

The background of the image is a collage of various Basque and Spanish dishes. In the top right, there is a paella with rice, vegetables, and seafood. In the top left, a small dish with a hard-boiled egg and vegetables is visible. The center features a bowl of seafood in a tomato-based sauce with herbs. The bottom half is dominated by a large, detailed image of a fish dish, possibly a whole fish or a large fillet, garnished with fresh herbs, a lemon wedge, and cherry tomatoes. The text is overlaid on this collage.

Наталья Смакова

**Рецепты
баскской
(испанской)
кухни**

Наталья Смакова

**Рецепты баскской
(испанской) кухни**

«Автор»

2026

Смакова Н.

Рецепты баскской (испанской) кухни / Н. Смакова — «Автор», 2026

«Рецепты Баскской (испанской) кухни» — практичный сборник из 100 рецептов, вдохновлённых гастрономией Страны Басков. Внутри — пинчос и закуски, салаты и холодные блюда, супы и похлёбки, рыба и морепродукты, мясо и птица, овощные гарниры, выпечка, десерты и базовые соусы. Каждый рецепт оформлен понятно: указаны время и выход, приведён список ингредиентов и пошаговое приготовление. Сборник подойдёт тем, кто хочет быстро собрать меню «от закуски до десерта», освоить характерные сочетания (оливковое масло, чеснок, паприка, сладкий перец и томаты, сыр Идиасабаль, сидровая нотка) и готовить дома вкусно без сложных техник. Книга рассчитана на повседневную кухню: многие блюда готовятся быстро, а ингредиенты легко найти в обычных магазинах.

© Смакова Н., 2026

© Автор, 2026

Наталья Смакова

Рецепты баскской (испанской) кухни

ВСТУПЛЕНИЕ

Баскская кухня – это яркая гастрономическая традиция северной Испании, где в основе вкуса стоят качество продукта и простые, «честные» техники. Здесь особенно любят закуски-пинчос, блюда из рыбы и морепродуктов, сезонные овощи и ароматные соусы на оливковом масле.

Для баскских рецептов характерны узнаваемые сочетания: чеснок и паприка, сладкий перец и томаты (пиперада), белая фасоль и зелень, а также местные акценты – сыр Идиасабаль, сидровая нотка и лёгкая кислинка вина чаколи. Многие блюда готовятся быстро, но дают насыщенный вкус.

В этом сборнике собраны 100 рецептов баскской (испанской) кухни – от пинчос и салатов до супов, горячих блюд, выпечки, десертов и базовых соусов. Все рецепты адаптированы для домашней кухни и оформлены так, чтобы ими было удобно пользоваться каждый день.

ГЛАВА 1. ПИНЧОС И ЗАКУСКИ

18 рецептов.

1. Гильда: анчоус, оливка и пипарра на шпажке

Время: 10 минут | Выход: 8 шпажек

Ингредиенты:

- Филе анчоуса в масле – 8 шт
- Оливки зелёные без косточки – 8 шт
- Пипаррас (маринованный зелёный перчик) – 8 шт
- Оливковое масло – 1 ст. л.
- Лимон – 2 дольки

Шаги:

1. Нанижите на каждую шпажку по одному перчику, оливке и филе анчоуса, складывая «змейкой».

2. Сбрызните оливковым маслом и подайте с лимоном.

Хранение: В холодильнике до 24 часов, лучше собирать перед подачей.

Заметка: Классический баскский пинчос; степень остроты зависит от пипаррас.

2. Пинчос с тортильей и пиперадой

Время: 25 минут | Выход: 8 шт

Ингредиенты:

- Картофель – 300 г
- Лук репчатый – 80 г
- Яйца – 4 шт
- Оливковое масло – 3 ст. л.
- Сладкий перец – 1 шт
- Помидор – 1 шт
- Чеснок – 1 зубчик
- Соль – 1 ч. л.
- Чёрный перец – по вкусу
- Багет или чиабатта – 8 ломтиков

Шаги:

1. Нарезьте картофель тонкими ломтиками, лук – полукольцами. Обжарьте на 2 ст. л. масла 12–15 минут на среднем огне до мягкости, посолите.

2. Взбейте яйца с перцем. Введите картофель с луком, вылейте на сковороду и готовьте тортилью 6–8 минут, затем переверните и доведите 3–4 минуты.

3. Для пиперады нарежьте перец и помидор кубиком, чеснок измельчите. Обжарьте на 1 ст. л. масла 6–7 минут, посолите.

4. Подсушите ломтики хлеба. Выложите кусочек тортильи и 1 ст. л. пиперады.

Хранение: Тортилью и пипераду хранить отдельно: в холодильнике до 2 суток.

Заметка: Удобно нарезать тортилью небольшими квадратиками и закреплять шпажкой.

3. Пинчос «Бакалао и айоли»

Время: 20 минут | Выход: 8 шт

Ингредиенты:

– Филе трески (свежей) – 250 г

– Багет – 8 ломтиков

– Чеснок – 2 зубчика

– Яйцо – 1 шт

– Лимонный сок – 1 ч. л.

– Оливковое масло – 120 мл

– Соль – 1/2 ч. л.

– Чёрный перец – по вкусу

– Петрушка – 2 веточки

Шаги:

1. Отварите треску в слегка подсоленной воде 6–8 минут, остудите и разберите на крупные хлопья.

2. Сделайте айоли: взбейте яйцо с чесноком и лимонным соком, тонкой стружкой введите масло до густоты, посолите.

3. Подсушите хлеб. Выложите треску, сверху – 1–2 ч. л. айоли, посыпьте петрушкой.

Хранение: Собранные пинчос хранить не дольше 6 часов в холодильнике.

Заметка: Айоли лучше приготовить прямо перед подачей – он будет плотнее и ароматнее.

4. Тост с томатом и хамоном

Время: 15 минут | Выход: 8 тостов

Ингредиенты:

– Багет – 8 ломтиков

– Помидор спелый – 1–2 шт

– Чеснок – 1 зубчик

– Хамон или сыровяленая ветчина – 80 г

– Оливковое масло – 2 ст. л.

– Соль – 1/3 ч. л.

Шаги:

1. Подсушите хлеб на сухой сковороде или в тостере.

2. Натрите тост чесноком, затем разрезанным пополам помидором, чтобы мякоть впиталась.

3. Сбрызните маслом, слегка посолите и уложите ломтики хамона.

Хранение: Лучше есть сразу; хамон и помидор не любят долго стоять на хлебе.

Заметка: Если помидоры водянистые, удалите семена – тосты останутся хрустящими.

5. Пинчос с сыром Идиасабаль и айвовым желе

Время: 10 минут | Выход: 10 шт

Ингредиенты:

- Сыр Идиасабаль или копчёный полутвёрдый – 120 г
- Айвовое желе (мембрильо) – 100 г
- Багет – 10 ломтиков
- Грецкий орех – 30 г

Шаги:

1. Подсушите ломтики хлеба.
2. Нарежьте сыр и айвовое желе тонкими пластинками.
3. Выложите на каждый ломтик сыр, сверху – айвовое желе, посыпьте рубленым орехом.

Хранение: В холодильнике до 12 часов, лучше собирать ближе к подаче.

Заметка: Айвовое желе можно заменить густым яблочным мармеладом.

6. Пинчос с паштетом из тунца и каперсами

Время: 15 минут | Выход: 8 шт

Ингредиенты:

- Тунец консервированный в собственном соку – 1 банка (160 г)
- Майонез – 2 ст. л.
- Горчица – 1 ч. л.
- Каперсы – 1 ст. л.
- Красный лук – 30 г
- Лимонный сок – 1 ч. л.
- Багет – 8 ломтиков
- Чёрный перец – по вкусу

Шаги:

1. Слейте жидкость с тунца и разомните вилкой.
2. Добавьте майонез, горчицу, лимонный сок, мелко нарезанный лук и каперсы. Поперчите и перемешайте.
3. Подсушите хлеб и выложите по 1 ст. л. паштета на каждый ломтик.

Хранение: Паштет хранить в холодильнике до 2 суток; на хлеб наносить перед подачей.

Заметка: Для более нежной текстуры пробейте массу блендером 10–15 секунд.

7. Пинчос с жарёным перцем и анчоусом

Время: 20 минут | Выход: 8 шт

Ингредиенты:

- Сладкий красный перец – 2 шт
- Филе анчоуса в масле – 8 шт
- Багет – 8 ломтиков
- Оливковое масло – 2 ст. л.
- Чеснок – 1 зубчик
- Соль – 1/2 ч. л.

Шаги:

1. Перцы запеките при 220°C 15–18 минут до подпалин, переложите в пакет на 5 минут, затем снимите кожицу и нарежьте полосками.

2. На сковороде прогрейте масло с раздавленным чесноком 1 минуту, добавьте перец, посолите и прогрейте 2 минуты.

3. Подсушите хлеб. Выложите полоски перца и сверху – по филе анчоуса.

Хранение: Перцы хранить в холодильнике до 3 суток; пинчос собирать перед подачей.

Заметка: Хорошо сочетается с каплей лимонного сока или бальзамика.

8. Пинчос с грибами и петрушкой

Время: 20 минут | Выход: 8 шт

Ингредиенты:

- Шампиньоны – 300 г
- Чеснок – 2 зубчика
- Оливковое масло – 2 ст. л.
- Петрушка – 10 г
- Белое сухое вино – 50 мл
- Соль – 1/2 ч. л.
- Чёрный перец – по вкусу
- Багет – 8 ломтиков

Шаги:

1. Нарежьте грибы пластинками. На сковороде разогрейте масло, добавьте грибы и обжарьте 7–8 минут до румяности.
2. Добавьте чеснок и вино, выпарите 2–3 минуты, посолите и поперчите.
3. Снимите с огня, вмешайте рубленую петрушку. Выложите грибы на подсушенный хлеб.

Хранение: Грибы хранить в холодильнике до 2 суток; разогревать на сковороде.

Заметка: Чтобы пинчос не размок, выкладывайте грибы горячими на тёплый хлеб.

9. Пинчос с креветками и чесночным маслом

Время: 15 минут | Выход: 8 шт

Ингредиенты:

- Креветки очищенные – 200 г
- Чеснок – 2 зубчика
- Оливковое масло – 2 ст. л.
- Сливочное масло – 20 г
- Петрушка – 5 г
- Лимон – 2 дольки
- Соль – 1/3 ч. л.
- Багет – 8 ломтиков

Шаги:

1. На сковороде разогрейте оливковое масло и сливочное масло. Добавьте чеснок и прогрейте 20 секунд.
2. Выложите креветки, посолите и обжарьте 2–3 минуты до готовности.
3. Посыпьте петрушкой. Разложите креветки на хлеб и подайте с лимоном.

Хранение: Лучше есть сразу; готовые креветки хранить не более 24 часов в холодильнике.

Заметка: Для пикантности добавьте щепотку копчёной паприки.

10. Чоризо в сидре на шпажках

Время: 25 минут | Выход: 12 шпажек

Ингредиенты:

- Колбаса чоризо – 250 г
- Яблочный сидр – 250 мл
- Лавровый лист – 1 шт
- Чёрный перец горошком – 6 шт
- Багет – 12 ломтиков

Шаги:

1. Нарезьте чоризо кружками толщиной 1 см.
 2. Сложите в сотейник, влейте сидр, добавьте лавровый лист и перец. Томите на слабом огне 15 минут.
 3. Достаньте чоризо, слегка обсушите. Нанижите на шпажки и подайте с хлебом.
- Хранение: В холодильнике до 2 суток, разогреть в небольшом количестве соуса.
- Заметка: Если сидр сладкий, добавьте 1 ч. л. яблочного уксуса для баланса.

11. Крокеты с хамоном и пореем

Время: 45 минут | Выход: 18–20 шт

Ингредиенты:

- Сливочное масло – 60 г
- Мука – 80 г
- Молоко – 500 мл
- Лук-порей (белая часть) – 120 г
- Хамон/ветчина – 120 г
- Мускатный орех – 1 щепотка
- Соль – 1 ч. л.
- Перец – по вкусу
- Яйца – 2 шт
- Панировочные сухари – 120 г
- Растительное масло для жарки – 400 мл

Шаги:

1. Порей мелко нарежьте и обжарьте на 20 г масла 5 минут до мягкости. Добавьте нарезанный хамон, прогрейте 1 минуту.
2. В отдельной кастрюле растопите оставшееся масло, всыпьте муку и прогрейте 1 минуту. Порциями влейте молоко, постоянно размешивая до густого крема.
3. Добавьте смесь порея с хамоном, посолите, поперчите, добавьте мускат. Остудите массу 2–3 часа в холодильнике.
4. Сформируйте крокеты. Обваляйте в взбитых яйцах и сухарях. Обжарьте при 170–180°C 2–3 минуты до золотистости.

Хранение: Готовые крокеты: в холодильнике до 2 суток; заготовки можно заморозить до 1 месяца.

Заметка: Чтобы крокеты не лопались, масса должна быть хорошо охлаждённой и плотной.

12. Крокеты из трески

Время: 50 минут | Выход: 18 шт

Ингредиенты:

- Филе трески – 300 г
- Лавровый лист – 1 шт
- Сливочное масло – 50 г
- Мука – 80 г
- Молоко – 500 мл
- Лук репчатый – 60 г
- Петрушка – 8 г
- Соль – 1 ч. л.
- Перец – по вкусу
- Яйца – 2 шт
- Панировочные сухари – 120 г

– Масло для жарки – 400 мл

Шаги:

1. Отварите треску 7 минут с лавровым листом, остудите и разберите на хлопья.
 2. Лук мелко нарежьте и обжарьте на 15 г сливочного масла 4 минуты.
 3. Растопите оставшееся масло, всыпьте муку, прогрейте 1 минуту. Влейте молоко и доведите до густой бешамельной основы.
 4. Добавьте треску, лук, петрушку, соль и перец. Остудите массу 2–3 часа в холодильнике.
 5. Сформируйте крокеты, панируйте и обжарьте 2–3 минуты при 170–180°C.
- Хранение: Готовые крокеты – до 2 суток в холодильнике; заготовки – до 1 месяца в морозилке.

Заметка: Подавайте с долькой лимона или зелёным соусом.

13. Перцы падрон на сковороде

Время: 12 минут | Выход: 2 порции

Ингредиенты:

- Перцы падрон (или небольшие сладкие перчики) – 250 г
- Оливковое масло – 2 ст. л.
- Крупная соль – 1/2 ч. л.

Шаги:

1. Тщательно обсушите перцы полотенцем.
 2. Разогрейте масло на сковороде и обжарьте перцы 6–7 минут, периодически переворачивая, до пузырей и подпалин.
 3. Снимите с огня и посыпьте крупной солью.
- Хранение: Есть сразу; хранение не рекомендуется.
- Заметка: Перцы лучше жарить в один слой – так они быстро подрумянятся.

14. Маринованные анчоусы по-домашнему

Время: 25 минут + 2 часа | Выход: 4 порции

Ингредиенты:

- Филе анчоуса (свежего или размороженного) – 300 г
- Уксус винный 6% – 200 мл
- Вода – 100 мл
- Соль – 1 ч. л.
- Чеснок – 2 зубчика
- Петрушка – 10 г
- Оливковое масло – 4 ст. л.
- Лимон – 1/2 шт

Шаги:

1. Смешайте уксус, воду и соль до растворения. Выложите филе анчоуса и уберите в холодильник на 2 часа.
 2. Слейте маринад, промокните филе. Добавьте измельчённый чеснок, петрушку, лимонный сок и оливковое масло.
 3. Перемешайте и подайте как закуску.
- Хранение: В холодильнике до 2 суток в закрытом контейнере.
- Заметка: Филе должно быть полностью покрыто маринадом – так вкус будет ровным.

15. Оливки с апельсиновой цедрой и тимьяном

Время: 10 минут | Выход: 4 порции

Ингредиенты:

- Оливки зелёные – 250 г
- Апельсин – 1 шт
- Оливковое масло – 1 ст. л.
- Сушёный тимьян – 1/2 ч. л.
- Чеснок – 1 зубчик
- Чёрный перец – по вкусу

Шаги:

1. Снимите тонкую цедру апельсина, отожмите 1 ст. л. сока.
2. Смешайте оливки, масло, сок, цедру, тимьян, мелко рубленный чеснок и перец.
3. Дайте настояться 10 минут и подавайте.

Хранение: В холодильнике до 4 суток.

Заметка: Такую закуску удобно держать в холодильнике на случай гостей.

16. Идиасабаль на гриле с джемом из перца

Время: 15 минут | Выход: 4 порции

Ингредиенты:

- Сыр Идиасабаль или другой полутвёрдый – 200 г
- Джем из сладкого перца – 4 ч. л.
- Оливковое масло – 1 ч. л.
- Молотый чёрный перец – по вкусу

Шаги:

1. Нарежьте сыр ломтиками толщиной 1 см.
2. Разогрейте гриль-сковороду, слегка смажьте маслом и обжарьте сыр по 40–60 секунд с каждой стороны.
3. Переложите на тарелку, добавьте по 1 ч. л. джема и поперчите.

Хранение: Есть сразу; хранение не рекомендуется.

Заметка: Если сыр слишком быстро плавится, охладите его 15 минут перед жаркой.

17. Пикильо, фаршированные сыром и орехами

Время: 20 минут | Выход: 10 шт

Ингредиенты:

- Перцы пикильо (из банки) – 10 шт
- Творожный сыр – 150 г
- Грецкий орех – 40 г
- Лимонный сок – 1 ч. л.
- Соль – 1/4 ч. л.
- Перец – по вкусу

Шаги:

1. Обсушите перцы пикильо на салфетке.
2. Смешайте творожный сыр, рубленые орехи, лимонный сок, соль и перец.
3. Начините перцы сырной смесью чайной ложкой и подайте.

Хранение: В холодильнике до 24 часов.

Заметка: Для более яркого вкуса добавьте щепотку копчёной паприки в начинку.

18. Чипироны в кляре с лимоном

Время: 25 минут | Выход: 4 порции

Ингредиенты:

- Маленькие кальмары (или кольца) – 400 г
- Мука – 80 г

- Кукурузный крахмал – 40 г
- Яйцо – 1 шт
- Газированная вода – 120 мл
- Соль – 1 ч. л.
- Растительное масло для жарки – 500 мл
- Лимон – 1 шт

Шаги:

1. Кальмары обсушите. Смешайте муку, крахмал и 1/2 ч. л. соли.
 2. Взбейте яйцо с газированной водой, введите сухую смесь до консистенции жидкой сметаны.
 3. Разогрейте масло до 180°C. Обмакните кальмары в кляр и обжаривайте партиями 2–3 минуты до золотистости.
 4. Переложите на бумагу, посолите и подайте с лимоном.
- Хранение: Есть сразу; в холодильнике можно хранить до 12 часов, но хруст пропадает.
- Заметка: Крахмал делает кляр более хрустящим и лёгким.

ГЛАВА 2. САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА

10 рецептов.

19. Салат из печёных перцев с чесноком

Время: 25 минут | Выход: 4 порции

Ингредиенты:

- Сладкий красный перец – 3 шт
- Чеснок – 2 зубчика
- Оливковое масло – 3 ст. л.
- Яблочный уксус – 1 ст. л.
- Соль – 1/2 ч. л.
- Петрушка – 10 г

Шаги:

1. Запеките перцы при 220°C 18–20 минут, переложите в пакет на 5 минут, снимите кожицу и нарежьте полосками.
 2. Смешайте масло, уксус, измельчённый чеснок, соль и рубленую петрушку.
 3. Заправьте перцы, перемешайте и подайте.
- Хранение: В холодильнике до 3 суток.
- Заметка: Вкус становится ярче через 2–3 часа после приготовления.

20. Салат с треской, картофелем и зеленью

Время: 35 минут | Выход: 4 порции

Ингредиенты:

- Филе трески – 300 г
- Картофель – 400 г
- Красный лук – 60 г
- Оливковое масло – 3 ст. л.
- Лимонный сок – 1 ст. л.
- Петрушка – 10 г
- Соль – 1 ч. л.
- Перец – по вкусу

Шаги:

1. Отварите картофель в мундире до мягкости 20–25 минут, остудите, очистите и нарежьте кубиком.

2. Треску отварите 7–8 минут, остудите и разберите на крупные кусочки.

3. Смешайте масло, лимонный сок, соль и перец. Заправьте картофель и треску, добавьте лук и петрушку.

Хранение: В холодильнике до 24 часов.

Заметка: Удобно подавать салат тёплым – сразу после сборки.

21. Энсаладила с тунцом и зелёным горошком

Время: 40 минут | Выход: 6 порций

Ингредиенты:

- Картофель – 500 г
- Морковь – 150 г
- Яйца – 3 шт
- Тунец консервированный – 1 банка (160 г)
- Зелёный горошек – 120 г
- Солёные огурцы – 120 г
- Майонез – 150 г
- Соль – 1/2 ч. л.
- Перец – по вкусу

Шаги:

1. Отварите картофель и морковь до мягкости, остудите и нарежьте мелким кубиком.

2. Яйца сварите вкрутую 10 минут, охладите и нарежьте.

3. Смешайте овощи, яйца, горошек, огурцы и размятый тунец. Заправьте майонезом, посолите и поперчите.

Хранение: В холодильнике до 2 суток.

Заметка: Для подачи сформируйте салат кольцом и украсьте полосками перца пикильо.

22. Салат с помидорами, луком и бонито

Время: 15 минут | Выход: 4 порции

Ингредиенты:

- Помидоры – 500 г
- Лук красный – 70 г
- Тунец бонито/тунец в масле – 160 г
- Оливковое масло – 3 ст. л.
- Уксус винный – 1 ст. л.
- Соль – 1/2 ч. л.
- Перец – по вкусу

Шаги:

1. Нарежьте помидоры дольками, лук – тонкими полукольцами.

2. Разложите на блюде, сверху выложите кусочки тунца.

3. Смешайте масло, уксус, соль и перец, полейте салат.

Хранение: Лучше есть сразу; остатки хранить в холодильнике до 12 часов.

Заметка: Если помидоры кислые, добавьте 1 щепотку сахара в заправку.

23. Салат из белой фасоли с анчоусами

Время: 15 минут | Выход: 4 порции

Ингредиенты:

- Белая фасоль консервированная – 1 банка (240 г)

- Филе анчоуса – 6 шт
- Красный лук – 50 г
- Оливковое масло – 3 ст. л.
- Лимонный сок – 1 ст. л.
- Петрушка – 10 г
- Перец – по вкусу

Шаги:

1. Промойте фасоль и обсушите. Лук мелко нарежьте.
2. Смешайте масло и лимонный сок. Соедините фасоль, лук и рубленую петрушку, заправьте.

3. Сверху разложите анчоусы и поперчите.

Хранение: В холодильнике до 24 часов.

Заметка: Анчоусы солёные, поэтому соль обычно не нужна.

24. Карпаччо из говядины с Идиасабалем

Время: 20 минут | Выход: 4 порции

Ингредиенты:

- Говядина (вырезка) – 250 г
- Сыр Идиасабаль – 60 г
- Руккола – 40 г
- Оливковое масло – 3 ст. л.
- Лимонный сок – 1 ст. л.
- Каперсы – 1 ст. л.
- Соль – 1/3 ч. л.
- Чёрный перец – по вкусу

Шаги:

1. Положите говядину в морозильник на 30 минут, чтобы было проще нарезать тонко.
2. Нарежьте мясо максимально тонкими ломтиками и разложите на тарелке.
3. Смешайте масло, лимонный сок, соль и перец. Полейте карпаччо, добавьте руколу, каперсы и стружку сыра.

Хранение: Готовить и подавать сразу; хранение не рекомендуется.

Заметка: Используйте только очень свежую говядину от надёжного поставщика.

25. Мидии с лимонным винегретом

Время: 20 минут | Выход: 4 порции

Ингредиенты:

- Мидии варёные (без раковин) – 300 г
- Оливковое масло – 3 ст. л.
- Лимонный сок – 1,5 ст. л.
- Красный лук – 40 г
- Петрушка – 10 г
- Соль – 1/4 ч. л.
- Перец – по вкусу

Шаги:

1. Лук нарежьте очень мелко, петрушку порубите.
2. Смешайте масло, лимонный сок, соль и перец. Добавьте лук и петрушку.
3. Соедините мидии с заправкой, перемешайте и подайте.

Хранение: В холодильнике до 24 часов.

Заметка: Если мидии солёные, уменьшите количество соли в заправке.

26. Паштет из куриной печени с яблоком

Время: 35 минут | Выход: 6 порций

Ингредиенты:

- Куриная печень – 500 г
- Лук репчатый – 120 г

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.