать сахаром или сахарной пудрой. Поставить изделие в духовку и выпекать.



ШОКОЛАДНЫЙ ПИРОГ

Для теста:

- 150 г муки
- 200 г сливочного масла
- 200 г сахара
- 5 яиц
- 50 г какао-порошка

Для помады:

- 100 г шоколада
- 1/2 ч. ложки ванилина
- 80 г сахара
- 80 мл сиропа

Для украшения:

- 50 г тертого белого шоколада или кокосовой стружки

Для смазки формы:

- сливочное или растительное масло

Приготовить масляное бисквитное тесто, добавить какао-порошок и перемешать.

Выложить тесто в форму и разровнять поверхность изделия ложкой.

Выпекать в течение 35 минут.

Помада: растворить сахар в горячем сиропе, поставить кастрюлю на огонь и нагревать в течение 15—20 минут. Горячий сироп охладить. Теплую массу взбить, добавить шоколад, ванилин и взбить еще раз.

Готовую помаду распределить по всей поверхности пирога. Украсить изделие тертым белым шоколадом или кокосовой стружкой.

ПИРОЖКИ СЛОЕННЫЕ С КОРИЦЕЙ



- 2 стакана муки
- 1 стакан воды
- 1/4 ч. ложки соли
- 250 г сливочного масла или маргарина
- 8 капель лимонной кислоты
- 2 ч. ложки муки для масла
- 1 стакан сахара
- 1 ч. ложка корицы

Ни одно тесто не требует столько внимания при изготовлении, как пресная слойка. Малейшее отклонение от рекомендаций приводит к тому, что изделие получается малослойным и грубым.

Приготовить из перечисленных ингредиентов пресное слоеное тесто. Тесто раскатать в пласт. При раскатке посыпать сахаром и корицей. Разрезать на узкие полоски и сплести.

Немного растянуть плетения из теста и свернуть в завитушки. Положить пирожки на сбрызнутый водой противень. Выпекать 10–15 минут.



УШКИ

Для теста:

- 260 г муки
- 250 г сливочного масла
- 50 мл молока
- 80 г сахара
- 1/4 ч. ложки соли
- 2 яйца

Для смазки противня:

- растительное масло

Масло размять, добавить молоко, смешанное с солью и 1 ст. ложкой сахара. Ввести в массу взбитые яйца, всыпать муку и замесить тесто.

Готовое тесто раскатать в пласт, сложить вчетверо, раскатать еще раз и снова сложить вчетверо. Вынести тесто на холод.

Охлажденное тесто раскатать в несколько пластов, посыпать сахаром.

Уложить полученные пласты один на другой и раскатать еще раз в лепешку. Длинные стороны завернуть к середине так, чтобы между ними осталась щель, затем посыпать сахаром и свернуть тесто пополам. Брусок теста нарезать на ломтики. Выпекайте изделия.





1,5 ч

СЛОЕННЫЕ ПИРОЖКИ С ТВОРОГОМ

Для теста:

- 250 г муки
- 10 г дрожжей
- 100–200 г сливочного масла или маргарина
- 100 г молока или воды
- 80 г сахара
- 10 г ванильного сахара
- 1/4 ч. ложки соли
- 1 яйцо

Для начинки:

- 200 г творожной массы
- 100 г лимонной цедры
- 50 г сахара

Для смазки изделий:

- 1 яйцо

Начинка: в творожную массу всыпать сахар и перемешать. Лимон промыть, с помощью терки отделить



Охлажденное тесто легче раскатывается, не прилипает к столу и не затягивается при формовке изделий.

от него цедру, обвалить ее в сахаре и смешать с творогом.

Приготовить слоеное дрожжевое тесто.

Тесто раскатать в пласт, разрезать его на 20 одинаковых квадратов.

На середину каждого квадрата положить по 1 ст. ложке начинки и сформовать сумочки.

Изделия выложить на противень, смазать взбитым яйцом.

Поставить слоеные сумочки на 15–20 минут в духовку.



СЛОЕННЫЕ ПИРОЖКИ С ОРЕХАМИ

Для теста:

- 200 г муки
- 200–300 г сливочного масла или маргарина
- 200 мл воды или молока
- 60 г сахара
- 1/4 ч. ложки соли
- 8 капель лимонной кислоты

Для начинки:

- 200 г молотого фундука
- 80 г мускатного ореха
- 75 г сахара
- 1 яйцо
- 20 г коньяка

Для смазки изделий:

- 1 желток

Начинка: на терке натереть мускатные орехи, смешать с молотым фундуком, сахаром, яйцом и влить в полученную смесь коньяк. Из предложенных продуктов приготовить пресное слоеное тесто. Готовое тесто раскатать в пласт, разделить его на 10 квадратов и положить на каждый по 2 ст. ложки начинки. Одну часть квадратика смазать желтком и накрыть ее второй половинкой. Противень смочить холодной водой, уложить на нем изделия и смазать их взбитым желтком. Выпекать слоеные пирожки в течение 15–20 минут.

Пирог с курагой и сливовым вареньем

Для теста:

- 300 г муки
- 30 г дрожжей
- 125 мл молока
- 50 г сливочного масла
- 50 г сахара
- 1/4 ч. ложки соли
- 1 яйцо

Для начинки:

- 200 г кураги
- 150 г сливового варенья

Для смазки изделия и формы:

- 1 яйцо
- сливочное масло

По основному рецепту замесить дрожжевое тесто.

Начинка: выбрать из варенья целые и крупные ягоды. Курагу замочить, нарезать кусочками.

Готовое тесто разделить на две неравные части.

Одну из них раскатать в пласт и выложить им дно и стенки сковороды.

По краям пласта положить немного ягод сливы, затем положить круг кураги.

Вторую половину теста разделить на три части, каждую из которых скатать в тонкий валик. Сплести из них косу.

Смазать края нижнего пласта яйцом и уложить по окружности приготовленную косу.

Поместить пирог в духовку.



40 мин

Для теста:

- 250 г муки
- 25 г дрожжей
- 100 мл молока
- 50 г сливочного масла
- 50 г сахара
- 1/4 ч. ложки соли
- 2 яйца

Для начинки:

- 300 г консервированных персиков

Для смазки изделия и формы:

- 1 яйцо
- сливочное масло

Замесить дрожжевое тесто.

Подошедшее тесто разделить на две части, одну из которых оставить для украшения, а другую раскатать в пласт толщиной 1—1,5 см.

Порезать фрукты ломтиками.

Нарезанные персики плотно уложить на поверхность пирога.

Плотно защипнуть края.

Оставшееся тесто раскатать в тонкий пласт и нарезать на полоски.

Скрутить полоски в одну большую и выложить ею края пирога по кругу.

Смазать изделие взбитым яйцом.

Выпекать в духовке.

ПИРОГ С ПЕРСИКАМИ



Пирог с осетриной



1,5 ч

- 600 г пшеничной муки
- 0,5 л молока
- 5 яиц
- 20 г дрожжей
- 1 ст. ложка сахара
- 500 г осетрины
- 1 луковица
- 1 лимон
- 1 пучок зелени укропа
- соль
- душистый перец горошком
- 50 г сливочного масла

Приготовить тесто из муки, молока, дрожжей, сахара и 1 яйца.

Остальные яйца отварить, остудить

и очистить. Осетрину нарезать кусочками.

Рыбу отварить, добавив укроп и душистый перец.

Отварные яйца мелко нарубить, лук нашинковать.

Отваренную осетрину нарезать кусочками и сбрызнуть лимонным соком.

Тесто разделить на две части, раскатать каждую в пласты. На один пласт выложить рубленые яйца, осетрину, обжаренный лук и накрыть вторым пластом теста.

Края защипнуть.

Пирог выпекать 25—30 минут.



ПИРОГ С ПОВИДЛОМ

Для теста:

- 250 г муки
- 150 г сливочного масла
- 1/2 ч. ложки питьевой соды
- 150 г сахара
- 1/2 пакетика ванильного сахара
- 1/4 ч. ложки соли
- 2 яйца
- 2 г молотой гвоздики

Для начинки:

- 250 г яблочного повидла
- 100 г грецких орехов
- 16 г молотой корицы

Для смазки изделия:

- 1 яйцо

Тесто: из перечисленных продуктов замесить тесто.

Начинка:

измельчить грецкие орехи, добавить их и корицу в повидло и перемешать.

Готовое тесто разделить на две неравные части. Одну оставить для украшения, а вторую раскатать в пласт. Положить полученную лепешку в форму. На тесто положить начинку и завернуть края.

Тесто, предназначенное для украшения, раскатать в пласт, нарезать на полоски.

Полоски уложить в виде решетки поверх начинки.

Смазать пирог яйцом и поставить в духовку.

Выпекать в течение 25—30 минут.

ПИРОГ С БРЫНЗОЙ

- 250 г муки
- 1 ч. ложка сухих дрожжей
- 50 мл молока
- 2 яйца
- 75 г сливочного масла
- 300 г брынзы
- 4 вареных клубня картофеля
- соль

Из муки, теплого молока, дрожжей, яиц, соли и 50 г масла замесить тесто. Брынзу и вареный картофель пропустить через мясорубку



*Во время брожения
тесто не любит
сквозняков.*

и вымешать. В центр пласта поместить шарик из начинки, края соединить, перевернуть изделие швом вниз и раскатать в круглую лепешку. Выложить лепешку в форму и выпекать 10 минут.



40 мин



ЛЕНИВЫЙ ПИРОГ С ВИШНЕЙ

Для теста:

- 250 г муки
- 100 мл молока
- 50 г сливочного масла
- 1 яйцо
- 100 г сахара
- 1 пакетик сухих дрожжей
- соль

Для начинки:

- 200 г вишни
- 50 г сахара

Для смазывания:

- сливочное и растительное масло

Тесто: дрожжи, сахар растворить в молоке, добавить оставшиеся молоко и сахар, яйцо, соль, муку, масло, замесить крутое тесто.

Начинка: вишню смешать с сахаром. Тесто разделить на 6 частей и скатать в шарики. Каждый шарик раскатать в лепешку, поместить в центр немного вишни и сформовать булочку.

Поставить форму с булочками в духовку и выпекать.





ШАРЛОТКА С ЯБЛОКАМИ

Для теста:

- 200 г муки
- 2 яйца
- 150 г сахара
- 100 г сливочного масла

Для начинки:

- 1 яблоко
- 1/2 лимона
- молотая корица

Для формы:

- сливочное масло
- манная крупа

Тесто: размягченное масло растереть с сахаром, добавить взбитые яйца и взбивать 5 минут, ввести маленькими порциями муку.



Вместо яблок можно использовать любые другие фрукты.

Яблоко нарезать тонкими дольками, посыпать корицей и сбрызнуть соком лимона.

На дно подготовленной формы выложить яблочные дольки и залить их тестом.

Поставить противень с содержимым в духовку и выпекать.



ЧАЙНЫЙ ПИРОГ

- 500 г муки
- 4 яйца
- 200 г маргарина
- 200 г малинового джема
- 200 г сахара
- 1 пакетик чая
- 1 ч. ложка пищевой соды

Для противня:

- растительное масло
- манная крупа

В миску выложить нарубленный маргарин, добавить сахар, залить чаем, перемешать, добавить яйца и взбить. Всыпать муку небольшими порциями. Смешать джем с пищевой содой до образования пенной массы. Джемовую массу выложить в тесто и еще раз взбить.

Вылить тесто в противень.

Поставить противень с содержимым в духовку и выпекать.

ПИРОГ С РЫБОЙ И ГРИБАМИ

Для теста:

- 400 г муки
- 200 мл молока
- 2 яйца
- 1 ст. ложка сахара
- 1 пакетик сухих дрожжей
- соль

Для смазывания:

- растительное масло

Для начинки:

- 500 г филе сома
- 500 г вешенок
- 1 луковица
- 50 г сливочного масла
- черный молотый перец
- соль

Тесто: дрожжи и сахар растворить в молоке, добавить оставшееся молоко, яйца, соль, муку, замесить тесто.

Начинка: вешенки нарезать кусочками.

Филе сома нарезать кусочками.

Лук мелко нарезать.

На сковороду с растопленным сливочным маслом выложить рыбу, грибы и лук, посолить, поперчить и жарить 10 минут.

Тесто раскатать в пласт, уложить на противень.

Часть теста оставить для украшения пирога и бортиков.

Выложить начинку на тесто.



РАССТЕГАИ С МЯСОМ

- 600 г муки
- 0,5 л молока
- 3 яйца
- 30 г дрожжей
- 1 ст. ложка сахара
- 50 г сливочного масла
- 500 г мясного фарша
- 1 луковица
- соль
- черный молотый перец

Для жарки:

- 50 г растительного масла

В молоке растворить дрожжи с сахаром, добавить муки, перемешать и оставить подниматься. Добавить в опару оставшуюся муку, молоко, 1 яйцо, сливочное масло, соль. Вымесить тесто. Поставить тесто в теплое место для брожения на 2—3 часа. Добавить в фарш предварительно обжаренный на масле лук, посолить, поперчить и вымесить. Сформировать пирожки с начинкой. Выложить на противень и выпекать.





КУЛЕБЯКА С КАПУСТОЙ

Для теста:

- 1 кг муки
- 1 3/4 стакана молока
- 50 г дрожжей
- 100–125 г масла
- 4–5 яичных желтков
- 2 ст. ложки сахара
- 1 ч. ложка соли

Для начинки:

- 500 г свежей капусты
- 2 ст. ложки масла
- 2 вареных яйца
- соль

Для смазки:

- 1 яйцо

Тесто приготовить безопарным способом.

Раскатать в пласт, положить на полотенце, слегка посыпанное мукой.



Дрожжевое тесто не липнет к рукам, если их смазать растительным маслом.

Начинка: нарезать капусту и слегка обжарить ее с маслом, посолить, смешать капусту с рублеными яйцами. Уложить на середину теста во всю длину начинку, поднять края теста, соединить их и защипнуть. Поставить кулебяку в теплое место на расстойку. Смазать кулебяку яйцом, сделать в нескольких местах проколы вилкой и выпекать в духовке в течение 35–45 минут.



КУЛЕБЯКА С МЯСОМ



- 600 г муки
- 0,5 л молока
- 1 ст. ложка сахара
- 2 яйца
- 20 г дрожжей
- 500 г говяжьего фарша
- 1 луковица

Для жарки:

- 50 г растительного масла
- соль
- черный молотый перец

Приготовить дрожжевое тесто из муки.

Начинка: лук нашинковать и обжарить на масле. Добавить

Сахар ускоряет процесс брожения дрожжей.

его в фарш, посолить, поперчить и вымесить.

Раскатать готовое тесто в пласт и разрезать на полосы.

Уложить начинку на тесто, соединить края, выложить на противень швом вниз, смазать взбитым яйцом.

Выпекать в духовке.

ЧЕБУРЕКИ

Для теста:

- 500 г пшеничной муки
- 3/4 стакана воды
- 1 яйцо
- 1/2 ч. ложки соли

Для жарки:

- 200 г топленого жира

Для фарша:

- 400 г баранины
- 100 г сала
- 2–3 луковицы
- черный молотый перец
- соль
- зелень петрушки
- 2–3 ст. ложки воды

Тесто приготовить из муки, воды, яйца и соли.

Раскатать тесто в пласт, вырезать круги величиной с чайное блюдце.

На половину каждого круга положить фарш, накрыть другой половиной, соединить.

Жарить чебуреки в сковороде на топленном жире.

Фарш: баранину, сало вместе с луком пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, мелко нарезанную зелень петрушки и, перемешивая, влить холодную воду.



40 мин



КУРНИК

- 400 г слоеного теста
- 6 блинчиков из пшеничной муки
- 7 яиц
- 150 г риса
- 200 г белых грибов
- 200 г куриного филе
- зелень петрушки
- соль
- черный молотый перец

Для жарки:

- 50 г растительного масла

Рис, грибы, филе курицы и яйца отварить. Яйца нарубить. Слоеное тесто разделить на 2 неравные части

и раскатать два круга, меньший круг выложить на смазанную маслом сковороду.

Смешать с рисом $1/4$ часть яиц.

Грибы нарезать кусочками

и обжарить на масле.

Филе курицы нарезать.

Зелень нашинковать и смешать с оставшимися яйцами.

Положить на слоеное тесто 1 блинчик и выложить слой куриного филе, посолить и поперчить.

Прославая блинчиками, выложить рисовую, грибную и яичную начинки, накрыть большим кругом слоеного теста. Выпекать в духовке.





1 ч

КЕКСЫ С ПЕРСИКАМИ

Для теста:

- 100 г муки
- 200 г сливочного масла
- 40 мл молока
- 80 г картофельного крахмала
- 1/2 ч. ложки пищевой соды
- 200 г сахара
- 4 желтка
- 1 пакетик ванильного сахара

Для украшения:

- 10 половинок консервированных персиков

Для смазки формы:

- растительное масло

Растереть масло с сахаром, ввести в полученную массу по одному желтки. Влить молоко, добавить соду, всыпать муку, картофельный крахмал, ванильный



Если есть опасение, что изделие подгорит, форму накройте мокрой бумагой так, чтобы она не касалась теста.

сахар и вымесить тесто. Смазать растительным маслом поставленные на противень формочки для кекса. Выложить тесто, заполнив формочки. Украсить каждый кекс половинкой консервированного персика и поставить противень с изделиями в духовку. Выпекать кексы в течение 15—20 минут.



БАБУШКИНЫ УЗЕЛКИ

- 400 г слоеного дрожжевого теста
- 2 яблока
- 2 груши
- 50 г сахарной пудры

Тесто нарезать квадратами. Фрукты разрезать пополам. На каждый квадрат положить яблоко или грушу, у которых выемка от сердцевины заполнена сахарной пудрой. Углы теста собрать сверху, закрепить.



Слоеное тесто любого вида нужно замешивать из холодных продуктов.

Подготовленные узелки выпекать 15—20 минут.

БАБА ВАНИЛЬНАЯ

- 300 г муки
- 20 г дрожжей
- 1 стакан молока
- 160 г масла или маргарина
- 4 желтка
- 75 г сахара
- 1/2 пакетика ванильного сахара
- 4—5 ст. ложек рома
- цедра 1/2 лимона
- панировочные сухари
- 2 ст. ложки сахарной пудры

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить масло, сахар, ванильный сахар, ром, цедру лимона и желтки. Высыпать муку и взбить.



Чтобы дрожжевое тесто было пышным, его нужно выбивать на столе до тех пор, пока оно не начнет отставать от рук.

Добавить обваленные в муке изюминки.

Смазанные маслом и посыпанные сухарями формочки наполнить тестом. Выпекать в духовке при средней температуре.



45 мин



Русская кухня всегда славилась разнообразными пирогами, пирожками, кулебяками, расстегаями. Разнообразные рецепты этих традиционных блюд собраны в этой книге. Блюда, приготовленные по рецептам, проверенным поколениями, и современным рецептам, станут достойным украшением вашего стола. Праздничные, именные, к первым блюдам, к чаю... Каждая хозяйка найдет в этой книге то, что сделает ее кулинарные таланты неповторимыми.

УДК 641/642
ББК 36.99

ISBN 5-699-14910-4

© ООО «Издательство «Эксмо», 2006

Оформление *Н. Кудря*

Электронная версия данной книги создана исключительно для ознакомления! Реализация данной электронной книги в любых интернет-магазинах, и на CD (DVD) дисках с целью получения прибыли, незаконна и запрещена! По вопросам приобретения печатной или электронной версии данной книги обращайтесь непосредственно к законным издателям, их представителям, либо в соответствующие организации торговли!

АРОМАТНЫЕ БУЛКИ, БУЛОЧКИ, ПИРОЖКИ

Ответственный редактор *А. Братушева*
Художественный редактор *Н. Кудря*
Технический редактор *М. Печковская*
Компьютерная верстка *С. Карпухин*
Корректор *Е. Дмитриева*

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел.: 411-68-86, 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Оптовая торговля книгами «Эксмо» и товарами «Эксмо-канц»:
ООО «ТД «Эксмо». 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: reception@eksmo-sale.ru

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:

В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е.
Тел. отдела реализации (812) 265-44-80/81/82.

В Нижнем Новгороде: ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3.
Тел. (8312) 72-36-70.

В Казани: ООО «Н КП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (8435) 70-40-45/46.

В Самаре: ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70.

В Екатеринбурге: ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а.
Тел. (343) 378-49-45.

В Киеве: ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 537-35-52.

Во Львове: Торговое Представительство ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Бузкова, д. 2.
Тел./факс (032) 245-00-19.

Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и товарами «Эксмо-канц»:

117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (495) 411-50-76.

127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (495) 745-89-15, 780-58-34.

Информация по канцтоварам: www.eksmo-kanc.ru e-mail: kanc@eksmo-sale.ru

Подписано в печать 26.01.2006

Формат 60×100 1/16. Гарнитура «Светлана». Печать офсетная. Бумага мелованная. Усл. печ. л. 1,8.
Тираж 10 000 экз. Заказ № 790

Отпечатано в ОАО «ИПК «Ульяновский Дом печати»
432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14