

A close-up photograph of a stack of golden-brown waffles. The waffles are topped with fresh strawberries, blueberries, a pat of melting butter, and a drizzle of syrup. The background is dark and out of focus.

18+

ХРУСТЯЩИЕ ВАФЛИ: домашний завтрак

Андрей Попов

Андрей Попов

Хрустящие вафли: домашний завтрак

<https://litres.ru/74154624>

ISBN 9785007021289

Аннотация

Утро, аромат свежей выпечки, золотистые вафли с хрустящей корочкой и нежной серединкой, политые мёдом или кленовым сиропом. Знакомо ли Вам разочарование от резиновых, бледных или подгоревших вафель? Эта книга станет Вашим домашним кондитером! Вы научитесь замешивать идеальное тесто, выбирать вафельницу, готовить классические бельгийские, венские и тонкие хрустящие вафли всего за 2 минуты. Сладкие, сырные, с беконом или ягодами — порауйте семью вкусным завтраком и подарите себе утро мечты!

Содержание

Введение	5
История вафель	6
Виды вафель	7
Выбор вафельницы	8
Базовые ингредиенты	10
Инвентарь	12
Глава 1: Виды вафельниц	13
Бельгийские (толстые)	14
Тонкие классические	16
Электрические	18
Чугунные	20
Сэндвичницы с вафельным элементом	22
Глава 2: Подготовка теста	24
Соотношение муки и жидкости	25
Яйца	27
Молоко или кефир	29
Сахар и соль	31
Растительное масло	33
Глава 3: Техника замешивания	35
Конец ознакомительного фрагмента.	38

Хрустящие вафли: домашний завтрак

Андрей Попов

Иллюстрации Андрей Попов с помощью Nano Banana

© Андрей Попов, 2026

ISBN 978-5-0070-2128-9

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Введение

Знаете, что объединяет субботнее утро в Брюсселе и воскресный завтрак в обычной московской квартире? Запах свежих вафель. Тот самый аромат, от которого просыпаются даже те, кто клялся спать до обеда.

Максим долго думал, что вафли — это сложно. Что для них нужна особая сноровка, секретные рецепты и вафельница за полцены автомобиля. Пока однажды не попробовал сделать сам — и понял, что проще блюда на свете не найти.

История вафель

Вафли появились в Европе больше тысячи лет назад. Тогда их пекли между двумя горячими железными пластинами с узором — отсюда и название, от старонемецкого слова, означающего «соты».

В средние века вафли продавали на ярмарках и церковных праздниках. Их делали тонкими, хрустящими, посыпали сахаром или поливали медом. Это была уличная еда — быстрая, вкусная, доступная.

Бельгийцы довели вафли до совершенства в девятнадцатом веке. Они придумали делать тесто на дрожжах, добавлять взбитые белки для воздушности, печь в толстых формах с глубокими ячейками. Так появились те самые бельгийские вафли, которые сегодня знает весь мир.

В Америку вафли попали с европейскими переселенцами и быстро стали частью завтрака. К середине двадцатого века почти в каждом доме стояла вафельница — простая, надежная, передававшаяся по наследству.

У нас вафли знали всегда, но больше в виде тонких хрустящих пластин с начинкой — тех самых, что продавались в каждом гастрономе. Толстые бельгийские вафли пришли позже, в девяностые, вместе с первыми кафе западного образца. И сразу влюбились в себя всех, кто попробовал.

Виды вафель

Вафли бывают разные — и по форме, и по вкусу, и по способу приготовления. Главное деление — на толстые и тонкие.

Толстые вафли — это бельгийские, льежские, американские. У них пышное тесто, глубокие ячейки, мягкая серединка и хрустящая корочка. Их едят на завтрак с сиропом, фруктами, взбитыми сливками.

Тонкие вафли — это венские, голландские, скандинавские. Они хрустят по всей толщине, легко ломаются, часто сворачиваются в трубочки или рожки. Их подают с мороженым, шоколадом, используют как основу для десертов.

Есть еще вафли-сэндвичи — когда два тонких листа склеивают начинкой. Это уже ближе к кондитерским изделиям, но принцип тот же — тесто между горячими пластинами.

Соленые вафли — отдельная категория. В тесто добавляют сыр, зелень, специи, подают с беконом или яйцами. Это уже не десерт, а полноценный завтрак или перекус.

Выбор вафельницы

Вафельница — главный инструмент. Без нее вафли не сделать, как ни старайся. Но выбрать правильную — задача не из простых.

Первое, на что смотрят — тип нагрева. Электрические вафельницы включаются в розетку, греются за пару минут, держат температуру ровно. Это самый удобный вариант для дома.

Чугунные вафельницы ставят на плиту или на огонь. Они тяжелые, долго греются, требуют сноровки — но дают тот самый классический вкус, который не повторить на электрике. Такие вафельницы передавали в семьях из поколения в поколение.

Второе — форма ячеек. Глубокие квадратные ячейки — для бельгийских вафель. Мелкие круглые или квадратные — для тонких венских. Есть вафельницы с фигурными формами — сердечки, звездочки, мультяшные персонажи.

Третье — покрытие. Антипригарное покрытие обязательно — иначе тесто прилипнет намертво, и вафлю придется выковыривать по кусочкам. Керамическое покрытие служит дольше тефлонового, но и стоит дороже.

Мощность имеет значение. Вафельница мощностью меньше 700 ватт будет греться долго и печь медленно. Оптимально — от 1000 до 1500 ватт. Такая справится с любым тестом

за пару минут.

И последнее — индикаторы. Хорошая вафельница показывает, когда она нагрелась и когда вафля готова. Это избавляет от гадания и подглядывания под крышку каждые тридцать секунд.

Базовые ингредиенты

Для вафель нужен минимум продуктов. Мука, яйца, молоко, сахар, масло — это основа, на которой строится все остальное.

Мука — обычная пшеничная, высшего или первого сорта. Никакой экзотики не требуется. Для более хрустящих вафель часть муки заменяют крахмалом — картофельным или кукурузным.

Яйца связывают тесто и дают структуру. Для пышных вафель белки взбивают отдельно и вводят в конце — это делает тесто воздушным. Для тонких вафель яйца просто вбивают в общую массу.

Молоко — основа жидкой части. Можно заменить кефиром, ряженкой, сметаной, разведенной водой. От выбора жидкости зависит вкус и текстура — молоко дает нейтральный вкус, кефир — легкую кислинку и пышность.

Сахар добавляют по вкусу. Для сладких вафель — две-три столовые ложки на стакан муки. Для нейтральных или соленых — чайную ложку или вообще без него. Сахар не только подслащивает, но и помогает вафлям карамелизоваться и хрустеть.

Масло — растительное или сливочное растопленное. Оно делает тесто эластичным и не дает вафлям прилипнуть к форме. Без масла вафли получаются сухими и ломкими.

Соль — обязательна даже в сладких вафлях. Щепотка соли усиливает вкус и балансирует сладость. Это тот самый секрет, о котором многие забывают.

Инвентарь

Кроме вафельницы понадобится стандартный кухонный набор. Миски — две или три, для разных частей теста. Венчик или миксер — для взбивания. Мерный стакан или весы — для точности.

Половник или большая ложка — чтобы наливать тесто в вафельницу. Лопатка силиконовая — чтобы аккуратно снимать готовые вафли. Кисточка — для смазывания формы маслом, если покрытие не очень хорошее.

Сито для муки — желательно, но не обязательно. Просеянная мука делает тесто более воздушным. Но если времени нет — можно обойтись и без этого.

Решетка для остывания — если планируете делать хрустящие вафли. На тарелке они отпотеют и размякнут, на решетке останутся хрустящими. Это мелочь, которая меняет результат.

И последнее — таймер. Вафли пекутся быстро, и лишние тридцать секунд превращают золотистую вафлю в угольно-черную. Таймер на телефоне справится отлично.

Глава 1: Виды вафельниц

Максим когда-то думал, что вафельница — она и есть вафельница. Пока не начал разбираться и не понял — разница огромная. От выбора прибора зависит половина успеха, а вторая половина — от теста и техники.

Бельгийские (толстые)

Бельгийская вафельница — это классика для тех, кто любит пышные, воздушные вафли с глубокими ячейками. Ячейки в такой форме — настоящие колодцы, в которые потом заливается сироп или кладется начинка.

Форма у бельгийской вафельницы обычно квадратная или прямоугольная. Ячейки глубиной около сантиметра, иногда больше. Тесто в них поднимается, образуя толстую вафлю с хрустящей корочкой снаружи и мягкой серединкой внутри.

Такие вафельницы бывают на одну или две вафли. Двойные удобнее — пока одна печется, можно готовить тесто для следующей. Но они занимают больше места на кухне и стоят дороже.

Мощность бельгийской вафельницы должна быть высокой — от 1200 ватт. Толстое тесто требует хорошего прогрева, иначе вафля останется сырой внутри, а снаружи подгорит. Хороший прибор прогревает форму равномерно со всех сторон.

Антипригарное покрытие — обязательное условие. Бельгийское тесто часто содержит сахар, который легко карамелизуется и прилипает. Без качественного покрытия вафлю не вытащить целой.

Индикатор готовности — полезная штука. Он показывает, когда вафля пропеклась и ее пора доставать. У разных

моделей это работает по-разному — световой сигнал, звуковой, или просто лампочка меняет цвет.

Бельгийские вафельницы — выбор для семейных завтраков. Они дают те самые вафли, которые все представляют, когда слышат это слово. Толстые, румяные, с ячейками, полными сиропа или ягод.

Тонкие классические

Тонкие вафельницы — это совсем другая история. Они делают хрустящие, ломкие вафли, которые больше похожи на печенье, чем на пышную выпечку.

Форма у таких вафельниц обычно круглая, реже квадратная. Ячейки мелкие, неглубокие, часто в виде сетки или мелких квадратиков. Тесто растекается тонким слоем и пропекается насквозь.

Такие вафли готовятся быстрее бельгийских — за минуту-полторы. Они выходят золотистыми, хрустящими, легко ломаются. Их сворачивают в трубочки, пока горячие, или оставляют плоскими.

Тонкие вафельницы часто делают на две или четыре вафли сразу. Это удобно, когда нужно накормить завтраком большую семью или гостей. Пока одна партия остывает, следующая уже печется.

Мощность здесь не так критична — хватит и 800—1000 ватт. Тонкое тесто прогревается быстро, и слишком мощный нагрев может даже навредить — вафли подгорят раньше, чем пропекутся.

Покрытие тоже важно, но тонкие вафли прилипают меньше, чем толстые. Тесто для них обычно более жидкое и содержит больше масла, что само по себе защищает от прилипания.

Тонкие вафельницы — для любителей хруста. Для тех, кто ест вафли с мороженым, сворачивает их в рожки, делает вафельные торты. Это более универсальный инструмент, чем кажется на первый взгляд.

Электрические

Электрические вафельницы — самый распространенный тип. Они включаются в розетку, греются за три-пять минут, держат температуру автоматически. Никаких плит, никакого контроля огня — просто включил и жди.

Главное преимущество электрических моделей — стабильность. Температура не скачет, нагрев идет равномерно, результат предсказуемый. Это особенно важно для начинающих, когда опыта еще мало.

Большинство электрических вафельниц имеют регулятор температуры. Можно выставить слабый нагрев для светлых вафель или сильный для темных и хрустящих. Это дает контроль над результатом.

Есть модели с таймером. Выставляешь время, и вафельница сама подает сигнал, когда вафля готова. Удобно, когда параллельно готовишь что-то еще и не хочешь стоять над прибором.

Электрические вафельницы бывают с поворотным механизмом. Форма переворачивается на 180 градусов во время выпечки — это помогает тесту распределиться равномерно и пропечься с обеих сторон одинаково. Такие модели дороже, но результат того стоит.

Минус электрических вафельниц — зависимость от розетки. На даче без электричества или в походе они бесполез-

ны. Но для обычной кухни это лучший выбор — надежный, простой, безопасный.

Чугунные

Чугунные вафельницы — это классика, проверенная веками. Их ставят на газовую или электрическую плиту, на костер, на угли. Они тяжелые, неубиваемые, служат десятилетиями.

Чугун прогревается медленно, но держит тепло долго и равномерно. Это дает вафлям особый вкус — более насыщенный, с легким привкусом, который не получить на электрике. Многие повара клянутся, что вафли на чугуне — совсем другое дело.

Форма у чугунных вафельниц обычно простая — два диска с ручками, соединенные шарниром. Внутри — узор из ячеек. Диск смыкаются, тесто оказывается между ними, и вафельницу держат над огнем или кладут на плиту.

Работать с чугунной вафельницей сложнее, чем с электрической. Нужно следить за температурой, переворачивать форму, чтобы вафля пропеклась с обеих сторон, вовремя снимать с огня. Это требует опыта и внимания.

Зато чугунные вафельницы не ломаются. Нет электроники, нет покрытия, которое может облечь. Только металл и простая механика. Их передают по наследству, и они работают так же хорошо, как в день покупки.

Еще один плюс — мобильность. Чугунную вафельницу можно взять на дачу, в поход, на пикник. Где есть огонь —

там можно печь вафли. Это свобода, которой нет у электрических моделей.

Чугунные вафельницы — выбор для романтиков и перфекционистов. Для тех, кто готов потратить время ради идеального результата. Для тех, кто ценит традиции и не гонится за удобством.

Сэндвичницы с вафельным элементом

Сэндвичницы с вафельным элементом — это гибрид, который умеет больше, чем просто печь вафли. У них съемные панели, которые меняются в зависимости от задачи.

Одна панель — для вафель. Вторая — для сэндвичей. Третья — для гриля. Четвертая — для блинов или оладий. Купил один прибор — получил четыре в одном. Экономия места и денег.

Качество вафель на таких приборах обычно чуть хуже, чем на специализированных вафельницах. Панели тоньше, прогрев не такой равномерный, результат менее предсказуемый. Но для домашнего использования этого вполне хватает.

Главное преимущество — универсальность. Утром сделал вафли на завтрак, днем поджарил сэндвич на обед, вечером приготовил овощи на гриле. Один прибор закрывает множество задач.

Минус — съемные панели нужно где-то хранить. Если кухня маленькая, это становится проблемой. И мыть их сложнее, чем стационарную форму — приходится снимать, замачивать, чистить отдельно.

Мощность у сэндвичниц обычно средняя — 800—1200 ватт. Этого хватает для большинства задач, но толстые бельгийские вафли могут пропекаться дольше обычного.

Сэндвичницы с вафельным элементом — компромиссный вариант. Не идеальный для вафель, но удобный для тех, кто хочет один прибор вместо нескольких. Для небольшой кухни или для тех, кто печет вафли редко — вполне разумный выбор.

Глава 2: Подготовка теста

Тесто для вафель — это не просто смесь муки и яиц. Это баланс, в котором каждый ингредиент играет свою роль. Максим понял это не сразу — первые его вафли были то резиновыми, то разваливались, то прилипали намертво. Пока не разобрался в пропорциях.

Соотношение муки и жидкости

Главное правило вафельного теста — правильное соотношение сухого и жидкого. От этого зависит консистенция, а от консистенции — результат.

Для толстых бельгийских вафель тесто должно быть густым, как сметана. Оно медленно стекает с ложки, держит форму, не растекается мгновенно по форме. Примерное соотношение — на стакан муки около стакана жидкости, иногда чуть меньше.

Для тонких хрустящих вафель тесто жиже — как жидкая сметана или кефир. Оно легко льется, быстро растекается по всей поверхности формы. Соотношение — на стакан муки полтора стакана жидкости, иногда больше.

Мука впитывает жидкость по-разному в зависимости от сорта, влажности, даже от времени года. Зимой мука суше и впитывает больше. Летом — наоборот. Поэтому точные пропорции — это всегда ориентир, а не закон.

Если тесто получилось слишком густым — добавляют жидкость по ложке, размешивают и проверяют. Если слишком жидким — подсыпают муку, тоже понемногу. Главное — не спешить и не высыпать полстакана сразу.

Консистенцию проверяют простым способом. Зачерпывают тесто ложкой и смотрят, как оно стекает. Для толстых вафель оно должно падать медленно, лентой. Для тонких —

литься свободно, почти как молоко.

Это базовое знание, без которого дальше двигаться сложно. Запомните — густое тесто для толстых вафель, жидкое для тонких. Все остальное строится на этом фундаменте.

Яйца

Яйца в вафельном тесте — это и связующее, и разрыхлитель, и источник вкуса. Без них вафли получаются плоскими и безвкусными.

Для базового рецепта на стакан муки берут одно-два яйца. Одно яйцо — для более плотных вафель. Два — для воздушных и пышных. Больше двух обычно не нужно, иначе вафли станут слишком яичными по вкусу.

Яйца можно добавлять целиком или разделять на белки и желтки. Целиком — проще и быстрее. Раздельно — дает лучший результат, особенно для бельгийских вафель.

Желтки вбивают в жидкую часть теста — молоко, кефир, растопленное масло. Они дают цвет, вкус, делают тесто эластичным. Белки взбивают отдельно до мягких пиков и вводят в самом конце. Они дают воздушность и подъем.

Взбитые белки — секрет пышных вафель. Но взбивать их нужно правильно. Миска и венчик должны быть чистыми и сухими — даже капля жира или воды помешает взбиванию. Белки взбивают на средней скорости до состояния мягкой пены, когда она держит форму, но не стоит колом.

Вводят белки аккуратно, лопаткой, движениями снизу вверх. Не мешают долго, не взбивают миксером — иначе пена осядет, и весь смысл пропадет. Пара минут — и тесто готово.

Температура яиц тоже важна. Холодные яйца из холодильника взбиваются хуже теплых. Лучше достать их заранее и дать полежать при комнатной температуре минут двадцать.

Молоко или кефир

Жидкая основа теста — это обычно молоко или кефир. Реже — ряженка, сметана, разведенная водой, или просто вода. От выбора зависит вкус и текстура.

Молоко дает нейтральный вкус и мягкую текстуру. Вафли на молоке получаются нежными, с ровным цветом, без кислинки. Это классический выбор для сладких вафель.

Кефир добавляет легкую кислинку и делает тесто более пышным. Кислота в кефире реагирует с содой или разрыхлителем, образуя пузырьки газа. Вафли на кефире получаются воздушнее и чуть более рыхлыми.

Ряженка — золотая середина между молоком и кефиром. Она дает легкий карамельный привкус и красивый золотистый цвет. Вафли на ряженке выглядят румянее, чем на обычном молоке.

Сметану используют реже, обычно для очень нежных, почти кремовых вафель. Ее разводят водой или молоком в пропорции один к одному, иначе тесто получится слишком густым и жирным.

Вода — самый простой вариант, но и самый скучный. Вафли на воде получаются пресными, без выраженного вкуса. Их спасает только хороший топпинг — сироп, фрукты, шоколад.

Жирность молока или кефира особой роли не играет.

Можно брать обезжиренное, можно 3,2 процента — разница минимальная. Главное — свежесть. Прокисшее молоко испортит вкус, и никакой сахар это не исправит.

Сахар и соль

Сахар и соль — два ингредиента, которые кажутся очевидными, но на деле требуют внимания. Их количество меняет не только вкус, но и текстуру вафель.

Сахар добавляют по вкусу. Для сладких вафель — две-три столовые ложки на стакан муки. Для нейтральных — одну ложку или даже меньше. Для соленых вафель сахар иногда вообще не кладут.

Но сахар делает не только сладость. Он помогает вафлям карамелизоваться и становиться хрустящими. Чем больше сахара, тем темнее и хрустящее корочка. Это работает до определенного предела — слишком много сахара, и вафли начнут гореть.

Сахар можно заменить медом, кленовым сиропом, сахарной пудрой. Мед дает аромат и делает вафли мягче. Сироп — карамельный привкус. Пудра растворяется быстрее обычного сахара и дает более гладкое тесто.

Соль обязательна даже в сладких вафлях. Щепотка соли усиливает вкус всех остальных ингредиентов. Без нее вафли получаются плоскими, пресными, даже если сахара достаточно.

Для соленых вафель соли кладут больше — около половины чайной ложки на стакан муки. Это уже заметно на вкус, и вафли становятся полноценным несладким блюдом.

Сахар и соль добавляют в сухую часть теста и перемешивают с мукой. Так они распределяются равномернее, и в готовых вафлях не попадаются сладкие или соленые комки.

Растительное масло

Масло в вафельном тесте — это не роскошь, а необходимость. Оно делает вафли эластичными, не дает им прилипнуть к форме, добавляет нежности.

Растительное масло — самый простой вариант. Подсолнечное, оливковое, кукурузное — любое без сильного запаха. На стакан муки достаточно двух-трех столовых ложек.

Сливочное масло дает более насыщенный вкус. Его растапливают и добавляют в жидкую часть теста. Вафли на сливочном масле получаются ароматнее и румянее, но и калорийнее.

Масло вводят в тесто в самом конце, после того как смешаны сухие и влажные ингредиенты. Если добавить его раньше, оно обволакивает частицы муки и мешает им впитывать жидкость. Тесто получается комковатым.

Без масла вафли прилипают к форме, даже если у нее хорошее антипригарное покрытие. Масло в тесте работает как внутренняя смазка — вафля легко отходит, не ломается, сохраняет форму.

Слишком много масла — тоже плохо. Тесто становится жирным, вафли получаются мягкими, не хрустят, быстро размокают. Золотая середина — две-три ложки на стакан муки, не больше.

Если масла под рукой нет — можно заменить его жир-

ной сметаной или сливками. Результат будет чуть другим, но вполне приемлемым. Главное — не делать тесто совсем без жира, это путь к неудаче.

Глава 3: Техника замешивания

Замешивание теста — момент, когда сложности как будто на ровном месте. Но на самом деле всё просто — нужно только знать пару важных правил, чтобы получить идеальное тесто для вафель.

Сначала смешивают сухие ингредиенты — муку, сахар, соль, разрыхлитель или соду, если они предусмотрены рецептом. Их обязательно нужно хорошо перемешать вместе. Тогда они равномерно распределятся, и вафли не будут иметь комков или неожиданных вкусовых «взрывов». Иногда стоит просеять муку — она станет воздушнее, и тесто получится нежнее.

Отдельно смешивают влажные ингредиенты — яйца, молоко или кефир, растопленное масло. Сначала лучше перемешать яйца с жидкостью до однородности, чтобы желтки и белки хорошо соединились. Если делать всё одновременно, могут остаться комочки, и тесто испортится.

Затем постепенно вливают сухие ингредиенты во влажные, постоянно размешивая. Важно делать это аккуратно и не слишком быстро. Если быстро и сильно размешивать, в тесто попадёт много воздуха, и вафли могут получиться жёсткими или легко раскрошиться. Если наоборот перемешать недостаточно — сохранятся комки муки, и выпечка будет неоднородной.

Не стремитесь получить идеально гладкую массу. Немного мелких комочков — это нормально, а порой даже лучше. Они влияют на текстуру вафель, делая их более домашними и уютными.

Когда тесто почти готово, но ни в коем случае не поздно — введите взбитые белки. Делайте это медленными движениями сверху вниз ложкой или лопаткой. Не мешайте энергично, как при взбивании — иначе пена опадёт, и вафли потеряют пышность.

После этого дайте тесту немного отдохнуть — пятнадцать-двадцать минут. За это время мука полностью вмешается в жидкость, тесто станет более однородным, а глютен (специальный белок в муке) немного расслабится. Это делает вафли мягче и нежнее.

Для толстых вафель тесто должно быть достаточно густым, чтобы не растекаться быстро. Проверьте ложкой: если тесто медленно стекает и держит форму, значит всё отлично. Для тонких вафель консистенция жиже — она легко разольётся по форме и создаст тонкий хрустящий слой.

И ещё один момент — температура ингредиентов. Лучше, чтобы яйца и молоко были теплыми, комнатной температуры. Холодные продукты снижают активность разрыхлителей и сдерживают процессы, которые делают вафли пышными.

Именно поэтому, если достали яйца из холодильника буквально перед тем, как готовить тесто — дайте им полежать пару минут на столе. Это простой приём, но он меняет ре-

зультат.

Секрет хорошего теста в том, что к нему можно подходить творчески. Меняйте немного соотношения, пробуйте разные жидкие основы, добавляйте специи, ваниль, корицу — и находите свой вкус. Но фундамент останется тот же — правильная техника замешивания.

А главное — не бойтесь пытаться. Даже если первая партия вафель вышла далекой от идеала, вторая и третья обязательно получится лучше. Тесто — легко прощает ошибки, но умеет быстро реагировать на внимание и заботу.

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.