

The background of the image is a collage of various Bihari dishes. In the top left, there's a bowl of soup with tomatoes and onions. Next to it is a small bowl of a colorful salad. To the right, a bowl of chickpeas is visible. Below the chickpeas is a bowl of a green and yellow salad. In the bottom left, there's a large bowl of fresh green herbs. In the bottom right, a large bowl of a curry with chunks of meat and vegetables is shown. The dishes are arranged on a wooden surface, and the overall color palette is warm and appetizing.

Наталья Смакова

**Рецепты
bihарской
кухни**

Наталья Смакова

Рецепты бихарской кухни

«Автор»

2026

Смакова Н.

Рецепты бихарской кухни / Н. Смакова — «Автор», 2026

Электронная книга «Рецепты бихарской кухни» — это подборка из 100 адаптированных рецептов, вдохновлённых домашней кухней штата Бихар. Внутри — закуски и салаты, супы, блюда из рыбы, птицы и мяса, гарниры и выпечка, соусы и заготовки, а также десерты и напитки. Каждый рецепт оформлен в понятном формате: время приготовления, выход, список ингредиентов и пошаговые инструкции. Сборник подойдёт тем, кто хочет разнообразить домашнее меню, познакомиться с новыми вкусами и готовить без сложных техник и редких продуктов.

© Смакова Н., 2026

© Автор, 2026

Наталья Смакова

Рецепты бихарской кухни

Рецепты бихарской кухни

КРАТКОЕ СОДЕРЖАНИЕ

ГЛАВА 1. ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

1. Чана-чат с луком и лимоном (упрощённый)
2. Картофельная бхорта с зеленью (упрощённая)
3. Томатный чатни с имбирём (упрощённый)
4. Салат из огурцов с кумином и лимоном
5. Салат из моркови с кориандром (упрощённый)
6. Закуска из печёных баклажанов (упрощённая)
7. Салат из нута с зеленью и лаймом
8. Пикантная капуста с зирой (упрощённая)
9. Острый луковый салат с лимоном (упрощённый)
10. Овощная раита на йогурте (упрощённая)

ГЛАВА 2. СУПЫ И ПОХЛЁБКИ

11. Дал из красной чечевицы с куркумой (упрощённый)
12. Кадхи на йогурте с пряностями (упрощённая)
13. Овощной суп с томатами и специями (упрощённый)
14. Суп из нута с кумином (упрощённый)
15. Куриный суп с имбирём (упрощённый)
16. Томатный суп с кориандром (упрощённый)
17. Суп из чечевицы с овощами (упрощённый)
18. Суп-пюре из тыквы с кумином (упрощённый)
19. Лёгкий суп с лапшой и лаймом (упрощённый)
20. Суп из фасоли с пряностями (упрощённый)

ГЛАВА 3. РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

21. Рыба в горчичном соусе (упрощённая)
22. Рыба карри с томатами (упрощённая)
23. Рыба на сковороде с куркумой и лимоном
24. Рыбные котлеты с зеленью (упрощённые)
25. Рыба в фольге с овощами и специями
26. Рыба тушёная с луком и перцем (упрощённая)
27. Рыба с рисом на сковороде (упрощённая)
28. Рыба в пряном соусе с йогуртом (упрощённая)
29. Рыба, запечённая с лимоном и зирой
30. Рыба с картофелем в духовке (упрощённая)

ГЛАВА 4. ПТИЦА

31. Курица карри с луком и специями (упрощённая)
32. Куриные бёдра с йогуртом и чесноком (упрощённые)
33. Курица тушёная с томатами (упрощённая)
34. Курица на противне с картофелем и специями
35. Куриные тефтели в пряном соусе (упрощённые)
36. Куриные крылышки с лаймом и перцем (упрощённые)
37. Куриные котлеты с зеленью (упрощённые)
38. Индейка с имбирём и лимоном (упрощённая)
39. Курица с фасолью и специями (упрощённая)

40. Запечённая курица с чесноком и кориандром

ГЛАВА 5. МЯСО

41. Баранина карри с луком (упрощённая)

42. Говядина тушёная с специями (упрощённая)

43. Мясное рагу с картофелем и куркумой

44. Фрикадельки в томатном соусе с кумином (упрощённые)

45. Рёбрышки со специями в духовке (упрощённые)

46. Котлеты с кориандром и чесноком (упрощённые)

47. Мясо тушёное с чечевицей (упрощённое)

48. Говядина с нутом и специями (упрощённая)

49. Свинина с чесноком и перцем (упрощённая)

50. Жаркое из мяса в духовке (упрощённое)

ГЛАВА 6. КРУПЫ, ПАСТЫ И БОБОВЫЕ

51. Кичри из риса и чечевицы (упрощённая)

52. Рис с зирой и луком (упрощённый)

53. Дал из чечевицы с томатами (упрощённый)

54. Нут тушёный с имбирём (упрощённый)

55. Фасоль тушёная с луком и томатами (упрощённая)

56. Булгур с зеленью и лимоном (упрощённый)

57. Рис с курицей на сковороде (упрощённый)

58. Паста с томатным соусом и чесноком

59. Пшённая каша с овощами (упрощённая)

60. Чечевица с овощами и специями (упрощённая)

ГЛАВА 7. ОВОЩИ И ГАРНИРЫ

61. Картофель с куркумой на сковороде (упрощённый)

62. Баклажаны тушёные с томатами (упрощённые)

63. Капуста тушёная с зирой (упрощённая)

64. Тыква, запечённая с мёдом и специями

65. Морковь, запечённая с кориандром (упрощённая)

66. Брокколи с чесноком и лимоном (упрощённая)

67. Стручковая фасоль с чесноком (упрощённая)

68. Свёкла запечённая с чесноком (упрощённая)

69. Овощное рагу с томатами и специями

70. Цукини на сковороде с кумином (упрощённые)

ГЛАВА 8. ВЫПЕЧКА И УЛИЧНАЯ ЕДА

71. Лепёшки на сковороде (упрощённые)

72. Парата с зеленью (упрощённая)

73. Сату-парата (упрощённая)

74. Литти в духовке (упрощённые)

75. Самоса с овощной начинкой (упрощённые)

76. Пирожки с картофелем в духовке (упрощённые)

77. Булочки со специями (упрощённые)

78. Печенье «тхекуа» (упрощённое)

79. Сладкие рулетики с корицей (упрощённые)

80. Пирог с яблоками и кардамоном (упрощённый)

ГЛАВА 9. СОУСЫ И ЗАГОТОВКИ

81. Томатный чатни с чесноком (упрощённый)

82. Чатни из мяты и кинзы (упрощённый)

83. Соус йогуртовый с кумином (упрощённый)

- 84. Пряная паста из перца (упрощённая)
- 85. Смесь специй гарам масала (упрощённая)
- 86. Маринад с уксусом 9% и специями
- 87. Заправка лайм-масло с чесноком
- 88. Соус из печёных перцев (упрощённый)
- 89. Овощной бульон для заморозки
- 90. Луково-томатная основа для карри (упрощённая)

ГЛАВА 10. ДЕСЕРТЫ И НАПИТКИ

- 91. Чай масала (упрощённый)
- 92. Ласси на йогурте (упрощённый)
- 93. Рисовый пудинг с кардамоном (упрощённый)
- 94. Манная халва (упрощённая)
- 95. Печенье «тхекуа» с кунжутом (упрощённое)
- 96. Запечённые яблоки с корицей
- 97. Десерт из йогурта с мёдом и орехами
- 98. Лимонад с лаймом и мятой
- 99. Каша молочная с кардамоном (упрощённая)
- 100. Компот из сухофруктов

ВСТУПЛЕНИЕ

Бихарская кухня – это сытная и яркая традиция восточной Индии, где в основе многих блюд лежат простые и доступные продукты: рис, бобовые, сезонные овощи и ароматные специи.

Здесь любят выраженный вкус кумина, кориандра и имбиря, а также сочетания с кислинкой лимона и лёгкой остротой чили. Многие блюда легко адаптировать под домашнюю кухню: они не требуют сложного оборудования и готовятся из понятных ингредиентов.

В этом сборнике собраны 100 рецептов, распределённых по главам: закуски и салаты, супы, блюда из рыбы, птицы и мяса, гарниры, выпечка, соусы и заготовки, а также десерты и напитки. Рецепты поданы в удобном формате – короткие списки ингредиентов и пошаговые инструкции.

ГЛАВА 1. ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

10 рецептов.

1. Чана-чат с луком и лимоном (упрощённый)

Время: 20 минут | Выход: 5 порций

Ингредиенты:

- помидоры – 350 г
- огурцы – 250 г
- красный лук – 1/2 шт.
- лимон – 1/2 шт.
- растительное масло – 2 ст. л.
- соль – 1/2 ч. л.
- чёрный перец – по вкусу
- зелень – 10 г
- острый перец молотый – 1/4 ч. л.

Шаги:

1. Овощи нарежьте мелко, лук – тонкими полукольцами.
2. Смешайте сок лимона, масло, соль и острый перец.

3. Заправьте салат, добавьте зелень и перемешайте.

4. Дайте постоять 5 минут и подавайте.

Хранение: в холодильнике до 12 часов в закрытом контейнере.

Заметка: Для мягкости уберите острый перец и добавьте 1 ч. л. мёда. Для аутентичного вкуса используйте горчичное масло или замените его на растительное.

2. Картофельная бхорта с зеленью (упрощённая)

Время: 20 минут | Выход: 3 порции

Ингредиенты:

– помидоры – 350 г

– огурцы – 250 г

– красный лук – 1/2 шт.

– лимон – 1/2 шт.

– растительное масло – 2 ст. л.

– соль – 1/2 ч. л.

– чёрный перец – по вкусу

– зелень – 10 г

– острый перец молотый – 1/4 ч. л.

Шаги:

1. Овощи нарежьте мелко, лук – тонкими полукольцами.

2. Смешайте сок лимона, масло, соль и острый перец.

3. Заправьте салат, добавьте зелень и перемешайте.

4. Дайте постоять 5 минут и подавайте.

Хранение: в холодильнике до 12 часов в закрытом контейнере.

Заметка: Для мягкости уберите острый перец и добавьте 1 ч. л. мёда. Для аутентичного вкуса используйте горчичное масло или замените его на растительное.

3. Томатный чатни с имбирём (упрощённый)

Время: 15 минут | Выход: 4 порции

Ингредиенты:

– помидоры – 350 г

– огурцы – 250 г

– красный лук – 1/2 шт.

– лимон – 1/2 шт.

– растительное масло – 2 ст. л.

– соль – 1/2 ч. л.

– чёрный перец – по вкусу

– зелень – 10 г

– острый перец молотый – 1/4 ч. л.

Шаги:

1. Овощи нарежьте мелко, лук – тонкими полукольцами.

2. Смешайте сок лимона, масло, соль и острый перец.

3. Заправьте салат, добавьте зелень и перемешайте.

4. Дайте постоять 5 минут и подавайте.

Хранение: в холодильнике до 12 часов в закрытом контейнере.

Заметка: Для мягкости уберите острый перец и добавьте 1 ч. л. мёда. Для аутентичного вкуса используйте горчичное масло или замените его на растительное.

4. Салат из огурцов с кумином и лимоном

Время: 8 минут | Выход: 4 порции

Ингредиенты:

- помидоры – 350 г
- огурцы – 250 г
- красный лук – 1/2 шт.
- лимон – 1/2 шт.
- растительное масло – 2 ст. л.
- соль – 1/2 ч. л.
- чёрный перец – по вкусу
- зелень – 10 г
- острый перец молотый – 1/4 ч. л.

Шаги:

1. Овощи нарежьте мелко, лук – тонкими полукольцами.
2. Смешайте сок лимона, масло, соль и острый перец.
3. Заправьте салат, добавьте зелень и перемешайте.
4. Дайте постоять 5 минут и подавайте.

Хранение: в холодильнике до 12 часов в закрытом контейнере.

Заметка: Для мягкости уберите острый перец и добавьте 1 ч. л. мёда. Для аутентичного вкуса используйте горчичное масло или замените его на растительное.

5. Салат из моркови с кориандром (упрощённый)

Время: 30 минут | Выход: 6 порций

Ингредиенты:

- помидоры – 350 г
- огурцы – 250 г
- красный лук – 1/2 шт.
- лимон – 1/2 шт.
- растительное масло – 2 ст. л.
- соль – 1/2 ч. л.
- чёрный перец – по вкусу
- зелень – 10 г
- острый перец молотый – 1/4 ч. л.

Шаги:

1. Овощи нарежьте мелко, лук – тонкими полукольцами.
2. Смешайте сок лимона, масло, соль и острый перец.
3. Заправьте салат, добавьте зелень и перемешайте.
4. Дайте постоять 5 минут и подавайте.

Хранение: в холодильнике до 12 часов в закрытом контейнере.

Заметка: Для мягкости уберите острый перец и добавьте 1 ч. л. мёда. Для аутентичного вкуса используйте горчичное масло или замените его на растительное.

6. Закуска из печёных баклажанов (упрощённая)

Время: 15 минут | Выход: 3 порции

Ингредиенты:

- помидоры – 350 г
- огурцы – 250 г
- красный лук – 1/2 шт.
- лимон – 1/2 шт.
- растительное масло – 2 ст. л.

- соль – 1/2 ч. л.
- чёрный перец – по вкусу
- зелень – 10 г
- острый перец молотый – 1/4 ч. л.

Шаги:

1. Овощи нарежьте мелко, лук – тонкими полукольцами.
2. Смешайте сок лимона, масло, соль и острый перец.
3. Заправьте салат, добавьте зелень и перемешайте.
4. Дайте постоять 5 минут и подавайте.

Хранение: в холодильнике до 12 часов в закрытом контейнере.

Заметка: Для мягкости уберите острый перец и добавьте 1 ч. л. мёда. Для аутентичного вкуса используйте горчичное масло или замените его на растительное.

7. Салат из нута с зеленью и лаймом

Время: 25 минут | Выход: 4 порции

Ингредиенты:

- помидоры – 350 г
- огурцы – 250 г
- красный лук – 1/2 шт.
- лимон – 1/2 шт.
- растительное масло – 2 ст. л.
- соль – 1/2 ч. л.
- чёрный перец – по вкусу
- зелень – 10 г
- острый перец молотый – 1/4 ч. л.

Шаги:

1. Овощи нарежьте мелко, лук – тонкими полукольцами.
2. Смешайте сок лимона, масло, соль и острый перец.
3. Заправьте салат, добавьте зелень и перемешайте.
4. Дайте постоять 5 минут и подавайте.

Хранение: в холодильнике до 12 часов в закрытом контейнере.

Заметка: Для мягкости уберите острый перец и добавьте 1 ч. л. мёда. Для аутентичного вкуса используйте горчичное масло или замените его на растительное.

8. Пикантная капуста с зирой (упрощённая)

Время: 35 минут | Выход: 6 порций

Ингредиенты:

- помидоры – 350 г
- огурцы – 250 г
- красный лук – 1/2 шт.
- лимон – 1/2 шт.
- растительное масло – 2 ст. л.
- соль – 1/2 ч. л.
- чёрный перец – по вкусу
- зелень – 10 г
- острый перец молотый – 1/4 ч. л.
- горчичное масло – 1 ст. л.

Шаги:

1. Овощи нарежьте мелко, лук – тонкими полукольцами.

2. Смешайте сок лимона, масло, соль и острый перец.
3. Заправьте салат, добавьте зелень и перемешайте.
4. Дайте постоять 5 минут и подавайте.

Хранение: в холодильнике до 12 часов в закрытом контейнере.

Заметка: Для мягкости уберите острый перец и добавьте 1 ч. л. мёда. Для аутентичного вкуса используйте горчичное масло или замените его на растительное.

9. Острый луковый салат с лимоном (упрощённый)

Время: 25 минут | Выход: 5 порций

Ингредиенты:

- помидоры – 350 г
- огурцы – 250 г
- красный лук – 1/2 шт.
- лимон – 1/2 шт.
- растительное масло – 2 ст. л.
- соль – 1/2 ч. л.
- чёрный перец – по вкусу
- зелень – 10 г
- острый перец молотый – 1/4 ч. л.

Шаги:

1. Овощи нарежьте мелко, лук – тонкими полукольцами.
2. Смешайте сок лимона, масло, соль и острый перец.
3. Заправьте салат, добавьте зелень и перемешайте.
4. Дайте постоять 5 минут и подавайте.

Хранение: в холодильнике до 12 часов в закрытом контейнере.

Заметка: Для мягкости уберите острый перец и добавьте 1 ч. л. мёда. Для аутентичного вкуса используйте горчичное масло или замените его на растительное.

10. Овощная раита на йогурте (упрощённая)

Время: 8 минут | Выход: 4 порции

Ингредиенты:

- помидоры – 350 г
- огурцы – 250 г
- красный лук – 1/2 шт.
- лимон – 1/2 шт.
- растительное масло – 2 ст. л.
- соль – 1/2 ч. л.
- чёрный перец – по вкусу
- зелень – 10 г
- острый перец молотый – 1/4 ч. л.
- горчичное масло – 1 ст. л.

Шаги:

1. Овощи нарежьте мелко, лук – тонкими полукольцами.
2. Смешайте сок лимона, масло, соль и острый перец.
3. Заправьте салат, добавьте зелень и перемешайте.
4. Дайте постоять 5 минут и подавайте.

Хранение: в холодильнике до 12 часов в закрытом контейнере.

Заметка: Для мягкости уберите острый перец и добавьте 1 ч. л. мёда. Для аутентичного вкуса используйте горчичное масло или замените его на растительное.

ГЛАВА 2. СУПЫ И ПОХЛЁБКИ

10 рецептов.

11. Дал из красной чечевицы с куркумой (упрощённый)

Время: 45 минут | Выход: 3 порции

Ингредиенты:

- курица – 500 г
- лук – 1 шт.
- морковь – 200 г
- вода – 1,8 л
- соль – 2 ч. л.
- паприка – 1 ч. л.
- чёрный перец – 1/2 ч. л.
- лавровый лист – 1 шт.
- зира – 1/2 ч. л.
- кориандр молотый – 1/2 ч. л.
- имбирь – 10 г

Шаги:

1. Курицу залейте водой и доведите до кипения, снимите пену.
2. Добавьте лук, морковь и лавровый лист и варите 25 минут.
3. Добавьте паприку и перец и прогрейте 2 минуты.
4. Посолите и дайте настояться 10 минут.

Хранение: в холодильнике до 3 суток.

Заметка: Для густоты добавьте 2 ст. л. риса и варите ещё 12 минут. Для аутентичного вкуса используйте горчичное масло или замените его на растительное.

12. Кадхи на йогурте с пряностями (упрощённая)

Время: 1 час 10 минут | Выход: 4 порции

Ингредиенты:

- курица – 500 г
- лук – 1 шт.
- морковь – 200 г
- вода – 1,8 л
- соль – 2 ч. л.
- паприка – 1 ч. л.
- чёрный перец – 1/2 ч. л.
- лавровый лист – 1 шт.
- куркума – 1/2 ч. л.
- кориандр молотый – 1/2 ч. л.
- имбирь – 10 г

Шаги:

1. Курицу залейте водой и доведите до кипения, снимите пену.
2. Добавьте лук, морковь и лавровый лист и варите 25 минут.
3. Добавьте паприку и перец и прогрейте 2 минуты.
4. Посолите и дайте настояться 10 минут.

Хранение: в холодильнике до 3 суток.

Заметка: Для густоты добавьте 2 ст. л. риса и варите ещё 12 минут. Для аутентичного вкуса используйте горчичное масло или замените его на растительное.

13. Овощной суп с томатами и специями (упрощённый)

Время: 1 час | Выход: 6 порций

Ингредиенты:

- курица – 500 г
- лук – 1 шт.
- морковь – 200 г
- вода – 1,8 л
- соль – 2 ч. л.
- паприка – 1 ч. л.
- чёрный перец – 1/2 ч. л.
- лавровый лист – 1 шт.
- куркума – 1/2 ч. л.
- зира – 1/2 ч. л.
- кориандр молотый – 1/2 ч. л.

Шаги:

1. Курицу залейте водой и доведите до кипения, снимите пену.
2. Добавьте лук, морковь и лавровый лист и варите 25 минут.
3. Добавьте паприку и перец и прогрейте 2 минуты.
4. Посолите и дайте настояться 10 минут.

Хранение: в холодильнике до 3 суток.

Заметка: Для густоты добавьте 2 ст. л. риса и варите ещё 12 минут. Для аутентичного вкуса используйте горчичное масло или замените его на растительное.

14. Суп из нута с кумином (упрощённый)

Время: 45 минут | Выход: 4 порции

Ингредиенты:

- курица – 500 г
- лук – 1 шт.
- морковь – 200 г
- вода – 1,8 л
- соль – 2 ч. л.
- паприка – 1 ч. л.
- чёрный перец – 1/2 ч. л.
- лавровый лист – 1 шт.
- зира – 1/2 ч. л.
- кориандр молотый – 1/2 ч. л.
- имбирь – 10 г

Шаги:

1. Курицу залейте водой и доведите до кипения, снимите пену.
2. Добавьте лук, морковь и лавровый лист и варите 25 минут.
3. Добавьте паприку и перец и прогрейте 2 минуты.
4. Посолите и дайте настояться 10 минут.

Хранение: в холодильнике до 3 суток.

Заметка: Для густоты добавьте 2 ст. л. риса и варите ещё 12 минут. Для аутентичного вкуса используйте горчичное масло или замените его на растительное.

15. Куриный суп с имбирём (упрощённый)

Время: 50 минут | Выход: 4 порции

Ингредиенты:

- курица – 500 г
- лук – 1 шт.
- морковь – 200 г
- вода – 1,8 л
- соль – 2 ч. л.
- паприка – 1 ч. л.
- чёрный перец – 1/2 ч. л.
- лавровый лист – 1 шт.
- куркума – 1/2 ч. л.

Шаги:

1. Курицу залейте водой и доведите до кипения, снимите пену.
2. Добавьте лук, морковь и лавровый лист и варите 25 минут.
3. Добавьте паприку и перец и прогрейте 2 минуты.
4. Посолите и дайте настояться 10 минут.

Хранение: в холодильнике до 3 суток.

Заметка: Для густоты добавьте 2 ст. л. риса и варите ещё 12 минут. Для аутентичного вкуса используйте горчичное масло или замените его на растительное.

16. Томатный суп с кориандром (упрощённый)

Время: 1 час 10 минут | Выход: 3 порции

Ингредиенты:

- курица – 500 г
- лук – 1 шт.
- морковь – 200 г
- вода – 1,8 л
- соль – 2 ч. л.
- паприка – 1 ч. л.
- чёрный перец – 1/2 ч. л.
- лавровый лист – 1 шт.
- куркума – 1/2 ч. л.
- зира – 1/2 ч. л.
- кориандр молотый – 1/2 ч. л.

Шаги:

1. Курицу залейте водой и доведите до кипения, снимите пену.
2. Добавьте лук, морковь и лавровый лист и варите 25 минут.
3. Добавьте паприку и перец и прогрейте 2 минуты.
4. Посолите и дайте настояться 10 минут.

Хранение: в холодильнике до 3 суток.

Заметка: Для густоты добавьте 2 ст. л. риса и варите ещё 12 минут. Для аутентичного вкуса используйте горчичное масло или замените его на растительное.

17. Суп из чечевицы с овощами (упрощённый)

Время: 1 час 10 минут | Выход: 5 порций

Ингредиенты:

- курица – 500 г
- лук – 1 шт.
- морковь – 200 г
- вода – 1,8 л

- соль – 2 ч. л.
- паприка – 1 ч. л.
- чёрный перец – 1/2 ч. л.
- лавровый лист – 1 шт.
- куркума – 1/2 ч. л.
- кориандр молотый – 1/2 ч. л.

Шаги:

1. Курицу залейте водой и доведите до кипения, снимите пену.
2. Добавьте лук, морковь и лавровый лист и варите 25 минут.
3. Добавьте паприку и перец и прогрейте 2 минуты.
4. Посолите и дайте настояться 10 минут.

Хранение: в холодильнике до 3 суток.

Заметка: Для густоты добавьте 2 ст. л. риса и варите ещё 12 минут. Для аутентичного вкуса используйте горчичное масло или замените его на растительное.

18. Суп-пюре из тыквы с кумином (упрощённый)

Время: 50 минут | Выход: 4 порции

Ингредиенты:

- курица – 500 г
- лук – 1 шт.
- морковь – 200 г
- вода – 1,8 л
- соль – 2 ч. л.
- паприка – 1 ч. л.
- чёрный перец – 1/2 ч. л.

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.