



ПИРОГИ *и* ПЕЧЕНЬЕ

*для ваших
гостей*



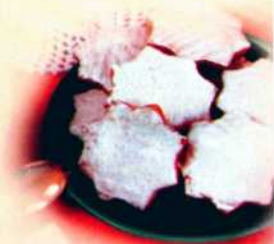


*Пироги и печенье
для ваших гостей*

Содержание



4. Булочки с изюмом
5. Овсяное печенье
6. Слойки с яйцом и зеленым луком
7. Фокачча с черешней
8. Чебуреки с говядиной
9. Фокачча
10. Пирожки постные
11. Печенье с творогом
12. Песочное печенье с шоколадной глазурью
13. Двухцветное песочное печенье
14. Печенье лимонное
15. Рогалик с арахисом
16. Пирог морковный
17. Сырное печенье
18. Соленое печенье по-фински
19. Бисквит «Случайная ночь»
20. Булочки с ванильной помадкой
21. Печенье на пиве
22. Булочки с посыпкой
23. Пирожное заварное
24. Пирог открытый
25. Пирог с курагой и сливовым вареньем
26. Пирожки слоеные
27. Хачапури
28. Рогалики с маком
29. Пирог с антоновкой
30. Коврижка с орехами
31. Пирог с фруктами



Булочки с изюмом



- 450 г муки
- 50 г разрыхлителя
- 250 мл молока
- 2 яйца
- 1 желток
- 85 г размягченного сливочного масла
- 40 г сахарной пудры
- 100 г изюма
- морская соль

Просеять муку через сито, добавить разрыхлитель, щепотку соли и размягченное сливочное масло.

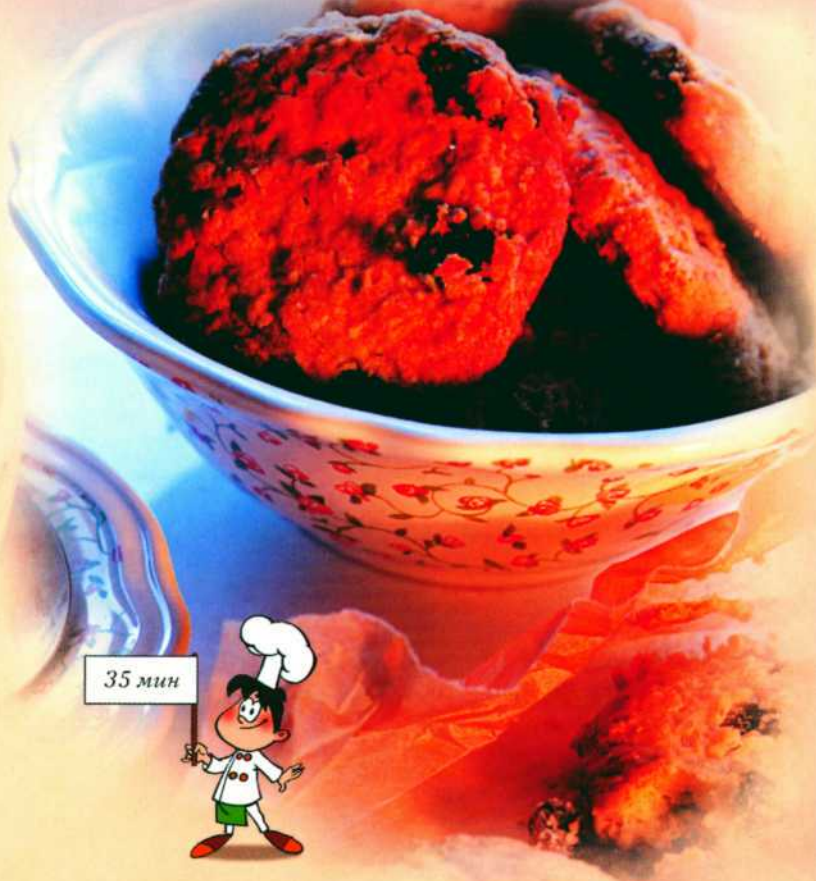
Перемешать.

Взбить 2 яйца до увеличения их

в объеме в 2 раза. Продолжая взбивать, влить стакан молока. Получившуюся массу смешать с тестом, добавить изюм, все вымесить.

Получившееся рыхлое тесто присыпать мукой с обеих сторон, слегка прижать ладонью, чтобы получился пласт высотой 2–3 см. С помощью небольшой круглой чашки вырезать из теста булочки. Смазать их поверхность смесью яичного желтка с молоком.

Присыпать противень мукой, выложить на него булочки и выпекать в разогретой до 150 °С духовке 25–30 минут.



35 мин

ОВСЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

- 100 г размягченного сливочного масла
- 1 яйцо
- 100 г сахарной пудры
- 100 г коричневого сахара
- 100 г муки
- ванильная эссенция
- 100 г изюма
- 150 г овсяных хлопьев

Вымесить размягченное сливочное масло, коричневый сахар и сахарную пудру.

Яйцо взбить и ввести в полученную массу. Влить полстакана теплой воды, несколько капель ванильной эссенции, затем добавить муку, овсяные хлопья и изюм. Все тщательно перемешать. Застелить противень бумагой для выпечки, смазать ее сливочным маслом. Выложить столовой ложкой тесто на бумагу, распластать шарики. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 15–20 минут.



Слойки с яйцом и зеленым луком

- 400 г слоеного теста
- 20 г сливочного маргарина
- 2 пучка зеленого лука
- 5 яиц
- перец черный молотый
- соль

4 яйца сварить вкрутую, остудить, очистить. Зеленый лук вымыть и нарубить.

Яйца мелко нарезать, перемешать

с зеленым луком, солью и перцем. Тесто раскатать, нарезать прямоугольниками. На середину каждого положить приготовленную начинку.

Соединить края, смазать изделия оставшимся яйцом.

Выложить на смазанный сливочным маргарином противень. Выпекать в разогретой до 230 °С духовке в течение 25—30 минут.

ФОКАЧЧА С ЧЕРЕШНЕЙ

- 350 мл *теплой воды*
- 50 г *сухих дрожжей*
- 500 г *муки высшего сорта*
- 1 ст. ложка *оливкового масла*
- 50 г *сахарной пудры*
- 2 ч. ложки *соли*
- 1 кг *черешни или вишни*

Залить дрожжи теплой водой. Когда они растворятся, всыпать муку, соль и сахарную пудру. Вымесить тесто, затем добавить оливковое масло.

Месить тесто 3—5 минут, затем поставить на 1 час в теплое место. Застелить круглую форму бумагой для выпечки, смазать ее оливковым маслом. Из теста сформовать плоскую лепешку, уложить ее в форму.

Из черешни вынуть косточки. Выложить ягоды на тесто, слегка прижать, чтобы они наполовину погрузились в тесто.

Выпекать фокаччу в разогретой до 180°C духовке 30—35 минут.



1 ч

- 400 г муки
- 100–130 мл молока
- 100 г сливочного маргарина
- 300–350 г говядины
- 1 яйцо
- 1 луковица
- 4 ст. ложки растительного масла
- зеленый лук
- перец черный молотый
- соль

Муку высыпать горкой в глубокую миску. Добавить яйцо, соль, размягченный маргарин, теплое молоко. Замесить тесто, оставить его на 20 минут.

Говядину вымыть, нарезать небольшими кусочками. Мясо и лук пропустить через мясорубку. Фарш посолить и поперчить.

Тесто раскатать слоем 1–1,5 см, нарезать прямоугольниками. На середину каждого положить фарш.

Свернуть треугольниками, соединить края.

Изделия выложить на сковороду с разогретым растительным маслом.

Жарить в течение 20 минут, периодически переворачивая.

Чебуреки посыпать зеленым луком.

ЧЕБУРЕКИ С ГОВЯДИНОЙ



ФОКАЧЧА



- 900 г муки
- 10 г сухих дрожжей
- 30 г сахара
- 20 г морской соли
- 600 мл теплой воды
- оливковое масло

Залить дрожжи теплой водой. Когда они растворятся, всыпать соль, сахар, муку и замесить тесто. Выложить тесто на слегка присыпанную мукой поверхность. Обминать 5–8 минут, пока тесто не будет гладким и эластичным. Положить тесто в большую миску,

смазанную маслом, и поставить подходить в теплое место на 30 минут или до увеличения в объеме в 3 раза.

Смазать противень небольшим количеством растительного масла. Выложить тесто на противень, накрыть его полотенцем и дать постоять в теплом месте 20 минут. Аккуратно сделать в тесте вмятины, смазать фокаччу оливковым маслом и поставить в разогретую духовку. Выпекать, пока она не станет золотисто-коричневого цвета.



ПИРОЖКИ ПОСТНЫЕ

Для теста

- 25 г дрожжей
- 100 г сахара
- 5 ст. ложек растительного масла
- 600 г муки
- 250 мл воды

Для начинки

- 6 клубней картофеля
- 2 луковицы
- 2 ст. ложки растительного масла

Дрожжи залить теплой водой, добавить щепотку сахара.

В просеянную муку добавить масло, сахар, подошедшие дрожжи. Хорошо вымесить тесто и поставить его подходить в теплое место. Когда оно увеличится в объеме, снова вымесить. Сварить картофель и приготовить пюре.

Лук порезать, обжарить до золотистого цвета и смешать с картофельным пюре. Раскатать из теста лепешки, положить на середину начинку, защипить края. Выпекать пирожки в разогретой духовке на смазанном маслом противне.

ПЕЧЕНЬЕ С ТВОРОГОМ

- 250 г сырковой массы
- 200 г сахарного песка
- сода
- 500 г муки
- 2 яйца
- 200 г сливочного масла

Замесить тесто из сырковой массы, муки, желтков, размягченного масла, добавить соду.

Белки взбить с сахаром.

Тесто разделить пополам.

Половину раскатать толщиной 2–3 мм, смазать белком, свернуть рулетом, разрезать ножом.

Уложить ломтики на смазанный маслом противень.

Выпекать в духовке 30 минут.

Пока печется вторая половина, скушать первую.



45 мин

ПЕСОЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ С ШОКОЛАДНОЙ ГЛАЗУРЬЮ

- 250 г муки
- 250 г сливочного маргарина
- 100 г сахара
- 100 г шоколада
- 2 яйца
- 20 г сливочного масла
- 1 ст. ложка меда
- пищевая сода

Маргарин растопить,
добавить муку. Положить мед,

соду, сахар, яйца. Замесить тесто.
Раскатать его слоем толщиной
1–1,5 см, вырезать стаканом
кружочки.

Выложить их на смазанный
сливочным маслом противень.
Выпекать в разогретой до 250 °С
духовке в течение 10–12 минут.
Шоколад растопить с оставшимся
сливочным маслом. Печенье
полить шоколадной глазурью.





ДВУХЦВЕТНОЕ ПЕСОЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

- 200 г муки
- 120 г сливочного масла
- 60 г сахарной пудры
- 1 ч. ложка соли
- 2 яйца
- 20 г какао-порошка
- 5 г ванилина

Разделить все продукты за исключением какао на две равные части. В горке муки сделать отверстие, положить туда размягченное масло. Сахарную пудру, яйцо, соль и ванилин и замесить песочное тесто.

Из второй порции продуктов приготовить тесто по тому же

принципу, только с добавлением какао-порошка.

Одна часть теста должна получиться шоколадного, другая — кремового цвета.

Приготовленное тесто завернуть в фольгу и поместить на некоторое время в холодильник.

Раскатать обе части готового теста тонкими пластами, наложить их один на другой и свернуть рулетом. Завернуть рулет в фольгу и поместить в холодильник. Когда он застынет, нарезать кружки толщиной 1 см и уложить на противень. Выпекать изделия при температуре 220–230 °C в течение 15–20 минут.

- 200 г сливочного масла
- 250 г муки
- 250 мл молока
- 30 г дрожжей
- 1 лимон
- 100 г сахара

Развести дрожжи в молоке. Масло нарезать мелкими кусочками. Добавить муки и рубить мелко, добавить дрожжи, продолжая рубить тесто.

Разделить тесто пополам и положить в холодильник. Натереть лимон с цедрой на мелкой терке, смешать с сахаром. Половину теста положить на смазанный маслом противень, раскатать в тонкий слой, намазать лимонной начинкой. Раскатать вторую половину теста и закрыть пирог наглухо. Сверху смазать яйцом и поставить выпекаться в духовку. Разрезать на кусочки и снять с противня.

ПЕЧЕНЬЕ ЛИМОННОЕ



РОГАЛИК С АРАХИСОМ



40 мин

Для теста

- 500 г муки
- 40 г дрожжей
- 250 мл молока
- 70 г сливочного масла
- 2 яйца
- 150 г сахарного песка
- 2 ч. ложки соли

Для глазури

- 250 г сахарной пудры
- 50 г сливочного масла
- 2 белка
- 2 ч. ложки ванильной пудры

Для украшения

- 80 г жареного арахиса

Развести дрожжи в небольшом количестве молока, добавить сахарный песок, соль, взбитые

яйца, все перемешать. Всыпать просеянную муку и замесить тесто. В конце замеса влить растопленное масло и перемешать. Готовое тесто выложить на посыпанный мукой стол, разделить на 10 частей и сформовать из них шарики. Каждый шарик скатать в валик, после чего свернуть так, чтобы оба конца были тоньше, чем середина. Приготовить глазурь следующим образом: сахарную пудру взбить с белками до образования густой массы. Сливочное масло растереть, затем соединить его со взбитыми белками, всыпать ванильную пудру и смешать. Подошедшие изделия поставить в предварительно разогретый духовой шкаф.



ПИРОГ МОРКОВНЫЙ

- 2 моркови, мелко натертой
- сода
- 200 г сахара
- 2 ч. ложки какао (порошок)
- 1 ч. ложка корицы (порошок)
- 1 ст. ложка меда
- 1 яйцо
- 50 г крахмала
- 5 ст. ложек растительного масла
- 500 г муки
- орехи, изюм

Смешать морковь с сахаром. Добавить соду, какао и корицу. Добавить мед, яйцо и крахмал. Затем влить растительное масло. Всыпать муку, орехи и изюм. Все тщательно перемешать. Смазать форму растительным маслом, выложить тесто и — в духовку.

СЫРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Для теста

- 250 г муки
- 150 г сливочного масла
- 180 г тертого твердого сыра
- 1 ч. ложка соды
- 100 мл сливок
- 1 ч. ложка соли
- желтки от 2 яиц

Для украшения

- Мак, кунжутное семя, тмин

Перемешать масло, тертый сыр, добавить туда сливки и соль, смешать с просеянной мукой и питьевой содой и замесить песочное тесто. Приготовленное тесто разделить на три части, каждую из которых завернуть

в фольгу и поместить на 2 часа в холодильник.

Достать из холодильника одну часть теста, раскатать ее в пласт и смазать взбитыми желтками. Посыпать маком и вырезать из него с помощью формочек различные фигурки в виде кружочков, колечек, сердечек, звездочек.

Достать из холодильника вторую часть теста и проделать с ней то же, что и с предыдущей. Раскатанный пласт посыпать кунжутным семенем. Третью порцию печенья украсить тмином.

Выложить печенье на противень. Выпекать 10–15 минут при температуре 220–230°C.



СОЛЕНОЕ ПЕЧЕНЬЕ ПО-ФИНСКИ

- 150 г сливочного масла
- 250 г муки
- 2 яйца (желтки)
- соль
- тмин

Смешать с мукой размягченное масло, добавить желтки, соль. Тесто раскатать, нарезать в виде палочек.

На смазанный жиром противень разложить печенье, смазать яйцом, посыпать тмином.

Испечь в разогретой духовке.





40 мин

БИСКВИТ «СЛУЧАЙНАЯ НОЧЬ»

Для теста

- 250 мл кефира
- 250 г сахара
- 2 яйца
- 600 г муки
- сода
- 50 г масла сливочного

Для начинки

- Варенье, фрукты

Яйцо взбить с сахаром.
Соду погасить уксусом.
Все продукты смешать
до однородной консистенции.
Тесто поместить в смазанные
маслом формы.
Сверху разместить начинку.
Выпекать 30 минут.

Для теста

- 400 г муки
- 30 г дрожжей
- 200 мл молока
- 50 г сливочного масла
- 50 г сахара
- 2 ч. ложки соли
- 2 яйца

Для помадки

- 140 г сахарной пудры
- 5 г ванилина
- 80 г сливочного масла
- 80 мл молока

Для смазки противня

- Сливочное масло

Из муки, дрожжей, молока, масла, сахара, яиц и соли приготовить дрожжевое тесто и оставить в теплом месте, чтобы оно подошло.

Приготовить помадку, для чего в посуду с сахарной пудрой добавить сливочное масло и тщательно растереть руками до состояния однородной массы. В полученную смесь добавить немного ванилина. Затем тонкой струйкой влить туда молоко и, постоянно помешивая, довести его до кипения. Полученный сироп охладить до 30–40 °С, после чего взбить до получения однородной кристаллической массы белого цвета.

Тесто разделить на несколько порционных частей, из каждой скатать шарики и выпекать булочки при температуре 200–220 °С в течение 20–25 минут. Готовые булочки немного охладить, после чего обмазать разогретой помадкой.



Булочки с ванильной помадкой

ПЕЧЕНЬЕ НА ПИВЕ



30 мин



- 400 г маргарина
- 400 г муки
- 250 мл пива
- 2 ст. ложки сахарной пудры

Смешать муку с размягченным маргарином.

Добавить пиво.

Месить массу до однородной консистенции. Раскатать тесто, нарезать на кусочки. Выпекать в разогретой духовке. Обвалять в сахарной пудре.



Булочки с посыпкой

Для теста

- 500 г муки
- 40 г дрожжей
- 200 мл молока
- 50 г сливочного масла
- 60 г сахара
- 2 ч. ложки соли
- 1 яйцо

Для посыпки

- 150 г муки
- 80 г сливочного масла
- 75 г сахара
- 5 г ванилина
- кондитерская крошка

Из муки, дрожжей, молока, яйца, масла, сахара и соли приготовить дрожжевое тесто и оставить подходить.

Готовое тесто раскатать в жгут,

разделить его ножом на 10 равных частей, сформовать булочки, выложить их на посыпанную мукой доску и оставить в теплом месте на 10–15 минут.

В это время приготовить посыпку. Для этого в муку всыпать сахар, ванилин и размягченное сливочное масло, все растереть руками.

В полученную смесь добавить кондитерскую крошку и тщательно перемешать все компоненты посыпки до образования однородной массы. Обмакнуть каждую булочку в посыпку и выложить подготовленные изделия на смазанный маслом противень. Выпекать 20–25 минут в духовке при температуре 200–210 °С.

ПИРОЖНОЕ ЗАВАРНОЕ

- 250 мл воды
- 150 г маргарина
- 250 г муки
- 5 яиц
- соль

В кипящей воде развести маргарин. Постоянно помешивая, ввести постепенно в воду с маргарином муку и соль. На слабом огне быстро перемешать массу до исчезновения комков.

Нагревать тесто на малом огне 1–2 минуты.

Снять с огня массу, охладить ее, постепенно добавив яйца. Тесто должно представлять собой вязкую массу.

На смазанный противень на большом расстоянии разложить ложкой тесто. Выпекать 30–40 минут при температуре 180–200°C.

Совет: в середину готового пирожного можно класть любой крем.



ПИРОГ ОТКРЫТЫЙ

Для теста

- 300 г маргарина
- 600 г муки
- 6 ст. ложек сметаны
- сода
- соль
- 50 г сахара

Для начинки

- 500 г картофельного пюре
- 2 луковицы
- 2 яйца
- 1–2 ст. ложки сметаны

Смешать муку с размягченным маргарином.

Добавить сметану, соль, сахар, соду. Месить массу до исчезновения комков.

Тесто раскатать, выложить на смазанный противень, сверху выложить картофельное пюре, сверху на начинку выложить жареный лук, залить взбитыми яйцами, смешанными со сметаной или майонезом.

Выпекать в разогретой духовке.



ПИРОГ С КУРАГОЙ И СЛИВОВЫМ ВАРЕНЬЕМ



2 ч

Для теста

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

Для начинки

- 200 г кураги
- 150 г сливового варенья

Для смазки изделия и формы

- Яйцо и сливочное масло

Из предложенных продуктов замесить дрожжевое тесто и поставить его подходить в теплое место. Из кураги и сливового варенья приготовить начинку.

Для этого сливовое варенье

откинуть на дуршлаг, чтобы стекла лишняя жидкость. Курагу замочить, после чего просушить в полотенце и нарезать небольшими кусочками. Готовое тесто разделить на две неравные части. Одну из них раскатать в пласт и выложить им дно и стенки смазанной маслом сковороды.

По краям пласта положить немного ягод.

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, хорошо скрепив ее концы. Поставить пирог в теплое место на 20 минут, а затем поместить его на 25–30 минут в духовку.

Для теста

- 6 яиц
- 600 г муки
- 500 г сливочного маргарина
- соль
- 50 г дрожжей
- 1,5 л молока
- сахар

Для начинки на выбор

- отварное мясо
- тушеная капуста
- курага
- яблоки

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить сахар.

Смешать муку, яйца, маргарин, соль.

Добавить дрожжи и вымесить.

Поставить тесто в холодильник на 45 минут.

Охлажденное тесто раскатать тонко.

Положить на край начинку, завернуть рулетом, разрезать на порции.

Положить ломтики на смазанный противень. Выпекать в разогретой духовке.

ПИРОЖКИ СЛОЕНЫЕ



ХАЧАПУРИ



1 ч

Для теста

- 250 г творога
- 150 г масла сливочного
- 1 ч. ложка соды
- 50 г сахара
- 1 яйцо
- 350 г муки

Для начинки

- 150 г сыра
- 1 яйцо
- 1 ст. ложка сметаны
- чеснок

Творог смешать с растопленным маслом, добавить соду, сахар, яйцо.

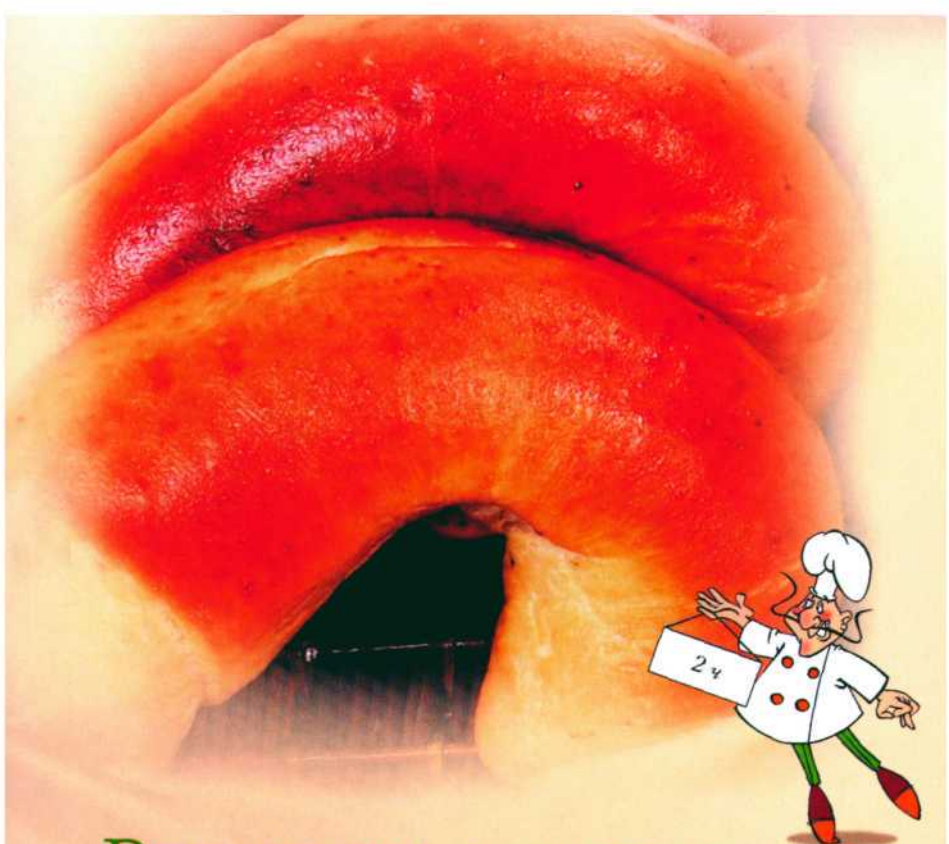
В образовавшуюся однородную массу всыпать муку и замесить тесто. Тесто разделить на две части и раскатать в виде круглых лепешек.

На нижнюю лепешку выложить начинку, края верхней лепешки загнуть под нижнюю. Верх смазать яйцом.

Выпекать 45 минут в духовке при температуре 200°C.

Начинка

Натертый сыр смешать с яйцом, сметаной и измельченным чесноком.



РОГАЛИКИ С МАКОМ

Для теста

- 200 г муки
- 15 г дрожжей
- 100 мл молока
- 30 г сливочного масла
- 30 г сахара
- 2 ч. ложки соли
- 2 яйца
- 30 г мака

Для смазки изделий и противня

- Яйцо и сливочное масло

Из муки, дрожжей, молока, масла, яиц, сахара, соли и мака замесить дрожжевое тесто, накрыть его и поставить в теплое место. После того как тесто готово, всыпать

предварительно размоченный или пропущенный через мясорубку мак и еще раз промесить тесто. Далее разделить его на 4 части, из каждой части раскатать лепешку толщиной 1–1,5 мм. Скрутить приготовленную лепешку в трубочку и сформовать в виде рогалика. Выложить изделия на смазанный маслом противень и оставить в теплом месте для расстойки на 10–15 минут. Перед тем как поставить противень с рогаликами в духовку, смазать их взбитым яйцом, что придаст им красивый глянец. Выпекать изделия при температуре 220 °С 15 минут.

Пирог с Антоновкой

Для теста

- 2 ст. ложки сметаны
- 1 яйцо
- 100 г сахара
- 50 г сливочного масла
- 450 г муки

Для начинки

- 4 яблока (антоновка)
- 200 г сахара
- 100 г сливочного масла

Яйцо взбить с сахаром, добавить сметану, муку и мягкое масло.

Тонко раскатать тесто.

Начинку, не перемешивая заранее, положить на тесто в такой последовательности: нарезанные яблоки, сахар, порезанное кусочками масло.

Свернуть рулетом тесто. Пирог следует каждые 5–7 минут вынимать из духовки, ложкой вычерпывать кипящее масло с сахаром и поливать подрумянивающийся пирог.

В готовом виде он окажется весь как бы в карамели.



35 мин



КОВРИЖКА С ОРЕХАМИ

Для теста

- 250 мл кефира
- 1 ст. ложка варенья
- 50 г сахара
- 2 ч. ложки соды
- 100 г муки
- 2 яйца

Для крема

- 2 яйца
- 50 г сахара
- 200 г измельченных орехов
- 150 мл молока
- 200 г сливочного масла
- 50 мл коньяка или ликера

Смешать кефир, сахар, яйца, варенье, муку и соду. Выпекать из теста коржи в духовке при температуре 180 °С приблизительно 40 минут. Остудить и прослоить кремом.

Крем

Яйца взбить с сахаром. Добавить орехи и теплое молоко. Все смешать и варить, помешивая, пока не станет коричневого цвета и не загустеет, охладить. Взбить со сливочным маслом, добавить коньяк или ликер.





3 ч



ПИРОГ С ФРУКТАМИ

- 250 г маргарина
- 1 яйцо
- 500 г муки
- 200 г сахара
- фрукты
- варенье

Маргарин растопить, добавить яйцо, взбитое с сахаром. Все смешать, добавить муку. Тесто разделить на 5 шариков и поставить в холодильник на 2 часа. В форму натереть 2 шарика, сверху уложить фрукты (яблоки, лимон и др.), немного варенья, чуть присыпать сахаром, а сверху натереть еще 3 шарика. Выпекать 1 час.

Что может быть прекраснее, чем десерт, приготовленный своими руками! Рецепты ароматных, воздушных пирожков, экзотического и хрустящего печенья собраны в этой книге. Любое из этих блюд подарит вам наслаждение и уют чаепития. Приготовить их может каждая хозяйка. Рецепты отличаются простотой приготовления и непревзойденным качеством.

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-21654-3

© ООО «Издательство «Эксмо», 2007

www.natahaus.ru

Реализация данной электронной книги в любых интернет-магазинах, и на CD (DVD) дисках с целью получения прибыли, незаконна и запрещена!

www.natahaus.ru

ПИРОГИ И ПЕЧЕНЬЕ ДЛЯ ВАШИХ ГОСТЕЙ

Ответственный редактор *Т. Радина*
Редактор *А. Братушева*
Художественный редактор *Н. Кудря*
Технический редактор *М. Печковская*
Компьютерная верстка *Л. Степенко*
Корректор *Е. Сербина*

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»:
ООО «ТД «Эксмо». 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: reception@eksmo-sale.ru

По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми покупателями обращаться в отдел зарубежных продаж ООО «ТД «Эксмо»
E-mail: foreignseller@eksmo-sale.ru

International Sales: For Foreign wholesale orders, please contact International Sales Department at foreignseller@eksmo-sale.ru

По вопросам заказа книг «Эксмо» в специальном оформлении обращаться в отдел корпоративных продаж ООО «ТД «Эксмо» E-mail: project@eksmo-sale.ru

Оптовая торговля бумажно-беловыми и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»: Компания «Канц-Эксмо»: 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2, Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный), e-mail: kanc@eksmo-sale.ru, сайт: www.kanc-eksmo.ru

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:

В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е. Тел. (812) 365-46-03/04. **В Нижнем Новгороде:** ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3. Тел. (8312) 72-36-70. **В Казани:** ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (843) 570-40-45/46. **В Самаре:** ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70. **В Ростове-на-Дону:** ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 268-83-59/60. **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:** ТП ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс: (032) 245-00-19. **В Симферополе:** ООО «Эксмо-Крым» ул. Киевская, д. 153. Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99.

Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и канцтоварами «Канц-Эксмо»:
117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (495) 411-50-76.
127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (495) 780-58-34.

Подписано в печать 23.04.2007.

Формат 60 x 100 ¹/₁₆. Гарнитура «Светлана». Печать офсетная. Бумага мелованная. Усл. печ. л. 1,8.

Тираж 10 000 экз. Заказ № 5650.

Отпечатано с предоставленных диапозитивов в ОАО «Тульская типография».
300600, г. Тула, пр. Ленина, 109.



Лучшие помощники в кулинарии
– наши веселые друзья –
Повар и поваренок!
Полезные рекомендации и лучшие
кулинарные произведения
от знатоков кухни!



Простые и доступные блюда –
великолепное украшение стола
и удовольствие для
ваших близких!



К каждому рецепту –
практические советы и море
обаяния!



М-002

1-34310/2

Повар и поварен Пироги и печенье
для ваших гостей



2000002598908