

БЛЮДА К НОВОМУ ГОДУ И РОЖДЕСТВУ

Очень просто!



ББК 36 996

Б 71

Составитель *К. В. Силаева*

Б 71 Блюда к Новому году и Рождеству / Сост. К. В. Силаева. — М.: Эксмо; СПб.: Терция, 2007. — 64 с.

ISBN 978-5-699-00666-3

Новый год и Рождество, пожалуй, наиболее любимые во всем христианском мире праздники. Отмечать их принято в кругу семьи, среди самых близких и дорогих людей. Рождественская елка, праздничный стол — неперенные атрибуты этих радостных дней.

В нашей книге вы найдете рецепты традиционных блюд, которые готовят в разных странах на католическое и православное Рождество, а также на Новый год.

© «Терция», составление, 2007

© «Терция», оформление, 2007

© ООО «Издательство «Эксмо», 2007

ISBN 978-5-699-00666-3

www.infanata.org

Предисловие

Рождество Христово является одним из самых главных праздников христианства и относится к двенадцати великим двенадцатым праздникам. Рождество отмечается католиками 25 декабря, и православными 7 января по новому стилю. Это не два различных праздника, а один и тот же, отмечаемый по разному стилю календаря, старому и новому. Такое почитание Рождества связано с системой летоисчисления по юлианскому и григорианскому календарю. В восточной церкви праздник Рождества Христова считается вторым после Пасхи праздником. А в западной церкви, в некоторых конфессиях, этот праздник почитается даже выше Пасхи потому, что Рождество Христово символизирует собой возможность спасения, открывающуюся для людей с приходом (рождением) в мир Иисуса Христа.

Красивый и торжественный праздник Рождества Христова празднуется в разных странах не одинаково и несет на себе отпечаток обычаев и традиций определенного народа. Однако у христиан всего мира светлый праздник Рождества Христова является красивым семейным торжеством, пронизанным атмосферой всеобщего согласия и любви. В это время в доме царит мир, дружба, покой и радость.

В каждой стране есть свой набор традиционных рождественских блюд. К примеру, в Америке, Испании, Голландии на столе красуется жареная индейка. В Греции и Португалии в день Рождества жарят поросенка, а к нему подают печеную картошку. В Финляндии главным блюдом является роскошный окорок, запеченный целиком, который подается с тушеной брюквой или



морковью. Знаменит на весь мир немецкий праздничный жареный гусь, фаршированный яблоками с черносливом или изюмом. Самое главное рождественское блюдо наших ближайших соседей — Польши и Чехии, — карп. В Великобритании украшением стола, помимо жареной индейки, является рождественский пирог. По старинному рецепту в него кладут кольцо, монетку и маленькую подковку. Эти предметы якобы предсказывают судьбу на ближайший год: кольцо — к свадьбе, монетка — к богатству, маленькая подковка — к удаче.

В России стол украшает прежде всего сочиво (кутья), фаршированный поросенок, фаршированная яблоками утка.

Подробно остановимся на рецептах этих блюд в соответствующих разделах.

Как и Рождество, новогодние праздники любят все от мала до велика. И по древней традиции неизменным атрибутом новогодней ночи является праздничный стол. Считается, что богатый стол обеспечивает благополучие и достаток семьи на весь предстоящий год, поэтому во все времена и во всех странах люди стремились к тому, чтобы угощение на этот праздник было особенно обильным и вкусным. Многообразие блюд и напитков, которые украшают новогодний стол, поистине безгранично, и для того, чтобы рассказать о всех, потребовалась бы не одна книга. Но с теми рецептами, которые стали уже традиционными для новогоднего стола в разных странах, мы вас обязательно познакомим.

ПРАВОСЛАВНОЕ РОЖДЕСТВО

Православная Церковь начинает праздновать Рождество Христово в ночь с 6 на 7 января по новому стилю.

К Рождественскому празднику верующие люди готовят себя сорокадневным постом, который называется Рождественским. Сочельник, или канун, навечерие Рождества, — заключительный день Рождественского поста. В этот день Церковь предписывает строгий пост до вечернего богослужения.

У христиан принято, чтобы люди, враждующие или просто имеющие разногласия по каким-либо делам, уладили свои отношения и умиротворенные встретили праздник.

Сочельник — это прежде всего семейный ужин. В доме царит мир, покой и согласие, приветливость и доброжелательность. Вся семья накрывает праздничный стол и собирается за ним только после появления первой звезды — до этого в Рождественский сочельник есть не принято. Этот обычай связан с Вифлеемской звездой, воссиявшей над пещерой, в которой родился Спаситель мира, Иисус Христос.

Традиционно в каждом доме ставят ель и украшают ее верхушку звездой (в память о звезде Вифлеемской). Во многих семьях сохранилась традиция посыпать стол сеном (в память о вертепе и яслях), а затем уже покрывать белоснежной крахмаленной скатертью. В центре ставят постное сочиво (кутью) и другие ритуальные кушанья, которых непременно должно было быть двенадцать.

На второй день Рождества готовят бабью кашу, или бабкину кутью. В отличие от рождественской постной пищи, бабкину кутью готовят «богатой».



Двенадцать дней после праздника Рождества Христова называют святками, то есть святыми днями, так как эти двенадцать дней освящены великими событиями Рождества Христова.

Россияне благоговейно относились к Рождеству Христову, праздновали его весело, ярко и красиво. Готовились к нему задолго и основательно: шесть недель перед тем постились, но делали обильные запасы к рождественскому дню, верили: богат стол на Рождество — богатым да хлебо-сольным и год грядущий будет. Для гостей пеклись пряники в виде фигурок животных, обязательными были пироги и сладкие «заедки». И всякому — гостю, хозяину ли преподносили в этот день рождественский подарок — знак внимания и пожелания благополучия.



Сочиво из пшеницы (вариант 1)

1 стакан зерен пшеницы, 100 г мака, 100 г очищенных грецких орехов, 2 ст. ложки меда, сахар по вкусу.

Очищенные зерна сварить на воде, так чтобы получилась постная жидкая каша. Добавить к ней измельченные грецкие орехи, мак, сахар и мед.



Сочиво из пшеницы (вариант 2)

1 стакан зерен пшеницы, 100 г изюма, 2 ст. ложки меда, сахар и соль по вкусу.

6 Очищенные зерна сварить на воде (ее можно подсолить по вкусу), так чтобы получилась постная жид-



кая каша. Изюм тщательно вымыть в проточной воде и ошпарить кипятком, затем обсушить. Добавить его вместе с медом и сахаром в приготовленную кашу.



Сочиво из риса

500 г риса, 100 г очищенного сладкого миндаля, 200 г изюма, 2 ст. ложки сахара, молотая корица, сахарная пудра по вкусу.

Рис промыть, залить холодной водой, довести до кипения, откинуть на сито или дуршлаг и промыть холодной водой. Затем снова залить рис большим количеством холодной воды и варить до готовности, не мешая. После этого воду слить, рис охладить.

Сладкий миндаль ошпарить кипятком, растереть, добавить сахарный песок, размешать, развести небольшим количеством воды и соединить с рисом.

Размешав массу, добавить вымытый и ошпаренный изюм, корицу и снова тщательно перемешать. Выложить в большую тарелку, сверху обровнять и посыпать сахарной пудрой.



Рождественская пшеничная кутья

1 л молока, 2 стакана сливок, 300 г пшеницы, 100 г меда (лучше жидкого).

Пшеницу тщательно промыть в холодной воде, обдать кипятком. После этого залить пшеницу го-



рячим молоком и сварить до готовности. Затем влить подогретые сливки, растопленный мед, плотно закрыть кастрюлю крышкой и, закутав в одеяло, поставить на некоторое время в теплое место.



Каша пуховая

2 стакана гречневой крупы, 1 л молока, 2 яйца, 100 г сливочного масла, сливки, сахар, молотая корица или ванилин по вкусу.

Крупу перебрать, промыть и смешать с сырыми яйцами. Растереть и высушить. Сварить на молоке кашу. Протереть через сито, заправить маслом. Подать к каше сливки или молоко, сахар. Перед подачей добавить корицу или ванилин.



Фаршированная грудинка

1,5 кг телячьей грудинки (без костей), 2 ст. ложки растительного масла, 2 моркови, 2 луковицы, 500 г телячьих костей, 100 мл белого вина, 1 стакан куриного бульона, черный молотый перец, соль по вкусу.

Для начинки: 250–300 г отварных белых грибов, 2 луковицы, 1 ст. ложка сметаны, 2 ломтика черствого белого хлеба, 0,5 стакана молока, 3 яйца, 250 г телячьего фарша, 2 пучка петрушки, мускатный орех, черный молотый перец и соль по вкусу.

8 Мясо аккуратно надрезать острым ножом так, чтобы образовался карман для фарша. После этого натереть



мясо черным молотым перцем и солью снаружи и изнутри.

Приготовить начинку: отварные грибы и 1 луковицу крупно порубить, смешать со сметаной и тушить в маленькой кастрюле, пока не выпарится вся жидкость. Потом остудить. Хлеб нарезать кубиками и замочить в молоке, смешанном с 1 яйцом. Грибы, лук, 2 яйца, сваренные вкрутую и нарезанные, размякший хлеб, телячий фарш и рубленую петрушку перемешать с солью, перцем и тертым мускатным орехом.

Грудинку наполнить фаршем. Разрез зашить. Прогреть духовку до 200° С. Разогреть масло в сковороде и с двух сторон обжарить грудинку до образования румяной корочки.

Морковь и оставшийся лук крупно нарезать, телячьи кости порубить и обложить всем этим мясо в сковороде или на противне.

Поставить грудинку в духовку и жарить, периодически поливая мясо смесью вина и бульона. Каждые 15 мин поливать жаркое образовавшимся соусом. Если мясо сильно зарумянится, нужно накрыть его фольгой.

Готовую грудинку нарезать кусочками и положить на блюдо. Образовавшийся во время готовки сок процедить, сдобрить пряностями, подогреть и подать как соус.



Свинина с пшеничной кашей

2 кг свинины, 300 г пшеничной крупы, 100 г свежей клюквы или 3–4 моченых яблока, 5–6 крупных листов капусты, жир для жарки, черный молотый перец и соль по вкусу.

Свинину нарубить на порционные куски, слегка отбить и поджарить в большом количестве свиного



жира на сильном огне. Из крупы сварить до полуготовности кашу, поместить ее в толстостенную кастрюлю с жареной свининой, перемешать, посолить, добавить клюкву или нарезанные ломтиками моченые яблоки, покрыть все чисто вымытыми и обсушенными листьями капусты, закрыть крышкой, поставить в разогретую духовку на малый огонь. Запекать примерно 1,5 ч.



Рождественский поросенок

1 целый молочный поросенок, 0,4 стакана воды, 0,3 стакана сметаны, 4–5 ст. ложек растопленного сливочного масла, мука, жир для жарки, соль по вкусу.

Ошпаренного поросенка вытереть насухо полотенцем, слегка натереть мукой в тех местах, где осталась щетина, и опалить на огне. Затем тщательно промыть в холодной воде, посолить с внутренней стороны, положить на противень спинкой вверх, слегка смазать сметаной и полить растопленным сливочным маслом. На противень подлить воду и жарить поросенка в духовке примерно 1,5 ч. Чтобы образовалась румяная сухая корочка, надо во время жарки несколько раз полить поросенка выделившимся соком.

На стол подать на блюде с гречневой кашей или тушеной капустой и посыпать сверху рублеными яйцами. Сверху полить соком, выделившимся при жарке.



Поросенок, фаршированный гречневой кашей (вариант 1)

10

1 целый молочный поросенок, 0,2 стакана топленого или растопленного сливочного масла, 200 г гречневой

крупы, 1 луковица, 5 яиц, 100 мл водки, мука, соль по вкусу.



Поросенка опустить в холодную воду, вынуть и тут же опустить на 2–3 мин в кипяток. Соскоблить ножом щетину, стараясь не порезать кожу.

Натереть поросенка мукой и опалить над открытым огнем. От шеи сделать продольный разрез и тушку осторожно выпотрошить.

Промытого поросенка нафаршировать сваренной и обжаренной рассыпчатой гречневой кашей с жареным луком и сваренными вкрутую рублеными яйцами.

Разрез зашить. Натереть всего поросенка водкой с солью.

Противень выстлать деревянными лучинками. Подогнув у поросенка ножки, уложить его на эти лучинки. Облить поросенка маслом и поставить противень в сильно разогретую духовку.

Как только поросенок зарумянится, убавить огонь до слабого и продолжать жарить, через каждые 7–10 мин поливая тушку выделившимся соком.

Когда поросенок изжарится, прорезать ножом спинку до кости и дать охладиться в течение 15 мин. Удалить нитки, выложить в отдельную посуду кашу.

Разрезать поросенка на части и сложить на блюдо куски, придав им форму целого поросенка. С боков обложить кашей, зеленью, вареной морковью. «Глаза» сделать из маслин или крупных черных ягод винограда.



Поросенок, фаршированный гречневой кашей (вариант 2)

1 целый молочный поросенок, 500 г гречневой крупы, 1 л грибного бульона, 300 г свежих очищенных белых



грибов, 4 сырых яйца, 4 сваренных вкрутую яйца, черный молотый перец и соль по вкусу.

Гречневую крупу варить в грибном бульоне с нарезанными белыми грибами 1–1,5 ч, затем добавить туда измельченные пороссячьи внутренности, сваренные вкрутую и сырые яйца. Готовую начинку посолить, поперчить и охладить, затем плотно набить ею брюшко поросенка (предварительно посоленное и поперченное) и зашить шелковыми нитками.

Подготовленного поросенка поставить в разогретую духовку на 1 ч. Время от времени его нужно поливать выделяющимся при жарке соком.



Заяц в горшочке

500–600 г зайчатины, 100 г репчатого лука, 100 г моркови, 100 г сельдерея, 500 г картофеля, 1 головка чеснока, сало, томатная паста, черный молотый перец, соль по вкусу.

На дно горшочка уложить кусочки мяса, шпигованные салом и чесноком, поперчить, посолить. Уложить сверху слоями: нарезанный лук, морковь, 1 ч. ложку томатной пасты, сельдерей, картофель, нарезанный крупными кусками, а сверху еще 1 ч. ложку томатной пасты. Посолить, поперчить, залить горшочек на треть водой и поставить на 35–40 мин в духовку. Подавать в горшочке.



Гусь с яблоками

12 *1 крупный гусь, 1,5 кг антоновских или любых других кислых яблок, 2 ст. ложки жира или сливочного масла,*



1 стакан сметаны, 3 ст. ложки семян кинзы, зелень, черный молотый перец, соль по вкусу.

Яблоки очистить от кожуры, разделить на дольки, вынув семенную коробочку.

Гуся ошпарить, выпотрошить, опалить над огнем, натереть снаружи и изнутри солью, перцем, растертыми в порошок семенами кинзы. Сверху аккуратно и равномерно обмазать сметаной. Яблоки уложить внутрь и зашить разрез светлой суровой ниткой.

Поставить гуся в духовку, налив на противень немного воды. Перед подачей на стол вынуть из духовки готового гуся, слить лишний жир в отдельную посуду, удалить нитки, вынуть из него яблоки.

Разделать гуся на порции и выложить на блюдо с яблоками. По краям можно выложить гречневую кашу, картофель, вареный или жареный. Сверху слегка полить гуся жиром и посыпать зеленью.



Утка с начинкой из чернослива и яблок

1 утка (весом 1,3–1,5 кг), 250 г чернослива без косточек, 3–4 кисло-сладких яблока, 1 ст. ложка сахара, 1 веточка тимьяна, черный молотый перец, соль по вкусу.

Для подливки: 1 ст. ложка муки, 2 стакана крепкого куриного бульона, 15 мл водки, 1 ст. ложка желе красной смородины.

Утку хорошо промыть, обсушить салфеткой, натереть солью и черным молотым перцем.

Соединить промытый и ошпаренный кипятком чернослив, очищенные и нарезанные небольшими кусочками яблоки, сахар и листики тимьяна. Наполнить



утку начинкой, закрепить зубочистками. Проткнуть кожу в нескольких местах и посолить. Положить утку грудкой вниз на противень или в специальную форму (утятницу) и запекать в заранее разогретой до 190° С духовке около 1–1,5 ч.

Приготовить подливку следующим образом. Вылить жир, оставшийся от жаренья утки, поставить форму с жиром на огонь, добавить муку, помешать, затем добавить водку, бульон и желе красной смородины. Тушить, пока подливка не загустеет.

Готовую утку достать из духовки, разделить ее на порционные куски и разложить их на блюде. Залить ее полученной подливкой.



Рыба со взваром (монастырская кухня)

1 свежая рыба (весом около 1 кг), 1–2 луковицы, 1 корень петрушки, 4–5 ст. ложек огуречного рассола, 1–2 лавровых листа, черный перец горошком, черный молотый перец и соль по вкусу.

Для взвара: 3–4 ст. ложки муки, 4–5 ст. ложек рыбного бульона, 2–3 соленых огурца.

Отварить бульон из голов, плавников, костей рыбы. Дать настояться, процедить.

В бульоне сварить филе рыбы с корнем петрушки, очищенным и нарезанным ломтиками луком, огуречным рассолом (можно с кожицей соленых огурцов), перцем горошком, лавровым листом. Припустить рыбу под крышкой (периодически снимая пену) до готовности. Рыбное филе вынуть, бульон процедить.

14 Приготовить взвар: прогреть на сковороде муку, развести бульоном, добавить нарезанные и очищенные



от семян и кожицы соленые огурцы. Готовым взваром обильно полить рыбу.



Оладьи простые (вариант 1)

1 л молока или воды, 20 г дрожжей, 500 г пшеничной муки, 40 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 ч. ложка соли, 1 ст. ложка сахара, топленое масло для жарки.

Нагреть 1 стакан молока или воды, растворить в них дрожжи, всыпать половину количества муки, замесить густое тесто. Когда оно, постояв 2–3 ч в теплом месте, поднимется, добавить растопленное сливочное масло, соль, сахар, яйцо, оставшуюся муку и хорошо вымесить тесто. Затем развести его оставшимся теплым молоком и поставить опять в теплое место. После того, как тесто поднимется, размешать его и дать еще раз подняться.

Сильно нагреть сковороду с маслом. Жарить оладьи, каждый раз хорошо смазывая сковороду маслом. Снимая оладьи со сковородки, укладывать их стопкой на тарелку, промазывая каждую лепешку маслом.



Оладьи простые (вариант 2)

1,2 л теплой воды или молока, 40 г дрожжей, 500 г овсяной муки, 2 ст. ложки сахара, 1,5 ч. ложки соли, 2 яйца, растительное или сливочное масло для жарки.

Дрожжи развести в 2 стаканах теплой воды, всыпать половину количества муки, размешать, чтобы



не осталось комков, накрыть полотенцем и поставить в теплое место для подъема. Когда опара поднимется, прибавить соль, сахар и яйца, все снова хорошо размешать, всыпать оставшуюся муку. Продолжая вымешивать, в два приема влить оставшееся молоко или воду. После этого тесто снова поставить в теплое место для подъема. Снова размешать, чтобы тесто осело, снова дать ему подняться.

Сильно нагреть сковороду с маслом. Жарить оладьи, каждый раз хорошо смазывая сковороду маслом.



Пшениные блины

Для каши: 200 г пшениной крупы, 1,2 л воды или молока, сахар и соль по вкусу.

Для блинов: 400 г муки, 50 г дрожжей, 0,7 стакана воды, 2 яйца, 2 ст. ложки сахара, соль по вкусу.

Из пшениной крупы, воды или молока, сахара и соли сварить пшениную кашу.

Охладить и добавить в нее дрожжи, предварительно разведенные в чуть теплой воде, туда же положить яйца, сахар, соль и, постоянно помешивая, в несколько приемов всыпать муку. Размешать, поставить в теплое место, дать подняться и жарить блины.



Рождественская кулебяка

16 *Для теста:* 1 кг муки, 1,5–2,5 стакана молока или воды, 4 яйца, 25 г дрожжей, 100 г сливочного



или растительного масла, 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка соли.

Для начинки и соуса: 300 г мелкой рыбы, 1 кг судака, 3 яйца, 2 луковицы, 100 г сливочного масла, 1 ч. ложка муки, 20 г зелени укропа, душистый перец горошком, черный молотый перец, соль по вкусу.

Для блинчиков: 100 г муки, 1 стакан молока, 1 яйцо, 1 ч. ложка сахара, 20 г сливочного масла, соль по вкусу.

В глубокую посуду влить воду или молоко, подогреть до 30–37° С, растворить дрожжи, добавить сахар, соль, 3 яйца. Все тщательно перемешать, всыпать просеянную муку и замесить тесто. Большую доску или чистый стол посыпать тонким слоем муки, выложить на него тесто и месить до тех пор, пока оно не станет однородным и не начнет отставать от рук. Затем добавить растопленное (или слегка подогретое) масло, еще раз вымесить тесто, переложить его в посуду и смазать маслом или присыпать мукой, закрыть крышкой или плотной тканью и поставить в теплое место на 1,5–2 ч. В течение этого времени поднимающееся тесто надо 1–2 раза обмять. Когда оно поднимется второй или третий раз, из него можно печь пироги. Если тесто нужно не сразу, его следует накрыть крышкой и поставить в прохладное место (можно в холодильник).

Приготовить начинку. Мелкую рыбу очистить от чешуи, выпотрошить, промыть, залить холодной водой и отварить. Судака очистить, выпотрошить, снять филе, промыть. Филе нарезать небольшими кусочками, уложить в сотейник, смазанный маслом, посолить, добавить немного воды и припустить.

Кости судака промыть, порубить и сварить из них бульон. На бульоне и соке от рыбы приготовить белый соус следующим образом. Приготовить мучную пассеровку (немного муки слегка поджарить в масле и развести бульоном до консистенции густой сметаны), развести ее процеженным бульоном, положить 1 мелко нарезан-



ную луковицу, душистый перец горошком и варить примерно 30 мин, время от времени снимая пену. Готовый соус процедить, прокипятить, посолить, заправить сливочным маслом и (по желанию) лимонным соком.

Приготовить тесто для блинчиков и напечь их.

Мелкую рыбу очистить от крупных костей и плавников, удалить головы. Рыбу мелко порубить или пропустить через мясорубку. Оставшийся лук нашинковать, немного обжарить в сотейнике на масле и соединить с рыбным фаршем. Постоянно помешивая, фарш прогреть, заправить его белым соусом, довести до кипения, а затем снять с огня и охладить. В чуть теплый фарш добавить сваренные вкрутую и мелко нарубленные яйца, укроп, соль и перец.

Дрожжевое тесто раскатать длинной полоской (ширина примерно 30 см, толщина – 1–1,5 см) и переложить ее на чистое полотенце или салфетку. На середине полоски разложить часть блинчиков так, чтобы они слегка перекрывали друг друга. На блинчики выложить половину фарша из мелкой рыбы. Фарш накрыть еще одним слоем блинчиков, сверху положить кусочки филе судака, на них – слой блинчиков, сверху – еще слой фарша, который опять накрыть блинчиками.

Края блинчиков смазать 1 сырым яйцом (его лучше разбавить небольшим количеством воды или молока) и «склеить» верхний слой блинчиков с нижним. Затем соединить края теста и тщательно защипать, чтобы шов получился плотным. Кулебяку осторожно положить швом вниз на смазанный маслом противень и сделать несколько небольших отверстий (можно воспользоваться вилкой), чтобы выходил пар. После этого кулебяку смазать яйцом и украсить полосками, вылепленными из остатков теста. Концы полосок загнуть под кулебяку. Подготовленное изделие поставить в теплое место на 15–20 мин, потом еще раз

18 смазать яйцом и выпекать при температуре 200–210° С в течение 25–40 мин.



В качестве начинки для кулебяки можно использовать капусту, мясо, рис, грибы и т. д.

Кулебяку можно не прослаивать блинчиками.

Но это возможно только в том случае, если начинка не очень сочная.



Колядки

2 стакана ржаной муки (или в равных пропорциях ржаной и пшеничной), 1 стакан жидкости (воды, молока, простокваши, сметаны – в любых пропорциях), соль по вкусу.

Для творожной начинки: 300 г творога, 8 яиц, сахар и соль по вкусу.

Для картофельной начинки: 300 г картофеля, 50 мл молока, 2 яйца, 20 г сметаны.

Для начинки из варенья: 300 г клюквенного варенья, 20 г муки.

Из муки и жидкости замесить тесто. Оставить его примерно на 20–30 мин, прикрыв салфеткой.

Приготовить начинку по любому из предложенных рецептов.

Творожная начинка: творог тщательно растереть с яйцами, добавить по вкусу сахар и соль.

Картофельная начинка: картофель очистить и отварить. Затем растолочь в пюре, добавить молоко, яйца, сметану и все тщательно перемешать.

Начинка из варенья: клюквенное варенье растереть с мукой.

Начинка может быть сделана из любых ягод или варенья, моркови, грибов, сыра или брынзы, творога, гречневой, пшеничной, рисовой каши. Чтобы начинка была круче, можно добавить в нее 1 ч. ложку крахмала или муки.



Из готового теста сделать маленькие шарики, затем раскатать из них тонкие лепешки, положить начинку, защипать края, придав колядкам разную форму.



Лазанки

400 г муки, 3 яйца, 0,5 стакана воды, 100 г сливочного масла, 100 г сыра, 100 г сметаны, соль по вкусу.

Из муки, яиц, воды, половины количества масла и соли замесить крутое тесто (как для лапши), раскатать в пласт толщиной 2 мм и нарезать полосками шириной 2–3 см. Полоски разрезать на треугольнички. Отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг. Затем в сотейнике смешать с тертым сыром, желтками, взбитыми с небольшим количеством соли белками и сметаной. Вымешать, сложить в смазанную оставшимся маслом форму или сковороду и испечь до появления румяной корочки.



Ламанцы с маком и медом (старинный рецепт)

1 стакан муки, 2 стакана кондитерского мака, несколько ядер горького миндаля, 1 ст. ложка постного масла, 0,6 стакана меда или сахара, соль по вкусу.

Из муки, постного масла, соли, 0,6 стакана воды замесить крутое тесто. Раскатать его тонко, переложить на противень, посыпанный мукой. Нарезать пласт теста на небольшие четырехугольные кусочки. Поставить в духовку, чтобы тесто подрумянилось и подсохло. Готовые ламанцы



вынуть и разломать, как были нарезаны. Мак обварить кипятком, обсушить, затем промыть холодной водой. Подготовленный мак растереть, пока он не побелеет, добавить мед или сахар, растолченный миндаль. Влить 1 стакан кипятка, размешать, переложить в салатник. Высушенные ламанши сложить на сито, облить кипятком, потом добавить к маку, все перемешать.



Рождественский творожник

500 г муки, 150 г творога, 150 г сахара, 2 яйца, 130 г маргарина, 40 г дрожжей, 0,7 стакана молока, сливочное масло, ром, ванилин, сахарная пудра, соль по вкусу.

Из 0,6 всего количества муки, а также маргарина, дрожжей, разведенных в небольшом количестве теплого молока, сахара, соли, яиц замесить тесто. Оставить его ненадолго в теплом месте. Творог протереть, влить немного рома, положить ванилин. Добавить все к тесту, перемешать с оставшейся мукой. Оформить творожник в виде батона, провести вдоль посередине бороздку. Поставить в разогретую до 200° С духовку, выпекать 45 мин. Когда творожник будет готов, смазать его маслом и посыпать сахарной пудрой.



Пряники мягкие медовые

500 г пшеничной муки, 400 г меда, 100 г сливочного масла, 4 яичных желтка, 3 ст. ложки сметаны, 2 ч. ложки разных молотых пряностей (по вкусу), 1 ч. ложка гашеной соды, 100 г сахара, соль по вкусу.



Прокипятить мед, пока он не потемнеет, затем охладить. Муку смешать с содой. Яичные желтки растереть с сахаром, добавить пряности, мед, размягченное масло, сметану, муку и замесить тесто. Ровным слоем выложить тесто на смазанный противень и выпекать в духовке при температуре около 180° С. Готовый корж переложить на блюдо, дать остыть, после чего разрезать на небольшие пряники.



Пряники медовые с лимоном

1 стакан муки, 100 г меда, 0,2 ч. ложки питьевой соды, 100 г сахара, 50 г сливочного масла, 2 ст. ложки воды, цедра лимона, 1 яичный желток, соль по вкусу.

Сварить сироп из воды, сахара и меда. Снять кастрюлю с огня и всыпать в нее 0,7 стакана муки. Быстро перемешать, чтобы получилось густое тесто. Тесто остудить и положить в него размягченное масло, соду, смешанную с 1 ст. ложкой муки, натертую цедру лимона и оставшуюся муку. Тесто вымешивать, пока оно не станет однородным. Затем раскатать тесто ровным слоем и вырезать из него пряники. Сверху смазать слегка взбитым яичным желтком и выпечь в духовке при температуре 180° С.



Ореховое печенье

800 г муки, 300 г сливочного масла, 300 г сметаны, 3 яичных желтка, 2 стакана молотых орехов, 500 г сахара, сода по вкусу.



Все продукты смешать, раскатать лепешку толщиной примерно 2–3 см, выпекать в духовке, предварительно разрезав тесто на ромбики.



Маковник

300 г муки, 200 г сахара, 150 г молотого кондитерского мака, 1,5 стакана молока, 1 яйцо, пищевая сода, сливочное масло для смазывания формы, любое фруктовое или ягодное повидло, сахарная пудра, ванилин, тертая цедра лимона по вкусу.

В глубокой посуде перемешать сахар, мак, лимонную цедру, ванилин. Затем добавить яйцо, влить молоко, всыпать муку, смешанную с содой, и замесить тесто. Заполнить тестом форму, смазанную маслом, слегка обсыпать мукой. Поставить в заранее разогретую духовку и выпекать при температуре 180–200° С.

Когда маковник остынет, разрезать его вдоль пополам, промазать повидлом, соединить половинки, сверху посыпать сахарной пудрой.



Шарики из сладких крошек

150 г сливочного масла, 150 г сахара, 150 г сладкой крошки из песочных коржей или печенья, 30 мл рома или коньяка, ванилин, соль по вкусу.

В масло, растертое с сахаром добела, добавить сладкую песочную крошку (часть оставить для обсыпки шариков), ром или коньяк, ванилин. Все перемешать,



выложить на доску. Раскатать тесто в виде колбасок, нарезать их на кусочки, обвалить в сладкой крошке и уложить в бумажные корзиночки.



Ореховый торт

300 г муки, 500 г толченых грецких орехов, 300 г сахарной пудры, 0,5 ч. ложки соли, 150 г сливочного масла, 3 ст. ложки молока, любое фруктовое или ягодное повидло по вкусу.

Замесить тесто из просеянной муки, толченых грецких орехов (400 г), сахарной пудры, соли, сливочного масла и молока. Тесто раскатать, свернуть рулетом, разрезать поперек на 7–9 частей, накрыть их салфеткой и оставить на 1 ч в прохладном месте. Затем каждую часть теста раскатать в пласт и выпечь в форме или на сковороде, предварительно посыпав дно мукой. Готовые коржи укладывать на блюдо стопкой, прослаивая их повидлом. Сверху положить слой повидла, посыпать оставшимися грецкими орехами.



Крендели

500 г муки, 25 г дрожжей (в порошке), 25–30 г сахара, 1 стакан молока, 75 г свиного сала, соль по вкусу.

Высыпать муку в миску, сделать в середине углубление, всыпать туда дрожжи и 1 ч. ложку сахара. Тщательно перемешать и поставить в тепло на 15 мин. Затем добавить оставшийся сахар, соль и сало. Хорошо вымесить и



оставить в теплом месте еще на 30 мин. Из получившегося теста скатать жгутики и скрутить из них небольшие крендельки. Смазать маслом противень, выложить на него крендельки и смазать их солевой водой. Выпекать около 30 мин при температуре 220° С.



Фигурки с корицей

Для теста: 500 г муки, 150 г маргарина, 150 г животного жира, 170 г сахара, 1 ч. ложка тертой цедры лимона, 1 яйцо, соль по вкусу.

Для смазывания: 1 яйцо, 100 г сахара, 1 ч. ложка молотой корицы.

Муку, маргарин, жир, сахар, цедру лимона, яйцо и соль соединить в глубокой посуде, перемешать, замесить тесто. Оставить его на 2–3 мин в холодном месте. Затем выложить на посыпанную мукой доску и вылепить различные маленькие фигурки. На 30 мин оставить их в холодном месте. Затем смазать взбитым с сахаром яйцом, посыпать молотой корицей и выложить на смазанный маслом противень. Выпекать в заранее разогретой духовке 10–15 мин при температуре 180° С.



Рождественский торт

375 г маргарина, 270 г сахара, 6 яиц, 500 г муки, 1 пакетик разрыхлителя, 2 ст. ложки какао-порошка, 50 мл рома, 100 г цукатов и изюма, 1 ч. ложка корицы, тертый мускатный орех, гвоздика, сахарная пудра, ванильный сахар, соль по вкусу.



Размешать размягченный маргарин, постепенно добавляя сахар и яйца. Соединить со всеми остальными продуктами. Выложить тесто в форму и выпекать в заранее разогретой духовке 50–60 мин при температуре 180° С.

Вырезать из плотной бумаги колокольчик или свечу и осторожно положить на торт. Сверху хорошо посыпать торт ванильным сахаром, смешанным с сахарной пудрой, затем очень осторожно снять бумагу – получится рождественская картинка на белом фоне.



Сбитень

5 л воды, 800 г любого ягодного варенья, 200 г меда, 1 небольшой кусочек корня имбиря, 4–5 бутонов гвоздики, 0,3 ч. ложки молотой корицы.

В кипящую воду добавить варенье и мед. Через 5–7 мин положить пряности и варить еще 5 мин. Подавать горячим.

КАТОЛИЧЕСКОЕ РОЖДЕСТВО

Рождественский сочельник – главное событие в христианских католических семьях.

По древнему обычаю, берущему начало еще в обрядах Первой Церкви, в сочельник едят постный обед. Трапеза носит религиозный характер, она очень торжественна. Перед самым началом застолья читают отрывок Евангелия от Св. Луки о Рождестве Христа и творят общую семейную молитву. Весь ритуал трапезы Сочельника возглавляет отец семейства.

Важнейшим событием вечера является преломление облатков (рождественских хлебов). Традиционно его начинает отец или старший в семье. Потом все разделяют между собой хлебцы в знак любви и взаимного благорасположения. При этом желают друг другу счастья и Божия благословения.

Повсеместно распространен и известен обычай оставлять за рождественским столом незанятое место. Если кто-нибудь придет в дом в Сочельник, то будет принят, как брат. Этот обычай – знак памяти о близких и дорогих людях, которые не могут в этот день встретить праздник вместе с семьей.

Незанятое место символизирует также и покойного члена семьи, либо всех умерших родственников.

В некоторых семьях сохраняется обычай подкладывать сено под белую скатерть на столе, за которым совершается трапеза Сочельника. Оно напоминает о бедности Вифлеемской пещеры и о Богородице, положившей новорожденного Богомладенца Христа на сено в ясли.



За рождественским столом соблюдается определенная очередность подачи блюд. Первой подается вареная пшеница (кутья), которая напоминает то изобилие в раю, при котором жили Адам и Ева. Следующее блюдо – это овсяный кисель, который своим серым цветом и особым вкусом символизирует Ветхий завет, время, когда все было серо, мрачно, скучно от последствия греха. Кисель заливается медовой водой в знак того, что Христос принес надежду, которая все делала радостным, как бы сладким. Следующее блюдо рыбное – символ объявления Христа. После этого подается сладкий клюквенный кисель, который напоминает, что Кровь Христа уничтожила горечь греха. В конце подается семь сортов сладкого кушанья (печенье, булочки, различные сладкие мучные изделия), что напоминает о семи святых Таинствах.



Кутья из пророщенной пшеницы

1 стакан пророщенной пшеницы, 100 г кондитерского мака, 100 г очищенных грецких орехов, 2–3 ст. ложки меда, соль по вкусу.

Пророщенную пшеницу перебрать, промыть, залить свежей водой и сварить (можно с добавлением небольшого количества соли) густую кашу. Добавить в нее мак, измельченные орехи и мед. Все тщательно перемешать.



Овсяный кисель

28 *200 г овсяных хлопьев, 1 л воды, 1 ст. ложка крахмала, 4–5 ст. ложек меда, соль по вкусу.*



Овсяные хлопья залить холодной водой и варить 30–35 мин, затем процедить. Добавить в отвар соль, довести до кипения, влить разведенный в небольшом количестве воды крахмал, проварить на медленном огне. Охладить. Мед растворить в 1 стакане горячей воды и залить полученной смесью готовый кисель.



Рождественский сазан (австрийская кухня)

1 сазан, 2 корня петрушки, 3 моркови, 1 корень сельдерея, 1 луковица, 2–3 зубчика чеснока, 2 лавровых листа, 10–12 горошин черного перца, 1 ст. ложка уксуса, несколько веточек тимьяна, 5–6 ст. ложек жира, соль по вкусу.

Очистить и нарезать тонкими длинными ломтиками корни петрушки, морковь и корень сельдерея. Нарезать кружочками лук. Завернуть в марлю зубчики чеснока, лавровый лист, веточки тимьяна и горошины черного перца. Залить 1 л горячей воды и варить около 1 ч, затем вынуть завернутые в марлю приправы. Дать воде стечь с кореньев, положить их в глубокую толстостенную посуду, посолить и сбрызнуть уксусом. Сверху положить хорошо вычищенного и вымытого сазана (его можно нарезать порционными кусками), полить растопленным жиром. Плотно закрыть крышкой и тушить 45 мин.



Карп, запеченный с грибами

1 карп (весом около 1 кг), 200 г шампиньонов, 70 г масла, 2 луковицы, 1 стакан сметаны, 1 ст. ложка



муки, 100 г сыра, 2 ст. ложки панировочных сухарей, черный молотый перец и соль по вкусу.

Карпа очистить от чешуи и внутренностей. Срезать филе, положить на смазанное маслом металлическое блюдо и запечь в духовке, но не до полной готовности.

Грибы очистить от кожицы, хорошо промыть, нарезать крупными ломтиками, положить в кастрюлю. Добавить нарезанный кружками лук, соль, перец, 0,5 стакана воды и тушить до полной готовности.

Рыбу покрыть грибами, залить подсоленной сметаной, смешанной с мукой. Густо посыпать сыром, натертым на крупной терке и смешанным с сухарями. Слегка сбрызнуть растопленным маслом и запечь в духовке до образования золотистой корочки. Подавать в горячем виде на том же блюде.



Карп, запеченный с гречневой кашей

1 карп (весом около 1–1,5 кг), 60 г муки, 80 г растительного масла, 100 г сливочного масла, 6–7 яиц, 50 г сыра, 1 кг гречневой крупы, 800 г сметаны, зелень петрушки, соль по вкусу.

Сварить рассыпчатую гречневую кашу, заправить сливочным маслом, затем смешать со сваренными вкрутую и мелко нарубленными яйцами.

Выложить все в гусятницу, предварительно смазанную растительным маслом. Карпа очистить, вымыть, нарезать порционными кусками, запанировать каждый кусок в муке и уложить на кашу. Все залить сметаной, сверху посыпать тертым сыром и сбрызнуть оставшимся растительным маслом. Запечь в заранее разогретой духовке.



Перед подачей на стол посыпать измельченной зеленью петрушки.



Карп с базиликом

1 кг филе карпа с кожей, 1 пучок базилика (около 50–60 г), 8 зубчиков чеснока, 4 небольшие луковицы, 1 лавровый лист, 2 помидора, 1 лимон, 150 г оливкового масла, зелень тимьяна, сельдерея, эстрагона, кинзы, черный молотый перец и соль по вкусу.

В миске смешать оливковое масло (60 г) с измельченными базиликом и 4 зубчиками чеснока. Добавить растертый тимьян.

Обжарить в кастрюле на оливковом масле (20 г) измельченный лук до золотистого цвета. Снять лук с огня, добавить помидоры, нарезанные маленькими кубиками, лавровый лист, сок лимона, черный молотый перец и соль. Смешать все с чесночной заправкой. В оставшемся оливковом масле обжаривать оставшиеся неочищенные зубчики чеснока примерно 20 мин. Затем здесь же обжарить с двух сторон кусочки карпа. Посолить и поперчить по вкусу.

Готовую рыбу выложить на блюдо, полить соусом. Украсить зеленью эстрагона, кинзы и сельдерея.



Карп, фаршированный орехами

1 карп (весом приблизительно 1 кг), 2 небольшие луковицы, 2 яйца, 200 г очищенных грецких орехов, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 4 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки или



сельдерея, 40 г сливочного масла, мускатный орех или черный молотый перец, соль по вкусу.

Карпа очистить от чешуи, отрезать голову и, не разрезая брюшка, вынуть внутренности. Рыбу хорошо промыть, обсушить, затем нафаршировать.

Фарш приготовить следующим образом. Орехи слегка поджарить, измельчить. Мелко нарезанный лук обжарить в жире. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и измельчить. Орехи, сухари, лук и рубленые яйца перемешать, посолить, добавить черный молотый перец или тертый мускатный орех на кончике ножа, а также мелко нарезанную зелень петрушки или сельдерея.

Фаршированную рыбу завернуть в фольгу и запекать в гриле в течение 20–25 мин при температуре 190° С. Подать с растопленным сливочным маслом, отварным картофелем и тушеными овощами.



Винегрет с сельдью (финская кухня)

1 средняя сельдь, 2–3 клубня картофеля, 1–2 средние свеклы, 1–2 моркови, 3 небольших соленых огурца, 1 крупная луковица, майонез или растительное масло для заправки, густые сливки, соль по вкусу.

Сельдь разделать на филе, удалить мелкие косточки и кожу. Филе нарезать маленькими кусочками. Свеклу, морковь и картофель отварить отдельно друг от друга, охладить, очистить и нарезать очень маленькими кубиками. Лук очистить и измельчить. Огурцы нарезать тонкой соломкой. Все продукты смешать и заправить майонезом или растительным маслом. Готовый винегрет можно под-

Отдельно подать слегка подкрашенные све-
кольным соком взбитые сливки.



Рыбная солянка

500 г рыбного филе (судака, лосося, трески), 4–5 неболь-
ших соленых огурцов, 2 ст. ложки томатной пасты, 2 лу-
ковицы, 5–6 шт. крупного чернослива, 0,3 лимона, 2 ст.
ложки растительного масла, 1,5–2 л рыбного бульона, 1 лав-
ровый лист, черный перец горошком, зелень петрушки,
укропа или 1 корень петрушки, соль по вкусу.

Рыбу очистить, промыть, обсушить. Срезать филе с кос-
тей, нарезать его вместе с кожей порционными кусками.
Из костей и голов (предварительно удалив жабры) сварить
бульон. Очищенный лук тонко нашинковать и слегка обжа-
рить до бледно-золотистого цвета, добавить томатную
пасту и тушить 5–6 мин. Переложить в кастрюлю, добавить
куски рыбного филе, соленые огурцы, нарезанные соломкой,
мелко нарезанные кусочки лимона без косточек и кожуры,
размоченный чернослив без косточек, лавровый лист, чер-
ный перец горошком. Все это залить горячим бульоном,
подсолить по вкусу и варить 10–15 мин. Перед окончанием
варки посыпать зеленью петрушки, укропа или корнем пет-
рушки, натертым на мелкой терке.



Клюквенный кисель

200–300 г ягод клюквы, 7–8 ст. ложек сахара, 4–5 ст.
ложек картофельного крахмала, сахарная пудра по
вкусу.



Клюкву перебрать, промыть, протереть через сито, отжать сок. Выжимки залить 1–1,5 л горячей воды, довести до кипения, процедить. Часть отвара охладить и развести в нем картофельный крахмал. В оставшийся отвар положить сахар, вскипятить, затем влить разведенный крахмал, отжатый сок и довести до кипения.

Перелить в подходящую посуду, посыпать сахарной пудрой, чтобы не образовалась пленка, и охладить.



Маковое молочко

1 стакан кондитерского мака, 2 стакана молока, 1 ст. ложка меда, 2 ст. ложки сахара, ванильный сахар по вкусу.

Мак заварить кипятком и держать на огне, пока мак не будет легко растираться пальцами. Процедить через частое сито, пропустить через мясорубку. Залить кипящим молоком, перемешать и процедить на сите через марлю. Заправить разогретым медом, обычным и ванильным сахаром, затем охладить. Подавать в кувшинчике. Маковым молочком обычно поливают клюквенный кисель.



Рождественский гусь по-фламандски

1 молодой гусь, 1 луковица, 2 головки чеснока, 1 яйцо, 3–4 яичных желтка, 2–3 ст. ложки сливок, 0,5 лимона, 1 пучок зелени, 1–2 бутона гвоздики, 1 лавровый лист, 8 горошин черного перца, жир для жарки, сливочное масло, мука, панировочные сухари, черный молотый перец, соль по вкусу.



Подготовленного гуся отварить в слегка подсоленной воде. За 10–15 мин до готовности добавить чеснок, часть зелени, лавровый лист, горошины черного перца и луковичу, в середину которой вдавить бутоны гвоздики. Готового гуся хорошо обсушить, разделить на небольшие куски и до подачи на стол держать в разогретом жире для жарки.

Из масла и муки приготовить светлую подливку, развести нежирным бульоном. Добавить сливки, зелень и растертый чеснок. Соус снять с огня, добавить желтки. Куски гуся запанировать в яйце и сухарях и обжарить до появления золотистой корочки в хорошо разогретом жире так, чтобы куски гуся плавали в нем. Соус подать отдельно. К гусю подать рассыпчатый рис или белый хлеб.



Рождественская индейка с черносливом

1 крупная индейка, 700 г чернослива, 1 стакан риса, 2 ст. ложки сметаны или 20 г сливочного масла, соль по вкусу.

Очищенную и выпотрошенную индейку обмыть, обсушить и натереть изнутри и снаружи солью. В брюшко и зоб положить вымоченный чернослив и зашить. Крылья отогнуть к спинке и связать. Ноги связать спереди. Намазать индейку маслом или сметаной, положить спинкой вниз на противень (на него нужно предварительно положить две лучинки). Поставить в заранее разогретую до 220° С духовку и жарить, поливая индейку образующимся при этом соком, до тех пор, пока мясо не станет мягким (около 2–2,5 ч). Если сока мало, долить немного бульона. При подаче на стол индейку разрезать на куски, аккуратно положить на подогретое блюдо и полить



соком, в котором она жарилась. Рядом положить отдельно сваренный рис.



Рождественская индейка с шафраном

1 крупная индейка, 500 г орехов, 500 г чернослива, 500 г яблок, 1 стакан риса, 1–2 ст. ложки настойки шафрана, масло для смазывания противня, черный молотый перец и соль по вкусу.

Для обмазывания: 200 г сметаны, 50 г сливочного масла, 50 г майонеза.

Очищенную и выпотрошенную индейку обмыть, обсушить и натереть изнутри и снаружи солью.

Приготовить фарш следующим образом. Чернослив вымыть, ошпарить кипятком, замочить в горячей воде, вынуть косточки. Яблоки вымыть, очистить и нарезать небольшими кусочками. Грецкие орехи растереть до однообразной консистенции. Рис сварить, обсушить, пропитать шафраном. Все подготовленные продукты смешать, начинить полученным фаршем индейку и зашить ей брюшко. Подготовленную индейку намазать смесью из сметаны, масла и майонеза. Переложить индейку на смазанный маслом противень и поставить его в заранее разогретую духовку. Жарить 2,5 ч при температуре примерно 200–220° С, поливая выделяющимся при жарке соком. Подавать на стол целой.



Фаршированная курица

36 *1 курица (весом около 1 кг), 200 г белого подсушенного хлеба, 1,5 стакана молока или сливок, 150 г сливочного*

масла, 4 яйца, 200 г свежих белых грибов, 1 луковица, 1 корень петрушки, мускатный орех, черный молотый перец и соль по вкусу.



Курицу обмыть и обсушить. Затем отрезать крылья и ножки, сделать надрез по спинке и снять кожу. Положить ее на салфетку, отверстия закрыть кусочками кожи, снятой с ножек, в середину положить фарш и, завернув его, придать изделию форму рулета.

Приготовление начинки: мякоть курицы пропустить через мясорубку, добавить белый подсушенный и размоченный в молоке или сливках хлеб, еще раз пропустить через мясорубку, добавить масло, сырые яйца, заправить солью, черным молотым перцем, тертым мускатным орехом. В эту массу положить нарезанные небольшими кусочками и припущенные в масле белые грибы.

Рулет завернуть в салфетку, концы ее плотно завязать. После этого рулет положить в низкую посуду, залить бульоном, добавить соль, лук, корень петрушки и варить до готовности. Сваренную фаршированную курицу немного охладить в этом бульоне, вынуть, развернуть и нарезать на куски. На гарнир подать припущенный рис или картофельное пюре.



Заливной салат из курицы

1 средняя курица, 1 луковица, 2–3 клубня картофеля, 2–3 яйца, 300 г майонеза, 10–15 г желатина, 1 стакан куриного бульона, соль по вкусу.

Курицу вымыть и отварить (специи – по желанию). У готовой птицы отделить мясо от костей и мелко его нарезать. Сварить вкрутую яйца, мелко их порубить.



Измельчить на крупной терке луковицу. Отварить картофель в мундире, очистить его и нарезать кубиками. Выложить в салатницу последовательно слой картофеля, слой куриного мяса, слой майонеза. Затем – слой яйца, слой куриного мяса и майонез. После этого – слой лука, слой куриного мяса и снова майонез.

Развести желатин в курином бульоне, довести до кипения (но не кипятить) слегка остудить, залить салат и поставить его на холод.



Рождественское жаркое

2 кг свинины от лопаточной части (одним куском), жир для жарки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Мякоть лопаточной части очистить, промыть, обсушить, свернуть рулетом и перевязать шпагатом. Подготовленное мясо посыпать солью и перцем, уложить на сковороду, обжарить на плите, периодически переворачивая. Затем поставить в духовку и дожарить, поливая выделяющимся при жарке соком и жиром. С готового мяса снять шпагат, нарезать мясо поперек волокон и уложить на блюдо в виде целого куска. Полить горячим соком, оставшимся после жарки. Гарнировать можно жареным картофелем, украсить зеленью и тонко наструганным хреном.



Рождественский окорок

38 *1 сырой свиной окорок (весом около 5–6 кг), 3 л белого вина, 500 г репчатого лука, 20 горошин черного ду-*

шистого перца, 10 бутонов гвоздики, 5 лавровых листьев, 100 г соли, мясной бульон по вкусу.



Окорок очистить от шкуры и лишнего жира. Залить белым вином, добавить нарезанный крупными кольцами репчатый лук, перец, лавровый лист и соль. Оставить на 1 сутки в холодном месте.

Отварить промаринованный окорок в мясном бульоне (варить приблизительно 2–2,5 ч), после чего вынуть и дать слегка остыть.

Затем нашпиговать гвоздикой, хорошо натереть солью, и жарить в духовке примерно 2–3 ч, постоянно поливая маринадом.

Готовый окорок нарезать поперек волокон тонкими ломтиками. Едят окорок обычно с хлебом или с картофельными запеканками.



Картофельная запеканка (финская кухня)

1 кг картофеля, 0,5 стакана молока, 50 г сахара, 1 ч. ложка минеральной воды, 2–3 яичных желтка, 20 г сливочного масла, 50 г свиного жира, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ч. ложка панировочных сухарей, 1 ч. ложка соли, черный молотый перец по вкусу.

Картофель очистить, вымыть и сварить в подсоленной воде, после чего воду слить. Молоко с жженым сахаром вскипятить, влить в картофель, растолочь в пюре, добавить сливочное масло, минеральную воду, яичные желтки, соль и черный молотый перец. Затем все очень тщательно перемешать.

Форму для запекания смазать растительным маслом, переложить в нее картофельное пюре, сверху



сбрызнуть растопленным свиным жиром, посыпать панировочными сухарями.



Сердечки из марципана

Для теста: 100 г размягченного сливочного масла, 75 г сахарного песка, 150 г муки, 0,5 ч. ложки разрыхлителя, 1 ч. ложка молотого имбиря.

Для марципановой массы: 80 г тертого миндаля, 60 г сахарной пудры, 0,5 яичного белка, 1 ч. ложка фруктового или орехового ликера.

Для украшения: 110 г абрикосового конфитюра, 75 г сахарной пудры, 1–2 ст. ложки концентрированного молока, красный пищевой краситель.

Приготовить марципановую массу. Для этого обдать кипятком миндаль, просушить, пропустить через мясорубку с частой решеткой, соединить с сахарной пудрой, белком и ликером, тщательно вымесить. Поставить на 24 ч в прохладное место.

Приготовить тесто следующим образом. Растереть сливочное масло с сахаром. Соединить с ними марципановую массу. Помешивая, добавить смешанную с разрыхлителем просеянную муку и замесить тесто. Тесто завернуть в полиэтилен и положить на 2 ч в холодильник. Тесто раскатать в полиэтилене до толщины в 0,5 см, снять полиэтилен и вырезать формочками сердечки, выложить их на противень и выпекать в разогретой до 180° С духовке 8–10 мин. Дать печенье остыть.

Обмазать готовое печенье подогретым абрикосовым конфитюром. Просеянную сахарную пудру смешать с концентрированным молоком, окрасить половину глазури в розовый цвет. Половину сердечек обмазать

некрашеной глазурью, другую – розовой. На еще влажную глазурь нанести глазурь другого цвета и, взяв зубочистку, сделать узоры.



Хрустящие звездочки

Для теста: 170 г муки, 150 г молотого миндаля, 100 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 яичный желток, 300 г охлажденного масла.

Просеянную муку (немного отложить для раскатывания) смешать с миндалем и высыпать на доску. В середине сделать углубление. Добавить туда сахар, ванильный сахар и яичный желток. Масло нарезать стружкой и распределить вокруг муки. Все быстро порубить ножом, затем тщательно вымесить холодными руками тесто. Из теста скатать шар и, завернув в полиэтилен, положить на 30 мин в холодильник. Затем тесто вынуть, снять полиэтилен. Разделочную доску посыпать мукой и тонко раскатать тесто, вырезать специальными формочками большие и маленькие звездочки. Положить звездочки на смазанный маслом или маргарином противень и выпекать в разогретой до 175° С духовке около 10 мин. Снять с противня и остудить. Глазировать и украшать печенье по желанию.



Кофейные полумесяцы

Для теста: 150 г размягченного сливочного масла, 75 г сахарного песка, 2 яичных желтка, сок и натертая цедра 1 апельсина, 1 ч. ложка растворимого



кофе, 200 г муки, 1 неполная ч. ложка разрыхлителя, 50 г очищенного, мелко натертого миндаля. Для украшения: 75 г сахарной пудры, 1–2 ст.

ложки концентрированного молока, 1 ч. ложка растворимого кофе, 25 г очищенного миндаля, орешки в шоколаде.

Масло взбить до кремообразной консистенции, постепенно подмешивая сахар и яичные желтки. Добавить цедру апельсина и апельсиновый сок, растворимый кофе, смешанную с разрыхлителем и просеянную муку, тонко нарезанный миндаль и замесить тесто. Завернуть тесто в полиэтилен и положить в холодильник на 2 ч. Затем раскатать тесто в полиэтилене до толщины 0,3 см, снять полиэтилен, вырезать формочками полумесяцы и выложить их на противень. Выпекать в предварительно разогретой духовке при 180° С около 10 мин. Снять с противня и остудить. Просеянную сахарную пудру смешать с концентрированным молоком и небольшим количеством растворимого кофе. Полученной массой обмазать печенье и украсить нарезанным миндалем и орешками в шоколаде.



Некс «Сочельник»

250 г муки, 250 г сливочного масла, 250 г сахарной пудры, 5 яиц, 100 г изюма, 20 мл рома или коньяка, 50 г апельсиновых цукатов, сок и цедра лимона, 1 ч. ложка соды.

Масло с сахарной пудрой растереть добела, добавить желтки, ром или коньяк, измельченные цукаты, изюм, соду, сок и натертую цедру лимона, перемешать. Затем всыпать муку и ввести взбитые в стойкую пену белки, быстро замесить легкое воздушное тесто, перемешивая сверху вниз. Тесто быстро выложить в обильно смазанную



размягченным маслом и подпыленную мукой форму для кекса, поставить в духовку и выпекать при температуре 180° С в течение примерно 1 ч.



Рождественский кекс

600 г муки, 250 г меда, 250 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 6 яиц, 500 г сметаны, 100 г измельченных орехов, 1 ч. ложка корицы, 1 ч. ложка соды, соль по вкусу.

Масло растереть с сахаром добела, добавить желтки и продолжать растирать массу до полного исчезновения кристаллов сахара. Затем добавить теплый расплавленный мед с корицей, сметану, соль, соду, всыпать муку и ввести взбитые в стойкую пену белки, быстро замесить легкое пышное тесто консистенции густой сметаны, также быстро разложить в обильно смазанную размягченным маслом кексовую форму. Осторожно поставить в духовку и выпекать при температуре 180° С в течение 1 ч.



Рождественское «дерево» (немецкая кухня)

Для теста: 5 яиц, 100 г сахара, 150 г пшеничной муки, сливочное масло для смазывания формы, сахар, соль по вкусу.

Для крема: 150 г шоколада, 250 г размягченного сливочного масла, 100 г сахарной пудры, 4 яичных желтка, 2 ст. ложки коньяка или рома.

Для украшения: 1 ст. ложка рубленых фисташек, глазированные или свежие вишни, сахарная пудра, соль по вкусу.



Растереть в пену яичные желтки с добавлением 5 ст. ложек холодной воды, затем постепенно, тонкой струйкой всыпать примерно 0,7 количества сахара, продолжая растирать массу в белую пену.

Яичные белки взбить в густую стойкую пену с добавлением щепотки соли. В конце всыпать тонкой струйкой сахар и продолжать взбивать до тех пор, пока сахар полностью не растворится. Затем белковую пену осторожно выложить на желтковый крем, сверху просеять муку и все тщательно, но осторожно перемешать.

Противень застелить пергаментной бумагой или калькой, края бумаги загнуть вверх, чтобы тесто при выпекании не вытекло. Смазать бумагу сливочным маслом и выложить на нее подготовленное тесто. Бисквит поставить в заранее разогретую до 200° С духовку и выпекать в течение 10–15 мин.

На столе расстелить чистую полотняную салфетку или полотенце, засыпать ровным слоем сахара. Выложить на него, осторожно опрокинув противень, готовый бисквитный корж, пергаментную бумагу смазать холодной водой и сразу же удалить. Бисквит осторожно скатать при помощи салфетки (полотенца), затем охладить.

Приготовить крем: раскрошить шоколад и развести его на горячей водяной бане. Затем охладить примерно до 35° С. Сливочное масло при помощи миксера взбить в белую пену, добавляя при взбивании поочередно сахарную пудру и яичные желтки, смешанные с коньяком или ромом. В конце добавить по 1 ст. ложке растопленный шоколад, маленькую щепотку соли и продолжать взбивать, пока масса не станет рыхлой и однообразной.

Бисквитный корж развернуть и намазать половиной крема. Затем снова скатать бисквит рулетом и с оставшимся кремом поставить в холодильник на 2 ч.

После этого крем еще раз тщательно растереть, наполнить им кондитерский шприц или мешочек. По всей длине рулета провести параллельные полосы — «кору» дерева. Затем поставить рулет в холодильник еще на



2–3 ч. После этого отрезать от него 2 ломтика, выложить их сверху в виде «сучков». Посыпать готовое «дерево» рублеными фисташками и сахарной пудрой, украсить вишнями в роме. До подачи выдерживать в холодильнике.



Фрукты и орехи в коньяке

250 г сушеного инжира, 125 г сушеных фиников без косточки, 125 г очищенных грецких орехов, 0,2 ч. ложки молотой корицы, 1 пакетик ванилина, 4 капсулы кардамона, цедра 0,5 лимона, 50 г сахара, 700 мл коньяка.

Инжир, финики, орехи, пряности, мелко нарезанную цедру лимона и сахар положить в подходящую стеклянную бутылку и залить коньяком. Закрывать крышкой и выдержать в темном месте около 3 недель.



Рождественская фруктовая смесь

3–4 апельсина, 2 красных грейпфрута, 2–2,5 стакана вишневого или ананасового сока, свежие или глазированные вишни для украшения, сахарная пудра по вкусу.

С апельсинов и грейпфрутов срезать острым ножом кожуру. Осторожно разделить очищенные фрукты на дольки и сложить по отдельности в глубокую посуду.

При подаче к столу в бокалы для шампанского положить по 4 дольки апельсина и 2–3 дольки грейпфрута. Фрукты залить готовым соком (его можно допол-

Блюда к Новому году и Рождеству



нительно подсластить сахарной пудрой). Сверху украсить вишнями.



Коктейль «Рубиновое рождество»

По 100 мл мандаринового или апельсинового ликера, водки и грейпфрутового сока, клюквенный сок, колотый пищевой лед.

Налить ликер, водку и грейпфрутовый сок в высокий бокал, наполненный льдом, добавить клюквенный сок и размешать.



Глювайн (немецкая кухня)

3 стакана красного вина, 1 ст. ложка рома, 2 ст. ложки сахара, 1 апельсин, 2–3 бутона гвоздики, немного молотой корицы.

Апельсин вымыть, обсушить и нарезать тонкими кружочками. Бутоны гвоздики растолочь. Все продукты смешать, разогреть, не доводя до кипения, и разлить в керамические кружки.

НОВЫЙ ГОД

Новый год — один из самых древних праздников мира. В далекие времена, когда не было не только календарей, но и просто счета дням, он символизировал возрождение природы, переход от зимы к весне.

В законах Моисея встречается наставление считать началом нового года месяц «колосьев», совпадающий с нашими мартом и апрелем. У римлян новый год начинался тоже в марте. Во Франции новолетие считали до 755 года с 25 декабря, затем с 1 марта в XII и XIII столетиях — со дня св. Пасхи, пока, наконец, не было установлено в 1654 году указом короля Карла IX считать за начало года 1 января. В Германии то же произошло во второй половине XVI века, а в Англии в XVIII веке.

В России также начинали летоисчисление или с марта, или со дня св. Пасхи. Только в 1492 году Иоанн III утвердил постановление Московского собора считать началом нового года 1 сентября. На 1 января новый год был перенесен уже при Петре I. В первый год XVIII века он приказал вести летоисчисление не от сотворения мира, а от Рождества Христова и началом нового года считать 1 января, а празднование нового года 1 сентября запретил.

Но практически все ранее сложившиеся традиции празднования остались, остались и древние поверья. Например, считалось (как, впрочем и до сих пор считается), что обильный праздничный стол обеспечивает благополучие семьи на весь предстоящий год и является залогом ее богатства. Поэтому новогодний стол стремились украсить всем тем, что хотели бы иметь в достатке в своем хозяйстве.



В Новом году подавали множество мясных, крупяных и мучных блюд, варили компоты, взвары, кисели, пиво, пекли пироги с различными начинками. Много угощений готовили из свинины, так как свинья считалась символом плодovitости. Ритуальным новогодним блюдом была сладкая каша-кутья, блины. Кашу варили из цельных зерен, а то и из нескольких видов злаков. Считалось: будет обильная трапеза на Новый год, значит, будет дому полная чаша весь год. На Руси в начале века выпекали на Новый год из теста фигурки домашних животных: коней, коров, быков. Также считали, что Новый год надо встречать в новом платье, обуви — тогда и весь год ходить в обновках. Обычно перед Новым годом отдавали все долги, прощали все обиды, те, кто были в ссоре, обязаны были помириться, поэтому просили друг у друга прощения. Под Новый год выбрасывали из дома всю разбитую посуду, мыли окна и зеркала.



Индейка с соусом из грецких орехов

1 небольшая индейка, 2–3 куриных бульонных кубика, 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка черного перца горошком, 1 пучок петрушки.

Для соуса: 250 г сметаны, 1 стакан очищенных грецких орехов, 2 ст. ложки лимонного сока, 1–2 зубчика чеснока.

Положить индейку в кастрюлю. Полностью залить птицу водой, довести до кипения, снимая образующуюся пену. Добавить бульонные кубики и приправы и варить на медленном огне 1,5 ч. Дать остыть в бульоне. Остывшую индейку вынуть из бульона, удалить все кости и сухожилия.

48 Приготовить соус. Орехи растолочь с чесноком, смешать сначала с лимонным соком, затем — со смета-



ной. Положить кусочки индейки в огнеупорную посуду, сверху полить приготовленным соусом. Соль и пряности — по вкусу. Запекать в заранее разогретой духовке до образования красивой золотистой корочки.



Филе, шпигованное чесноком и жаренное в вине

1 кг филе свинины, 1 головка чеснока, 1,5 стакана красного столового вина, 1 большой помидор, репчатый и зеленый лук, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Филе обмыть, удалить сухожилия, нашпиговать чесноком, натереть солью и черным молотым перцем и зажарить в духовке до готовности.

Через 10–15 мин влить 0,5 стакана горячей воды. Мясо необходимо периодически вынимать из духовки и поливать сначала вином, затем соком, который образуется в процессе жарки.

Жареное филе нарезать и уложить на блюдо таким образом, чтобы оно имело вид целого куска, затем полить сверху соком, который образовался в процессе жарки, и посыпать измельченной зеленью петрушки и кольцами или ломтиками сырого лука.



Язык заливной

1 кг языка, 20–25 г желатина, 2,5–3 стакана бульона, 2 яйца, несколько веточек петрушки, 1 корень петрушки, 1 луковица, соль по вкусу.



Язык сварить с корнем петрушки и на несколько минут положить в холодную воду, снять кожу. Очищенный язык положить в бульон, в котором он варился, и охладить. На этом же бульоне приготовить желе, для чего смешать бульон и набухший в воде желатин, довести смесь до кипения и немного остудить. Охлажденный язык нарезать тонкими ломтиками, выложить их в форму, украсить кружками яйца, сваренного вкрутую, и веточками петрушки. В несколько приемов залить полужестким желе и поставить в холодное место.



Фаршированная щука

1 щука (весом около 2 кг), 1 луковица, 100 г сливочного масла или сметаны, 2 яйца, 2 ломтика белого хлеба, молоко для замачивания хлеба, мускатный орех на кончике ножа, коренья (морковь, корень сельдерея), лавровый лист, черный молотый перец и соль по вкусу.

На голове щуки подрезать кожу, так чтобы она снималась при отделении головы, и снять ее по направлению к хвосту. Хребет у хвоста надрезать изнутри так, чтобы тушка была вынута, а хвост остался с кожей и головой.

Рыбу выпотрошить, мясо отделить от костей, дважды пропустить через мясорубку вместе с замоченным в молоке и чуть отжатым белым хлебом и сырым луком. Добавить в массу тертый мускатный орех, сливочное масло или густую сметану, черный молотый перец и соль по вкусу. Все тщательно перемешать.

Подготовленной массой начинить кожу щуки (ее нельзя начинять туго, так как при варке кожа может лопнуть).

50 Завернуть подготовленную рыбу в марлю, оставив оба конца марли свободными, чтобы было легко опустить



рыбу в бульон и так же легко достать ее оттуда. В кастрюле вскипятить рыбный бульон с очищенными и крупно нарезанными кореньями (морковью и корнем сельдерея) и варить на слабом огне около 30 мин. Затем рыбу достать, дать чуть стечь бульону и затем развернуть марлю.

Готовую фаршированную щуку выложить на блюдо целиком или предварительно нарезав порционными кусками.



Фаршированные сыром шампиньоны в панировке

20 шампиньонов среднего размера, 150 г сыра, 100 г панировочных сухарей, 1 яйцо, лимонный сок, сливочное масло, черный молотый перец и соль по вкусу.

Шампиньоны вымыть, обсушить, очистить, отделить шляпки от ножек, шляпки сбрызнуть лимонным соком. Сыр натереть на мелкой терке. Яйцо взбить с небольшим количеством соли и перца. Обмакнуть в них шляпки шампиньонов и густо обвалить их в панировочных сухарях.

Начинить подготовленные шляпки тертым сыром, аккуратно поставить их в глубокую плоскую посуду, смазанную сливочным маслом, и запечь в разогретой духовке до зарумянивания. Подавать горячими.



Фаршированные яйца

5 яиц, 30–40 г сушеных грибов, 100 г сыра, 50–60 г сливочного масла, 0,5 луковицы, черный молотый перец и соль по вкусу.



Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить. Затем аккуратно разрезать вдоль пополам и вынуть желтки. Предварительно замоченные сушеные грибы отварить, охладить, отжать от влаги. Пропустить отваренные грибы и луковицу через мясорубку, добавить яичные желтки, размягченное сливочное масло, перец и соль по вкусу. Все тщательно перемешать, так чтобы масса стала однообразной консистенции. Нафаршировать половинки белков. До подачи выдерживать в холодном месте.



Сельдь «под шубой»

1 сельдь слабой соли, 3 яйца, 2 свеклы, 2 моркови, 6 клубней картофеля, 1 стакан майонеза, зелень петрушки, черный молотый перец и соль по вкусу.

Сельдь разделать на филе, удалить косточки и нарезать филе мелкими кубиками. Отварить по отдельности вымытые, но не очищенные свеклу, морковь и картофель. Затем очистить и также по отдельности натереть на крупной терке. Яйца сварить вкрутую и охладить, затем измельчить.

Укладывать продукты слоями, смазывая каждый майонезом. Сверху украсить листиками зелени.



Салат оливье

350–400 г отварной говядины, 200 г ветчины (или отварной курицы), 3–4 клубня картофеля, 1 морковь, 1 банка консервированного зеленого горошка, 2–3 небольших соленых огурца, 1 луковица, 3–4 яйца, 400–500 г майонеза, черный молотый перец по вкусу.



Отварную говядину и ветчину (курицу) нарезать мелкими кусочками. Сваренные картофель и морковь очистить от кожуры, вместе с солеными огурцами нарезать мелкими кубиками. Сваренные вкрутую и охлажденные яйца порубить. Все смешать, добавить консервированный горошек (жидкость из банки предварительно слить), перец по вкусу и заправить майонезом. До подачи выдержать в холодном месте.



Фруктовый десерт с хурмой и мандаринами

200 г мякоти дыни, 1 большая спелая хурма (сорта «медовая» или «королек»), 2–3 мандарина, 3 ст. ложки любого фруктового ликера, 0,5 стакана апельсинового или вишневого сока, 1–2 ст. ложки сахарной пудры, несколько ягод черного винограда для украшения.

Мякоть дыни нарезать небольшими кубиками (или, используя специальную ложечку, вырезать из нее шарики), хурму очистить от кожуры, удалить косточки и также нарезать мякоть кубиками. Мандарины очистить, разобрать на дольки, очистить их от белой пленки. Все фрукты осторожно соединить и переложить в салатник или порционные креманки. Сок смешать с ликером и сахарной пудрой и заправить салат. Украсить его черным виноградом.



Мороженое с бананами и персиками

300 г сливочного (желательно ванильного) мороженого, 1 спелый банан, 1 персик, апельсиновый или



ананасовый сок, тертый черный шоколад и очищенные грецкие орехи по вкусу.

Банан очистить от кожуры, нарезать тонкими кружочками. Персик вымыть, обсушить и нарезать мелкими кубиками. Мороженое положить в креманку, засыпать подготовленными фруктами, сбрызнуть соком. По желанию, можно также посыпать тертым черным шоколадом и измельченными грецкими орехами.



Печенье «Елочки»

300 г пшеничной муки, 125–130 г очищенного миндаля, 200 г размягченного сливочного масла, 150 г сахарной пудры, 3 яйца, 1 яичный желток, 2 ст. ложки жирных сливок, пшеничная мука для раскатывания теста, зеленая кондитерская посыпка.

Миндаль обдать кипятком, оставить на несколько минут, затем удалить шелуху. Орехи обтереть досуха чистой салфеткой, затем смолоть или растолочь в ступке.

Муку просеять в кастрюлю, добавить миндаль, сливочное масло, нарезанное стружкой, сахарную пудру и 2 яйца. Все перемешать с помощью миксера. Получившееся тесто скатать в шар, накрыть полиэтиленовой пленкой и на 1 ч поставить в холодильник.

Из холодильника тесто для дальнейшей обработки доставать порциями, оставшееся тесто сразу помещать обратно в холодильник.

Тесто раскатать в пласт на посыпанной мукой поверхности, формочками или острым ножом вырезать фигурки-елочки. Печенье переложить на застеленный пергаментной бумагой или калькой противень и ножом



нацарапать веточки. Из остатков теста вырезать маленькие звездочки, разместить их на елочках и аккуратно прижать ножом.

Хорошо взбить 2 желтка и сливки и смазать печенье. Испечь в предварительно нагретой до 180° С духовке (примерно 12–15 мин).

Оставшийся белок взбить с небольшим количеством сахара, смазать белковой смесью готовое печенье и сразу покрыть его зеленой кондитерской посыпкой.

По желанию, вместо звездочек из теста можно взять готовые белые или серебристые звездочки из сахара и вдавить их в свежеспеченное печенье.



«Орешки»

Для теста: 8 ст. ложек муки, 1 стакан сахарной пудры, 2 ст. ложки сметаны, 250 г сливочного маргарина, 1 яйцо, сода и соль по вкусу.

Для начинки: 1 банка сгущенного молока (можно сразу использовать вареную сгущенку), 0,5 стакана очищенных грецких орехов, 1–2 ст. ложки сахара.

Яйцо растереть с сахарной пудрой, добавить размягченный (но не растопленный) маргарин, сметану, соду и соль. Все перемешать и замесить тесто. Оно должно быть однородным по консистенции.

Используя специальную форму (орешницу) выпечь половинки орешков, остудить их.

Приготовить начинку. Сгущенное молоко сварить в банке, охладить и выложить в миску. Орехи крупно порубить, смешать с вареной сгущенкой и сахаром, вымешать до однородности. Начинить полученной смесью половинки «орешков» и склеить их.



При подаче можно посыпать готовые «орешки» оставшейся сахарной пудрой.



Шоколадный торт с ромом

1,5 стакана муки, 1,5 стакана сахара, 4 яичных желтка, 2 яйца, ванилин по вкусу.

Для шоколада: 4 ст. ложки порошка какао, 2,5 стакана сахара, 250 г сухого молока, 0,75 стакана молока, 350 г сливочного масла, ванилин по вкусу.

Для ромового крема: 5–6 ст. ложек рома, 200–220 г сгущенного молока, 150 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 2 ст. ложки толченых грецких орехов.

Для украшения: половинки очищенных грецких орехов.

Желтки, яйца и сахар растереть добела (до полного растворения сахара). Тонкой струйкой всыпать муку и осторожно перемешать тесто сверху вниз. Выпечь четыре тонких коржа, выкладывая тесто на смазанный маслом и присыпанный мукой лист кальки. Печь коржи до золотистого цвета, затем выложить на блюдо и дать остыть.

Приготовить шоколад: сахар и порошок какао всыпать в кастрюльку, перемешать, влить кипящее молоко, поставить на маленький огонь и, постоянно помешивая, проварить до полного растворения сахара. Затем всыпать просеянное сухое молоко и на огне хорошо все вымесить. Готовую смесь снять с огня, немного остудить, смешать ее с маслом и взбить. Теплым шоколадом смазать два первых коржа. Если в дальнейшем шоколад остынет, его можно разогреть на водяной бане.

Для ромового крема сливочное масло растереть с сахаром, постепенно добавляя сгущенное молоко, ром и толченые грецкие орехи.



На два склеенных шоколадом коржа выложить ромовый крем с орехами, разровнять. Намазать третий корж шоколадом и этой же стороной положить на смазанные кремом коржи. Сверху его опять намазать шоколадом и накрыть четвертым коржом. На торт положить небольшую фанерку или плоское блюдо, на него — груз и поставить торт в холодильник на 1–1,5 ч. Затем груз снять, а весь торт сверху и с боков тщательно покрыть разогретым шоколадом. Дать глазури застыть, не выставляя торт на холод.

По желанию, поверхность торта можно украсить половинками ядер грецких орехов.



Торт «Наполеон»

Для коржей: 1 пачка маргарина (250 г), 2 стакана муки, 1 яйцо, 0,3 стакана воды, 1 щепотка лимонной кислоты, соль по вкусу.

Для крема: 300 г сливочного масла, 1 банка сгущенного молока.

Высыпать горкой муку на чистый стол, добавить маргарин, нарезанный тонкой стружкой. После этого все хорошо посечь ножом.

В воду влить яйцо, добавить лимонную кислоту и очень тщательно перемешать. Подготовленную смесь влить в тесто и снова все посечь ножом.

Подготовленное таким образом тесто разделить на 10–12 частей, скатать их колобками и положить примерно на 30 мин в морозильник.

Подготовленное тесто достать из морозильника, каждый колобок раскатать в круглый тонкий пласт. Выпекать их по одному до зарумянивания, предварительно



наколов их вилкой в нескольких местах, затем, еще горячими, слегка обровнять ножом. Обрезки мелко порубить в крошку и отложить для посыпки торта.

Приготовить крем: охлажденное сливочное масло натереть на крупной терке или нарезать тонкой стружкой, соединить со сгущенным молоком и очень хорошо взбить миксером. Готовый крем охладить.

Готовые коржи, хорошо промазывая кремом, аккуратно сложить один на другой, слегка прижать сверху руками. Верхний корж намазать оставшимся кремом и густо засыпать крошкой.



Эгног (английская кухня)

6 яиц, 0,5–1 стакан сахара, 2,5 л жирного молока, 1,2 л жирных сливок, 100 мл виски «Бурбон», 100 мл французского коньяка, 0,5 ч. ложки соли, тертый миндаль для украшения.

Осторожно отделить желтки от белков. Взбить желтки до гладкости. Добавить 0,2 стакана сахара, молоко и опять хорошо взбить.

Медленно влить виски и коньяк, все тщательно перемешать. Перелить жидкость в четырехлитровый сосуд и поставить в холодное место.

Взбить белки (они должны быть комнатной температуры) с солью, медленно добавить оставшийся сахар, продолжая взбивать.

В охлажденную посуду для эгнога положить хорошо взбитые сливки. Соединить белки с алкогольной смесью и влить в сливки. Все тщательно перемешать. По-



или серебряные чашечки для пунша и посыпав тертым миндалем.



Грог с ромом и медом

500 мл рома, 1 стакан крепко заваренного чая, 4–5 ст. ложек меда, 1 лимон для украшения.

Крепко заваренный чай разогреть в кастрюльке, влить в него ром, добавить мед и размешивать до полного растворения меда.

Полученный напиток перелить в высокие толстостенные бокалы и украсить, наколов на край каждого бокала по 1–2 кружочка лимона.

Грог подавать горячим.



Апельсиновый пунш

Сок 2 апельсинов, сок 1 лимона, 2 бутылки любого красного сухого вина, 100–150 г сахара, 0,5 ч. ложки молотой корицы, 350 мл темного рома (крепостью 54°), 1 апельсин для украшения.

В большой кастрюле разогреть вино, влить в него сок апельсинов и лимона, всыпать сахар и молотую корицу. Смесь прогревать, постоянно помешивая и не давая закипеть, до полного растворения сахара.

Выключить огонь, влить ром и все еще раз перемешать. Готовым напитком наполнить предварительно нагретые огнеупорные бокалы (можно использовать



керамические). Украсить дольками или кружочками апельсина.



Глинтвейн

1 л любого красного сухого вина, 0,5 стакана сахара, 15–20 горошин черного перца, 5 бутонов гвоздики, 0,5 ч. ложки молотой корицы, 1 лимон для украшения.

Вино нагреть, добавить сахар, горошины перца, гвоздику, молотую корицу и довести до кипения (но не кипятить!). Подать горячим в высоких огнеупорных стаканах с долькой лимона, наколотой на краешек бокала.



Чайный пунш

400 мл столового вина, 2 стакана крепко заваренного чая, 0,5 стакана воды, 50 г сахара, 2 бутона гвоздики, 1 маленькая палочка корицы, 1 небольшой кусочек лимонной цедры.

Подогреть смесь из вина и чая. Прокипятить в другой посуде 2–3 мин смесь воды, сахара, гвоздики, корицы и лимонной цедры. Вторую горячую смесь процедить и добавить к смеси вина и чая, перемешать. Подать пунш горячим.



Яичный грог

60 *2 яичных желтка, 2 стакана сахара, 250–300 мл рома, свежезаваренный крепкий чай.*



Желтки добела растереть с сахаром (сахар должен полностью раствориться). Влить ром, все хорошо размешать. Перелить смесь в стаканы, в которых грог будет подаваться, и долить каждый доверху свежесваренным горячим чаем.



Коньячный пунш

1 кг сахара, 10 лимонов, 3 апельсина, 600–700 г сахара, 500 мл коньяка, 500 мл водки, 2,5 л воды.

Сахар растереть с измельченной цедрой лимонов и апельсинов. Плоды тщательно очистить от белой корочки, удалить семечки, нарезать кружочками и положить в керамическую или фарфоровую вазу. Туда же положить сахар с цедрой, влить кипяток.

Когда сахар полностью растает, а вода остынет, добавить коньяк и водку.

Накрыть посуду салфеткой или крышкой, после чего закутать в толстое одеяло, чтобы спирт не испарился. Через 3 ч процедить.



Ананасовый коктейль

По 1 стакану ананасового, яблочного и лимонного сока, 2 ст. ложки сахарного песка, лед.

Ананасовый сок смешать с яблочным и лимонным соком, добавить сахар и взбивать с помощью миксера до полного растворения сахара. В высокие тонко-

Блюда к Новому году и Рождеству



стенные стаканы положить колотый пищевой лед (примерно на треть), залить его приготовленной смесью.



Абрикосовый коктейль

По 1 стакану виноградного и абрикосового сока, 2 грейпфрута, 2 ст. ложки сахарного песка, колотый пищевой лед по вкусу.

Виноградный сок смешать с абрикосовым, добавить сок, отжатый из грейпфрутов. Ввести сахар и взбивать с помощью миксера до полного растворения сахара. В высокие тонкостенные стаканы положить колотый пищевой лед (примерно на треть), залить его приготовленной смесью.

СОДЕРЖАНИЕ



<i>Предисловие</i>	3
Православное Рождество	5
Католическое Рождество	27
Новый год	47

БЛЮДА К НОВОМУ ГОДУ И РОЖДЕСТВУ

Художественный редактор **А. Г. Лютиков**
Редактор **К. К. Алексеев**
Художник **А. Ю. Котова**
Технический редактор **К. В. Силаева**
Корректор **И. Г. Иванова**

ООО «Издательство «Терция»
191180, Санкт-Петербург, ул. Гороховая, д. 73, оф. 2Н
e-mail: tercia@qhome.ru

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 ООО «Дип покет» E-mail: foreignseller@eksmo-sale.ru

International Sales: International wholesale customers should contact «Deep Pocket» Pvt. Ltd. for their orders. foreignseller@eksmo-sale.ru

По вопросам заказа книг корпоративным клиентам, в том числе в специальном оформлении, обращаться в ООО «Форум»: тел. 411-73-58 доб. 2598.
E-mail: vipzakaz@eksmo.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) 501-91-19. **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 18.09.2007.
Формат 70x100¹/₃₂. Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,58.
Тираж 7000 экз. Заказ № 6531

Отпечатано в ОАО «ИПК «Ульяновский Дом печати»
432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14

www.infanata.org

Электронная версия данной книги создана исключительно для ознакомления только на локальном компьютере! Скачав файл, вы берёте на себя полную ответственность за его дальнейшее использование и распространение. Начиная загрузку, вы подтверждаете своё согласие с данными утверждениями!

Реализация данной электронной книги в любых интернет-магазинах и на CD (DVD) дисках с целью получения прибыли, незаконна и запрещена! По вопросам приобретения печатной или электронной версии данной книги обращайтесь непосредственно к законным издателям, их представителям, либо в соответствующие организации торговли!

www.infanata.org