

УДК 641.55
ББК 36.997
К36

Все права защищены.

Ни одна часть данного издания не может быть воспроизведена или использована в какой-либо форме, включая электронную, фотокопирование, магнитную запись или иные способы хранения и воспроизведения информации, без предварительного письменного разрешения правообладателя. В оформлении книги использованы материалы с Shutterstock

Иллюстрация на обложке Glafira Pink

Кеся, Дарья Владимировна.

К36 Пирожки для бабуленьки. Моя первая выпечка / Кеся Дарья Владимировна. — Москва : Издательство АСТ : Кладезь. Психология, 2026. — 64 с.: ил. — (Мои первые рецепты).

ISBN 978-5-17-183018-2

Готовить — это весело и совсем не сложно. Дарья Кеся — мама двоих детей, которая это доказала на практике! Она собрала самые-самые простые и любимые рецепты, которые у тебя точно получатся!

УДК 641.55
ББК 36.997

*Издания развивающего обучения для занятий взрослых с детьми
старшего дошкольного возраста (текст читают взрослые)*

Үлкен мектепке дейінгі жастағы балалармен ересектердің сабақ өткізуі үшін (мәтінді ересектер оқиды)

Серия «Мои первые рецепты»

Дарья Кеся

Пирожки для бабуленьки.

Моя первая выпечка

6+

Шеф-редактор *Екатерина Черкасова*. Ведущий редактор *Екатерина Жигунова*.
Старший редактор *Валерия Дианова*. Редактор *Светлана Васильева*. Литературное редактирование,
корректурa *Анастасия Семенова*. Технический редактор *Наталья Чернышева*.

Компьютерная верстка *Екатерина Фролова*. Компьютерный дизайн обложки *Дмитрий Агапонов*

Общероссийский классификатор продукции ОК-034-2014
(КПЕС 2008); 58.11.1 — книги, брошюры печатные. Книжная продукция — ТР ТС 007/2011

Подписано в печать 16.04.2026. Формат 70х90/16. Усл. печ. л. 4.68.

Печать офсетная. Гарнитура *Circe*. Бумага офсетная. Тираж экз. Заказ №

Произведено в Российской Федерации. Изготовлено в апреле 2026 г. Изготовитель:
ООО «Издательство АСТ» 129085, г. Москва, Звёздный бульвар, дом 21, строение 1, комната 705, пом. 1, 7 этаж
www.ast.ru, e-mail: ask@ast.ru vk.com/ast_nonfiction

«Баспа Аста» деген ООО

129085, қ. Мәскеу, Жұлдызды гүлзар, үй 21, 1 құрылым, 39 бөлме Біздің электрондық мекенжайымыз: www.ast.ru E-mail: astpub@aha.ru
Интернет-магазин: www.book24.kz Интернет-дукен: www.book24.kz. Импортёр в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».
Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС. Дистрибьютор и представитель по приему претензий
на продукцию в республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы» Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптар-
ды қабылдаушының. 129085, Мәскеу қ., Звёздный бульвары, 21-үй, 1-құрылыс, 705-бөлме, 1 жай, 7-қабат. Тел.: 8(727) 251 59 89, 90, 91, 92.
Факс: 8(727) 251 58 12, вн. 107; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz. Тауар белгісі: «АСТ» Өндірілген жылы: Қауір 2026.

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген. Өндірген мемлекет: Ресей



ISBN 978-5-17-183018-2

© Кеся Д.В., текст, 2026
© Glafira Pink, иллюстрация, 2026
© ООО «Издательство АСТ», 2026



Содержание

Введение.....	4
Заварные блины	7
Оладьи	8
Сладкие гренки	11
Шарлотка.....	12
Пирог с заливкой, как чизкейк.....	15
Цветаевский пирог	16
Профитроли.....	19
Маковый рулет.....	20
Жареные пирожки с яйцом и луком.....	23
Банановый кекс с варёной сгущёнкой.....	24
Сосиски в тесте	27
Брауни	28
Хачапури на сковороде	31
Сливовый пирог	32
Морковный торт	35
Сочники	36
Куличи бриошь.....	39
Пицца домашняя	40
Овсяное печенье	43
Ленивый пирог с капустой	44
Ленивое хачапури	47
Синнабоны.....	48
Хрустящие вафли.....	51
Торт «Медовик»	52
Торт «Молочная девочка».....	55
Торт «Наполеон»	56
Пирожки с яблоком.....	59
Пирожки с рисом, луком и яйцом	60
Плюшки с сахаром	63



Введение



Перед тем как мы с тобой приступим к волшебному процессу приготовления блюд, узнаем секреты, которые помогут сделать их очень вкусными!

Пшеничную муку берём высшего сорта. Иная в сдобе может иметь непривычный вид. Перед добавлением просеиваем муку через сито, но это не обязательно.

Сливочное масло используем жирностью 82,5% и желательно проверенных производителей.

Яйца перед готовкой тщательно промываем и кладем в ёмкость с водой так, чтобы она покрывала их целиком. Если яйцо лежит горизонтально, всё в порядке. Если стоит вертикально или под углом — можно использовать в готовке. Если же яйцо всплыло или поднимается к поверхности, не используем его. Яйца разбиваем в чашку и добавляем по одному, убедившись, что они не имеют неприятного запаха, с прозрачным, достаточно плотным белком и круглым чётким желтком. Если внешние признаки смущают, лучше выбрать другое яйцо. В конце тщательно моем руки.

Соду часто можно встретить в рецептах: она делает тесто пышным и высоким. Температура духовки при её использовании должна быть не ниже 180 °С, иначе сдоба будет иметь неприятный привкус. Раньше соду гасили уксусом (но лучше, конечно, купить готовый разрыхлитель).

Ванилин, или ванильный сахар, продаётся практически во всех супермаркетах. Берём классический, если в рецепте не указано иное.

Дрожжи лучше использовать сухие. Если решим взять «живые» дрожжи из холодильника, сделаем перерасчёт их количества, иначе результат нас огорчит (соотношение — примерно 1:3, то есть если в рецепте указано 10 г сухих дрожжей, то свежих понадобится 30 г).

Масло для жарки может быть подсолнечным, кукурузным или кокосовым, если в рецепте не указано сливочное. Выбираем масло без запаха.



Ёмкость для замешивания теста в идеале должна быть стеклянной, эмалированной или пластиковой. Металлическая посуда подойдёт только в отсутствие альтернативы.

Замешивая тесто, стараемся делать его однородным, без комочков.



ПАМЯТКА КУЛИНАРНЫХ СОКРАЩЕНИЙ

1 кг — 1 килограмм

1 г — 1 грамм

1 л — 1 литр

1 мл — 1 миллилитр

1 ст. — 1 стакан на 250 мл

1 ст. л. — 1 столовая ложка

1 ч. л. — 1 чайная ложка

°C — градусы по Цельсию
(температура)

½ или 0,5 — половина
мерной ёмкости

СВ, СО, С1, С2, С3 —

обозначение категории яиц

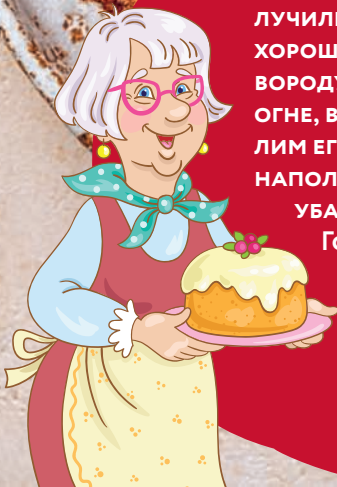




Совет

Чтобы блинчики получились ажурными, хорошенько разогреем сковороду на максимальном огне, выльем тесто, распределим его и сразу убавим огонь наполовину. Перевернув блин, убавим огонь ещё немного.

Готовые блинчики накроем крышкой в процессе ожидания на тарелке, чтоб их края не подсыхли.



Заварные блины

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- В глубокой миске смешиваем яйца, сахар и соль. Вливаем кефир или молоко.
- Добавляем муку, разрыхлитель и перемешиваем до однородности (лучше миксером, но подойдет и вилка или венчик). Вливаем растительное масло и отставляем тесто в сторону.
- На разогретую сковороду капаем немного растительного масла и аккуратно половником распределяем тесто по её поверхности. Когда края блинчика приобретут золотистый цвет, пора переворачивать. Обжариваем со второй стороны до готовности и продолжаем в том же порядке готовить блины.
- Подаём готовые блинчики с любимыми соусами или с начинкой (мясом, картошкой или творогом и т. д.).

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ♦ Кефир (или молоко) любой жирности — 500 мл (комнатной температуры)
- ♦ Пшеничная мука — 200–250 г
- ♦ Кипяток — 200 мл
- ♦ Яйца (С0–С1) — 2 шт.
- ♦ Растительное масло (без запаха) — 3 ст. л.
- ♦ Сахар — 1–2 ст. л. (зависит от наличия начинки)
- ♦ Соль — 0,5 ч. л.
- ♦ Разрыхлитель — 1 ч. л.

ГЛУБОКАЯ
МИСКА, МИКСЕР
ИЛИ ВЕНЧИК,
ПОНОВНИК,
СКОВОРОДА,
ЛОПАТКА



Оладьи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Взбиваем миксером (или венчиком) яйцо, соль и сахар. Вливаем кефир комнатной температуры, перемешиваем и добавляем растительное масло.
- Вводим муку частями, тщательно перемешивая. Тесто должно получиться густым, как жирная сметана.
- Добавляем соду, перемешиваем и оставляем на 30 минут.
- По прошествии 30 минут разогреваем масло на сковороде. Захватываем тесто половником (или столовой ложкой), не перемешивая — это очень важно! Выкладываем на сковороду и обжариваем на среднем огне пару минут до золотистой корочки. Переворачиваем и обжариваем ещё пару минут. Повторяем в том же порядке с оставшимся тестом.
- Готовые оладьи откладываем на тарелку, укрытую бумажным полотенцем.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ♦ Пшеничная мука — 250–300 г
- ♦ Кефир (2,5–3,2%) — 250 мл
- ♦ Яйцо — 1 шт.
- ♦ Сахар — 1 ст. л.
- ♦ Растительное масло — 1 ст. л.
- ♦ Соль — 0,5 ч. л.
- ♦ Сода — 0,5 ч. л.

ГЛУБОКАЯ
МИСКА, МИКСЕР
ИЛИ ВЕНЧИК,
СИТО, СКОВОРОДА,
ПОНОВНИК

