



Scan by Tetyanka_TTT22

Праздничный СТОЛ



Сервировка

Праздники любят все. И в большинстве случаев празднование проходит за столом. Но праздничный стол — это не только еда. Умело подобранная и правильно расставленная посуда с красиво оформленными и вкусно приготовленными блюдами создают праздничную атмосферу, поэтому здесь важна каждая деталь. Ведь гости в первую очередь обратят внимание на то, как выглядит накрытый стол, и только спустя некоторое время смогут по достоинству оценить кулинарные изыски.

Самое главное при сервировке — не переборщить. На столе могут лежать скатерть или сеты, салфетки, стоять цветы, свечи, карточки с именами гостей, но всего должно быть в меру. Каждая деталь должна гармонировать с остальными и подчеркивать праздничное настроение. Важно не бояться экспериментировать и смело полагаться на собственный вкус.



Удачная сервировка стола зависит от скатерти, салфеток, столовых приборов, посуды, цветочных композиций, присутствующих на столе, а также от общей гармоничности с интерьером помещения.

Существует определенная последовательность действий, которая помогает быстро и правильно расставить многочисленные предметы сервировки.

Вначале желательно постелить на стол старую скатерть или обычную мягкую ткань. Во-первых, это поможет избежать появления на столе пятен от разлитой жидкости. Во-вторых, эта ткань будет приглушать звуки посуды и защитит стол от горячих тарелок. К тому же праздничная скатерть будет лежать более гладко.

Далее накрывают стол скатертью, которая должна быть безупречно чистой и отглаженной. При накрывании ее нельзя мять, тянуть за углы, прищипывать пальцами. Проследите за тем, чтобы концы свисали одинаково, а скатерть лежала ровно, без складок.

При особо торжественных и официальных встречах используют белую скатерть, а полотняные салфетки кладут на основную тарелку. На дружеском обеде салфетка может лежать рядом с основной тарелкой или на маленькой тарелке для хлеба. Скатерть может быть и цветной. Самые красивые цвета — темно-красный, розовый, голубой, зеленоватый. Главное, чтобы скатерть гармонировала с салфетками, приборами, тарелками и стеклянной посудой.

После этого расставляют посуду: сначала фарфоровую и фаянсовую, затем раскладывают приборы и в самом конце ставят хрусталь и стекло. Расстояние

между крайними столовыми приборами, сервированными на одного человека, должно быть минимум 60 см.

Для праздничного стола, кроме обязательных закусочных, мелких для вторых блюд и глубоких для супов тарелок, используют также различные салатники, супники, селедочницы, овальные и круглые блюда, вазы для фруктов и сладкого. Овальные блюда предназначены для рыбы, а круглые — для вторых блюд, фужеры или тонкие стаканы — для воды, сока, пива.

Общее правило расстановки посуды очень простое — тарелки и приборы должны ставиться в той последовательности, в которой будут подаваться блюда.

Обычно при праздничной сервировке стола нижняя тарелка служит подставкой, и убирают ее только после десерта. На нее ставят тарелки для блюд. В самом низу — тарелка для основного блюда. На нее ставится закусочная тарелка. Еще выше будет стоять суповая тарелка.



Слева располагаются вилки. Есть простое правило, и запомнить его не сложно: при многих переменах блюд приборы используются от края к тарелке. Внешняя вилка — для закусок, затем при необходимости кладется рыбная вилка, и у самой тарелки располагается вилка для мяса.

Справа от тарелки — место для ложки и ножей. С самого края кладется суповая ложка. Затем приборы для закуски: нож для закуски и мясной нож. При необходимости между ними кладут рыбный нож.

Над тарелкой перпендикулярно остальным приборам кладут маленькие ложки и вилочки для десерта. Черенок вилки смотрит при этом налево, а черенок ложки — направо.

Стаканы и бокалы стоят справа сверху у тарелки. Порядок построения — тот, в каком ими будут пользоваться. Стакан или бокал для воды остается на столе все время, а вот ненужные винные бокалы можно будет убрать.

Для раскладывания в тарелки салатов, маринованных овощей, фруктов подают гарнирные ложки, заливных блюд — металлические лопаточки, сладких — нож для нарезания торта, кондитерские лопаточки.

Вино и воду нужно ставить на стол откупоренными. Соки, морсы, водку и различные настойки лучше всего подавать в графинах. Шампанское ставят в ведро со льдом и накрывают салфеткой.

Важным элементом сервировки стола являются цветы. Их не должно быть много, но они обязательно должны быть свежими. Лучше всего на праздничном столе смотрятся розы, гвоздики, тюльпаны. Их помещают в невысокие вазы, чтобы букеты не заслоняли собой людей, сидящих за столом, и блюда, ради которых тщательно подбиралась сервировка.

Украшение праздничного стола зависит от праздника и фантазии хозяйки. Например, среди разноцветных свечек можно рассыпать лепестки роз, осенью разложить яркие листья и желуди, на Новый год — мишуру, елочные шарики. Тщательно продуманное украшение праздничного стола создаст нужное настроение и торжественную обстановку для любого события.

Часто при украшении праздничного стола выбирается центральный элемент. Это может быть чаша с плавающими свечами или ваза с фруктами. Очень оригинально выглядят высокие бокалы, наполненные разноцветными бусинами.

Салфетки можно вложить в специальные кольца либо свернуть их в форме лилии, свечи, конвертика. Но всегда при сворачивании салфетки следует соблюдать одно простое правило — она должна легко разматываться. Удобнее всего в таком случае сложить салфетку вчетверо. Часто в салфетку кладут какую-то сладость, чтобы порадовать гостя.

Особое настроение создают различные приятные мелочи — маленькие плетеные хлебницы, подставки и под-

свечники. Приборы с солью и перцем ставят в средней части стола на специальных подставках. Прибор с горчицей, если в нем есть надобность, ставят рядом. Можно также поставить рядом со специями флаконы с уксусом, растительным маслом или острыми соусами.

При большом количестве гостей уместно использовать карточки с именами. Их можно поместить на специальных подставках, а можно преподнести более оригинально, например, сделать самодельные листочки и прикрепить их к фруктам, расставленным возле каждого прибора.

Если стол накрыт со вкусом и настроением, то и атмосфера праздника обязательно будет присутствовать на торжестве.





Новый год

Во времена Петра I, когда начали праздновать Новый год с 31 декабря на 1 января, главное место на празднике занимали танцы, а не стол. Так что и определенного новогоднего меню не существовало. Оно начало формироваться только в середине XIX в. На праздничном столе присутствовали поросенок, телячье фри-касе, жареные пулярки, отварная форель в вине, тельное из ершей. В новогоднее меню второй половины XIX в. были включены дичь, семга, икра, корюшка и ряпушка, сыры. Неизменно подавались редька и соленые огурцы.

После революции празднование Нового года отменили, но праздновать его не перестали. Вот тогда и зародилась традиция встречать Новый год за столом. Тогда же в меню начали появляться студень, селедка под шубой, прибалтийские шпроты и салат «Оливье».

Накрываем праздничный стол



- Чтобы котлеты и мясные рулеты были нежными, надо взбить яичный белок и ввести его в фарш в последнюю очередь.
- В любое блюдо можно положить пол-ложечки сахара — это придаст блюду особый привкус. Так можно поступить и в том случае, если блюдо пересолено, — ошибка будет исправлена. А в рыбное блюдо лучше положить совсем немного меда.
- Зелень петрушки становится более ароматной, если перед употреблением ее помыть не холодной, а теплой водой.
- Перед тем, как жарить лук, обваляйте его в муке — лук получится золотистый, хрустящий и не подгорит.
- Отваривая птицу, влейте в воду столовую ложку уксуса — птица станет нежной и быстро сварится.



- Дорогая, что у нас на ужин?
- Ешь все, что найдешь в холодильнике.
- Ах ты моя хозяйка! Сама лед приготовила?

Фаршированная утка

Ингредиенты:

- утка (1,5 кг) — 1 шт.;
- яблоки — 4 шт.;
- чернослив без косточек — 250 г;
- изюм без косточек — 100 г;
- сахар — 25 г;
- мука — 1 ст. л.;
- свежий куриный бульон — 500 мл;
- бренди — 1 ст. л.;
- клюквенное желе — 1 ст. л.;
- соль, черный перец — по вкусу.

Утку выпотрошить, вымыть и обсушить. Посолить и поперчить по вкусу.

Смешать чернослив, яблоки, сахар, изюм. Наполнить тушку получившейся смесью, зашить. Проткнуть кожу в нескольких местах и посолить.

Положить утку на противень грудкой вниз и запекать 90 минут в заранее разогретой духовке при температуре 200 °С. Проверить готовность утки, проткнув ее вилкой (сок должен быть прозрачным).

Приготовить соус: слить жир, оставшийся от жарения утки, поставить посуду с жиром на огонь, добавить муку, обжарить ее, постоянно помешивая, затем добавить бренди, бульон и желе, проварить до загустения, посолить и добавить специи.

Утку разделить на порционные куски и залить соусом.



Грибной жюльен

Ингредиенты:

- маринованные грибы — 1 банка;
- лук — 1 шт.;
- куриный бульон — 1 кубик;
- сметана — 3 ст. л.;
- мука — 2 ст. л.;
- сыр — 3 ст. л.

Лук мелко нашинковать и потушить. Грибы порезать и добавить их к луку. В жидкость из-под грибов добавить растворенный в 0,5 стакана кипятка куриный кубик. В грибы добавить муку, перемешать и постепенно влить бульон. Потушить минут 5, добавить сметану.

Смесь выложить в форму, посыпать сыром и поставить в духовку на 15 минут до образования корочки.

Заливное из рыбы

Ингредиенты:

- рыба — 1 кг;
- морковь — 1 шт.;
- петрушка — 1 шт.;
- репчатый лук — 1 шт.;
- желатин — 2 ст. л.;
- рыбный бульон — 1 л;
- яйца — 3 шт.;
- перец, лавровый лист, соль — по вкусу;
- зелень петрушки — 1 пучок.

Из овощей и специй сварить бульон. В кипящий бульон положить очищенную рыбу. Дать закипеть на сильном огне, затем убавить огонь и варить рыбу до готовности, не давая воде кипеть. Готовую рыбу положить в холодную подсоленную воду. Когда остынет, нарезать тонкими широкими кусками.

Растворить желатин в 0,5 стакана холодного бульона.

Бульон из-под рыбы продолжать выпаривать, пока не останется 1 л жидкости. С процеженного бульона снять жир и смешать с распущенным желатином. Хорошо размешать и третью часть всего количества вылить на эмалированный противень.

На полужастывшее желе разложить ломтики рыбы, украсить кружочками вареного яйца, зелеными горошинами, веточками петрушки и нарезанной в виде звездочек вареной морковью. Сверху залить оставшимся полужастывшим рыбным желе, дать хорошо застыть, обрезать вокруг каждого ломтика застывшее желе, все ломтики положить «чешуей» на узкое длинное блюдо.

Рыбное филе с грибами

Ингредиенты:

- рыбное филе — 600 г;
- лимон — 1 шт.;
- шампиньоны — 200 г;
- сухое белое вино — 100 мл;
- растительное масло — 2 ст. л.;
- репчатый лук — 1 шт.;
- укроп — 20 г;
- молотый перец, соль — по вкусу.

Репчатый лук нарезать полукольцами и спассеровать в масле.

Шампиньоны нарезать тонкими пластинками, укроп измельчить, добавить к луку и протушить 5 минут. Влить сухое вино, посолить, поперчить и тушить до испарения жидкости.

Готовую рыбу выложить на блюдо, сверху положить тушеные грибы.

Рыбное филе разрезать на 6 частей и сбрызнуть лимонным соком, завернуть в фольгу и выдержать 30 минут. Затем испечь в духовке (около 30 минут).





Тарталетки с копченым лососем

Ингредиенты:

- тарталетки из слоеного теста — 12 шт.;
- копченый лосось — 200 г;
- очищенный от кожуры и порезанный брусочками огурец — 1 шт.;
- сметана 20-процентной жирности;
- сливочное масло;
- зелень для украшения.



На дно тарталетки положить кусочек сливочного масла. Лосося порезать тонкими узкими полосками, выложить полукругом по 1 полоске в каждую тарталетку, добавить брусочки огурца и сметану.

При подаче украсить веточками укропа или листиками кинзы.

Канане с грибами

Ингредиенты:

- круглые ломтики хлеба — 10 шт.;
- яйцо — 1 шт.;
- отварные грибы — 100 г;
- майонез;
- петрушка.

Яйцо и отваренные грибы мелко порезать и смешать с майонезом и рубленой петрушкой. Полученную массу выложить на ломтики хлеба.



Самыми нежными считаются канане, приготовленные с различными видами паштетов или крема.

Канане с икрой

Ингредиенты:

- белый хлеб — 50 г;
- сливочное масло — 15 г;
- красная икра — 30 г;
- лимонный сок;
- зеленый лук;
- соль.

Ломтики хлеба разрезать пополам. Масло заправить лимонным соком, немного посолить и намазать на хлеб. Сверху положить икру. Украсить перьями лука.

Новогодний салат

Ингредиенты:

- картофель — 3—4 шт.;
- копченая курица — 200 г;
- маринованные огурцы — 2 шт.;
- яйца — 3 шт.;
- яблоко — 1 шт.;
- твердый сыр — 150—200 г;
- майонез — по вкусу;
- зелень и зерна граната — для украшения.

Картофель помыть и отварить в подсоленной воде. Затем очистить и натереть на крупной терке. Яйца отварить, остудить, очистить от скорлупы и на-

Праздничный салат

Ингредиенты:

- куриное мясо (вареное или копченое) — 150 г;
- вареная ветчина — 150 г;
- сыр — 100 г;
- вареные яйца — 2 шт.;
- помидор — 1 шт.;
- майонез — 2 ст. л.;
- сметана — 3 ст. л.;
- горчица — 1 ч. л.;
- чеснок — 1 зубчик;
- листья салата;
- черный перец, соль — по вкусу.

Куриное мясо и ветчину нарезать тонкой соломкой. Сыр натереть на крупной терке. Яйца сварить, белки нарезать соломкой, желтки растереть. Добавить майонез, сметану, горчицу, пе-

тереть на средней или мелкой терке. Сыр натереть на средней терке. Маринованные огурцы нарезать тонкой соломкой. Копченую курицу нарезать небольшими кубиками. Яблоко помыть, очистить, натереть на средней терке и сбрызнуть лимонным соком.

Салат выложить в салатницу, смазывая каждый слой майонезом, в таком порядке: тертый картофель, половина маринованных огурцов, копченая курица, тертые яйца, оставшаяся половина маринованных огурцов, тертый сыр.

Сверху салат смазать майонезом и украсить зернами граната и зеленью.



рец и продавленный через пресс чеснок. Тщательно перемешать.

Листьями салата выстелить глубокий салатник. На дно выложить слой порезанного дольками помидора. Ветчину, курицу и сыр перемешать и выложить горкой на помидоры. Сверху салат залить сметанно-майонезным соусом.

Салат «Оливье»

Ингредиенты:

- отварная говядина — 300 г;
- картофель — 4 шт.;
- яйца — 4 шт.;
- маринованные огурцы — 2 шт.;
- консервированный зеленый горошек — 1 банка;
- майонез и сметана;
- соль, черный перец — по вкусу.

Мясо отварить до готовности. Картофель и морковь отварить и очистить. Яйца отварить вкрутую.

Все порезать небольшими кубиками, сложить в салатницу, добавить порезанные огурцы и горошек. Посолить, поперчить и заправить майонезно-сметанным соусом.

Салат хорошо перемешать и поставить на несколько часов в холодильник.

Торт «Пирамису»

Ингредиенты:

- сыр маскарпоне — 250—500 г;
- яйца — 4 шт.;
- печенье «Савоярди» — 250 г;
- кофе эспрессо — 250 г;
- коричневый сахар (либо сахарная пудра) — 100 г;
- вино (можно заменить ромом, ликером, бренди) — 2—3 ст. л.;
- тертый шоколад, какао.

Заварить крепкий кофе, добавить вино и остудить. В кофе быстрыми движениями окунуть печенье и выложить его в форму, сверху покрыть кремом. Затем еще один слой печенья, покрытый оставшимся кремом. Слои можно выкладывать, пока не закончится печенье или крем.

Сверху торт посыпать какао и тертым шоколадом. Поставить в холодильник на 5—6 часов.

С помощью миксера взбить маскарпоне до состояния воздушной массы. Желтки отделить от белков и растереть с сахаром, перемешать ложкой вместе с маскарпоне. Белки взбить в пышную пену, добавить в желтково-сырную массу и аккуратно перемешать.



Шоколадный мусс с печеньем

Ингредиенты для мусса:

- шоколад — 225 г;
- сливки — 300 мл;
- яйцо — 1 шт.;
- бренди — 1 ст. л.

Мусс

Натереть шоколад и смешать со сливками. Нагреть смесь в кастрюле, пока шоколад не растает, но не дать сливкам закипеть. Перелить в блендер, добавить яйцо и бренди и взбить до образования однородной массы.

Готовый мусс разлить по бокалам, украсить печеньем и взбитыми сливками и оставить на 3 часа или на ночь.

Ингредиенты для печенья:

- сахар — 150 г;
- сливочное масло — 200 г;
- ванильный сахар — 2 ч. л.;
- яйцо — 1 шт.;
- какао — 3 ст. л.;
- мука — 300–350 г;
- разрыхлитель — 1 ч. л.

Печенье

Масло растереть с сахаром и ванильным сахаром. Добавить яйцо и какао, перемешать. Затем всыпать в смесь разрыхлитель и муку. Замесить тесто, раскатать и вырезать фигурки. Противень застелить бумагой для выпечки или смазать маслом, выложить фигурки, поставить в разогретую до 180 °С духовку на 20 минут.

Фрукты в шоколаде

Ингредиенты:

- киви — 2 шт.;
- персики — 2 шт.;
- бананы — 2 шт.;
- клубника — 10 шт.;
- шоколад — 200 г;
- коньяк или бренди — 3 ст. л.

Вымыть и обсушить клубнику, сохранив цветоножку. Киви, персики и бананы порезать на дольки. В кастрюле разогреть сахар, добавив немного воды, и приготовить сироп. Когда он загусте-





Рождество



По традиции в сочельник на стол ставят 12 постных блюд. Кроме кутьи, готовят голубцы с пшеном, заливную рыбу, винегрет, салат из квашеной или свежей капусты, борщ, тушат капусту с грибами, варят картофель или кашу, фасоль, лепят вареники с капустой, грибами, вишнями, маком и грушами, готовят грибную и рыбную похлебку, жарят грибы, пекут пироги и блины.

А 7 января, на само Рождество, принято готовить большой семейный ужин. Праздничный стол может быть самым разнообразным, но обязательно готовят одно центральное блюдо — гуся, индейку, утку, курицу, рыбу, запеченные целиком. Это — символ единства всех собравшихся за праздничным столом.

Выбираем и готовим гуся



- Отличительная особенность старого гуся от молодого — это лапки: у старого гуся они красные, а у молодого — желтые.
- Желательно, чтобы гусь был достаточно большим, так как значительная доля массы птицы приходится на кожу, жир и кости.
- Перед приготовлением проколите кожу гуся вилкой с острыми зубцами. Это способствует более быстрому вытапливанию жира во время готовки.
- В процессе запекания не забывайте поливать тушку птицы растопленным жиром. В конце влейте в гусятницу полстакана апельсинового сока — это придаст мясу нежность и пикантный аромат.
- Готовьте гуся в духовке, нагретой до 200°C, 45 минут. Затем увеличьте температуру и запекайте, пока выделяющийся сок не станет прозрачным.



В ресторане:

- Официант! Вы что мне принесли?
- Что заказывали, то и принес. Куриный бульон.
- Это — куриный бульон?
- Да. Бульон из курицы. Из молодой курицы. Из очень молодой. Честно говоря, мы яйца в нем варим...



Рождественский гусь

Ингредиенты:

- гусь;
- яблоки — 3 шт.;
- апельсины — 3 шт.;
- репчатый лук — 1 шт.;
- чернослив, курага, грецкие орехи;
- соль, паприка, чеснок.

Гуся тщательно вымыть и обсушить. Внутри и снаружи посолить, поперчить, посыпать паприкой, внутри натереть чесноком.

Приготовить начинку: очищенное и порезанное на кусочки яблоко смешать с

орехами, черносливом, курагой, очищенными и разрезанными на кусочки апельсинами. Внутри тушки положить начинку и зашить, чтобы кожа не расходилась и сок от фруктов не вытекал, а впитывался в мясо. Гуся обмазать со всех сторон растительным маслом и положить в утятницу. Рядом выложить целые или разрезанные пополам яблоки в кожуре, а также очищенную и разрезанную на четыре части луковицу. Утятницу закрыть крышкой и поставить в духовку на средний огонь примерно на 3 часа. Через каждые полчаса поливать гуся вытекающим из него жиром. За 15—20 минут до готовности снять крышку, вылить оставшийся жир, полить птицу соком апельсина и подрумянить в духовке без крышки.

Рождественская кутья

Ингредиенты:

- пшеница — 1 ст.;
- мак — 100 г;
- грецкие орехи — 100 г;
- изюм — 100 г;
- мед — 1—2 ст. л.

Пшеницу перебрать, промыть, отварить до готовности, но так, чтобы не переварить. Мак проварить 10 минут, отцедить и растолочь в ступке. Орехи обжарить на сковороде. Изюм залить кипятком на несколько минут, затем воду слить. В кашу добавить мак, изюм, орехи, заправить все медом и тщательно перемешать.



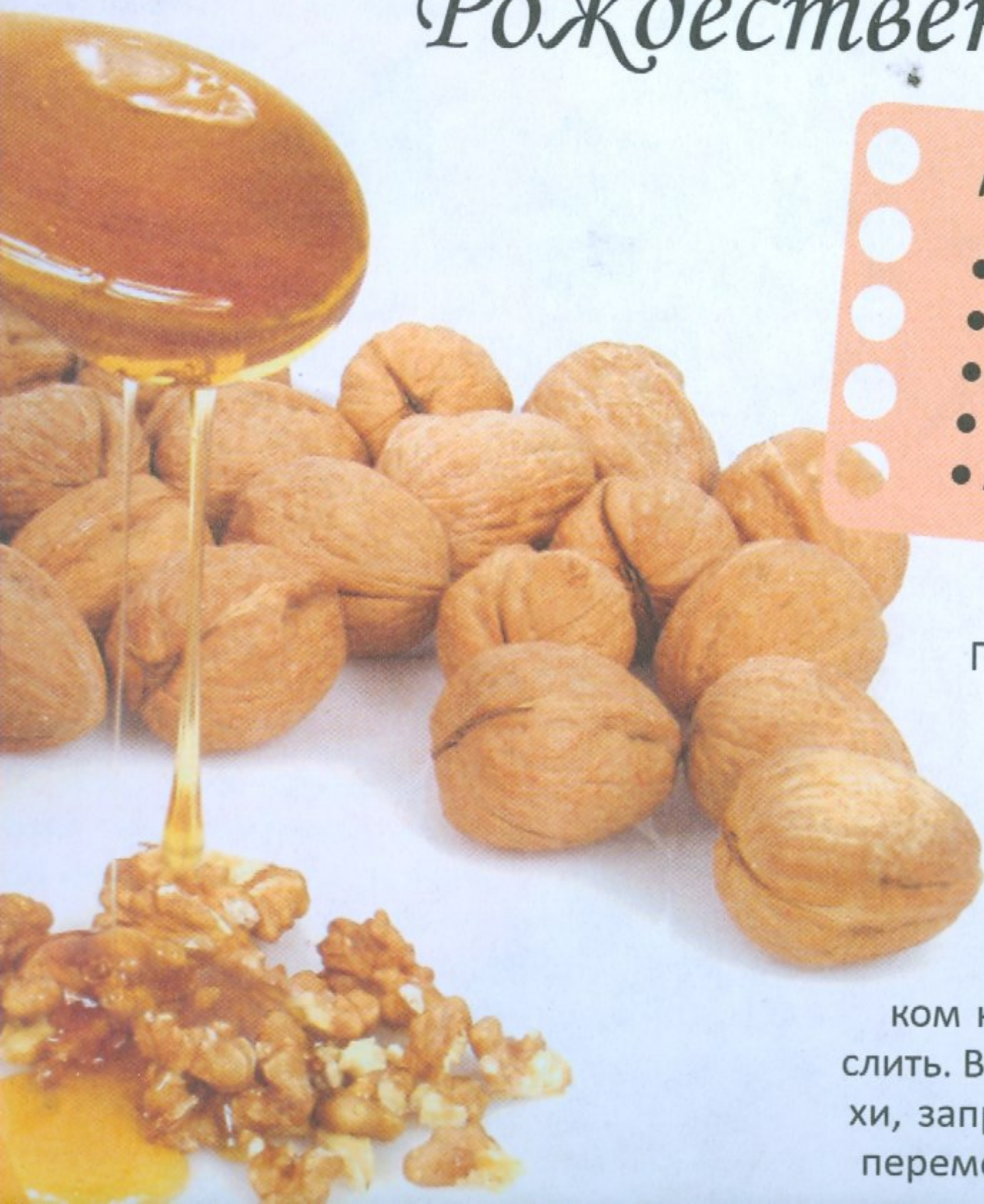
Буженина в фольге

Ингредиенты:

- свиная вырезка или окорок (без кости) — 1 кг;
- чеснок — 1 головка;
- лавровый лист — 2 шт.;
- соль, перец — по вкусу.

Мясо вымыть и обсушить. Чеснок очистить. Половину зубков нарезать дольками. Смешать соль с перцем и обвалять в этой смеси дольки чеснока.

В куске мяса с помощью острого ножа сделать надрезы и нашпиговать мясо чесноком. Оставшийся чеснок мелко порубить или пропустить через чесночный пресс. Лавровый лист измельчить. Тщательно смешать чеснок, лавровый лист, соль и перец. Натереть мясо приготовленной смесью, положить в глубокую огнеупорную емкость и поставить мариноваться на 12 часов. Мясо завернуть в фольгу, положить на противень и поставить в хорошо разогретую духовку. Запекать при температуре 180 °С час—полтора. Подавать холодным.



Жаркое в горшочке

Ингредиенты:

- говядина — 500 г;
- картофель — 1 кг;
- сливочное масло — 3 ст. л.;
- репчатый лук — 2 шт.;
- мясной бульон — 1 стакан;
- сметана — 1 стакан;
- лавровый лист, соль, перец, зелень — по вкусу.

Картофель очистить, нарезать кубиками и обжарить в масле.

Репчатый лук нарезать кольцами и обжарить в масле до золотистого цвета.

Говядину нарезать кусочками и слегка обжарить в растительном масле.

В глиняный горшочек положить мясо, картофель, сверху добавить лук и посыпать все солью, перцем. Добавить лавровый лист и залить бульоном. Поставить жаркое в духовку и тушить 40 минут. Перед подачей на стол залить сметаной и посыпать мелко нарезанной зеленью.

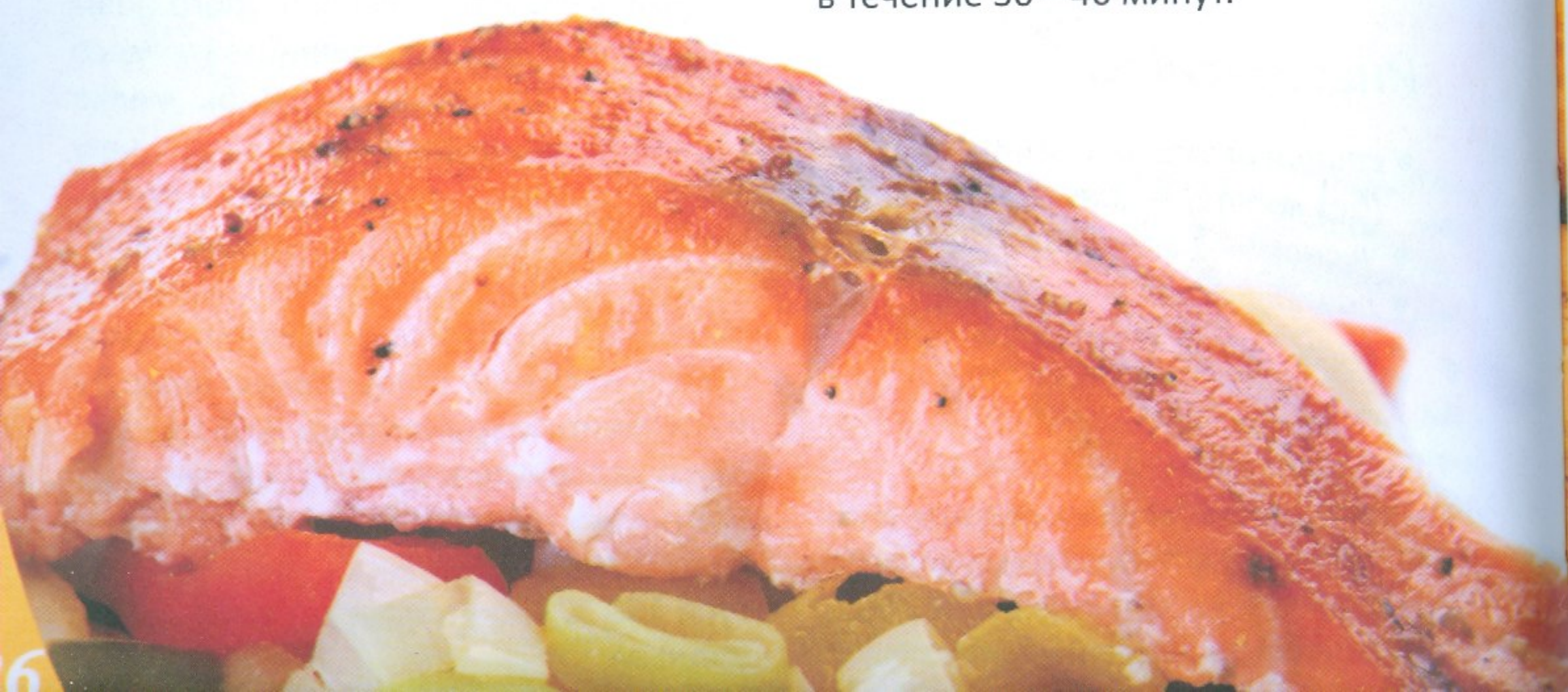
Запеченный лосось

Ингредиенты:

- лосось — 1 шт.;
- репчатый лук — 1 шт.;
- морковь — 2 шт.;
- лимонный сок — 50 мл;
- зелень петрушки и укропа, соль, черный перец горошком — по вкусу.

Рыбу выпотрошить и помыть. Противень застелить фольгой и выложить на него лосося. Петрушку и укроп мелко порубить. Морковь и лук нарезать полукольцами. Рыбу посолить, вовнутрь положить горошины перца и зелень. Сверху выложить овощи. Полить лимонным соком.

Фольгу аккуратно завернуть. Запекать лосося в разогретой до 180 °С духовке в течение 30—40 минут.



Курник

Ингредиенты для теста:

- мука — 0,5 кг;
- вода — 0,5 стакана;
- масло растительное — 0,5 стакана;
- маргарин — 125 г;
- яйцо — 1 шт.;
- водка — 1 ст. л.;
- соль — по вкусу.

Из всех ингредиентов замесить тесто и разделить на 2 части. Одну часть раскатать, положить картофель, нарезанный кусочками, фарш, обжаренный с мелко нарезанным луком и посыпать потертым на терку куриным кубиком. Накрыть второй поло-

Ингредиенты для начинки:

- картофель — 0,5 кг;
- куриный кубик — 1 шт.;
- мясной фарш — 200 г;
- лук репчатый — 1 шт.;
- лавровый лист — 2 шт.;
- масло сливочное — 2 ст. л.;
- соль — по вкусу;
- яйцо для смазки — 1 шт.

виной теста и защипнуть края. Сделать в тесте дырочки, в которые положить по лавровому листику и кусочку сливочного масла. Пирог сверху смазать яйцом и выпекать в духовке при температуре 180 °С до готовности.

Салат «Рождественский венок»

Ингредиенты:

- тунец — 1 банка;
- морковь — 2 шт.;
- картофель — 3 шт.;
- огурец — 1 шт.;
- яйца — 2 шт.;
- майонез — по вкусу;
- зелень, помидоры — для украшения.

слоями: картофель, тунец, майонез, морковь, яйца, огурец, и опять картофель.

Сверху смазать майонезом, украсить зеленью и помидорами.

Морковь и картофель отварить, потереть на терку. Тунца размять вилкой. Яйца мелко порубить, огурец нарезать кубиками.

В центр круглой тарелки поставить стакан. Вокруг него по кругу выкладывать



Хранить готовые салаты необходимо при температуре 5—8 °С не более 12 часов.



Фаршированный перец

Ингредиенты:

- мясной фарш — 600 г;
- рис — 1 стакан;
- помидоры — 800 г;
- болгарский перец — 10 шт.;
- репчатый лук — 2 шт.;
- морковь — 1 шт.;
- чеснок — 1—2 зубчика;
- молотый черный перец, лавровый лист, свежая зелень укропа и петрушки — по вкусу.

Рис промыть холодной водой, залить 1,5 стакана воды, отварить до полуготовности, охладить. Смешать сваренный рис с фаршем, посолить, поперчить. Лук очистить, мелко порубить и обжарить. Мор-

ковь натереть на терке, добавить в лук и тушить до мягкости. Помидоры ошпарить кипятком, снять кожицу, из мякоти сделать пюре. Половину полученного пюре добавить в лук с морковью и немного потушить. Полстакана томатной смеси добавить в фарш.

Перец вымыть, по кругу вырезать плодоножки, удалить семена, начинить фаршем. Залить фаршированный перец оставшимся томатным пюре и 2 л подсоленной кипяченой воды, тушить 30—40 минут.

За 20 минут до готовности в кастрюлю положить лавровый лист и молотый перец. За 10 минут — измельченный чеснок.

Вареники с капустой

Ингредиенты для теста:

- мука — 3 стакана;
- вода — 0,5 стакана;
- соль — 0,5 ч. л.;

для начинки:

- капуста — 1 кг;
- репчатый лук — 2 шт.;
- морковь — 1 шт.;
- томатная паста — 1 ст. л.;
- вода — 0,5 стакана;
- соль, черный молотый перец — по вкусу;
- растительное масло — для жарки.

Тесто

В муку добавить соль, перемешать, залить теплой водой и замесить тесто, раскатать в тонкий пласт, с помощью чашки вырезать кружочки.

Начинка

Морковь натереть на мелкую терку. Лук мелко порубить. Пассеровать овощи на растительном масле несколько минут. Капусту мелко нашинковать. В чашке соединить воду и томатную пасту. Все хорошо перемешать. В сковороде выложить капусту и влить раствор томатной пасты. Посолить, поперчить, перемешать и тушить на небольшом огне до готовности, накрыв сковороду крышкой. Начинка готова.

Варить вареники в кастрюле с кипящей подсоленной водой 5—7 минут.



Штрудель

Ингредиенты для теста:

- мука — 1,5 стакана;
- масло растительное — 3 ст. л.;
- масло сливочное — 1 ст. л.;
- вода — 0,5 стакана;
- соль — по вкусу;

для начинки:

- яблоки — 1—1,5 кг;
- сахар — $\frac{3}{4}$ стакана;
- изюм (без косточек) — 100 г;
- орехи — 100 г;
- ром — 50 мл;
- сухари панировочные — 3 ст. л.;
- корица — 0,5 ч. л.

перемешать. Тесто накрыть полотенцем и оставить на 30 минут.

С яблок снять кожицу, удалить сердцевину и порезать их тонкими дольками. Перемешать дольки с сухарями, сахаром, орехами, корицей и изюмом, предварительно залитым ромом.

Разделить тесто на 4 равные части. Раскатать очень тонко, чтобы слой был почти прозрачным.

Готовые пласты теста сложить друг на друга, смазывая растопленным сливочным маслом. Затем равномерно разложить начинку, оставляя края пустыми. С помощью полотенца скатать рулет, сверху смазать сливочным маслом.

Выпекать в предварительно разогретой духовке до золотистого цвета, периодически смазывая поверхность штруделя сливочным маслом. Готовый штрудель украсить сахарной пудрой.

В муку добавить соль, влить теплую воду, растительное масло и все хорошо

Мраморный кекс

Ингредиенты:

- масло — 200 г;
- сахар — 200 г;
- яйца — 5 шт.;
- мука — 200 г;
- цедра лимона;
- какао — 2 ст. л.;
- сода на кончике ножа.

сти, пищевую соду, просеянную муку. Подготовленное тесто разделить на три части. В одну добавить какао, вымесить.

В смазанную жиром форму поместить слой светлого, слой темного теста. Выпекать кекс в умеренно нагретой духовке. Если зубочистка, проколов кекс, выйдет сухой, значит, кекс готов.

Масло растереть с сахаром, постепенно добавляя по одному яйцу, пряно-

Вынуть из формы готовый кекс и посыпать сахарной пудрой.

Рождественское печенье

Ингредиенты:

- мука — 250 г;
- маргарин — 200 г;
- сахарная пудра — 100 г;
- молотый миндаль — 100 г;
- ванильный сахар — 1 пакетик;
- корица.

В большой миске растереть маргарин и сахарную пудру, добавить муку, миндаль и ванильный сахар, замесить тесто. Из теста скатать шар и положить в холодильник на полчаса. Тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм и вырезать из него рождественские фигурки (елочки, звездочки, колокольчики). Выпекать в духовке 15 минут. Горячее печенье аккуратно обваливать в сахаре с корицей.





Масленица



Масленица — веселый праздник прощания с зимой и встречи весны, несущей оживление в природе и солнечное тепло. В честь Солнца, дающего жизнь и силы всему живому, пекут блины, поскольку они, как и Солнце, желтые, круглые и горячие.

Кроме блинов, пекут лепешки, ватрушки, жарят яичницу, варят клюквенный и овсяный кисель.

В Украине принято также лепить вареники с творогом и подавать их с маслом или сметаной. Еще готовят маслянку — напиток из жидкости, которая остается после изготовления творога и масла.

Считалось, что на Масленицу нужно есть столько, сколько душе угодно, или, как говорили в народе, «сколько раз собака хвостом махнет»

Печем блины



- Чтобы блины получились пышными и ноздреватыми, делайте их на дрожжах или простокваше.
- Чтобы блинчики получались ажурными, тесто должно быть насыщено пузырьками воздуха и одновременно оно должно быть текучим (как жидкая сметана).
- Перед тем, как замесить тесто, муку нужно обязательно просеять: она не только очистится, но и обогатится кислородом, необходимым для брожения.
- Когда дрожжевое тесто для блинов подойдет, ни в коем случае не мешайте его, а то блины не будут пышными.
- Чтобы при выпекании блинов не смазывать каждый раз сковороду жиром, можно влить в тесто несколько столовых ложек растительного масла.

Застолье. Хозяин ставит на стол небольшую вазочку с черной икрой. Запоздалый гость садится за стол, подвигает вазочку и начинает ложкой есть икру. Хозяин подходит к нему и тихо шепчет: — Это же не каша... — Что вы, никакого сравнения!



Блинчики

Ингредиенты:

- мука пшеничная — 1 стакан;
- молоко — 1 стакан;
- яйца — 2 шт.;
- сахар — 1 ч. л.;
- сало — 50 г.;
- соль — по вкусу.

Муку горкой высыпать в миску, посередине сделать углубление и влить в него полстакана молока, постоянно помешивая, чтобы не было комочков. Добавить взбитые вилкой яйца, соль, сахар и остальное молоко. По консистенции тесто должно быть, как сметана.

Сковороду нагреть, смазать кусочком сала. Налить тонким слоем тесто, выпекать блины с обеих сторон, переворачивая широким ножом.

Бархатные блины

Ингредиенты:

- яйцо — 3 шт.;
- молоко — 3 стакана;
- мука — 1,5 стакана;
- растительное масло — 3 ст. л.;
- сахарный песок — 3 ст. л.;
- соль — щепотка.

Яйца взбить в устойчивую пену, добавить один стакан молока, соль, сахар. Постепенно ввести в смесь муку, перемешать до исчезновения комочков. Добавить оставшееся молоко, перемешать и ввести растительное масло. Хорошо взбить и выпекать на раскаленной сковороде.



Ажурные блины

Ингредиенты:

- кефир — 0,5 л.;
- молоко — 1 стакан;
- яйца — 2 шт.;
- сахар — 1 ст. л.;
- мука пшеничная — 1,5 стакана;
- соль — 0,5 ч. л.;
- сода — 1 ч. л.;
- масло растительное — 2 ст. л.

В теплый кефир добавить яйца, сахар, соль, соду, муку и хорошо перемешать.

Молоко довести до кипения и тоненькой струйкой влить в тесто, все время помешивая. Добавить растительное масло и перемешать.

Выпекать, как обыкновенные блинчики.

Гречневые блины

Ингредиенты:

- гречневая мука — 3 стакана;
- пшеничная мука — 1 стакан;
- сухие дрожжи — 11 г.;
- молоко — 4,5 стакана;
- соль — 1,5 ч. л.

мешать и поставить в теплое место на 6—7 часов.

Через 5 часов добавить оставшееся теплое молоко и соль, перемешать. Перед выпеканием тесто не размешивать.

Выпекать на хорошо разогретой, смазанной маслом сковороде, по 2—3 минуты с каждой стороны.

Муку просеять, смешать с дрожжами. Влить 2 стакана теплого молока, пере-



Рулетики с лососем

Ингредиенты для теста:

- мука пшеничная — 4 ст. л.;
- молоко — 1 стакан;
- яйца — 2 шт.;
- зелень укропа рубленая — 1 ст. л.;
- перец черный молотый, соль — по вкусу.

Ингредиенты для начинки:

- филе копченого лосося — 200 г;
- лук зеленый рубленый — 300 г;
- масло сливочное — 2 ст. л.;
- чеснок — 2 зубчика;
- перец черный молотый, соль — по вкусу.

Из муки, молока и яиц замесить жидкое тесто. Добавить соль, перец и укроп, перемешать. Испечь блинчики.

Лук обжарить на масле, посолить, поперчить, добавить чеснок. Филе лосо-

ся нарезать тонкими широкими ломтиками. На блинчики выложить луковую начинку, сверху — ломтики лосося. Свернуть рулетики и разрезать их на части.

Блинчики с фруктами и мороженым

Ингредиенты:

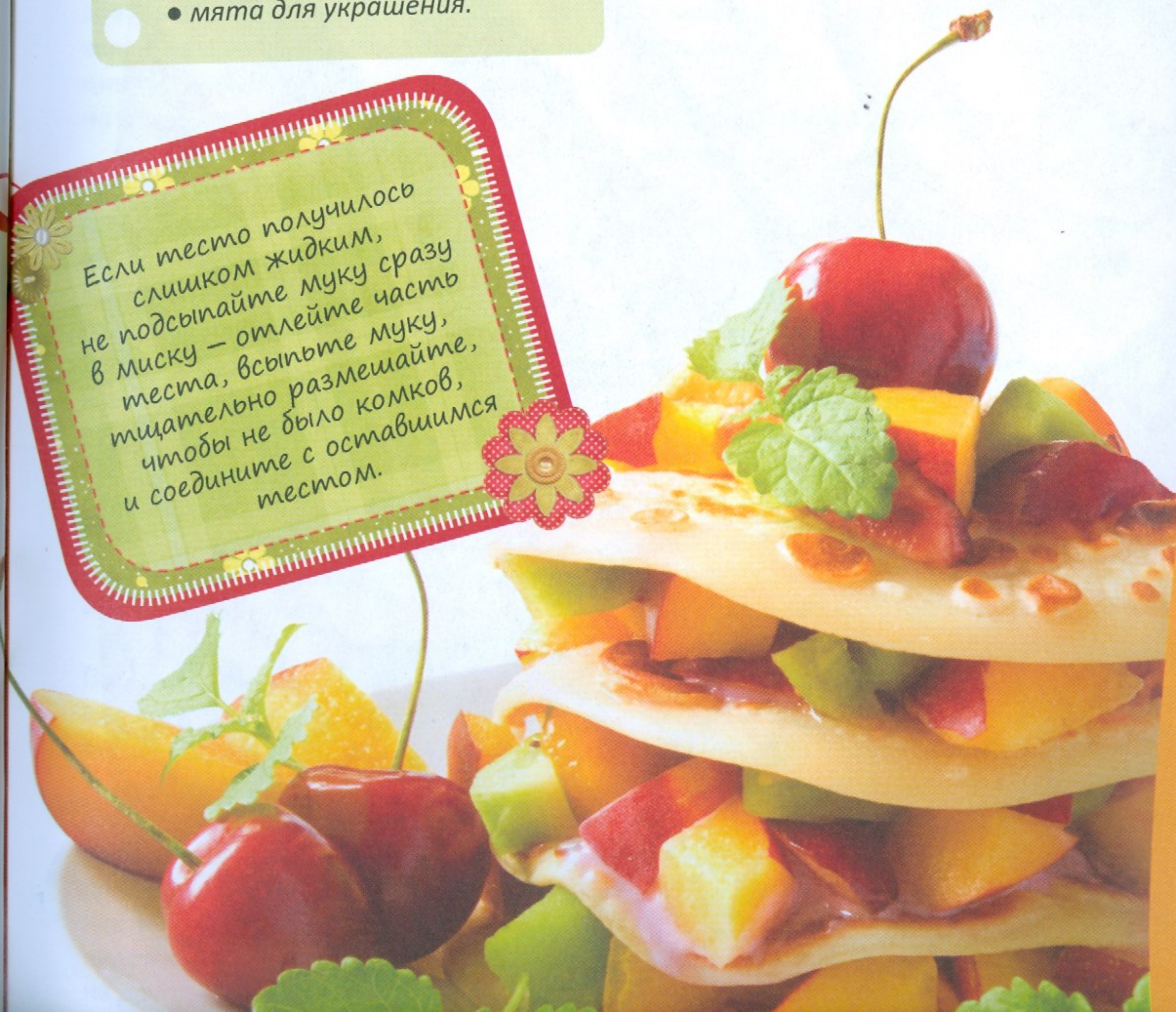
- мука — 100 г;
- яйца — 2 шт.;
- молоко — 125 мл;
- крахмал — 50 г;
- соль — щепотка;
- киви — 2 шт.;
- персики — 2 шт.;
- яблоки — 2 шт.;
- черешня — 200 г;
- сахар — 1–2 ст. л.;
- лимонный сок — 1 ст. л.;
- мята для украшения.

Смешать муку, крахмал и соль. Взбить яйца с молоком и добавить в муку. Дать тесту немного постоять. Выпекать блинчики на разогретой сковороде.

Киви, персики и яблоки нарезать дольками, смешать с сахаром и лимонным соком. Послойно переложить блинчики фруктами, украсить ягодами черешни и листиками мяты.

Можно подавать с мороженым.

Если тесто получилось слишком жидким, не подсыпайте муку сразу в миску — отлейте часть теста, всыпьте муку, тщательно размешайте, чтобы не было комков, и соедините с оставшимся тестом.





Блинные пирог

Ингредиенты для блинов:

- мука пшеничная — 2,5 стакана;
- молоко — 3 стакана;
- дрожжи сухие — 1 пакетик;
- яйца куриные — 3 шт.;
- масло сливочное — 40 г;
- сахар — 1 ст. л.;
- соль — 0,5 ч. л.

В глубокую миску просеять половину муки, перемешать ее с дрожжами. Добавить 1 стакан теплого молока, тщательно вымесить тесто до консистенции сметаны, поставить в теплое место на 30—40 минут.

Яйца разделить на желтки и белки. Сливочное масло растопить в 2 стаканах молока, добавить соль, сахар, яичные желтки. Затем эту смесь влить в подошедшую опару, размешать и добавить вторую половину муки. Тесто хорошо вымесить.

Посуду с тестом накрыть и поставить в теплое место. Дать тесту подняться. Размешать, чтобы оно осело, снова поставить в теплое место, дать подняться и еще раз опустить.

Перед выпеканием блинов осторожно ввести взбитые в крутую пену белки, перемешивая тесто сверху вниз.

Налить тесто на горячую смазанную сковороду, круговыми движениями распределив его тонким слоем по сковороде. Как только края блина начнут подрумяниваться, значит, пора переворачивать на другую сторону и обжаривать.

Ингредиенты для начинки:

- семга — 200 г;
- зеленый лук — 30 г;
- лимон — 0,5 шт.;
- оливковое масло — 1 ст. л.;
- брынза мягкая — 200 г;
- зелень (укроп, петрушка) — 20 г.

Рыбу мелко порезать и обжарить на оливковом масле. Выложить в тарелку, сбрызнуть лимонным соком и перемешать с мелко нарезанным зеленым луком.

Брынзу размять вилкой и перемешать с зеленью.

Форму для запекания смазать растительным маслом и обсыпать панировочными сухарями.

На дно выложить первый блин, поджаренной стороной вверх. На блин равномерно положить слой рыбной начинки ($\frac{1}{3}$ часть от общего количества). Накрыть вторым блином, поджаренной стороной вверх. На второй блин намазать сырную начинку ($\frac{1}{3}$ часть от общего количества). Сверху накрыть третьим блином. Продолжать выкладывать: рыбная начинка, блин, сырная начинка, блин. На последний блин начинку не выкладывать, а сбрызнуть его растительным маслом, залить взбитым яйцом, посыпать панировочными сухарями и поставить форму в разогретую до 180 °С духовку.

Выпекать около 10 минут.

Блинные мешочки

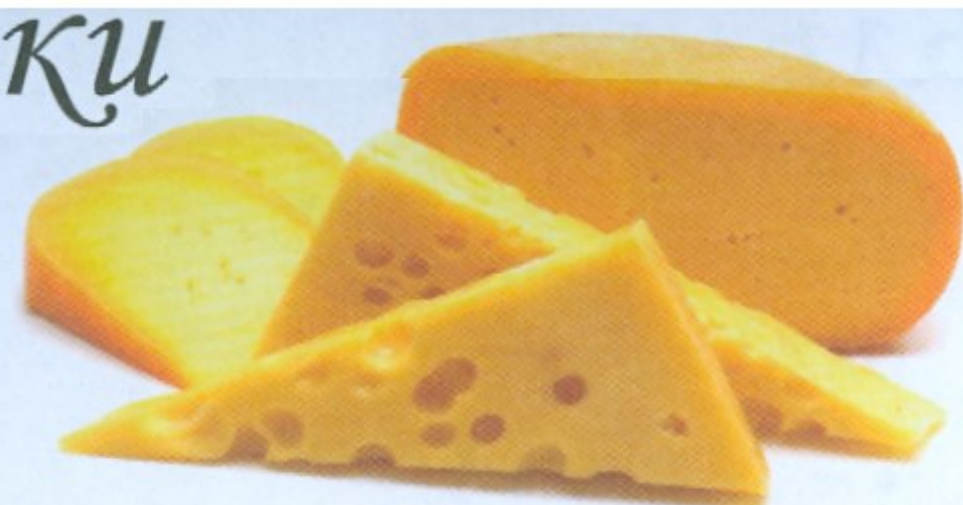
Ингредиенты для блинчиков:

- молоко — 0,5 л;
- мука — 4 ст. л.;
- картофельный крахмал — 4 ст. л.;
- яйца — 4 шт.;
- растительное масло — 2 ст. л.;
- соль, сахар — по вкусу;

для начинки:

- отварная курица — 200 г;
- лук репчатый — 1 шт.;
- сыр твердый — 200 г;
- растительное масло для жарки.

Смешать муку, крахмал, соль, сахар. Яйца взбить вилкой и соединить их с крахмально-мучной смесью. Хорошо вымесить и постепенно влить теплое молоко. Замешать тесто, в конце заме-



са добавить растительное масло и дать ему постоять минут 30—40.

Блины жарить с двух сторон на хорошо разогретой сковороде. Каждый блин после выпечки смазывать сливочным маслом.

Отварную курицу порезать кубиками. Лук мелко порубить и обжарить на растительном масле. Сыр потереть на крупную терку. Все перемешать. На середину блина выложить 1—2 ст. ложки начинки и, поднимая края блинчиков вверх, сформировать мешочек. Перевязать ошпаренными перьями лука.

Готовые мешочки выложить на смазанный маслом противень и минут на 15 поставить в духовку, разогретую до 180 °С.

Блинчики с шоколадом и орехами

Ингредиенты:

- мука — 250 г;
- яйца — 3 шт.;
- молоко — 0,5 л;
- сливочное масло — 40 г;
- ванильный сахар — 1 пакетик;
- соль — щепотка;
- шоколад — 100 г;
- грецкие орехи — по вкусу.

В миске смешать муку, ванилин и соль. Яйца с молоком взбить, вылить смесь в муку и перемешать. Накрыть чистым полотенцем и оставить на полчаса.

Сливочное масло растопить и добавить в тесто. Все ингредиенты еще раз перемешать и испечь блинчики.

Готовые блинчики свернуть треугольниками, полить растопленным шоколадом и посыпать орехами.



Блины царские

Ингредиенты:

- мука — 2,5 стакана;
- молоко — 2 стакана;
- сливки — 1 стакан;
- сливочное масло — 4 ст. л.;
- яйца — 3 шт.;
- дрожжи — 1 ст. л.;
- сахар — 1 ст. л.;
- соль — 1 ч. л.

оставшуюся муку, яичные желтки, растопленное сливочное масло. Затем перемешать до образования однородной массы и оставить в теплом месте на 2,5—3 часа. Добавить в тесто взбитые по отдельности в пышную пену яичные белки и сливки, осторожно перемешать и дать постоять в теплом месте 15—20 минут.

После того как тесто снова подойдет, можно начинать выпекать блины. Подавать горячими со сметаной, маслом, медом, а также с икрой, семгой, осетриной, сельдью, маслинами.

Если блин рвется, когда вы его переворачиваете, добавьте муки и яйцо.

Оладьи

Ингредиенты:

- мука пшеничная — 2 стакана;
- кефир — 1 стакан;
- яйца — 3 шт.;
- сода — 0,5 ч. л.;
- соль, сахар — по вкусу.

Теплый кефир влить в муку, добавить соль, сахар, соду, яйца. Хорошо размешать.

На горячую сковороду ложкой класть тесто и жарить оладьи с обеих сторон до подрумянивания.



«Креп Сюзетт»

Ингредиенты для теста:

- мука — 100 г;
- яйца — 2 шт.;
- молоко — 300 мл;
- сахар — 1 ст. л.;
- растительное масло — 1 ст. л.;
- темное пиво — 2 ст. л.

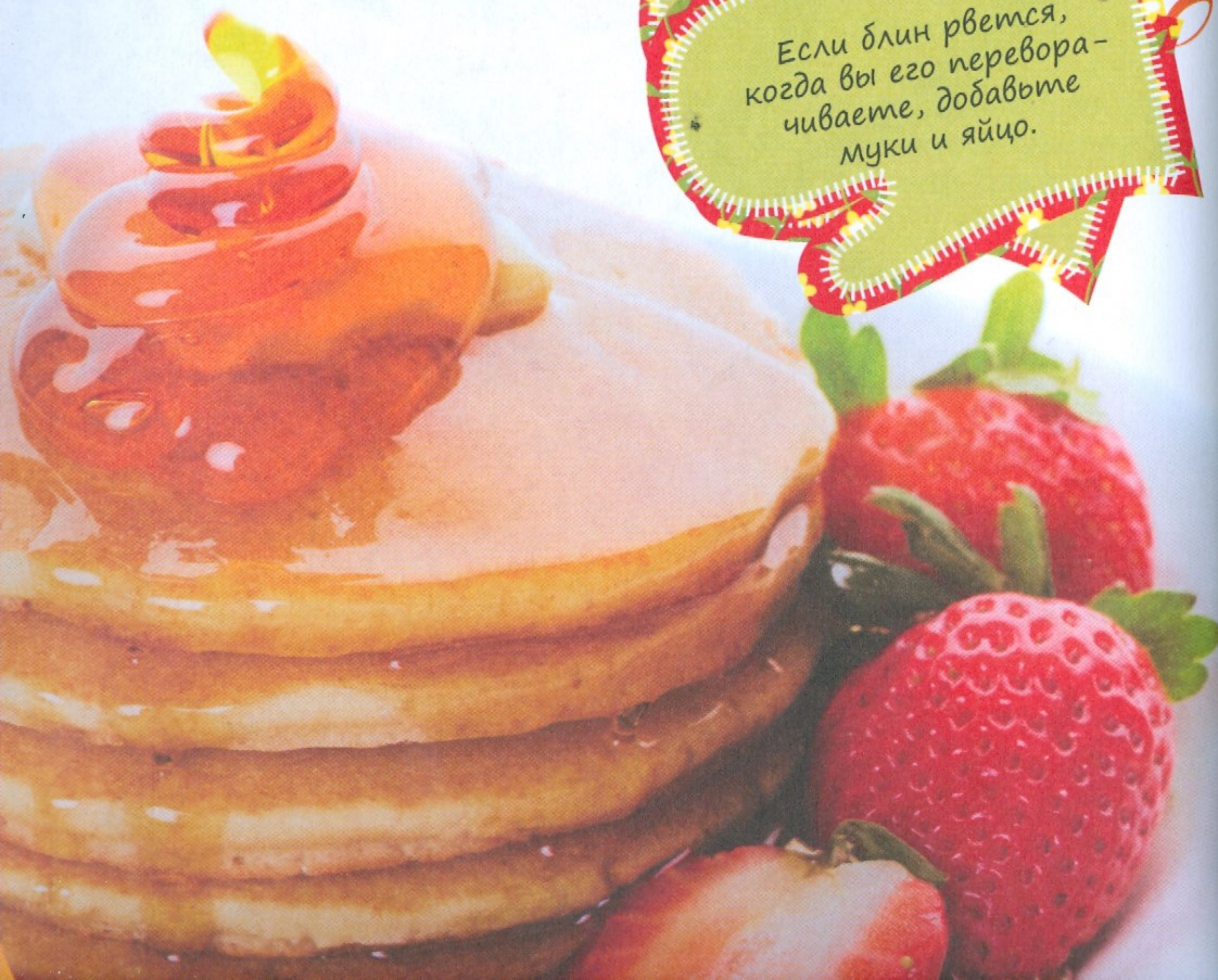
В миске смешать муку, сахар и щепотку соли. Добавить яйца, масло и 2 ст. л. молока, перемешать до образования однородной массы. Тонкой струйкой влить молоко, взбивая быстрее. Затем добавить пиво.

Выпекать тоненькие блинчики на смазанной маслом сковороде.

Ингредиенты для соуса:

- сливочное масло — 100 г;
- сахар — 100 г;
- апельсины — 2 шт.;
- апельсиновая цедра — 2 ст. л.;
- лимонная цедра — 1 ст. л.;
- апельсиновый ликер — 3 ст. л.;
- коньяк — 2 ст. л.

Для соуса в сливочном масле растворить сахар, увеличить огонь и дать сиропу слегка закарамелизоваться, влить апельсиновый сок и высыпать цедру, дать соусу немного загустеть. Каждый блинчик обмакнуть в соус и сложить вчетверо. Подавать в горячем виде.





Пасха

На Пасху хозяйки обязательно пекут куличи — весенний обрядовый хлеб из сдобного теста на яйцах, масле, сметане и сахаре.

Особое значение придается яйцам: их красят или расписывают и обязательно освящают вместе с пасхальным куличом в церкви.

Из мясных блюд к столу принято подавать запеченные и жареные окорока, телятину, заливное и студни, паштеты, рулеты, закуски из овощей, грибов, каши (с мясом и сладкие), дичь.

Важным является и сладкий стол. Кроме куличей и сырных пасок, пекутся булочки, маковые рулеты, ватрушки, бабки, пироги, калачи, медовые пряники в виде птиц и зверей.

Печем куличи



- Дрожжи для теста должны быть свежие, мука — сухая и просеянная.
- Тесто для кулича не должно быть слишком жидким или слишком густым.
- Тесто должно подходить три раза: первый раз подходит опара, второй раз — когда добавлены все продукты, в третий раз — когда тесто уложено в формы.
- Форму для выпечки куличей заполняют тестом лишь наполовину, дают подняться до $\frac{3}{4}$ высоты формы, а затем ставят в духовку.
- Куличное тесто не любит сквозняков, поэтому постарайтесь не хлопать дверкой духовки.
- Выпекают куличи в увлажненной духовке (для этого снизу ставят емкость с водой) при температуре $200-220^{\circ}\text{C}$.



Козяин:
— Вам грибочков положить?
Гость:
— Нет, спасибо. Я грибы только собирать люблю.
Козяин:
— Как пожелаете! Могу и по полу разбросать.

Буженина

Ингредиенты:

- свинина — 1,5 кг;
- морковь — 1 шт.;
- горчица — 3 ст. л.;
- чеснок — 5—6 зубчиков;
- соль, перец.

Мясо натереть солью и перцем и оставить на 2—3 часа в холодильнике. Чеснок и морковь нарезать толстой соломкой. В мясе сделать ножом глубокие надрезы, нашпиговать его морковью и чесноком, натереть горчицей, плотно завернуть в фольгу. Духовку разогреть до 180°C . Мясо запекать 1,5 часа.

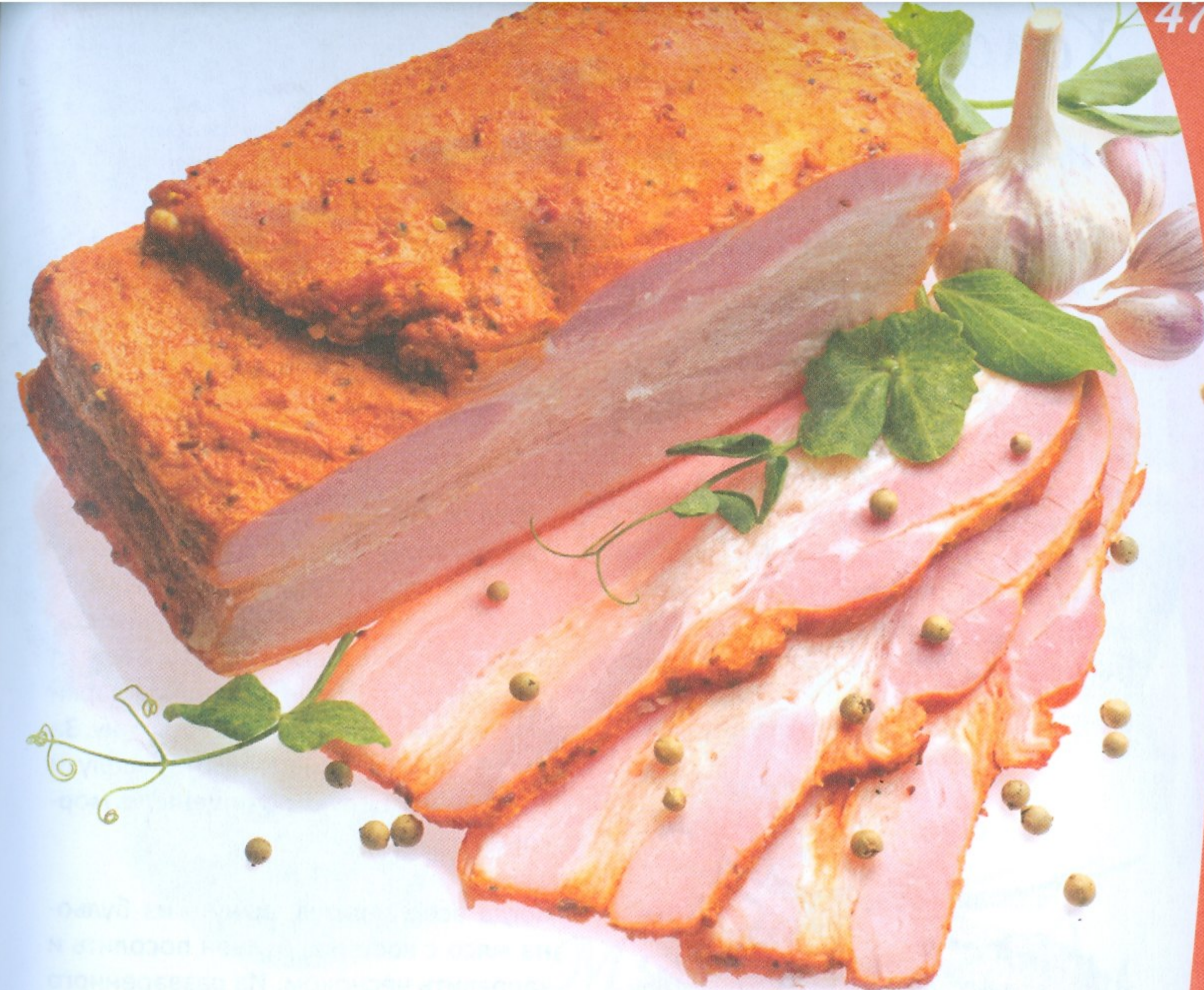
Закуска «Цыплята»

Ингредиенты:

- яйца — 3 шт.;
- чеснок — 10—15 зубчиков;
- сливочный сыр — 400 г;
- маслины — 15—20 шт.;
- яблоко — 1 шт.;
- майонез — 2 ст. л.

Яйца отварить вкрутую. Сыр, желток, белок и чеснок потереть на крупную терку. Тщательно перемешать с майонезом. Из полученной массы сформировать шарики и обвалять каждый в растертом желтке. Из кусочков маслин сделать глазки, из долек яблок — клювики.

На блюдо выложить листья салата, разместить на них цыплят. Украсить дольками яблок и маслинами.



Свинина, запеченная с травами

Ингредиенты:

- свиная вырезка — 1 кг;
- лимон — 1 шт.;
- чеснок — 5 зубчиков;
- розмарин — 3 веточки;
- фенхель — 0,5 ч. л.;
- гвоздика — 2 бутона;
- перец черный молотый, соль — по вкусу.

ко нарезать и смешать со свежеснятой лимонной цедрой, фенхелем, солью и перцем. Хорошо перемешать. В мясе сделать острым ножом глубокие надрезы и заполнить их смесью приправ. Мясо посолить и поперчить, перевязать шпагатом. Выложить на решетку или нанизать на вертел и поставить в разогретую до 200°C духовку.

Под решетку установить глубокий противень.

Запекать около 2 часов, периодически поливая соком.

Мясо промыть и обсушить. Гвоздику истолочь, розмарин и чеснок мел-

Холодец

Ингредиенты:

- свиная ножка — 1 шт.;
- говяжья голень — 1 шт.;
- куриные ножки — 2—3 шт.;
- морковь — 1 шт.;
- лук репчатый — 1 шт.;
- чеснок — 3—5 зубков.

Самый простой способ удалить жир — убрать его с уже готового холодца. Удобнее всего это сделать горячим ножом — тогда холодец будет иметь гладкую и блестящую поверхность.



Мясные рулеты

Ингредиенты:

- говядина — 500 г;
- маслины без косточек — 1 банка;
- твердый сыр — 50 г;
- масло сливочное — 2 ст. л.;
- морковь — 1 шт.;
- лук репчатый — 1 шт.;
- томатная паста — 3 ст. л.;
- петрушка — 1 пучок;
- соль, перец молотый — по вкусу.

Маслины нарезать кружочками, смешать их с мелко нарезанной петрушкой и сыром, натертым на мелкой терке.

Полученную смесь выложить на кусочки филе, скатать их в рулеты и перевязать ниткой. Обжарить рулеты на сливочном масле, снять с них нитки и положить в кастрюлю.

Морковь и лук очистить, крупно порезать и положить в кастрюлю с рулетами.

Томатную пасту развести водой, посолить по вкусу и залить этим соусом рулеты.

Тушить в течение 1 часа.

Говядину вымыть, обсушить, порезать на небольшие куски, отбить.

кипения, снять пену и варить при слабом кипении до тех пор, пока мясо не будет свободно отделяться от костей, а бульон не приобретет клейкость. В общей сложности холодец варится 7 часов. За 3 часа до окончания варки нужно положить в бульон курятину. За 1—1,5 часа — очищенную от шелухи луковицу и целую почищенную морковь.

Когда все сварится, вынуть из бульона мясо с костями. Бульон посолить и заправить чесноком. Из разваренного мяса удалить все косточки и порезать его на кусочки либо разделить вдоль волокон. Мясо выложить в глубокие тарелки и залить бульоном, поставить в холодное место.



Фаршированная щука

Ингредиенты:

- щука;
- хлеб — 100 г;
- молоко — 200 мл;
- яйцо — 1 шт.;
- репчатый лук — 2 шт.;
- зелень;
- маслины, зерна граната, лимон — для украшения;
- соль, перец, майонез — по вкусу.

Щуку почистить, удалить жабры, отделить голову от тушки. Сделать аккуратные надрезы и осторожно снять шкуру. Мясо отделить от костей и пропустить через мясорубку вместе с хлебом и луком. Зелень мелко покрошить. Смешать мясо, лук, хлеб, рис, зелень. По-

лученный фарш посолить, поперчить, добавить в него яйцо и хорошо перемешать. Начинить фаршем шкуру. Готовую щуку выложить на фольгу и смазать майонезом. Запекать в духовке при температуре 180 °С в течение часа.

Готовой щуке дать остыть, затем разрезать на порционные кусочки и выложить на блюдо.

Для украшения понадобится лимон, маслины, порезанные колечками, зерна граната. Сделать на лимоне продольные бороздки, а затем нарезать его кружочками. Щуку разукрасить майонезом, между кусочками вставить кружочки лимона. Сверху выложить маслины, а на них зерна граната.

Заливные яйца «Фаберже»

Ингредиенты:

- яйца — 10 шт.;
- куриный бульон — 2 стакана;
- желатин — 20 г;
- морковь — 2 шт.;
- куриное филе — 300 г;
- кукуруза — 1 банка;
- маслины — 1 банка;
- консервированный горошек — 1 банка;
- зелень — по вкусу.

Яйца тщательно вымыть. В каждом яйце сделать отверстие с тупой стороны, вылить содержимое, удалить пленку внутри скорлупы, промыть внутри и высушить.

Желатин замочить на 10 минут, подогреть до полного растворения, смешать с бульоном, процедить.

Куриное филе и морковь отварить и порезать кубиками. На дно скорлупы сложить морковь, мясо, кукурузу, маслины, горошек, все залить бульоном. Поставить яйца в прохладное место до загустения.

Перед подачей на стол яйца очистить от скорлупы и выложить на блюдо.





Брусничный пирог

Ингредиенты:

- сливочное масло — 200 г;
- яйца — 2 шт.;
- сахар — 2 ст. л.;
- мука — 2 ст.;
- ванильный сахар — 1 пакетик;
- брусника — 2 ст.

Масло нарезать на мелкие кусочки и дать постоять при комнатной температуре. Яйца растереть с ванилином и сахаром, добавить растаявшее масло и муку.

Бруснику перебрать и вымыть, обсушить. Ягоды пересыпать сахаром по вкусу, дать постоять 1,5 часа и слить образовавшийся сок.

Тесто разделить на две неравные части. Из большей раскатать пласт, на него поместить бруснику. Другую часть раскатать и покрыть пирог, тщательно защипнув края. Запекать в духовке 30 минут.



Пасхальный кулич

Ингредиенты для теста:

- мука — 1 кг;
- молоко — 500 мл;
- сухие дрожжи — 1 пакетик;
- яйца — 5 шт.;
- сахар — 200 г;
- сливочное масло — 300 г;
- изюм — 150 г;
- соль — $\frac{1}{3}$ ч. л.;
- цедра 1 лимона;

для глазури:

- яичный белок — 1 шт.;
- сахарная пудра — 3 ст. л.;
- лимонный сок — 1 ст. л.

Муку просеять и добавить дрожжи. Молоко подогреть и растопить в нем масло. Добавить 200 г сахарного песка и соль. Полученную смесь остудить и вылить в муку. Вымешивать тесто, пока оно не перестанет приставать к рукам. Емкость с тестом накрыть крышкой, пленкой или полотенцем и поставить в теплое место минимум на 30 минут. Изюм вымыть, обсушить и обвалять в

муке, чтобы он равномерно распределился в тесте.

Отделить желтки от белков. Один желток отложить для обмазывания. Когда объем теста увеличится вдвое, ввести в тесто желтки, растертые добела с 1 ст. ложкой сахара. Взбить белки и добавить их в тесто.

Положить в тесто изюм и цедру, перемешать. Снова поставить подходить.

Духовку нагреть до 180 °С. Форму для выпечки хорошо смазать маслом, наполнить ее до половины объема шариком из теста и поставить в теплое место на 15—20 минут, накрыв салфеткой.

Затем смазать поверхность кулича желтком и выпекать 40—50 минут.

Для глазури просеять сахарную пудру через мелкое ситечко и развести лимонным соком. Белок взбить в густую пену и, не прекращая взбивать, по одной чайной ложке вводить лимонно-сахарную смесь.

Готовый кулич украсить глазурью.

Сахарная помадка для куличей

Ингредиенты:

- сахар — 1 стакан;
- вода — 0,5 стакана.

Сахар высыпать в кастрюлю и залить горячей водой. Варить до тех пор, пока из ложки сиропа, влитого в холодную воду, можно будет скатать мягкий шарик. Затем снять с огня, охладить и взбить до однородной белой массы.

Пасха творожная с миндалем и изюмом

Ингредиенты:

- творог — 1,5 кг;
- сливочное масло — 100 г;
- сахар — 0,5 стакана;
- сметана — 0,5 стакана;
- соль — 1 ч. л.;
- миндаль — 50 г;
- изюм — 100 г.

Творог на сутки положить под гнет в холодное место. Затем дважды протереть его через сито. Сливочное масло растереть с солью и сахаром, добавить сметану. Растирать до тех пор, пока масса не станет абсолютно однородной. Смешать ее с творогом, добавить миндаль и изюм. Полученной массой заполнить форму для пасхи, прикрыть блюдцем с грузом и поставить в холодильник на 12 часов.

Булочки

Ингредиенты:

- мука пшеничная — 1 кг;
- молоко — 0,5 л;
- спред — 200 г;
- яйца — 2 шт.;
- сахар — $\frac{3}{4}$ стакана;
- соль — 0,5 ч. л.;
- дрожжи — 30 г;
- ванильный сахар — по вкусу.

Развести дрожжи в теплом молоке и смешать с половиной муки. Перемешать, оставить в теплом месте.

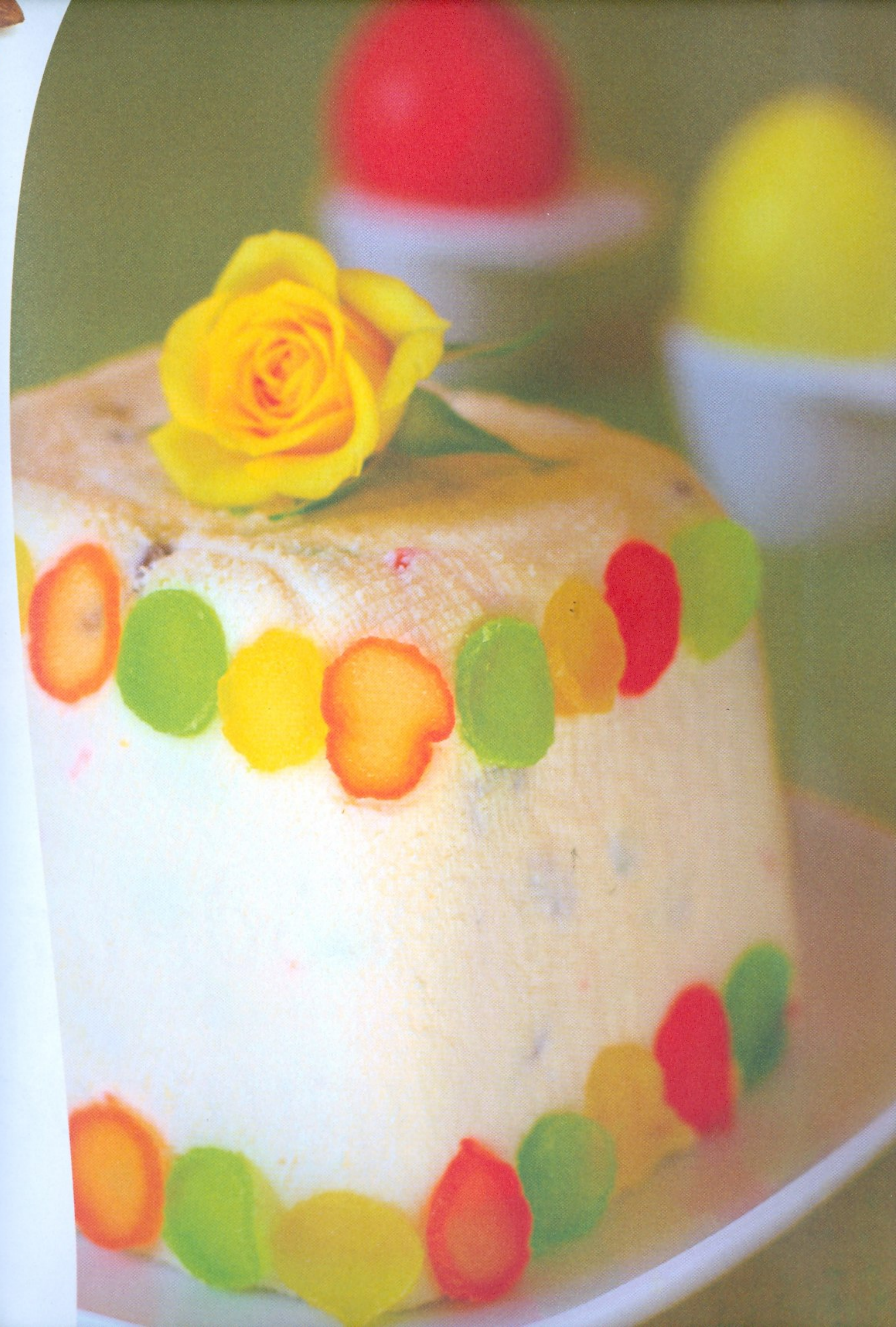
Когда опара подойдет, добавить соль, сахар, растопленный спред, яйца, ванилин и оставшееся количество муки.

Вымешивать тесто до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к рукам. (При необходимости добавить муки и растительного масла.) Поставить в теплое место.

Когда тесто увеличится вдвое, выложить его на доску, посыпанную мукой, разрезать на кусочки весом 60 г и скатать из них шарики.

Выложить шарики на смазанный маслом противень и дать тесту подняться. Смазать яйцом.

Выпекать булочки в духовке при температуре 200 °C 15—20 минут.





Праздник на природе

Весной или летом праздники принято отмечать, собираясь компаниями на природе и устраивая пикники.

Пикник хорош тем, что еда готовится на свежем воздухе на костре, мангале или барбекю. В первую очередь, конечно же, нужно замариновать мясо, приготовить салаты и бутерброды. Идеальные продукты для таких случаев — отварное, запеченное и копченое мясо и рыба: они не испортятся и их без проблем можно обжарить или запечь.

Если позволяет время, неплохо приготовить за день до пикника различные закуски. Обязательно нужно взять овощи и фрукты, не забыть о соках и питьевой воде.

Собираемся на пикник



- Из еды на пикник желательно брать с собой то, что не испортится в летний зной в течение дня: свежие огурцы и помидоры, редис, лук, зеленый горошек, маслины в банках, свежие фрукты — яблоки, апельсины.
- Лучше, если еду вы подготовите дома: порежете хлеб, колбасу, ветчину и сыр, подготовите бутерброды, салаты, закуски, вымоеете овощи и фрукты.
- Для шашлыка нужно брать либо мясо молодого животного (оно менее сухое), либо очень жирное мясо (в процессе запекания жир плавится быстрее и насыщает мясо жидкостью). Нарезать его следует на куски размером около 3–4 см, нанизывать по 5–6 штук на шампур.
- Рыбу запекают на открытом огне либо завернутой в фольгу, либо просто на решетке. Готовить ее необходимо на сильном жаре в течение 20–30 минут, переворачивая с одной стороны на другую каждые 5 минут.



Как отличить гриб от ягоды? Попробуйте его сварить. Если получится суп, то это гриб, если компот — то ягода.

Шашлык из курицы с острым соусом

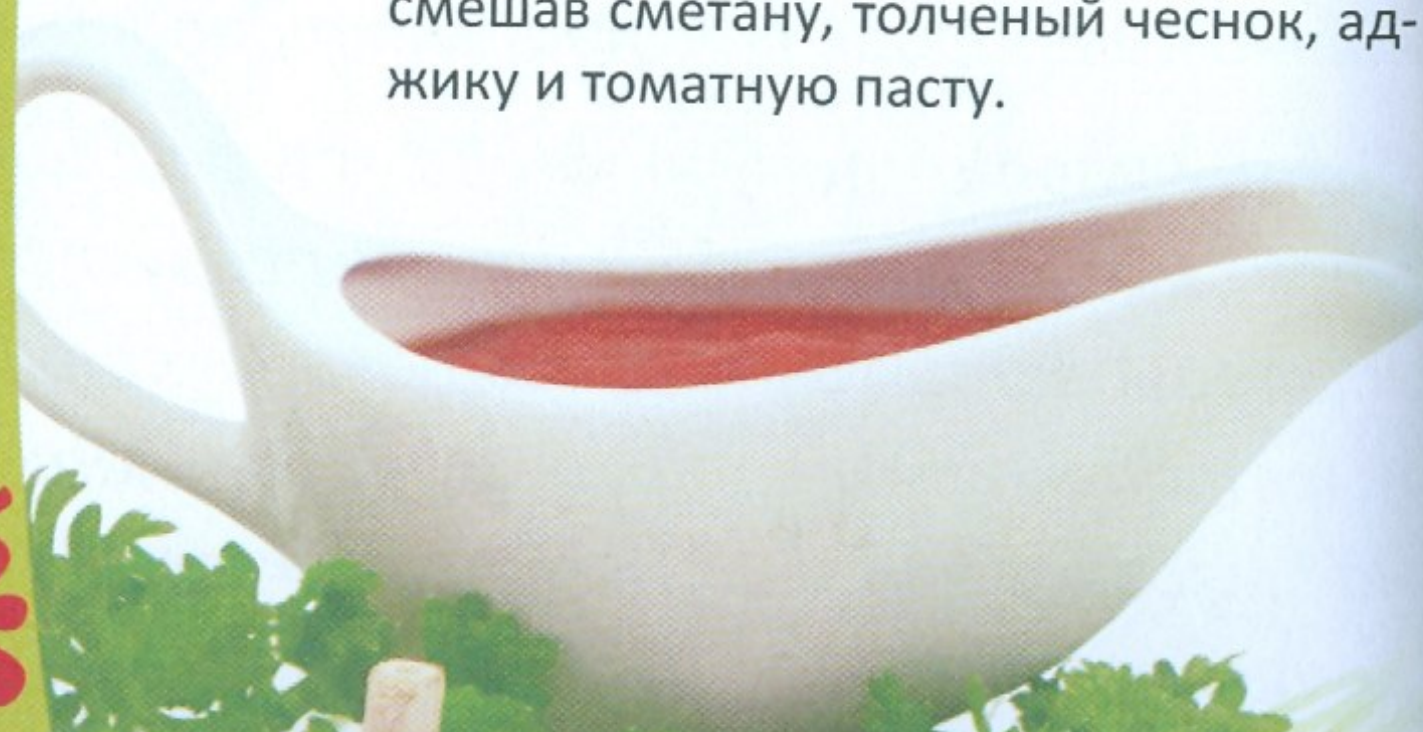
Ингредиенты:

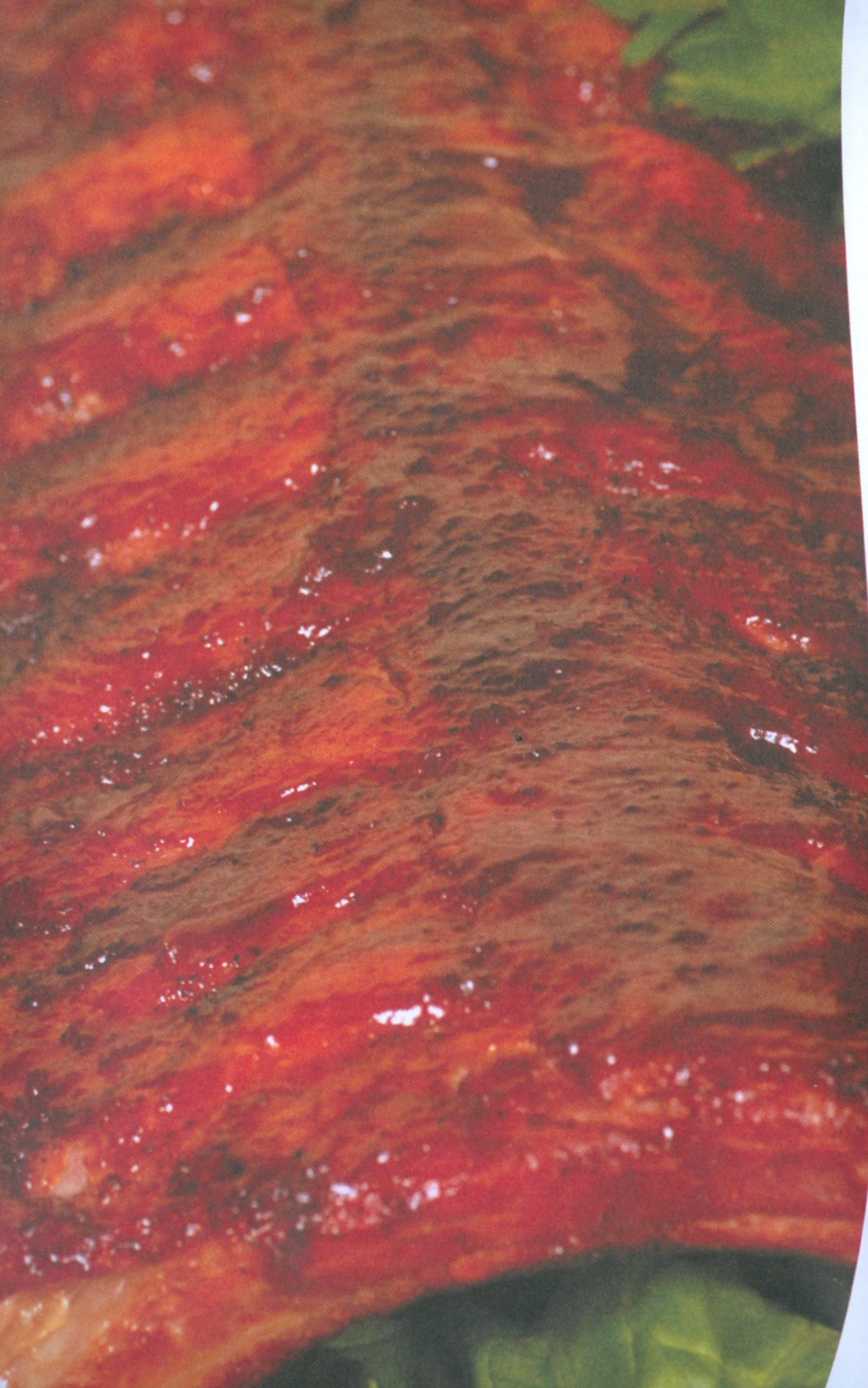
- курица — 1 кг;
- растительное масло — 50 мл;
- виноградный уксус — 40 г;
- лук репчатый — 2 шт.;
- соль, перец черный и красный молотый — по вкусу.

Тушку курицы разрезать на одинаковые куски (по 60 г), сложить в эмалированную посуду, добавить мелко нашинкованный лук, черный и красный молотый перец, соль, виноградный (винный) уксус и оставить мариноваться в прохладном месте 2–3 часа.

Затем нанизать кусочки мяса на шампуры и жарить над раскаленными углями, смазывая шашлык растительным маслом и сбрызгивая оставшимся маринадом.

К шашлыку приготовить острый соус, смешав сметану, толченый чеснок, аджику и томатную пасту.





Глазированные свиные ребрышки

Ингредиенты:

- свиные ребрышки — 2 кг;
- имбирь свежий — 1 палочка;
- лимон — 1 шт.;
- соевый соус — 7 ст. л.;
- вино крепленое сладкое — 4 ст. л.;
- мед — 2 ст. л.;
- кетчуп — 3 ст. л.;
- соль, перец — по вкусу.

Свинину разрезать на куски по 3—4 ребрышка. Вымыть под струей холодной воды и промокнуть полотенцем, посолить, поперчить. Имбирь измельчить и смешать с соком лимона, соусом, вином, кетчупом и медом. Поставить на огонь и дать закипеть. Куски свинины накрыть полотенцем и оставить в прохладном месте на 1 час. Затем жарить на решетке гриля около 20 минут. В последние несколько минут обмазать ребрышки глазурью для образования корочки.

Шашлык по-кавказски

Ингредиенты:

- мясо (свинина) — 1 кг;
- лук репчатый — 0,5 кг;
- уксус столовый 6-процентный — 6 ст. л.;
- перец молотый — 2 ч. л.;
- соль — по вкусу;
- лук зеленый — 1 пучок;
- зелень кинзы — 1 пучок.

кусками оставалось пространство. Готовить 10—12 минут, поворачивая вокруг оси каждые 1—2 минуты.

При подаче посыпать сверху мелко нарезанным зеленым луком и зеленью кинзы. К столу рекомендуется подать вместе с луковым или томатным соусом.

Мясо, желательно от ноги или спины туши (почечная часть), помыть под струей холодной воды, нарезать некрупными порционными кусками. Репчатый лук нарезать кольцами. Мясо посолить, поперчить и уложить в эмалированную посуду слоями, переложив каждый слой луком. Уксус развести в 0,5 литра холодной воды и полить раствором мясо. Посуду закрыть крышкой и поставить в прохладное место на 2—5 часов. Затем мясо нанизать на шпажки-шампуры так, чтобы между



Овощи-гриль

Ингредиенты:

- помидоры (мелкие) — 500 г;
- сладкий красный перец — 2 шт.;
- баклажаны — 500 г;
- кабачки — 500 г;
- шампиньоны — 4 шт.;
- оливковое масло — 5 ст. л.;
- чеснок — 2 зубчика;
- каперсы — 2 ст. л.;
- базилик, лимонный сок, соль, черный перец — по вкусу.

Баклажаны нарезать ломтиками толщиной 1 см, посолить, выдержать 15 минут, затем промыть.

Кабачки нарезать по диагонали на тонкие ломтики, перец — кусочками.

Все овощи слегка смазать оливковым маслом, посыпать солью и перцем. Запечь на гриле, выложить овощи на большом блюде, сверху посыпать измельченными чесноком, каперсами и базиликом. Сбрызнуть лимонным соком. Подать с теплым хлебом.



Запеченный картофель

Ингредиенты:

- картофель — 8 шт.;
- ветчина — 150 г;
- творог — 200 г;
- сыр рокфор — 150 г;
- рубленый зеленый лук — 3 ст. л.;
- соль крупного помола, красный перец — по вкусу.

Картофель вымыть, смазать растительным маслом, завернуть в фольгу и запечь на углях до готовности.

Затем разрезать каждую картофелену пополам. Из половинок вынуть ложкой сердцевину.

Из творога, зелени, ветчины и рокфора приготовить начинку и наполнить ею половинки картофеля.

Начинки для запеченного картофеля

● Мелко порубить укроп, смешать со сметаной, смесь посолить по вкусу.

● Жареные грибы мелко порубить, курицу порезать кубиками, добавить тертый сыр и майонез.

● Соленую семгу мелко нарезать, добавить зеленый лук, заправить сливками.

● Ветчину, порезанную кубиками, смешать с тертым сыром и заправить майонезом.





Запеченная рыба

Ингредиенты:

- толстолобик — 1,5 кг;
- лимон — 1 шт.;
- майонез — 250 г;
- специи для рыбы, перец, соль — по вкусу.

Рыбу почистить и выпотрошить. Натереть со всех сторон смесью специй. Лимон нарезать полукольцами. Внутрь рыбы положить несколько долек лимона. Завернуть в фольгу. Запекать на решетке без открытого пламени 15—20 минут. Снять рыбу с решетки, освободить от фольги.

Люля-кебаб

Ингредиенты:

- баранина — 1,3 кг;
- курдючный жир — 80 г;
- лук репчатый — 80 г;
- лук зеленый — 160 г;
- мука пшеничная — 180 г;
- зелень (петрушка) — 60 г;
- перец, соль — по вкусу.

Мякоть лопаточной части баранины или задней ноги пропустить через мясорубку вместе с луком, добавляя кур-

дючный жир. Фарш заправить специями и поставить на 20—30 минут в холодильник.

Смоченными в холодной воде руками сформовать фарш в виде сарделек (по 40—45 г каждая) и нанизать их на шампур.

Жарить на мангале над раскаленными углями (без пламени).

Люля-кебаб подают с лавашом и помидорами.

Плов

Ингредиенты:

- рис — 700 г;
- говядина — 1 кг;
- морковь — 4 шт.;
- лук репчатый — 4 шт.;
- чеснок — 5 шт.;
- приправы и соль — по вкусу.

В казане на сильном огне раскалить масло. Обжарить мясо, пока не испариться вода и останется только масло,

добавить лук, зиру и черный перец. Затем порезать соломкой морковь и высыпать ее к мясу с луком. Тушить около часа на медленном огне, непрерывно помешивая.

После этого поверх мяса выложить хорошо промытый рис, залить водой и поставить на сильный огонь до закипания. Когда вода практически выкипит, утопить в рисе чеснок, можно добавить горький перец. Далее готовить на очень медленном огне, пока не выкипит вся вода.

Кулеш полевой

варить на медленном огне 20—25 минут.

Репчатый лук мелко нашинковать, морковь очистить и потереть на крупной терке, пассеровать на вытопленном жиру.

Пассерованные овощи добавить к пшени и картофелю, варить, не добавляя огня, еще 15—20 минут.

Снять с огня, добавить по вкусу соль и перец, сало, растертое с чесноком.

Дать настояться 10 минут.

Ингредиенты:

- вода — 6 л;
- пшено — 3 стакана;
- сало — 500 г;
- лук репчатый — 3 шт.;
- морковь — 1 шт.;
- картофель — 10 шт.;
- чеснок — 6 зубчиков;
- соль, черный молотый перец, лавровый лист — по вкусу.

Пшено перебрать, промыть, картофель нарезать ломтиками, 100 г сала растереть с чесноком, шкурку отделить.

Оставшееся сало мелко нарезать, обжарить на отдельной сковороде. Шкварки вынуть.

Воду вскипятить, положить лавровый лист, добавить подготовленное пшено, картофель и шкурку сала. Посолить по вкусу, накрыть крышкой,



Куриные крылышки по-мексикански

Ингредиенты:

- куриные крылышки — 14 шт.;
- чеснок — 3 зубчика;
- лимон — 1 шт.;
- соус чили — 1 ч. л.;
- соевый соус — 1 ч. л.;
- мед — 1 ч. л.;
- кукурузные початки — 3 шт.;
- масло сливочное — 4 ст. л.;
- соль, специи — по вкусу.

Измельчить чеснок. Выжать из лимона сок. Смешать соус чили, соевый соус, чеснок и лимонный сок. Залить полученной смесью крылышки и мариновать 8 часов.

Кукурузные початки почистить, смазать сливочным маслом, посыпать солью и специями. Завернуть в алюминиевую фольгу. Кукурузу и крылышки поджаривать на гриле по 15 минут с каждой стороны.

Филе, жареное на решетке

Ингредиенты:

- говяжья вырезка — 250—300 г;
- масло сливочное — 50 г;
- помидоры — 2—3 шт.;
- перец черный молотый, соль, лук зеленый — по вкусу.

Говядину нарезать порционными кусками. Смазать растопленным сливочным маслом и положить на решетку. Жарить над горящими без дыма и пламени древесными углями с обеих сторон. После жарки мясо посыпать солью и перцем. При подаче к столу можно украсить помидорами и репчатым луком, нарезанными кольцами. Посыпать измельченным луком.

Канане с печеночным паштетом

Ингредиенты:

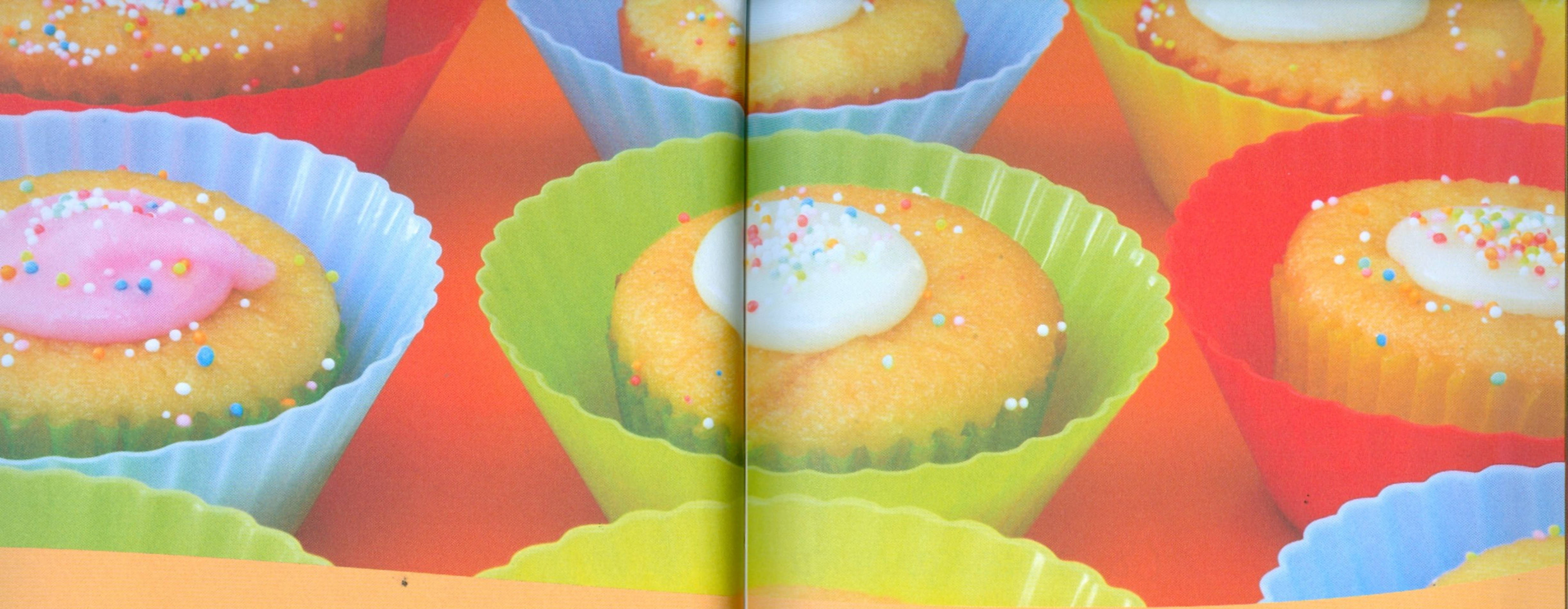
- крекеры для бутербродов — 6 шт.;
- паштет печеночный — 200 г;
- яйца — 2 шт.;
- грибы маринованные — 50 г;
- измельченная зелень укропа — 1 ст. л.;
- зерна граната — 2 ст. л.

Яйца и грибы нарезать мелкими кубиками.

Соединить паштет с яйцами, грибами, зеленью и перемешать.

Крекеры намазать полученной массой. Украсить зернами граната и зеленью.





Детский праздник

Дети очень любят праздники и обычно с огромным удовольствием помогают взрослым к ним готовиться.

Для детей накрывают стол из обычных продуктов, но блюда обязательно должны быть оригинально оформлены. Кроме того, для создания праздничной атмосферы можно необычно сервировать стол.

В качестве закусок готовят маленькие бутерброды, канапе, сэндвичи. Из сваренных яиц и овощей делают грибочки, корзиночки, зайчиков, ежиков. Обычное картофельное пюре можно подкрасить натуральными соками свеклы или моркови. На праздничном столе должно быть вдоволь напитков — соков и компотов. На сладкое подается мороженое, пирожные, фрукты и, конечно же, торт.

создаем праздничную атмосферу



• Для детей главное, чтобы еда была красиво и интересно оформлена. Лучше всего организовать фуршет и отказаться от идеи с застольем.

• Дети не оценят изысканные и деликатесные блюда, поэтому готовить нужно простую и знакомую им еду, но оформленную оригинально и с фантазией.

• Посуду лучше всего использовать одноразовую: она не бьется, а яркие разноцветные тарелочки и стаканчики дополняют праздничную атмосферу.

• Желательно, чтобы еда была разделена на маленькие порции или кусочки: так ее не придется резать или ломать, а можно будет целиком положить в рот.

• На детском празднике обязательно должно быть очень много питья: соки, морсы, кисели, компоты. Желательно обойтись без газировки и соков из пакетов.

— Что у нас сегодня на ужин?
— Картошка в мундире!
— Но ведь сегодня праздник!
— Тогда в парадном!



Ежики из яиц

Ингредиенты:

- яйцо — 3 шт.;
- грибы — 60 г;
- лук репчатый — 40 г;
- масло растительное — 5 г;
- сметана — 60 г;
- перец, соль, зелень — по вкусу.

Яйца, сваренные вкрутую, разрезать вдоль на две части. Желтки вынуть. Грибы отварить, мелко нарезать и спассировать вместе с луком в небольшом количестве масла. Затем добавить желтки, заправить сметаной, перцем и солью. Полученным фаршем наполнить половинки белков, уложить их на плоскую тарелку и оформить в виде ежиков.

Сырные колобки

Ингредиенты:

- плавленый сыр — 200 г;
- яйцо — 1 шт.;
- чеснок — 1 зубчик;
- майонез — 1 ст. л.;
- молотые сухари — 2 ст. л.;
- зелень.

Яйцо сварить и очистить. Вместе с сыром и чесноком пропустить через мясорубку или натереть на терку, смешать с майонезом.

Сформировать шарики и обвалить их в молотых сухарях.

Готовые колобки выложить на тарелку и посыпать вокруг них зеленью.



Веселые бутерброды

Ингредиенты для котлет:

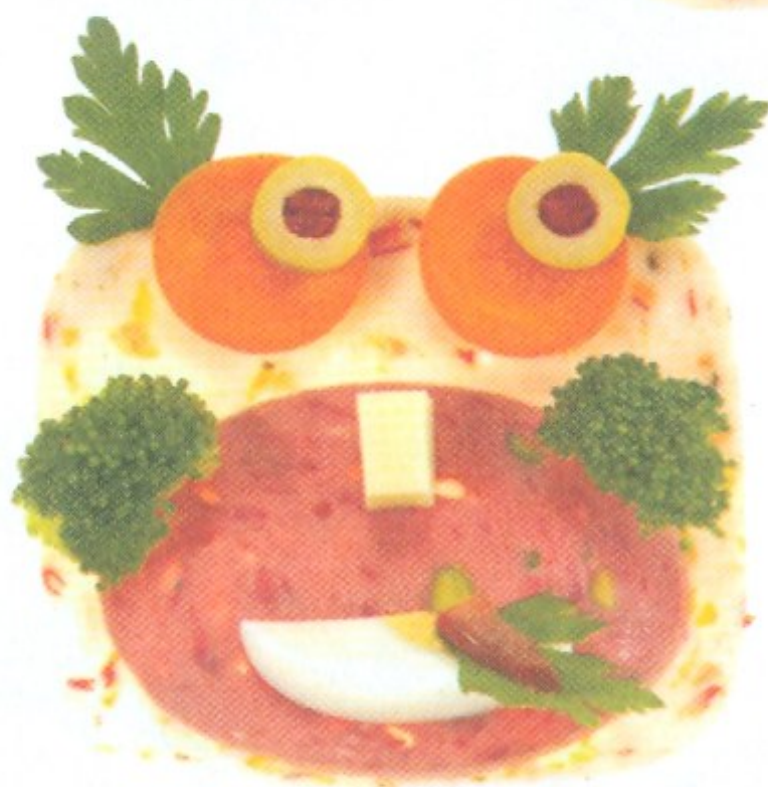
- мясной фарш — 0,5 кг;
- хлеб — 100 г;
- лук — 1 шт.;
- яйца — 1 шт.;
- соль, перец, майоран — по вкусу;

для украшения:

- ломтики хлеба — 6 шт.;
- кетчуп;
- петрушка, морковь, редис, консервированный зеленый горошек.

Лук и хлеб измельчить в кухонном комбайне. Смешать с фаршем и яичным желтком, добавить щепотку сушеного майорана, посолить, поперчить. Сформировать котлетки и обжарить их.

Разложить котлетки на ломтики хлеба. Из кусочков моркови сделать уши, из редиса и горошка — глаза, из петрушки — волосы. Кетчупом нарисовать улыбающийся рот.



Бутерброды с божьими коровками

Ингредиенты:

- хлеб — 6 ломтиков;
- сыр бутербродный — 6 пластинок;
- сливочное масло — 50 г;
- мелкие помидоры — 6 шт.;
- крупные черные маслины — 6 шт.;
- листья салата, майонез — для украшения.

На дно тарелки красиво выложить вымытые листья салата. Ломтики хлеба намазать маслом, сверху накрыть сыром. Помидоры и маслины разрезать пополам. С одной стороны томатов можно сделать надрез, чтобы обозначить спинку. С другой приложить половинки маслин — это голова. Остатки маслин порезать соломкой (это ножки божьей коровки) и маленькими кубиками — для украшения спинки. Майонезом нарисовать глазки.

Клубнично-йогуртовый смузи

Ингредиенты:

- клубника — 200 г;
- йогурт — 250 мл;
- молоко — 250 мл.

Смешать в блендере клубнику и йогурт. Затем добавить молоко и еще раз хорошенько взбить до образования однородной массы.

Бананово-клубничный смузи

Ингредиенты:

- банан — 1 шт.;
- клубника — 1 стакан;
- апельсиновый сок — 1 стакан.

Фрукты охладить и измельчить в блендере, постепенно добавляя апельсиновый сок.



Маффины с масляным кремом

Ингредиенты для теста:

- мука — 300 г;
- яйца — 6 шт.;
- сахарная пудра — 300 г;
- сливочное масло — 200 г;
- шоколад — 200 г;
- какао-порошок — 100 г.

Шоколад вместе с маслом растопить на водяной бане. Яйца взбить с сахаром, добавить муку и какао. В образовавшуюся массу вылить растопленный шоколад с маслом и тщательно перемешать.

Формы для маффинов смазать маслом. Разогреть духовку до 170 °С. Го-

Ингредиенты для крема:

- сливочное масло — 250 г;
- сахарная пудра — 100 г;
- яйца — 4 штуки.

товое тесто разложить по формочкам, поставить на противень и выпекать 15 минут.

Для крема растереть яйца с сахарной пудрой, поставить на сильный огонь и продолжать смешивать до получения густой пышной массы. Снять с огня и растирать до охлаждения. Отдельно взбить сливочное масло с сахарной пудрой. Непрерывно помешивая, ввести яичный крем в масляный.



Яблоки в карамели

Ингредиенты:

- яблоки — 8—12 шт.;
- сливочное масло — 2—3 ст. л.;
- сахар — 1,5 стакана.

Спелые, твердые, неповрежденные яблоки вымыть, удалить плодоножки и на их место воткнуть деревянные палочки длиной 7—8 см.

Распустить сливочное масло, добавить сахар и прогреть смесь до коричневого цвета.

Опустить в карамель каждое яблоко и дать ей затвердеть.



Фруктовая корзинка

Ингредиенты:

- дыня — 1 шт.;
- виноград — 1 гроздь;
- персик — 1 шт.;
- банан — 2 шт.;
- киви — 2 шт.;
- клубника — 3—4 шт.;
- веточка мяты — для украшения.

кий ломтик. При помощи полукруглого ножа прорезать плод до центра. Разделить половинки дыни, удалить ложкой сердцевину. Нижняя часть дыни — это «корзинка». От верхней части отрезать ломтик шириной 1 см. При помощи крутой выемки отрезать лишнюю мякоть. Это «ручка» корзинки. Установить «ручку» на «корзинку».

Уложить в корзину ягоды винограда и клубники, порезанные кружочками киви, банан и персик, украсить веточкой мяты.

Установить дыню тупым концом вниз, срезав для устойчивости тон-

Банановый молочный коктейль

Ингредиенты:

- бананы — 3 шт.;
- мороженое — 500 г;
- молоко — 1 л.

Бананы почистить и нарезать кусочками. Вместе с мороженым взбить в блендере. Затем влить в массу охлажденное молоко и еще раз хорошенько взбить. В бокалы выложить кубики льда и разлить молочную смесь.

Лимонное желе

Ингредиенты:

- лимоны — 1 шт.;
- желатин — 6 г;
- вода — 140 г;
- сахар — 30 г

Желатин замочить в шестикратном количестве холодной кипяченой воды до набухания.

С лимонов снять цедру, нарезать ее соломкой. Из мякоти отжать сок.

В воду ввести сахар, довести до кипения, добавить цедру, снять с огня и настаивать 20 минут.

Полученный сироп процедить, соединить с подготовленным желатином и нагревать, не доводя до кипения, до полного растворения желатина. Добавить лимонный сок.

Желе разлить в формочки и охладить.





День рождения

У нас дни рождения впервые стали отмечать примерно в XVII в. Традиции этого праздника были совсем непохожими на нынешние.

Сегодня принято отмечать дни рождения с размахом, при этом нужно еще и поразить гостей необычностью праздничного стола.

Праздничное застолье принято начинать с холодных закусок, поскольку они призваны возбуждать аппетит. Основное блюдо — горячее, по объему должно быть таким, чтобы каждый гость смог удовлетворить свой аппетит. Обычно после горячих блюд делается небольшой перерыв, и можно предложить гостям ассорти из сыров. Это послужит отличным переходом к сладким блюдам. Логичным завершением застолья на день рождения будет торт или любой другой десерт со свечками.

Печем праздничный торт



- Перед приготовлени-ем любого кондитер-ского теста, а особенно бис-квитного, муку необходимо обязательно просеять: она насыщается кислородом и разрыхляется, а тесто по-лучается более воздушным.
- Готовность изделия можно легко установить, проколв его зубочисткой: если изде-лие готово, вынутая зубо-чистка остается сухой.
- Вынув торт из духовки, поставьте его в форме на полотенце, смоченное хо-лодной водой, и охладите. После этого он легко выни-мается.
- Чтобы получить гладкую поверхность при уклады-вании глазури на торт, опустите нож в горячую воду и быстрыми движе-ниями заглажьте глазурь.
- Торт с начинкой должен простоять не меньше чем полдня, чтобы при-обрести соответствую-щий вкус.

Новоиспеченная
жена звонит
маме:



— Мам, мужу не понравилась
твоя фирменная каша,
повтори-ка рецепт.
— Берешь крупу, отвариваешь...
— А! Отвариваешь ...

Запеченная курица

Ингредиенты:

- курица — 2 кг;
- рис — 1 стакан;
- яблоко — 1 шт.;
- морковь — 1 шт.;
- лук репчатый — 1 шт.;
- соль, перец,
приправы для мяса.

Рис отварить. Лук мелко порезать, мор-ковь потереть на терку, обжарить на рас-тительном масле. Яблоко очистить, по-резать кубиками. Лук, морковь и ябло-ки добавить в рис, перемешать.

Курицу вымыть, натереть солью, пер-цем и приправами, нафаршировать ри-сом. Запекать до румяной корочки при температуре 180 °С.



Хмельное мясо с фруктами

Ингредиенты:

- вырезка телячья — 500 г;
- консервированные ананасы —
1 банка;
- яблоки — 2 шт.;
- курага — 1 стакан;
- корица — 0,5 ст. л.;
- мед — 1 ст. л.;
- лук репчатый — 1 шт.;
- пиво темное — 250 мл;
- горчица баварская — 2 ст. л.;
- оливковое масло — 3 ст. л.;
- кунжутные семечки — 100 г;
- соль, перец, пряности —
по вкусу.

Лук порезать толстыми кольцами, мясо промыть, обсушить на бумажной салфетке.

Духовку разогреть до 200 °С. Форму смазать маслом и выложить на нее слой лука. На лук уложить вырезку, предварительно поперчив и посолив ее, и запекать в духовке до образова-ния румяной корочки. Уменьшить жар.

В миске смешать мед, горчицу и 100 мл пива, добавить сухие пряности.

Мясо вынуть из духовки и смазать его получившимся соусом, лук залить оставшимся пивом.

Снова выложить вырезку на лук и по-ставить в духовку на 2 часа, каждые 15 минут поливая мясо соусом, кипящим в форме.

Яблоко и ананас порезать кубиками, курагу запарить на 10 минут.

За 30 минут до готовности мяса выло-жить фрукты поверх него и присыпать корицей.

Готовую телятину переложить на блюдо и посыпать кунжутными семечками.

Канане с ветчиной и сыром

Ингредиенты:

- соленый крекер — 10 шт.;
- ветчина — 250 г;
- твердый сыр — 250 г;
- помидоры черри — 100 г;
- зелень — по вкусу.

Ветчину и сыр нарезать ломтиками толщиной 2—3 мм. Помидоры черри разрезать вдоль пополам. На доску слоями выложить крекеры, ломтики ветчины и сыра. Нанизать на шпажку вместе с помидорами черри. Канане выложить на тарелку, украсить зеленью.

Канане с огурцом

Ингредиенты:

- хлеб — 10 ломтиков;
- огурцы — 2 шт.;
- сыр плавленый — 1 шт.;
- лук зеленый — 20 г;
- цедра лимона тертая — 2 ст. л.;
- укроп — 2 веточки;
- перец красный молотый, зелень — по вкусу.

Оставшийся огурец очистить от кожицы и мелко нарезать.

Сыр перемешать с нарезанным зеленым луком, огурцом, цедрой и перцем.

Смазать ломтики хлеба приготовленной массой, затем разрезать на четыре треугольника.

Отрезать 20 тонких кружочков огурца и оставить для оформления.

Украсить бутерброды ломтиками огурца и веточками укропа.

Веер из баклажанов с овощами

Ингредиенты:

- баклажаны — 5 шт.;
- ветчина — 200 г;
- помидоры — 2 шт.;
- репчатый лук — 1 шт.;
- сладкий перец — 1 шт.;
- тертый сыр — 100 г;
- майонез, соль, зелень — по вкусу.

Перец очистить от сердцевины, нарезать небольшими полосками. Ветчину нарезать тонкими кусочками. Помидоры и репчатый лук нарезать кольцами. На смазанный растительным маслом противень выложить баклажаны. В разрезы баклажанов уложить помидоры, ветчину, лук и перец. Баклажаны поставить в духовку на средний огонь и запекать около 30 минут.

Баклажаны вымыть, сделать продольные разрезы, чтобы получился веер, посыпать солью и оставить на 1 час, чтобы ушла горечь. Затем смыть с баклажанов соль и обсушить.

Перед подачей на стол полить майонезом и посыпать измельченной зеленью. Сверху посыпать тертым сыром.

Салат из курицы с грибами

Ингредиенты:

- мясо курицы — 400 г;
- сушеные грибы — 150 г;
- яйца — 3 шт.;
- майонез — 150 г;
- соль, зелень, специи — по вкусу.

Яйца отварить, почистить, мелко нарезать.

Мясо курицы отварить в подсоленной воде со специями, нарезать кубиками.

Сушеные грибы замочить на 1—2 часа в воде, добавить соль, отварить и мелко нарезать.

Приготовленные продукты смешать, посолить, заправить майонезом и украсить зеленью.

Салат из говядины

Ингредиенты:

- филе говядины — 170 г;
- сметана — 100 г;
- орехи грецкие очищенные — 70 г;
- лук репчатый — 2 шт.;
- лук зеленый — 1 пучок;
- соль — по вкусу.

Филе говядины отварить, остудить, нарезать тонкими полосками.

Грецкие орехи измельчить.

Репчатый лук нарезать полукольцами.

Все ингредиенты смешать, заправить сметаной, посолить. Зеленый лук нашинковать и посыпать им переложенную в салатник смесь.

Форель в сливках

Ингредиенты:

- филе форели — 600 г;
- сливки — 200 мл;
- сыр твердый — 50 г;
- мука — 2 ст. л.;
- укроп, соль, перец — по вкусу.

Рыбное филе вымыть, обсушить, нарезать кусочками, натереть солью и перцем.

Укроп измельчить, сыр натереть на крупной терке.

Форму смазать сливочным маслом, уложить в нее рыбу.

В посуду вылить сливки и добавить муку. Все тщательно перемешать и залить рыбу. Сверху посыпать укропом и тертым сыром.

Запекать 35 минут. При подаче на стол украсить зеленью.



Заливной язык

кусочками огурца, кружочками сваренного вкрутую яйца, веточками укропа.

Мясной бульон смешать с предварительно замоченным в воде желатином, залить приготовленной смесью язык и поставить в холодильник на 3 часа.

Ингредиенты:

- язык говяжий — 1 кг;
- вода — 3 л;
- бульон мясной — 600 мл;
- репчатый лук — 1 шт.;
- яйцо — 1 шт.;
- соленый огурец — 1 шт.;
- желатин — 1 пакетик;
- корень петрушки — 1 шт.;
- лавровый лист — 3 шт.;
- зелень укропа — 1 пучок;
- соль, перец — по вкусу.

Язык промыть и отварить в подсоленной воде с добавлением перца, лаврового листа, нарезанного корня петрушки, репчатого лука.

Готовый язык вынуть из бульона, очистить от кожи, остудить, нарезать ломтиками, выложить на блюдо и украсить

Язык будет мягким, если положить его в кипящую воду и варить при слабом кипении 2–3 часа. После варки язык нужно погрузить в холодную воду и тут же, не давая остыть, снять с него кожу.

Крем-суп из авокадо с копченым лососем

Ингредиенты:

- авокадо — 1 шт.;
- огурец — 1 шт.;
- копченый лосось — 2—3 ломтика;
- лимон — 0,5 шт.;
- овощной бульон — 200 мл;
- рубленый укроп — 1 ст. л.;
- черный перец, соль, специи — по вкусу.

Огурец очистить от кожуры и семян, вместе с авокадо измельчить в блен-



дере до пюреобразного состояния. Влить бульон и лимонный сок, добавить укроп и специи. Еще раз взбить в блендере. Сверху выложить кусочки лосося. Перед подачей на стол суп поставить на 15 минут в холодильник.

Тюльпаны из помидоров

Ингредиенты:

- помидоры — 4 шт.;
- сыр — 150 г;
- майонез — 4 ст. л.;
- чеснок — 2 зубчика;
- зелень петрушки, листья салата, черный молотый перец — по вкусу.

Помидоры вымыть и вытереть насухо салфеткой. Надрезать сверху крест-накрест и вынуть сердцевину.

Сыр натереть на мелкой терке и смешать с измельченным чесноком.

Наполнить полученной начинкой помидоры и красиво разложить их на листьях салата.

Помидоры с брынзой

Ингредиенты:

- брынза — 300 г;
- чеснок — 5 зубчиков;
- помидоры — 8 шт.;
- зелень, соль, перец — по вкусу.

Разрезать помидоры пополам и аккуратно вынуть мякоть, чтобы получились чашечки. К мякоти добавить чеснок, брынзу и укроп и смешать в блендере. Наполнить чашечки получившейся массой и украсить оставшимся укропом.



Апельсиновое суфле

Ингредиенты:

- апельсины — 5 шт.;
- мука — 40 г;
- сливочное масло — 40 г;
- сахар — 50 г;
- яичные белки — 3 шт.

Натереть цедру одного апельсина. Срезать верхушки остальных апельсинов и выбрать из них мякоть. Выдавить сок из мякоти всех апельсинов.

Сливочное масло растопить в сотейнике и растереть его с мукой. Добавить

цедру, апельсиновый сок и сахар, помешивая, варить до загустения. Снять с огня и охладить.

Апельсиновые корки завернуть в фольгу и поместить их в металлическую форму с толстым дном.

Яичные белки взбить в крепкую пену и ввести их в апельсиновый соус.

Наполнить апельсиновые корки получившимся суфле и запекать в духовке при температуре 200 °С 20—25 минут. Готовое суфле посыпать сахарной пудрой.

Фруктовый салат с портвейном

Ингредиенты:

- дыня — 1 шт.;
- сахарная пудра — 0,5 стакана;
- лимонный сок — 0,25 стакана;
- портвейн — 0,25 стакана;
- малина — 250 г;
- киви — 1 шт.

Дыню очистить, вынуть семена, обсушить и нарезать соломкой. Киви очистить от кожицы и нарезать тонкими ломтиками. Сахар насыпать в банку с закручивающейся крышкой, залить лимонным соком и портвейном, закрыть крышкой и хорошо потрясти.

Положить фрукты в салатницу. Залить заправкой. По желанию подавать с большим количеством взбитых сливок.



Шоколадный чизкейк

Ингредиенты

для основы:

- шоколадное печенье — 250 г;
- сливочное масло — 150 г;

для начинки:

- сливочный сыр — 900 г;
- сахар — 250 г;
- яйца — 4 шт.;
- сметана — 200 г;
- шоколад — 200 г;

для крема:

- шоколад — 100 г;
- сливки — 60 мл.

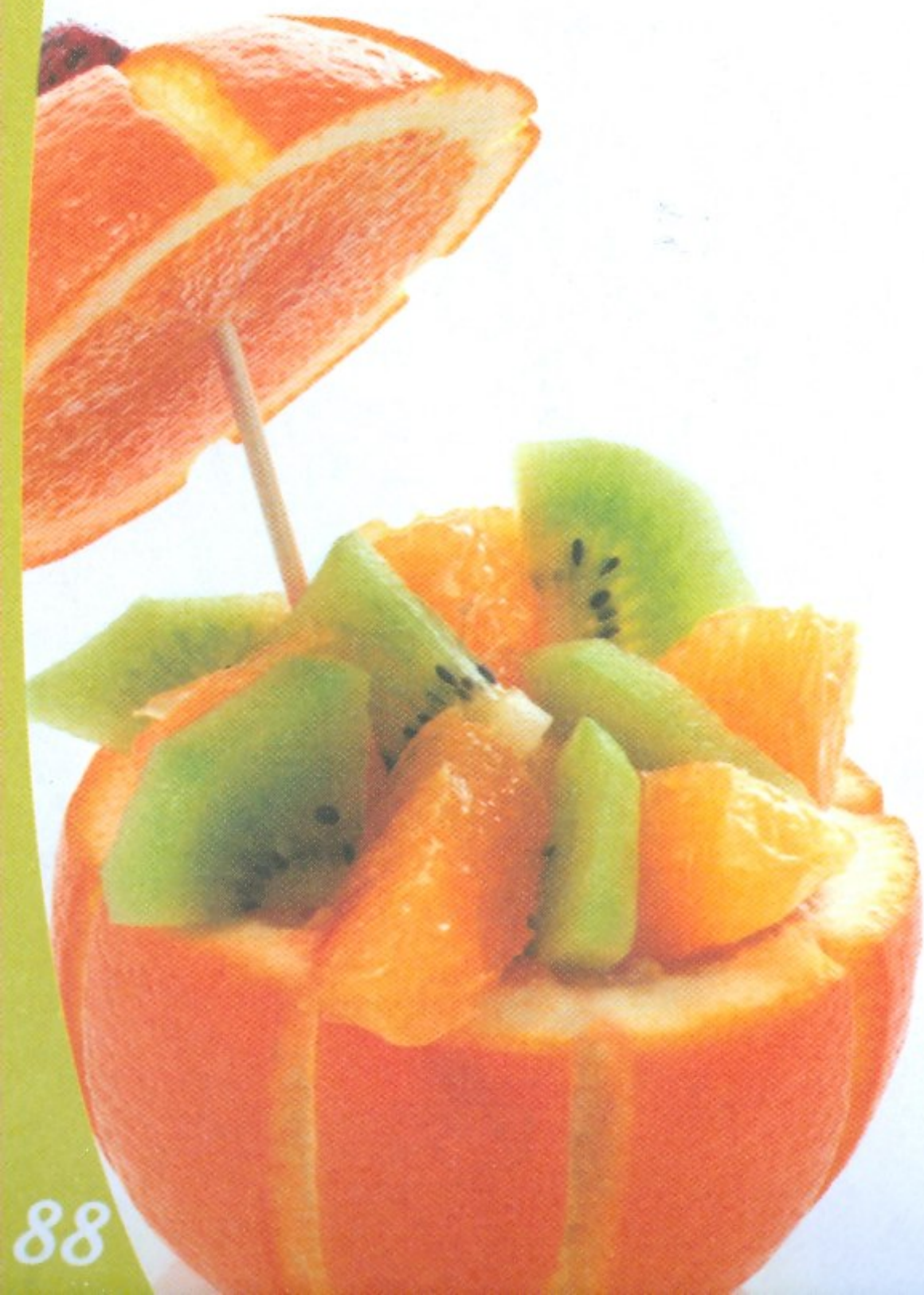
разогретую до 170 °С духовку на 10 минут. Затем остудить.

Сыр взбить с сахаром до кремообразного состояния. Добавить яйца и тщательно вымешать. Затем в смесь вылить сметану, опять размешать.

Шоколад растопить на водяной бане. Добавить в крем. Переложить шоколадный крем в форму поверх основы и разровнять. Выпекать в духовке 1 час при температуре 160 °С.

Готовый чизкейк оставить в закрытой духовке на 1 час. Затем охладить до комнатной температуры и поместить в холодильник на 6 часов. Сливки довести до кипения, высыпать в них измельченный шоколад и перемешать до однородности. Смесь равномерно распределить на чизкейке. Поставить в холодильник на полчаса.

Печенье измельчить в блендере в мелкую крошку. Добавить растопленное масло и перемешать. В разъемную форму выложить крошку и поставить в



Мои любимые рецепты

Мои любимые рецепты

Мои любимые рецепты

Мои любимые рецепты

Содержание

Сервировка	2
Новый год	8
Фаршированная утка	10
Грибной жульен.....	12
Заливное из рыбы	13
Рыбное филе с грибами.....	13
Тарталетки с копченым лососем.....	15
Канapé с грибами	15
Канapé с икрой	15
Новогодний салат.....	16
Праздничный салат.....	16
Торт «Тирамису»	17
Салат «Оливье»	17
Шоколадный мусс с печеньем	18
Фрукты в шоколаде	18
Рождество	20
Рождественский гусь.....	24
Рождественская кутья	24
Буженина в фольге	25
Жаркое в горшочке	26
Запеченный лосось	26
Курник	27
Салат «Рождественский венок»	27
Фаршированный перец	29
Вареники с капустой	29
Штрудель	30
Мраморный кекс.....	31
Рождественское печенье.....	31
Масленица	32
Блинчики.....	34
Бархатные блины	34
Ажурные блины.....	35
Гречневые блины	35
Рулетки с лососем	36
Блинчики с фруктами и мороженым.....	37
Блинный пирог	39
Блинные мешочки.....	40
Блинчики с шоколадом и орехами	40
Блины царские	42
Оладьи	43
«Креп Сюзетт»	43
Пасха	44
Буженина	46
Закуска «Цыплята»	46
Свинина, запеченная с травами.....	47
Холодец	48

Мясные рулеты.....	49
Фаршированная щука	50
Заливные яйца «Фаберже»	50
Брусничный пирог	52
Пасхальный кулич	53
Сахарная помадка для куличей	53
Пасха творожная с миндалем и изюмом	54
Булочки	54
Праздник на природе	56
Шашлык из курицы с острым соусом	58
Глазированные свиные ребрышки	61
Шашлык по-кавказски.....	61
Овощи-гриль.....	62
Запеченный картофель	63
Начинки для запеченного картофеля	63
Запеченная рыба.....	64
Люля-кебаб	64
Плов.....	65
Кулеш полевой	65
Куриные крылышки по-мексикански	66
Филе, жареное на решетке.....	66
Канapé с печеночным паштетом.....	66
Детский праздник	68
Ежики из яиц.....	70
Сырные колобки	70
Веселые бутерброды	72
Бутерброды с божьими коровками	73
Клубнично-йогуртовый смузи	73
Бананово-клубничный смузи	73
Маффины с масляным кремом.....	74
Яблоки в карамели.....	75
Фруктовая корзинка	75
Банановый молочный коктейль.....	76
Лимонное желе	76
День рождения	78
Запеченная курица.....	80
Хмельное мясо с фруктами	81
Канapé с ветчиной и сыром.....	83
Канapé с огурцом	83
Веер из баклажанов с овощами.....	83
Салат из курицы с грибами.....	84
Салат из говядины	84
Форель в сливках.....	84
Заливной язык	85
Крем-суп из авокадо с копченым лососем	86
Тюльпаны из помидоров	86
Помидоры с брынзой	86
Апельсиновое суфле	88
Фруктовый салат с портвейном	88
Шоколадный чизкейк	89

Указатель ингредиентов

В

вино 13, 17, 61

Г

грибы

маринованные 12, 66
свежие 13, 15, 62, 63, 70
сушеные 84

Д

дрожжи 35, 39, 42, 53, 54

Ж

желатин 13, 50, 76, 85

И

изюм 10, 24, 30, 53, 54
икра красная 15

Й

йогурт 73

К

кефир 35, 43
крекеры соленые 66, 83

Л

лук репчатый 12, 13, 24, 26, 27, 29, 36, 40,
48, 49, 50, 58, 61, 64, 65, 70, 72, 80, 81,
83, 84, 85

М

масло

оливковое 39, 62, 81
растительное 13, 27, 29, 30, 34, 35, 40, 43,
58, 70
сливочное 15, 27, 29, 31, 36, 39, 42, 49,
52, 53, 54, 66, 73, 74, 75, 88, 89

мед 24, 61, 66, 81

молоко 34, 35, 36, 37, 39, 40, 42, 43, 50, 53, 73, 76

мороженое 37, 76

мука 10, 12, 18, 27, 29, 30, 31, 34, 35, 36,
37, 39, 40, 42, 43, 52, 53, 54, 74, 84, 88

мясо

баранина 64
ветчина 16, 63, 83
гусь 24
курица 16, 27, 40, 48, 50, 58, 63, 66, 80, 84
свинина 25, 29, 46, 47, 48, 61, 72
телятина 17, 26, 48, 49, 65, 66, 81, 84
утка 10

О

овощи

баклажаны 62, 83
кабачки 62
капуста 29
картофель 16, 17, 26, 27, 63, 65
морковь 13, 26, 27, 29, 46, 48, 49, 50, 65, 80
огурцы 15, 16, 17, 83, 86
перец болгарский 29, 62, 83

помидоры 16, 29, 62, 73, 83, 86

орехи грецкие 24, 30, 40, 84

П

пшеница 24

пшено 65

Р

рис 29, 65, 80

рыба

лосось 13, 15, 26, 36, 39, 86
судак 13
толстолобик 64
тунец 27
форель 84
щука 50

С

сало 34, 65

сливки 18, 42, 84, 89

сметана 12, 15, 16, 17, 26, 54, 70, 84, 89

сыр

брынза 86
плавленый 70, 83
сливочный 17, 46, 89
твердый 12, 16, 40, 49, 63, 83, 84, 86

Т

тарталетки 15

творог 54, 63

Ф

фрукты

авокадо 86
ананасы консервированные 81
апельсины 24, 43, 73, 88
бананы 18, 73, 75, 76
киви 18, 37, 75, 88
лимоны 13, 47, 53, 61, 64, 76, 86
персики 18, 37, 75
яблоки 10, 16, 24, 30, 37, 75, 80, 81

Х

хлеб 15, 50, 72, 73, 83

Ч

чернослив 10, 24

чеснок 16, 24, 25, 29, 36, 46, 47, 48, 62, 65,
66, 70, 86

Ш

шоколад 17, 18, 40, 74, 89

Я

ягоды

брусника 52
виноград 75
дыня 75, 88
клубника 18, 73, 75
малина 88
яйца 13, 16, 17, 27, 31, 34, 35, 36, 37, 39, 40, 41,
43, 46, 50, 52, 53, 54, 66, 70, 72, 74, 84, 88, 89

*Вам надоело готовить на Новый год одно и то же?
Или Вы хотели бы научиться печь пасхальные куличи сами?
Тогда наша книга именно для Вас!
Простые проверенные рецепты из доступных продуктов
помогут Вам удивить своих гостей и родных
настоящими кулинарными шедеврами.*

Практичне керівництво
Серія «Вдалі рецепти»
КРИВКО Алла Іванівна

Святковий стіл
(Російською мовою)

Випускаючий редактор *Кратенко Л.О.*
Художній редактор *Кандиба О.С.*
Дизайн і верстка *Кривошей С.О.*
Коректор *Охріменко Н.Ф.*
Дизайн обкладинки *Кривошей С.О.*

Підписано до друку 01.12.2012 р. Формат 70х100/16.
Папір офсетний. Гарнітура Calibri. Друк офсетний.
Ум. друк. арк. 7,8. Тираж 5000. Замовлення № 9253.

Видано за ліцензією ТОВ «Видавництво «Аргумент Принт»
Свідоцтво ДК 4066 від 17.05.2011.

Придбати книжки за видавничими цінами та подивитися детальну інформацію
про інші видання можна на сайтах www.knigap.com, www.argprint.com.ua.

Замовити книгу можна листом:
поштова адреса: 61005, м. Харків, пл. Повстання 7/8.
e-mail: knigap@ukr.net

З питань оптових поставок звертатися:
тел: (057) 7-149-173, 7-149-358, 7-149-386.
Поштова адреса: 61005, м. Харків, пл. Повстання 7/8.
e-mail: zakaz@argprint.com.ua

Віддруковано з готового оригінал-макета у ТОВ «Фактор-Друк».
61030, м. Харків, вул. Саратовська, 51, тел.: (057) 7-175-185.