

Встречаем Новый год вкусно и весело!

ВСТРЕЧАЕМ НОВЫЙ ГОД ВКУСНО И ВЕСЕЛО!



Scanned by Keina

Лучшие рецепты к празднику

УДК 641.5
ББК 36.992
В 84

Составитель Елена Руфанова
Дизайн Алексей Винокуров

ISBN 978-5-4346-0076-7

© ООО «Слог», 2012

Салаты и закуски

Scanned by Reina

Салат с креветками

250 г отварных или консервированных креветок или мяса крабов, 160 г винограда, 3 ст.ложки майонеза, 2 ст.ложки салатных сливок, 1 ст.ложка кетчупа или острого томатного соуса, 1 ч.ложка тертого хрена, 2 ч.ложки смородинового джема, 1 лимон, сок 1/2 лимона, сок 1 апельсина, листья салата, соль, черный или красный молотый перец.

► Виноград, салатные сливки, кетчуп, хрен, джем, апельсиновый и лимонный сок перемешать, по вкусу посолить и поперчить. Получившийся соус смешать с креветками.

► Листья салата промыть, обсушить, нарвать руками на крупные кусочки, выложить в широкие фужеры, сверху уложить приготовленный салат. Подавать, оформив дольками лимона и виноградом.

Салат в корзиночке

50 г варено-мороженных креветок, 1/2 плода авокадо, 1 огурец, 50 г сыра, 3 ст.ложки лососевой икры, салатный микс, 1 ст.ложка майонеза, сок лимона.

► Сыр натереть на крупной терке, по желанию посыпать белым молотым перцем, выложить на сковороду, смазанную маслом, в виде блинчика и прогреть, чтобы сыр сплавился.

► Получившийся блинчик аккуратно снять, надеть на перевернутую чашку, придавая форму корзиночки.

► Дать застыть, после аккуратно снять.

► Креветки разморозить, очистить, сбрызнуть соком лимона. Авокадо разрезать вдоль пополам, очистить, удалить косточку, мякоть нарезать ломтиками, сбрызнуть соком лимона.

► Огурец нарезать тонкими ломтиками, соединить с креветками, авокадо и икрой, заправить майонезом, аккуратно перемешать. Листья салата промыть, обсушить, нарвать руками на небольшие кусочки.

► В сырную корзиночку положить салатный микс и креветочную смесь, охладить 15-20 минут и подавать.



Жюльен с дарами моря

200 г консервированных креветок, 200 г консервированных мидий, 2 ст.ложки муки, 1 луковица, 70 г сыра, 2 ст.ложки растительного масла, 300 мл 9%-ных сливок, 200 г шампиньонов, 2 ст.ложки сливочного масла, соль.

► Грибы вымыть, нарезать тонкими ломтиками, лук измельчить. На сковороде обжарить до мягкости лук, добавить грибы, обжаривать вместе, помешивая, около 3-5 минут. Мидии и креветки откинуть на сито, дать немного обсохнуть.

► Приготовить соус: на сухой сковороде обжарить муку в течение 1 минуты, добавить сливочное масло и готовить, помешивая, 2 минуты. Продолжая помешивать, влить сливки, довести до кипения, сразу снять с огня.

► В соус добавить грибы с луком, перемешать.

► Креветки и мидии разложить по кокотницам, сверху выложить грибной соус, посыпать тертым сыром и запекать в духовке при 200°C 5 минут.

немного о закусках

Закуски расставьте на столе до прихода гостей. Салаты можно подать традиционно в больших салатниках или небольшими порциями нафаршировав им ломтики сыра, половинки перцев или помидоров, наполнив тарталетки.

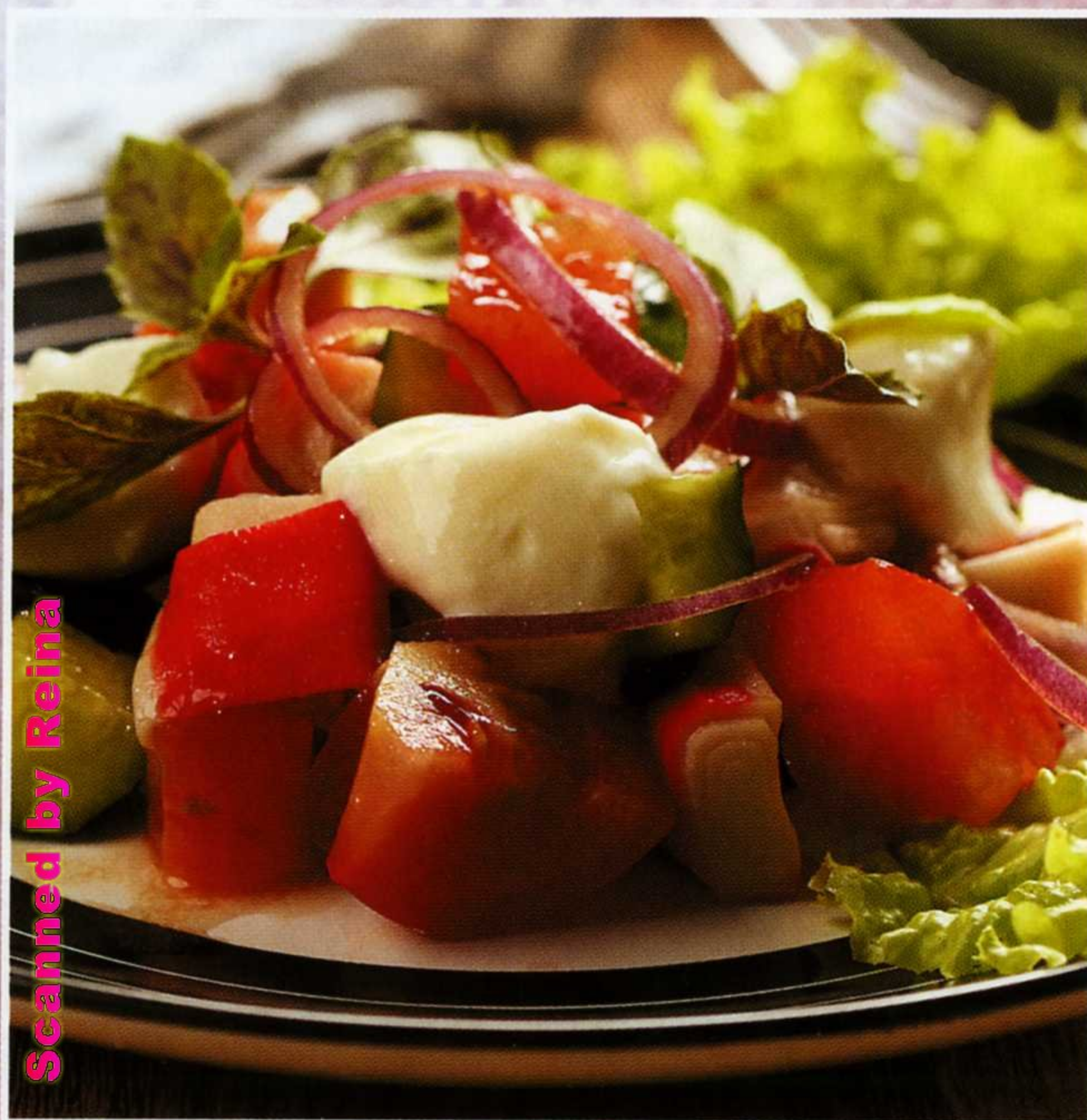
Колбасу нарежьте тонкими ломтиками, мясо и язык более толстыми. Если места на столе мало, на одну тарелку можете положить несколько видов мясных закусок, только не смешивайте их. Копченую или соленую рыбу нарежьте тонкими ломтиками, уложите на узкое овальное блюдо и украсьте дольками лимона и зеленью. Сыр можно подать на декоративной деревянной доске целым куском, отрезав несколько ломтиков и положив рядом нож.

Свежие овощи нарежьте тонкими ломтиками, уложите на плоские тарелки и посыпьте рубленым укропом или измельченным луком.

Если вы подаете горячие закуски в специальной порционной посуде, не забудьте положить соответствующие столовые приборы: к кокотнице чайную или кофейную ложку, к сковороде - закусочный нож и вилку.



Салат с фетой



4 помидора, 1 огурец, 1/2 красной луковицы, 1 стакан нарезанного кубиками сыра фета, 1 стакан нарезанного кубиками крабового мяса, 1/2 стакана оливкового масла, 2 ч.ложки лимонного сока, 4 ст.ложки бальзамического уксуса, базилик, орегано, соль по вкусу.

► Приготовить заправку: оливковое масло соединить с лимонным соком и бальзамическим уксусом, добавить по вкусу сушеную или свежую зелень, посолить, слегка взбить.

► Помидоры и огурец нарезать тонкими ломтиками, лук нашинковать тонкими полукольцами.

► Подготовленные продукты соединить, добавить крабовое мясо и фету, полить салат заправкой, дать пропитаться 15-20 минут и подавать.

Заливные рулетики

3-4 тушки сардин, 1 л рыбного бульона, 30 г желатина, 1/4 банки маслин, 2-3 веточки петрушки, 1/4 ст.ложки 3%-ного уксуса, соль, черный молотый перец по вкусу.

► Желатин залить 1/4 стакана воды, оставить на 20-30 минут для набухания. После растворить в рыбном бульоне, по вкусу посолить и поперчить, процедить через 2-3 слоя марли или мелкое сито.

► С сардин срезать филе, промыть, посыпать каждое филе солью, перцем и нашинкованной зеленью петрушки, свернуть в рулетики, закрепить деревянными шпажками.

► Выложить рулетики в неглубокую сковороду, залить горячей подсоленной водой, добавить уксус и проварить на слабом огне 8-10 минут. Остудить, удалить шпажки.

► На дно формочек положить по маслине, веточке петрушки и рыбному рулетику, залить желевой смесью и поместить в холодильник до полного застывания.

► При подаче украсить дольками лимона и зеленью.



Салат из креветок и грейпфрута в желе

1 кг креветок, 2 розовых грейпфрута, 3 маленьких помидора, 100 г листьев молодого шпината, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, 2 веточки укропа, 1 стручок красного жгучего перца, 8 г желатина, 100 г сладкого белого вина, соль, белый молотый перец.

► Креветки опустить на 1 минуту в кастрюлю с кипящей подсоленной водой, вынуть, обсушить, остудить, очистить от панцирей, разделить головы.

► В кипящую воду (750 мл) опустить панцири и головы креветок, довести до кипения, убавить огонь до минимального и варить на слабом огне под крышкой 1 час.

► За 30 минут до готовности добавить в бульон белое вино, жгучий перец, укроп, соль и кожуру грейпфрутов.

► Получившийся бульон дважды отфильтровать: вначале под грузом в сите, чтобы извлечь весь сок, затем через сито с более мелкими ячейками.

► Желатин залить 1/2 стакана холодной воды, оставить на 30 минут для набухания, затем распустить в горячем бульоне. Остудить желейную смесь до комнатной температуры.

► В формы выложить слоями: креветки, дольки грейпфрута, зелень шпината, залить желатином, посыпать половиной измельченной петрушки. Убрать в холодильник для застывания.

► Готовую закуску перевернуть на тарелку на листья салата, посыпать оставшейся петрушкой, украсить веточкой укропа и подавать.

новогодние обереги

Если с новогодней елки упала и разбилась игрушка, соберите осколки и, выбрасывая их, загадайте какое-нибудь необычное желание — оно исполнится.



Закуска рыбная

Для салата: по 100 г листьев салата лолло-россо и радиччио, 1 ст.ложка винного уксуса, 2 ст.ложки оливкового масла, 1/4 ч.ложки дижонской горчицы, 1/2 ч.ложки меда, соль, черный молотый перец - по вкусу.

Для бутербродов: 10 ломтиков хлеба для тостов, 200 г филе сельди, 200 г филе свежего лосося, 1 ч.ложка сока лимона, 4-5 перышек зеленого лука, 4 ст.ложки оливкового масла, растительное масло для жаренья, соль, черный и белый молотый перец - по вкусу.

► Приготовить салат: листья лолло-россо и радиччио промыть, обсушить, нарвать руками на небольшие кусочки, заправить оливковым маслом, смешанным с винным уксусом, дижонской горчицей и медом, по вкусу посолить и поперчить.

► С ломтиков хлеба срезать корочки, выемками для печенья вырезать фигурные основы, обжарить на растительном масле с двух сторон до золотистого цвета.

► Филе сельди мелко порубить, по вкусу поперчить, заправить оливковым маслом. Филе лосося промыть, обсушить, мелко порубить, полить соком лимона, по вкусу посолить и приправить белым перцем, заправить оливковым маслом.

► На ломтики хлеба выложить пасту из сельди и лосося, посыпать нашинкованным луком. На середину блюда выложить салат, вокруг разложить бутерброды, украсить зеленью и подавать.

Если вы накрываете праздничный стол в первый раз и не знаете, сколько каких блюд должно быть на нем, воспользуйтесь нашей подсказкой.

В торжественное меню обычно входят: 4-6 видов холодных и 1-2 вида горячих закусок; по желанию 1-2 вида супов; 1-3 вторых блюда; 1-2 сладких блюда. Кроме того, на стол ставят по 200-250 г фруктов, 250-500 мл минеральной воды и 150-200 мл сока на одного человека.



Scanned by Reina

Рыбные рулетики



900 г филе судака, 100 г окорока, черный молотый перец, соль - по вкусу, 2 дольки чеснока, 2 ст.ложки сахара, 2 ст.ложки уксуса, по 2 ст.ложки растительного масла для жаренья и для соуса, 2 красные луковицы, 4 ст.ложки красной икры, 2 веточки зелени, 200 г цуккини.

► Окорок и филе судака нарезать тонкими ломтиками одинакового размера. Ломтики рыбы по вкусу посолить и поперчить, выложить на каждый по кусочку окорока, скатать в рулетики. Обжарить на растительном масле до золотистого цвета, переложить в форму и запечь в духовке при 200°C 7-8 минут.

► Выложить рулетики на блюдо, а сок, образовавшийся при жаренье, процедить.

► Цуккини нарезать соломкой, чеснок измельчить, лук мелко нашинковать, все соединить, добавить сахар, растительное масло и уксус, перемешать, оставить на 15 минут, затем разложить по тарелкам.

► Рулетики разрезать поперек пополам, выложить их вокруг овощей, полить процеженным соком. Оформить красной икрой и веточками зелени.

Галантин из рыбы

800-900 г филе рыбы с кожей, 1 ломтик батона, 1 яйцо, 1/2 стакана молока, 2-3 ст.ложки сливочного масла, 1/2 сладкого перца, соль, черный молотый перец - по вкусу.

► С ломтика батона срезать корочки, мякиш размочить в молоке, отжать.

► Филе рыбы промыть, обсушить, аккуратно снять кожу, не повредив ее, мякоть пропустить через мясорубку вместе с хлебом 2-3 раза.

► В рыбный фарш добавить яйца и размягченное сливочное масло, по вкусу посолить и приправить перцем, тщательно вымесить. Перец нарезать полосками.

► На пищевую пленку выложить снятую кожу, сверху уложить фарш и полоски болгарского перца, свернуть в виде рулета, плотно завернуть в пищевую пленку, обвязать нитками. Опустить рулет в кипящую воду и варить на слабом огне 20-30 минут, затем, не вынимая из воды, рулет остудить.

► Остывший рулет вынуть и поместить в холодильник под пресс на 2-3 часа.

► При подаче пленку снять, рулет нарезать тонкими ломтиками, выложить на тарелку, украсить ломтиками лимона и зеленью.

Scanned by Reina

Винегрет с семгой

1-2 вареные свеклы, 2-3 вареные картофелины, 1 соленый огурец, 1 кислое яблоко, 2 вареных яйца, 100 г филе малосоленой семги, 100 г маринованных или соленых грибов.

Для соуса: 1/2 стакана сметаны, 1 ч.ложка столовой горчицы, соль, сахар, черный молотый перец - по вкусу.

► Приготовить соус: горчицу растереть с сахаром, солью и перцем, добавить сметану, тщательно перемешать.

► Свеклу, картофель, огурец, очищенное яблоко и грибы нарезать кубиками. Подготовленные продукты соединить, заправить соусом.

► Яйца мелко порубить, филе семги нарезать тонкими полосками. Винегрет выложить на тарелку, посыпать рублеными яйцами, украсить полосками семги, зеленью и подавать.



Салат с кальмарами



300 г кальмаров, 2 моркови, 1 луковица, 1 ст.ложка соевого соуса, 1 ст.ложка семян кунжута, растительное масло, соль, черный и красный молотый перец - по вкусу.

► Кальмары ошпарить кипятком, очистить, опустить в кипящую подсоленную воду и варить 1-2 минуты. Откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, обсушить, нарезать тонкой соломкой.

► Лук нашинковать полукольцами, обжарить на растительном масле до мягкости, по вкусу посолить, остудить. Морковь натереть на корейской терке или нашинковать тонкой соломкой, помять руками до выделения сока.

► Подготовленные продукты соединить, полить соевым соусом, по вкусу посолить и приправить перцем, заправить растительным маслом. Оставить салат для пропитки на 20-30 минут, при подаче посыпать семенами кунжута, украсить зеленью.

Мидии, запеченные с томатным соусом

500 г мидий, 1 болгарский перец, 3-4 дольки чеснока, 100 г томатного соуса, 50 г оливкового масла, соль, молотый перец, зелень укропа, лимон.

► Мидии отварить в подсоленной воде в течение 2-3 минут.

► Чеснок измельчить, болгарский перец нарезать мелкими кубиками, обжарить вместе на оливковом масле. Затем посолить и поперчить по вкусу, добавить томатный соус, потушить 3-4 минуты.

► Мидии выложить на противень, полить томатным соусом и запекать в предварительно разогретой до 180°C духовке 3-5 минут.

► При подаче посыпать нашинкованной зеленью укропа, украсить дольками лимона.

украшаем

Особую атмосферу новогоднему празднику придают горящие свечи. Вы можете подобрать их в тон посуды или скатерти, или, наоборот, сыграть на контрасте.

В зависимости от вашего вкуса это могут быть высокие классические или небольшие плавающие, свечи в виде символических новогодних фигурок или вообще самодельные.

Располагайте их на столе по одной или группами или поставьте небольшую свечу рядом с каждым столовым прибором.

Не забывайте также, что синие и серебряные свечи символы оккультной мудрости и ясновидения; зеленый цвет свечей олицетворяет изобилие, удачу и гармонию, а пурпурный — финансовый успех и преодоление препятствий; красный цвет — цвет страсти, прибавляет эмоциональности в общении, а белая свеча означает защиту, очищение; оранжевые и желтые создадут веселое настроение, золотые свечи притягивают позитивную энергию.



Scanned by Reina

Закуска в тарталетках

Для тарталеток: 100 г сливочного масла, 1 яйцо, 1,5 стакана муки, щепотка соли.

► Размягченное масло растереть с солью, добавить взбитое яйцо, постепенно всыпать муку и замесить мягкое эластичное тесто. Обернуть его пищевой пленкой и поместить в холодильник на 20-30 минут.

► После раскатать в пласт толщиной 3-5 мм, вырезать кружочки диаметром 5-7 см, выложить в смазанные растительным маслом формочки, плотно прижав к дну и стенкам.

► Выпекать в нагретой до 200°C духовке 10-15 минут, до золотистого цвета. Остудить и аккуратно вынуть из формочек.

► Готовые тарталетки наполнить салатами и подавать.



Салат с креветками и рыбой

100 г филе малосоленой семги, 50 г маринованных креветок, 100 г свежих огурцов, 1 ч.ложка нашинкованного зеленого лука, 1 ч.ложка лимонного сока, 2-3 ст.ложки оливкового масла, морская соль, свежемолотый черный и белый перец по вкусу.

► Огурец очистить, нашинковать тонкой соломкой. Филе семги нарезать тонкими полосками, креветки небольшими кусочками.

► Подготовленные продукты соединить, добавить зеленый лук, по вкусу посолить и поперчить, сбрызнуть лимонным соком, заправить оливковым маслом.

► Салат разложить по тарталеткам, украсить долькой лимона и зеленью.

Салат из свежих овощей

По 100 г свежих огурцов, помидоров и сладкого перца, по 1 ч.ложке нашинкованной зелени укропа и петрушки, 1 вареное яйцо, по 1 ч.ложке сметаны и майонеза, соль, черный молотый перец по вкусу.

► Овощи нарезать тонкой соломкой, добавить зелень, по вкусу посолить и поперчить, заправить майонезом, смешанным со сметаной.

► Салат разложить по тарталеткам, украсить четвертинками вареного яйца и зеленью.

Салат с копченой курицей

150 г филе копченой курицы, 1 ч.ложка нашинкованного мелкими кубиками красного лука, 2 вареных яйца, 2 ст.ложки рубленых грецких орехов, 2-3 маринованных корнишона, 1 ч.ложка мелко рубленной зелени петрушки или кинзы, 2-3 ст.ложки майонеза, соль, черный молотый перец - по вкусу.

► Филе курицы, яйца и корнишоны нарезать мелкими кубиками, добавить лук, зелень и орехи, по вкусу посолить и поперчить, заправить майонезом.

► Салат разложить по тарталеткам, украсить орехами и зеленью.

Заливное с птицей

600 г мяса птицы с косточками, 200 г маринованных опят, 2 луковицы, 1 стебель лука-порея, 1 маринованный огурец, 3 моркови, 1 вареное яйцо, 1 ч.ложка сахара, 3 ст.ложки винного уксуса, 1 ст.ложка желатина, 3 л воды, 1/2 ч.ложки соли, 10 горошин белого перца.

► Желатин залить 1/2 стакана холодной кипяченой воды, оставить на 20-30 минут для набухания.

► Мясо птицы залить горячей подсоленной водой, довести до кипения, снять накипь и варить на слабом огне до готовности. За 20 минут до окончания варки добавить кольца лука-порея, дольки лука и морковь.

► Готовую птицу остудить, не вынимая из бульона, отделить мякоть от костей. Бульон процедить.

► 2 стакана бульона довести до кипения, добавить уксус, горошины перца и сахар, вновь довести до кипения, ввести желатин, размешать, процедить, вновь довести до кипения, но не кипятить, охладить.

► В формочку налить тонкий слой желе, охладить. Выложить на желе мякоть птицы, нарезанную тонкими ломтиками, залить частью желе и вновь охладить.

► Затем положить кружочки яйца, грибы, нарезанные ломтиками огурец и морковь, залить оставшимся желе и убрать в холодильник до полного застывания, на 4-6 часов.

► При подаче формочки с желе опустить на несколько секунд в горячую воду и выложить желе на блюдо.

секретики красивого стола

Традиционные цвета Нового года и Рождества — красный, зеленый, белый и голубой с добавлением золота и серебра. Выбирая скатерть и салфетки для праздничного стола, не бойтесь смелых контрастных сочетаний: к зеленой или синей скатерти положите желтые салфетки, к красной — золотистые. Если вы придерживаетесь правила, что парадная скатерть может быть только белого цвета, то сочетайте ее с салфетками с золотистым или серебряным узором. Праздничная сервировка предполагает салфетки из хлопка или льна, классический размер — 30 x 30 см. В качестве дополнения подберите к ним кольца — фарфоровые, серебряные, или просто обвяжите салфетки золотыми или серебряными шнурами, тонкими кружевами или атласными лентами.



Рождественский оливье

1 соленый огурец, 1 вареная картофелина, по 50 г ветчины и вареного языка и отварной мякоти индейки, 1/2 вареной моркови, 3 ст.ложки консервированного горошка, 8-10 вареных перепелиных яиц, по 5 ст.ложек сметаны и майонеза, 5 ч.ложек красной икры, зелень.

- ▶ Огурец, картофелину, морковь и мясные продукты нарезать мелкими кубиками, соединить, добавить горошек и разрезанные на половинки яйца.
- ▶ Заправить смесью сметаны и майонеза, перемешать.
- ▶ Выложить салат на тарелку, посыпать красной икрой, украсить зеленью и подавать.

рождественские легенды

Согласно старинной легенде, когда в Вифлееме, в пещере, родился Спаситель, на темном небе зажглась новая звезда.

Увидев божественное знамение, к пещере поспешили люди, животные и растения, чтобы показать новорожденному свою искреннюю радость и принести какой-нибудь дар.

Растения и деревья дарили Божественному Младенцу цветы, плоды и листья.

Спешила с далекого севера и Ель. Она оказалась последней и, стесняясь, встала в стороне. На вопрос, почему она не заходит в пещеру, Ель ответила, что ей очень хочется войти, но нечего подарить и она боится испугать Младенца иголками.

Тогда растения поделились с ней своими дарами, и на ветвях Ели стали красоваться красные яблоки, орехи, яркие цветы и зеленые листочки.

Ель поблагодарила всех и тихо подошла к Иисусу. Младенец улыбнулся, увидев красивую Ель, и тогда над ее верхушкой еще ярче засияла Вифлеемская звезда...



Закуска с паштетом



1 лист тонкого армянского лаваша, 300 г мясного фарша, 100 г сливочного масла, 1 луковица, 1 огурец, 1 помидор, 1 сладкий перец, 300 г твердого сыра, 200 г майонеза, растительное масло для жаренья, соль, черный и красный молотый перец - по вкусу.

► Приготовить мясной паштет: лук нарезать мелкими кубиками, обжарить на растительном масле до мягкости, выложить фарш, по вкусу посолить и поперчить, тушить на слабом огне до готовности. Остудить, взбить блендером, добавить размягченное сливочное масло, взбить еще раз до образования однородной массы.

► Огурец и помидор нарезать тонкими кружочками, сладкий перец соломкой, сыр натереть на мелкой терке.

► Лист лаваша разрезать на 4 части, смазать каждую часть мясным паштетом. Затем на одну часть выложить сладкий перец, на другую кружочки огурца, на третью помидоры, четвертую оставить с паштетом, смазать начинки майонезом, посыпать тертым сыром.

► Собрать закуску: выложить на тарелку лаваш с перцем, на него - лаваш с огурцом, затем - с помидором.

► Накрыть оставшимся листом так, чтобы начинка была внутри, слегка прижать слои друг к другу. Накрыть пищевой пленкой и убрать в холодильник на 1 час для пропитки. При подаче нарезать кусочками, украсить зеленью.

Салат-коктейль с языком

На 1 порцию: 1 свежий огурец, 100 г отварного языка, 50 г сыра, лист салата, майонез.

► Огурец и язык нарезать брусочками, сыр мелкими кубиками.

► На дно фужера или креманки выложить лист салата, сверху уложить слоями огурец, язык и сыр, залить майонезом, дать пропитаться и подавать, украсив зеленью.



Тосты с плавленым сыром и бужениной

5-6 кусочков багета, 100 г плавленого колбасного сыра, 1-2 дольки чеснока, 1 крупный помидор, 50 г буженины, 1 пучок укропа, 2 ст.ложки майонеза, соль, черный молотый перец по вкусу.

- Сыр натереть на средней терке, смешать с измельченным чесноком, нашинкованным укропом, по вкусу посолить и поперчить, заправить майонезом.
- Помидор нарезать тонкими кружками, буженину ломтиками. На кусочки багета выложить кружки помидора, сырную начинку, ломтики буженины.
- Запекать в духовке при 180°C в течение 3-5 минут.



Scanned by Reina

Салат из курицы с киви и авокадо

1 плод авокадо, 4 киви, 2 нектарина, 2 апельсина, 400 г филе куриной грудки, 3 ст.ложки лимонного сока, растительное масло, соль, сахар, черный молотый перец - по вкусу, зелень.

- Куриное филе промыть, обсушить, натереть солью и перцем. Обжарить на растительном масле до готовности, слегка остудить, нарезать ломтиками.
- Авокадо очистить, удалить косточку, мякоть нарезать кубиками. Киви очистить, нарезать ломтиками. Нектарины разрезать пополам, удалить косточки, мякоть нарезать дольками. Апельсины очистить от кожицы, белых пленок и косточек, мякоть разделить на дольки, собрав сок.
- Собранный апельсиновый сок смешать с лимонным, добавить по вкусу соль, сахар, молотый перец и 3-4 ст.ложки растительного масла, взбить миксером.
- Подготовленные фрукты соединить, заправить соусом, выложить на тарелки. Сверху уложить ломтики куриного филе, украсить зеленью и подавать.

Салат из печеного картофеля

3-4 картофелины, 250 г отварной или обжаренной свинины, 2 красные луковицы, по 2 огурца и помидора, 1 ст.ложка винного или столового уксуса, соль, сахар, черный и красный молотый перец по вкусу, растительное масло, зелень и растительное масло для украшения.

► Приготовить маринад: уксус развести в 1 стакане горячей воды, по вкусу приправить сахаром, солью и молотым перцем.

► Лук нашинковать кольцами, залить маринадом и оставить на 20-25 минут, после откинуть на сито, дать стечь маринаду.

► Картофель обернуть фольгой, выложить на угли и запекать 15-20 минут. После остудить, нарезать ломтиками. Огурцы и помидоры нарезать дольками, мясо тонкими ломтиками.

► Подготовленные продукты соединить, по вкусу посолить и поперчить, заправить растительным маслом.

► При подаче украсить зеленью, ломтиками болгарского перца.



Закуска «Перепелиные яйца»

200 г копченого плавленого сыра, 50 г мягкого сливочного масла, 50 г шампиньонов, 20 г ядер фундука, 2 дольки чеснока, майонез, зелень укропа, листья салата, растительное масло для жаренья, соль.

► Грибы нарезать небольшими кусочками, обжарить на растительном масле до готовности, по вкусу посолить.

► Плавленый сыр хорошо охладить, натереть на средней терке, добавить размягченное сливочное масло, охлажденные грибы, пропущенный через пресс чеснок и немного майонеза. Массу тщательно перемешать, разделить на небольшие кусочки. Сформовать шарики, внутрь каждого вложить по ядру фундука.

► Придать шарикам форму перепелиных яиц, выложить на блюдо на листья салата, посыпать рубленой зеленью укропа. Перед подачей убрать в холодильник на 30-40 минут.

Закуска из авокадо с овощами

2 плода авокадо, по 1 стручку красного и оранжевого сладкого перца, 1/2 банки консервированных маслин, 100 г сырокопченой ветчины, 3-4 ст.ложки майонеза, 2 ст.ложки кетчупа, соль, красный молотый перец - по вкусу.

▶ Авокадо тщательно вымыть, обсушить, разрезать вдоль пополам, ложкой вынуть мякоть и нарезать ее мелкими кубиками.

▶ Очищенный от семян перец и ветчину нарезать кубиками, маслины кружочками. Подготовленные продукты соединить, по вкусу посолить и приправить перцем, заправить майонезом, смешанным с кетчупом.

▶ Выложить салат в половинки авокадо, украсить зеленью, ломтиками перца, маслинами и подавать.



Салат с виноградом



150 г красного или розового винограда, 1 апельсин, 2 яблока, 1-2 черешка сельдерея, 3 ст.ложки любых орехов.
Для соуса: 3 ст.ложки кефира, 2 ст.ложки майонеза, 1 ст.ложка сока лимона, соль, сахар - по вкусу.

▶ Черешки сельдерея нарезать тонкими ломтиками, припустить на сливочном масле до мягкости, по вкусу посолить, остудить.

▶ Яблоки очистить, удалить сердцевину, мякоть нарезать тонкими ломтиками. Виноград промыть, обсушить, разрезать пополам, удалить косточки. Подготовленные продукты соединить, заправить соусом.

▶ С апельсина срезать кожуру, мякоть нарезать ломтиками, выложить на тарелку, сверху уложить салат, посыпать измельченными орешками, украсить зеленью и подавать.

▶ Приготовление соуса: кефир взбить с майонезом и соком лимона, по вкусу приправить солью и сахаром.

Шампиньоны с зеленью



10 крупных шампиньонов, 1 луковица, 2 пучка шпината, по 1/4 пучка укропа и петрушки, 1/4 стакана ядер грецких орехов, 2-3 дольки чеснока, соль, черный и красный молотый перец - по вкусу.

- ▶ Шампиньоны вымыть, обсушить, аккуратно отделить ножки от шляпок. Шляпки натереть солью и оливковым маслом, выложить на смазанный маслом противень, запекать в нагретой до 180°C духовке 3-5 минут.
- ▶ Ножки грибов и лук нарезать мелкими кубиками, обжарить на оливковом масле до золотистого цвета. Листья шпината, зелень укропа и петрушки промыть, обсушить, мелко нарезать. Добавить к грибам с луком, жарить еще 2-3 минуты.
- ▶ После добавить толченый чеснок, измельченные орехи, по вкусу посолить и приправить перцем, жарить еще 2-3 минуты.
- ▶ Начинить грибные шляпки приготовленной начинкой, поставить в духовку и запекать еще 10-15 минут.

Закуска «Арабеска»

500 г брынзы, 2/3 стакана измельченных ядер грецких орехов, 4-5 долек чеснока, 250 г сливочного масла, семена укропа - по вкусу, для подачи - помидоры или гренки из белого хлеба, зелень.

- ▶ Брынзу залить холодной водой и оставить на 6-7 часов, периодически меняя воду, после откинуть на сито, дать стечь воде.
- ▶ Пропустить через мясорубку вместе со сливочным маслом и грецкими орехами, приправить измельченными семенами укропа, тщательно вымешать. Сформовать из получившейся массы колбаску диаметром 5 см, обернуть пергаментной бумагой и поместить в холодильник на 3-4 часа.
- ▶ При подаче нарезать кусочками толщиной 1,5 см, выложить на ломтики помидоров или подсушенные гренки из белого хлеба, украсить зеленью кинзы, петрушки, укропа и подавать.



Закуска с оливками



350 г полумягкого сыра, 1 банка консервированных оливок, фаршированных миндалем или перцем, 1-2 дольки чеснока, 2-3 ст.ложки майонеза, по 2 ст.ложки нашинкованной зелени укропа, эстрагона и кинзы, соль, черный молотый перец по вкусу.

► Сыр натереть на мелкой терке, добавить измельченный чеснок, по вкусу посолить и приправить перцем, заправить майонезом.

► Сформовать из сырной массы шарики размером с грецкий орех, в середину каждого вдавить по одной оливке.

► Обвалять сырные шарики в измельченной зелени, выложить на блюдо, украсить зеленью, оливками и подавать.



Горячие блюда

Филе тунца в кружевной корочке

200 г филе тунца, растительное масло для жаренья, 50 г сыра пармезан, соль, черный молотый перец - по вкусу.
Для маринада: 2-3 ст.ложки оливкового масла, 1/4 стакана сухого белого вина, 1 веточка базилика, 1 долька чеснока, соль - по вкусу.

1-й соус: 1/2 стручка болгарского перца, 2 ст.ложки оливкового масла.

2-й соус: 10 г лука-порей, 1 ст.ложка оливок, 1 ст.ложка сока лимона, 2 дольки чеснока.

► Приготовить маринад: базилик и чеснок измельчить, растереть с оливковым маслом, добавить вино и соль по вкусу, хорошо перемешать.

► Филе тунца промыть, обсушить, разрезать на 2 куса, замариновать на 10-15 минут, после обжарить по 3 минуты с каждой стороны.

► Приготовить корочку: пармезан натереть на мелкой терке, на сковороде раскалить растительное масло, выложить тонким слоем половину сыра, плавить 1 минуту. Затем аккуратно снять со сковороды, обернуть кусок тунца. Повторить с оставшимся сыром.

► Приготовить первый соус: перец запечь в духовке при 180°C 10-12 минут, немного охладить, снять кожицу, измельчить в блендере. Добавить оливковое масло, по вкусу посолить и поперчить, взбивать 1 минуту.

► Приготовить второй соус: лук и чеснок мелко порубить, обжарить на масле до готовности, приправить по вкусу солью и перцем, влить сок лимона, поварить на слабом огне 2-3 минуты, затем взбить 1 минуту.

► Рыбу выложить на тарелку, полить соусами и подавать.



Форель, тушенная с овощами

1 форель (1-1,5 кг), 1 кг картофеля, 1 цуккини, 100 г цветной капусты, 2 луковицы, 2 дольки чеснока, 1/2 стакана сухого белого вина, 1/2 стакана овощного отвара, 2 ст.ложки сливочного масла, 4 ст.ложки оливкового масла, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок зелени базилика, 1 ст.ложка рубленой зелени розмарина, черный молотый перец, соль - по вкусу.

► Тушку рыбы промыть, обсушить, по вкусу посолить и поперчить, на боках рыбы сделать 5-6 глубоких надрезов.

► Картофель отварить в подсоленной воде, цуккини нарезать ломтиками, зелень петрушки и базилика порубить.

► Цветную капусту разобрать на соцветия, отварить в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг. Лук нарезать полукольцами, чеснок мелко порубить.

► Рубленую зелень смешать со сливочным маслом, наполнить полученной смесью разрезы на рыбе, уложить тушку на противень, выстеленный фольгой, по вкусу посолить и поперчить.

► Подготовленные овощи перемешать и выложить рядом с рыбой на фольгу, посыпать все розмарином.

► Подлить вино и бульон, добавить оставшееся масло и тушить в духовке при 180°C 25-30 минут.



Тунец с помидорами



400 г филе тунца, 150 г креветок, 100 г морской капусты, 2 помидора, 2 ст.ложки растительного масла, 2 ст.ложки муки, листья зеленого салата, горчица, паприка, соль.

- Креветки отварить в подсоленной воде, очистить, оставив хвостики.
- Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Листья салата вымыть, обсушить, разложить по тарелкам.
- Филе тунца промыть, нарезать поперек волокон и придать стейкам круглую форму с помощью ножа или формочки.
- Подготовленные рыбные стейки запанировать в муке, обжарить на растительном масле с двух сторон до готовности, посолить, посыпать паприкой, выложить на листья салата.
- На каждый стейк положить кружочек помидора, на него - креветки и морскую капусту.

Мидии с ветчиной

500 г очищенных мидий, 1 луковица, 2 болгарских перца, 500 г протертых помидоров, 3 дольки чеснока, 2 плотных помидора, 250 г ветчины, соль, черный молотый перец, лавровый лист.

- Лук и сладкий перец нарезать кубиками, припустить на оливковом масле до мягкости, затем добавить протертые томаты, измельченный чеснок, соль и лавровый лист, тушить, помешивая, на слабом огне 8-10 минут.
- Выложить в полученный соус мидии, ветчину и помидоры, нарезанные кубиками. Довести на слабом огне до закипания, но не кипятить.
- Готовое блюдо подавать, посыпав зеленью.



Камбала, фаршированная голубым сыром

1 камбала, 2 ст.ложки сметаны, 100 г сыра дор блю, 50 г оливок, 1/2 лимона, соль, черный и белый молотый перец - по вкусу, 1 ст.ложка лимонного сока, 2 ст.ложки растительного масла.

- ▶ Рыбу очистить от чешуи, вырезать хребет, не повреждая спинной плавник.
- ▶ Обсушить салфеткой, сбрызнуть соком лимона и растительным маслом, втереть соль и молотый перец, смазать сметаной.
- ▶ Сыр, оливки и 1/4 лимона мелко нарезать, перемешать, нафаршировать рыбу. Зашить или скрепить шпажками.
- ▶ Выложить камбалу на смазанный маслом противень, сверху положить нарезанную четвертинку лимона, смазать сметаной. Запекать в духовке при 190°C 25 минут.

Семга с винным соусом

500 г филе семги, 200 г крабового мяса, 2-3 зеленых листа лука-порей, 2 ст.ложки лимонного сока, соль, белый молотый перец - по вкусу.

Для соуса: 1 луковица, 1 ст.ложка сливочного масла, 1/2 стакана белого сухого вина, 1/2 стакана сливок, 2 ст.ложки красной икры, соль, белый молотый перец - по вкусу.

- ▶ Филе семги промыть, обсушить, сбрызнуть соком лимона, натереть солью и перцем. Сверху выложить листья лука-порей, крабовое мясо и аккуратно все свернуть в рулет.
- ▶ Рулет плотно обернуть фольгой и готовить на пару 15-20 минут. После нарезать кусочками, полить соусом и подавать. На гарнир - овощной салат.
- ▶ Приготовление соуса: лук нарезать мелкими кубиками, обжарить на сливочном масле до мягкости, влить вино и сливки, тушить на слабом огне 3-5 минут, пока жидкость не выпарится наполовину. По вкусу посолить и приправить перцем, добавить икру, проварить 20-30 секунд и снять с огня.



Карп, запеченный с болгарским перцем

1 карп (800-900 г), 1 луковица, по 1/2 красного, зеленого и желтого сладкого перца, по 1/4 пучка укропа и зеленого лука, 2-3 ст.ложки соевого соуса, 1 ст.ложка лимонного сока, растительное масло, соль, черный и белый молотый перец - по вкусу.

► Карпа очистить, выпотрошить, промыть, сбрызнуть соком лимона, натереть солью и перцем. Лук и болгарский перец нашинковать тонкой соломкой, соединить с мелко нарезанным укропом, сбрызнув соевым соусом (1/2 ст.ложки).

► Начинить рыбу подготовленными овощами, брюшко склоть шпажками. Выложить рыбу на смазанный маслом противень, смазать растительным маслом и запекать в нагретой до 180°C духовке 30-40 минут, периодически смазывая растительным маслом.

► При подаче полить соевым соусом, посыпать нашинкованным зеленым луком. Украсить дольками овощей и лимона.

что подать к птице?

К домашней птице хорошо подойдут сухие, легкие белые или розовые вина, к дичи можно подать сухие белые вина с ярко выраженным ароматом или легкие сухие красные вина. Блюда из цыплят и мелкой дичи хорошо сочетаются с полусухим шампанским.

что подать к мясу?

К тяжелым мясным блюдам котлетам, бифштексам, гуляшам, к блюдам из печени подают красные сухие вина. Вкус баранины и говядины подчеркнут кагор, портвейн или вермут; к мясу диких животных больше подходят выдержанные красные вина; к шашлыкам, плову и другим восточным блюдам подберите терпкие ароматные вина с насыщенным вкусом; к свинине или телятине, запеченной на гриле, подходит практически любое вино.



Морской коктейль в сухом вине

По 200 г свежемороженных мидий, креветок и маленьких осьминогов, 2 луковицы, 1/2 стакана белого сухого вина, 2-3 ст.ложки кешью, 1-2 веточки тимьяна, 1 лавровый лист, оливковое масло для жаренья, соль, белый молотый перец по вкусу.

- ▶ Морепродукты разморозить, промыть, обсушить, откинуть на сито, дать стечь воде.
- ▶ Лук нашинковать тонкими полукольцами, обжарить на оливковом масле до мягкости, выложить морепродукты и жарить еще 1 минуту. Залить вином, по вкусу посолить и приправить перцем, добавить веточки тимьяна, измельченные орехи и лавровый лист.
- ▶ Накрыть крышкой и тушить на слабом огне 5-7 минут. При подаче украсить зеленью.

Фаршированные кальмары



1 кг кальмаров, 500 г рыбного филе, 1 стакан отварного риса, 1 яйцо, 200 г сметаны, 2 луковицы, 1 морковь, 2 ст.ложки муки, 2 стакана рыбного бульона, соль, черный молотый перец - по вкусу, 100-200 г сыра, растительное масло для жаренья.

- ▶ С кальмаров аккуратно снять кожицу, чтобы тушки оставались целыми, промыть, обсушить.
- ▶ Приготовить начинку: филе рыбы пропустить через мясорубку или взбить блендером. Лук и морковь нашинковать соломкой и обжарить на растительном масле до золотистого цвета. В рыбный фарш добавить обжаренные овощи, рис, яйцо, по вкусу посолить и приправить перцем, тщательно вымешать.
- ▶ Тушки кальмаров наполнить фаршем и обжарить на растительном масле по 2-3 минуты с каждой стороны.
- ▶ Приготовить соус: муку обжарить на раскаленной сковороде без масла до светло-коричневого цвета, развести бульоном, добавить сметану, по вкусу посолить и приправить перцем, проварить на слабом огне, помешивая, 2-3 минуты, до загустения.
- ▶ Залить кальмаров соусом, посыпать тертым сыром и запекать в нагретой до 170°C духовке 20-25 минут.

Кальмары со спаржей и цуккини

2 тушки кальмаров, 100 г цуккини, 100 г шампиньонов, 20 г репчатого лука, 100 г спаржи, соль, белый молотый перец - по вкусу, 1 ст.ложка растительного масла, 1 ст.ложка соевого соуса, 50 мл сливок, 1/2 лимона, зелень.

► Тушки кальмаров очистить, нарезать колечками. Цуккини нарезать кружочками, шампиньоны пластинками.

► Лук нашинковать полукольцами, обжарить на растительном масле до золотистого цвета, добавить цуккини и грибы, жарить 5 минут, переворачивая.

► После добавить кальмары, приправить солью, перцем и соевым соусом, жарить 3 минуты. Влить сливки, довести до кипения, затем добавить сок половинки лимона и варить на слабом огне, помешивая, до загустения.

► Спаржу отварить 2-3 минуты в подсоленной воде, обдать холодной водой и очистить. На тарелку выложить спаржу, на нее кальмары в сливочном соусе. Оформить долькой лимона и зеленью.

что подать к рыбе и морепродуктам?

Горячие рыбные блюда хорошо сочетаются с белыми натуральными винами, к жирной рыбе можно подать более крепкое вино, типа сухого шерри, а к пресноводной - полусладкое белое или розовое.

К ракам рекомендуется белое полусухое вино или портвейн, а к устрицам, мидиям, омарам, лангустам - сухое полусладкое или белое столовое вино.



Scanned by Reina

Куриный шашлык с дипом из авокадо

600 г куриного филе, 3-4 ст.ложки сока лайма, 2 ст.ложки меда, 2-3 ст.ложки оливкового масла, 1 стручок зеленого перца чили, соль, паприка по вкусу.

Для дипа: 1 плод авокадо, 1 ст.ложка винного уксуса, 1 ст.ложка оливкового масла, 1/4 стакана сметаны, соль - по вкусу.

► Приготовить маринад: мед смешать с соком лайма, измельченным перцем чили и оливковым маслом.

► Куриное филе промыть, обсушить, нарезать кубиками 2,5-3 см, залить маринадом, посолить, перемешать и поставить мариноваться в холодильник на 1-1,5 часа.

► Приготовить дип: авокадо разрезать пополам, удалить косточку, вырезать ложкой мякоть, измельчить ее блендером. Добавить в полученное пюре уксус, оливковое масло и сметану, по вкусу посолить и взбивать еще 2-3 минуты.

► Убрать дип в холодильник на 30-40 минут.

► Кусочки курицы нанизать на деревянные шампуры и жарить на гриле до готовности, периодически переворачивая и смазывая маринадом.

► Выложить куриные шашлычки на тарелку, посыпать паприкой и цедрой лайма. Отдельно подать дип из авокадо.



Кролик на гриле с овощами

1 кролик, 4 дольки чеснока, 1/4 стакана оливкового масла, цедра и сок 1 лимона, 1 ч.ложка меда, по 300 г цуккини, баклажанов и томатов черри, 200 г шампиньонов, 2-3 веточки розмарина, соль, черный и красный молотый перец - по вкусу.

► Приготовить маринад: листочки розмарина и чеснок измельчить в блендере, добавить сок и цедру лимона, оливковое масло и мед, взбивать 2-3 минуты.

► Тушку кролика разрезать на порционные куски, выложить в миску, залить маринадом, по вкусу посолить и поперчить, тщательно перемешать, оставить на 2-3 часа.

► Цуккини нарезать кружочками, баклажаны полосками. Грибы очистить, крупные разрезать пополам.

► Полоски баклажанов по вкусу посолить, свернуть в рулетки и нанизать вперемежку с цуккини, грибами и томатами на шампуры, смазать маринадом и оставить мариноваться на 10-15 минут.

► Обжарить кролика и овощи на гриле до готовности, часто переворачивая и смазывая маринадом.



Перепелка, фаршированная печенью

4 перепелки, 200 г куриной печени, 4 небольших шампиньона, 4 полоски сырокопченого бекона, 1 луковица, 2 ст.ложки бренди или коньяка, 2/3 стакана крепкого мясного бульона, 8 ломтиков батона, 4-6 картофелин, сливочное и растительное масло для жаренья, соль, черный и красный молотый перец по вкусу.

► Приготовить печеночный фарш: лук нарезать мелкими кубиками, обжарить на сливочном масле до прозрачности, добавить печень, влить бренди и жарить 3-5 минут, по вкусу посолить и приправить перцем, жарить еще 2-3 минуты, затем пропустить через мясорубку или взбить блендером. Шампиньоны промыть, обсушить, потушить в небольшом количестве сливочного масла 2-3 минуты.

► Перепелок промыть, обсушить, натереть солью и перцем, начинить печеночным фаршем, вложив в середину по 1 шампиньону. Обернуть перепелок полосками бекона, выложить в смазанную сливочным маслом форму для запекания. Залить мясным бульоном и запекать в нагретой до 200°C духовке 20-25 минут, часто поливая бульоном.

► С кусочков батона срезать корочки, мякиш обжарить на растительном масле с двух сторон до золотистого цвета.

► Картофель очистить, нарезать тонкой соломкой, промыть холодной проточной водой, после тщательно обсушить полотенцем и обжарить в растительном масле до золотистого цвета, по вкусу посолить.

► На блюдо выложить картофельную соломку и ломтики обжаренного хлеба. Сверху положить перепелок, полить соком, оставшимся после жаренья, украсить зеленью и подавать.



Жареная утка с манго

1 утиная грудка (200 г), 1/2 плода манго, 1 долька чеснока, 200 г кольраби, 1/6 пучка зеленого лука, 1 ст.ложка сока лайма, 1 ст.ложка винного уксуса, растительное и сливочное масло, соль по вкусу.

Для соуса: 1/2 стакана мангового или апельсинового сока, 1 ст.ложка бальзамического уксуса, 1 ст.ложка сахара, 1 ст.ложка меда, соль по вкусу.

► Утиную грудку промыть, обсушить, натереть солью и перцем, выложить кожей вниз на раскаленную сковороду, смазанную растительным маслом, и жарить на сильном огне 5-7 минут. Перевернуть, проткнуть кожу в 2-3 местах и жарить еще 5 минут. Вновь перевернуть и жарить на слабом огне до образования золотистой корочки, довести до готовности в нагретой до 180°C духовке.

► Манго очистить, вырезать косточку, мякоть нарезать ломтиками. Чеснок измельчить, смешать с мякотью манго и нашинкованным зеленым луком, заправить растительным маслом (2 ст.ложки), смешанным с соком лайма и винным уксусом, по вкусу посолить.

► Кольраби очистить, нарезать брусочками, отварить в слегка подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг, после обжарить на сливочном масле до золотистого цвета.

► Приготовить соус: сок довести до кипения, добавить мед и сахар, варить на слабом огне, пока соус не выпарится наполовину, добавить бальзамический уксус, по вкусу посолить и варить на среднем огне еще 2-3 минуты, чтобы соус слегка загустел.

► На тарелку выложить брусочки кольраби, манго с чесноком, сверху уложить нарезанную тонкими ломтиками утиную грудку, полить соусом и подавать.



Курица по-испански

250 г куриного филе, по 1/2 стручка красного, желтого и зеленого болгарского перца, соль, специи.

- ▶ Куриное филе промыть, отбить, посыпать солью и специями.
- ▶ Болгарский перец нарезать тонкой соломкой, уложить на куриное филе. Завернуть рулетиком, уложить в смазанную форму и запекать 15-20 минут при 180°C.
- ▶ Готовый рулетик нарезать кусочками, украсить кусочками болгарского перца.

Филе миньон по-андалузски

600 г мякоти телятины, 5-6 ломтиков батона, 1 баклажан, 2-3 помидора, 100 г ветчины, 1/2 стакана мясного бульона, сливочное масло для жаренья, соль, черный и красный молотый перец - по вкусу.

- ▶ Баклажан нарезать ломтиками, обжарить на сливочном масле до золотистого цвета, по вкусу посолить. Помидоры ошпарить кипятком, снять кожицу, мякоть нарезать ломтиками.
- ▶ Телятину промыть, обсушить, нарезать порционными кусочками, натереть солью и перцем, обжарить на сливочном масле с двух сторон до готовности, переложить на теплую тарелку.
- ▶ Ветчину нарезать соломкой, обжарить на масле, в котором жарилась телятина, 2-3 минуты, добавить ломтики помидоров и томатную пасту, влить мясной бульон, по вкусу посолить и приправить перцем. Тушить на слабом огне 3-5 минут.
- ▶ Ломтики батона обжарить на сливочном масле до золотистого цвета.
- ▶ Кусочки мяса положить на ломтики батона, сверху выложить ветчину с помидорами, рядом уложить баклажаны, посыпать нашинкованной зеленью и подавать.

Scanned by Reina



Мясо «Коралловый риф»

На 1 порцию: 250 г корейки, 30 г сыра, 50 г грибов, 6-8 крупных креветок, 1 маслина, 200 г цветной капусты, 200 г сметаны, 50 г сметаны, 1 ст.ложка муки, соль, розовый перец, масло для жаренья, бульон.

- ▶ Грибы нарезать, обжарить в масле.
- ▶ Мясо разрезать вдоль до кости, посолить, поперчить, обжарить на масле по 2-3 минуты с каждой стороны.
- ▶ Раскрыть кусок мяса в виде раковины, на половинку выложить смешанные с тертым сыром жареные грибы, очищенные креветки, а в середину - маслину. Запечь в духовке 5-7 минут при 170°C.
- ▶ Приготовить гарнир: цветную капусту отварить до готовности в подсоленной воде.
- ▶ Приготовить соус: муку немного обжарить на масле, добавить розовый перец, сметану (или сливки), соль, разбавить бульоном до нужной консистенции.
- ▶ На тарелку выложить мясо, рядом уложить цветную капусту, полить соусом.

Телятина с соусом

400 г мякоти телятины, 50 г лука-порей, 1/2 красного болгарского перца, 1 стакан ягод малины, 1/2 стакана красного сухого вина, 1 ст.ложка винного уксуса, 1/4 стакана 20%-ных сливок, сливочное масло, соль, розовый молотый перец - по вкусу.

- ▶ Телятину промыть, обсушить, нарезать тонкими ломтиками, слегка отбить, по вкусу посолить и приправить перцем. Обжарить на сливочном масле с двух сторон до золотистого цвета, затем переложить на тарелку.
- ▶ Ягоды малины измельчить блендером, протереть через сито. Лук и болгарский перец нашинковать тонкой соломкой, обжарить 2-3 минуты на масле, в котором жарилась телятина. Влить вино и сливки, проварить 1-2 минуты, затем добавить малиновое пюре, уксус, по вкусу посолить и приправить перцем.
- ▶ Добавить кусочки телятины и тушить на слабом огне 5-10 минут, до готовности мяса.

Scanned by Reina



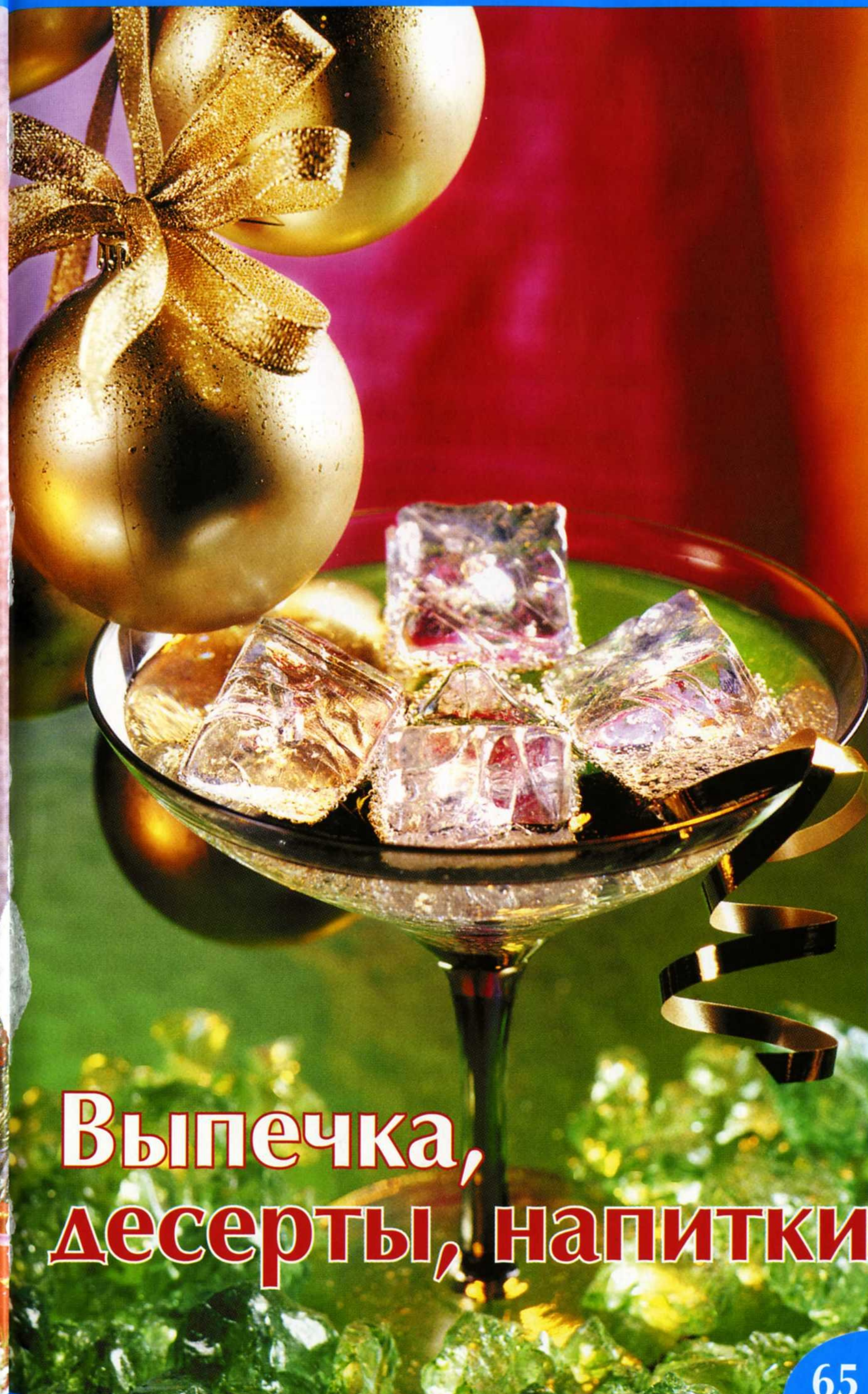
Картофель с сельдью



Scanned by Reina

4-5 картофелин, 200 г творога, 3 ст.ложки сметаны, 5-8 долек чеснока, 1 пучок укропа, 100 г малосоленой сельди, соль, молотый перец - по вкусу.

- ▶ Картофель вымыть, разрезать вдоль пополам, в середину положить по дольке чеснока, обернуть фольгой и запекать в духовке при 200°C в течение 30-40 минут.
- ▶ Творог протереть через сито вместе со сметаной, добавить измельченный чеснок (2-3 дольки), рубленый укроп, посолить, тщательно перемешать или взбить в блендере. Готовый картофель остудить, снять фольгу, убрать чеснок.
- ▶ На каждую половинку запеченного картофеля выложить творожную начинку, запекать в течение 3-5 минут при 180°C.
- ▶ При подаче на картофель выложить по ломтику малосоленной сельди.



Выпечка, десерты, напитки

Кулебяка с лососем

Для теста: 600 г муки, 2 ст.ложки сахара, 2 яйца, 75 г сливочного масла, 10 г сухих дрожжей, 1 стакан теплой воды, соль.

Для начинки: 1 кг филе лосося, 250 г шампиньонов, 2 луковицы, 150 г оливок без косточек, 1,5 ч.ложки зернистой горчицы, 100 г сметаны, зелень.

► В миску просеять муку вместе с солью. Дрожжи развести в воде. В муку добавить яйца, растопленное масло и сахар, влить воду с дрожжами, вымесить гладкое тесто. Накрыть салфеткой, оставить на 1 час.

► Филе лосося нарезать кусочками, обжарить на растительном масле до готовности.

► Грибы нарезать ломтиками, зелень и чеснок измельчить, оливки нарезать кружочками. На сильном огне обжарить лук, чеснок и грибы 3-5 минут.

► В миску переложить кусочки рыбы, грибную смесь, оливки и зелень, добавить горчицу, соль, перец и сметану, тщательно перемешать.

► Противень смазать маслом, выложить тесто, в середину положить начинку, края теста поднять к центру, соединить и защипнуть. Выпекать в духовке при 220°C 30 минут.

немного о подарках

Все мы в душе немного дети, а потому от праздника ждем не только чудес, но и подарков. Новый год — особый праздник, а потому и презенты должны быть особыми. Перед тем как отправиться за покупками, составьте список всех, кому вы будете что-то дарить. Хорошо, если вам удалось узнать о мечтах ваших близких, если нет — то составьте список возможных вариантов подарка, учитывая интересы и, конечно, ваши финансовые возможности. Не забудьте купить и несколько лишних сувениров с символикой наступающего года на случай внезапных гостей. Не забудьте все подарки оригинально упаковать и подготовить каждому небольшую праздничную речь — впечатление от вашего дара будет усилено во много раз!

Рулет с капустой

2 стакана муки, 3 ст.ложки сливочного масла, 25-30 г дрожжей, 2-3 ст.ложки растительного масла, соль, молотый перец, 500 г филе рыбы, 1/2 кочана савойской капусты.

► В миску просеять муку вместе с солью и молотым перцем. Дрожжи развести в теплой воде. В муку добавить растопленное сливочное и растительное масло, влить воду с дрожжами, вымесить гладкое тесто.

► Накрыть салфеткой, оставить на 1 час, после раскатать в пласт, разделить на 2 части.

► На один пласт теста выложить нашинкованную тонкой соломкой капусту, на нее нарезанную небольшими кусочками рыбу, посыпать солью и молотым перцем. Накрыть вторым пластом теста, вновь выложить капусту и рыбу, аккуратно свернуть все в рулет. Запекать в духовке при 200-220°C до золотистого цвета.

Блины с кальмарами

Для блинов: 2 яйца, 300 г молока, 100 г воды, 1,5 стакана муки, 1/2 ч.ложки соды, погашенной уксусом, 1 ст.ложка растительного масла.

Для начинки: 400 г кальмаров, 1 свежий огурец, 2 луковицы-шалот, 2 вареных яйца, зелень укропа.

► Яйца растереть с растительным маслом, ввести соду, перемешать, затем, понемногу добавляя молоко, воду и муку, замесить тесто. На сковороде, смазанной растительным маслом, испечь тонкие блинчики с двух сторон до румяной корочки.

► Кальмары ошпарить, очистить, отварить 1 минуту, нарезать кубиками. Лук-шалот мелко порубить, яйца натереть на крупной терке, огурец нарезать соломкой. Подготовленные продукты соединить, добавить укроп и специи, перемешать.

► На блинчики выложить начинку, свернуть в трубочки, разрезать каждую наискосок на 2-3 части.



Блинчики с грибами



Для теста: 1 стакан молока, 2 яйца, 1 стакан муки, 1 ст.ложка сахара, 1/4 ч.ложки соли, растительное масло для жаренья.

Для начинки: 300 г шампиньонов, 2 ст.ложки сливочного масла, 1/4 стакана 10%-ных сливок, зеленый лук, соль, черный молотый перец по вкусу.

► Желтки растереть с солью, влить теплое молоко, тщательно перемешать. Помешивая, всыпать муку и замесить тесто консистенции жидкой сметаны. Если тесто получилось густым, разбавить его кипяченой водой.

► Белки взбить с сахаром и аккуратно деревянной лопаткой подмешать в тесто, добавить 2-3 ст.ложки растительного масла, перемешать.

► На раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом, выпечь блины с двух сторон до золотистого цвета.

► Приготовить начинку: грибы нарезать тонкими ломтиками, обжарить на сливочном масле 2-3 минуты, влить сливки, по вкусу посолить и поперчить, потушить на слабом огне 7-10 минут.

► На середину каждого блинчика выложить по 1-2 ст.ложки начинки, края блинчиков собрать над начинкой в виде мешочка и обвязать перышком зеленого лука. Выложить мешочки на тарелку, украсить зеленью и подавать.

Маффины с ветчиной

50 г сыра, 40 г ветчины, 30 г сладкого перца, 1 ч.ложка растительного масла, 1 ст.ложка зелени укропа, 1 долька чеснока, 1 стакан муки, 100 г майонеза, 1 яйцо, соль, сахар по вкусу, 1 пакетик разрыхлителя, 1 ст.ложка сливочного масла.

► Сыр и ветчину нарезать мелкими кубиками, зелень и чеснок мелко порубить. Сладкий перец нарезать кубиками, обжарить на растительном масле до мягкости.

► Муку смешать с разрыхлителем, солью и сахаром. Соединить растопленное сливочное масло, майонез и яйца, хорошо перемешать, всыпать сухую смесь и вновь хорошо перемешать. Добавить сыр, ветчину, зелень и обжаренный перец, перемешать.

► Выложить получившееся тесто в смазанные маслом формочки для кексов, заполняя их на 3/4. Выпекать в духовке при 180°C 25-30 минут.



Ягодные пышки

2 стакана муки, 1/3 стакана сахара, 1 стакан молока, 1 яйцо, 100 г сливочного масла, 250 г свежих или мороженных ягод (черника, голубика, брусника), 1/2 ч.ложки тертой апельсиновой цедры, взбитые сливки, сахарная пудра.

► Муку просеять, добавить сахар и цедру, тщательно перемешать. Молоко смешать с растопленным сливочным маслом и взбитым яйцом, влить в мучную смесь и аккуратно деревянной ложкой вымешать до образования однородной массы.

► В формочки для маффинов вложить бумажные корзиночки, влить по 1 ст.ложке теста, сверху выложить ягоды, залить оставшимся тестом, заполняя формочки на 2/3.

► Выпекать в нагретой до 180°C духовке 15-20 минут. Готовые пышки украсить взбитыми сливками и ягодами, посыпать сахарной пудрой и подавать.

Творожный торт с вишней и хлопьями

100 г сливочного масла, 100 г горького шоколада, 150 г кукурузных хлопьев, 1 ст.ложка желатина, 100 г сахара, 2 желтка, 2 ст.ложки сока лимона, 250 г нежирного творога, 200 г сливок, 400 г вишни без косточек, взбитые сливки.

► Сливочное масло и измельченный шоколад растопить на водяной бане, добавить хлопья, тщательно перемешать.

► На лист пергамент, смазанный сливочным маслом, выложить 12 ч.ложек шоколадной массы, формируя тонкие круглые лепешки. Поместить в холодильник для застывания.

► Форму выстелить пергаментной бумагой, смазать сливочным маслом, выложить оставшуюся шоколадную массу, разровнять и поместить в холодильник на 1 час.

► Желатин залить 1/2 стакана холодной кипяченой воды, оставить на 10-15 минут для набухания, после распустить на водяной бане. Сахар растереть с желтками, добавить лимонный сок и протертый через сито творог. Сливки прогреть, добавить желатин и творожный крем, взбить миксером.

► На шоколадный корж выложить половину творожной массы, сверху равномерным слоем выложить вишню, затем оставшуюся творожную массу разровнять. Поместить в холодильник на 2-3 часа, до полного застывания.

► При подаче украсить шоколадными лепешками, взбитыми сливками и ягодами вишни.

приметы

Считается, что последние капли новогодней бутылки шампанского самые счастливые, кому они достанутся, тому крупно повезет в наступающем году.

Торт «Черный кот»

Для теста: 6 желтков, 2,5 стакана сахара, 1 стакан сметаны, 1 ч.ложка соды, 4 ст.ложки какао, 300 г маргарина, 4 стакана муки.

Для крема: 1 банка вареного сгущенного молока, 400 г сливочного масла, 6 белков, 1 стакан сахара.

Для украшения: шоколад, шоколадная стружка, взбитые шоколадные сливки.

► В сметану добавить соду, тщательно перемешать. Желтки растереть с сахаром до бела, добавить сметану и растопленный маргарин, перемешать. Всыпать просеянную с какао муку и замесить тесто.

► Тесто вылить в застеленную пергаментной бумагой форму и выпекать в нагретой до 180°C духовке 20-25 минут, готовность проверить деревянной шпажкой.

► Остудить, разрезать на 2-4 коржа (в зависимости от диаметра формы).

► Приготовить крем: размягченное сливочное масло взбить, продолжая взбивать, добавить сгущенное молоко и белки, взбитые с сахаром в крепкую пену. Взбивать еще 2-3 минуты, до образования однородного воздушного крема.

► Коржи выложить друг на друга, промазав кремом. Верх и бока торта смазать кремом, полить растопленным на водяной бане шоколадом, посыпать шоколадной стружкой, украсить взбитыми сливками.

► Поместить торт для застывания и пропитки в холодильник на 2-3 часа.

традиции

Если вы верите в магию новогодних праздников, вспомните приметы древних славян! Украсьте квартиру сосновыми ветвями с шишками — это принесет вашей семье покой и умиротворение; композиции с лавром помогут достичь успеха в науках или искусстве, а пальмовые ветви станут предвестником будущих побед в важных делах.

Scanned by Reina



Шоколадное пирожное



1 корж готового шоколадного бисквита (250-300 г), 1 стакан 10%-ных сливок, 2 желтка, по 1 ч.ложке крахмала и муки, 1/4 стакана сахара, 50 г сливочного масла, 1/4 стакана коньяка, какао или тертый шоколад для посыпки.

- ▶ Желтки растереть с сахаром, крахмалом и мукой.
- ▶ Сливки прогреть, помешивая, добавить желтки и проварить, помешивая, 2-3 минуты, до загустения, остудить, взбить с размягченным сливочным маслом.
- ▶ Корж разрезать на 3-4 пласта, пропитать коньяком, промазать кремом и сложить друг на друга.
- ▶ Верх и бока смазать кремом, обсыпать тертым шоколадом или какао, оставить пропитываться на 30-40 минут. При подаче нарезать на небольшие пирожные.

Торт «Новогодний»

Для теста: 3 яйца, 1 стакан сахара, 250 г сметаны, 2 ст.ложки какао, 1 ч.ложка соды, 1 стакан муки, 1 стакан детской молочной смеси.

Для крема: 500 г мороженого, 1 стакан детской смеси, 1 стакан грецких орехов.

Для глазури: 1/2 стакана молока, 1/2 стакана сахара, 50 г сливочного масла.

Для украшения: киви, виноград, ягоды клюквы или брусники.

- ▶ Яйца взбить с сахаром, добавить сметану, какао, гашеную соду, детскую смесь, муку, размешать, разделить на 2 части, раскатать в коржи.

▶ Выпекать в духовке при 180°C 30 минут. Остудить, каждый корж разрезать вдоль на 2 части.

▶ Приготовить крем: размягченное мороженое (лучше пломбир) перемешать с детской смесью и дроблеными орехами.

▶ Готовым кремом быстро смазать коржи и поставить в холодильник на 10-15 минут.

▶ Приготовить глазурь: сахар смешать с молоком, поставить на огонь и довести до кипения, варить 20 минут на слабом огне, помешивая. Затем немного остудить, добавить сливочное масло и хорошо размешать, еще остудить.

▶ Обмазать глазурью торт и поставить в холодильник, чтобы пропитался. Перед подачей украсить торт ломтиками фруктов, выложив ими «циферблат» часов.



Десертный салат



На 1 порцию: 1/4 яблока, 1 мандарин, 1/2 небольшого банана, 6 крупных ягод винограда, 1/2 персика, зерна граната, взбитые сливки, сахарная пудра - по вкусу.

- ▶ Яблоко и персик нарезать тонкими ломтиками, банан кружочками, ягоды винограда разрезать на четвертинки, мандарин разобрать на дольки.
- ▶ Подготовленные фрукты соединить, добавить по вкусу сахарную пудру, перемешать.
- ▶ Выложить в креманку, украсить взбитыми сливками и зернами граната.

немного о подарках

Особая тема — подарки для детей. Уже за две-три недели до праздника вы можете написать письмо Деду Морозу, так вы узнаете, о чем мечтает ваш малыш. Когда отправитесь за покупками, учитывайте детскую психологию: ребенку всегда интересней много мелких сюрпризов, чем один большой. Главные подарки положите под елку, а всякие забавные мелочи спрячьте по всей квартире, написав записки, где их искать, или составив «карту новогодних кладов».

Салат из арбуза и дыни

По 300 г мякоти арбуза и дыни, 1,5 стакана клубники, 1 стакан красного сухого вина, 1 стакан белого сухого вина, сахар, корица, гвоздика - по вкусу, 2 ст.ложки меда.

- ▶ Арбуз и дыню нарезать небольшими кусочками или с помощью ложки вырезать шарики. Красное вино прогреть, добавить по вкусу сахар и пряности, проварить 2-3 минуты, процедить, остудить.
- ▶ Залить вином кусочки арбуза, поставить в холодильник на 1-1,5 часа.
- ▶ Белое вино прогреть, добавить по вкусу сахар и пряности, проварить 2-3 минуты, процедить, остудить.
- ▶ Залить вином кусочки дыни, поставить в холодильник на 1-1,5 часа.
- ▶ Клубнику промыть, обсушить, нарезать ломтиками.
- ▶ Кусочки арбуза и дыни откинуть на сито, оставить на 15-20 минут, затем соединить, добавить ломтики клубники, выложить в порционные вазочки, полить растопленным медом, украсить ягодами вишни, мятой.



Ореховые конфеты

1 стакан грецких орехов, 1 стакан кукурузных хлопьев, 5 ст.ложек меда, 3 ст.ложки сахара, 3 ст.ложки сливочного масла, 1 плитка черного шоколада, 2 ст.ложки сливок.

- ▶ Орехи и хлопья крупно нарубить. Мед нагреть с сахаром и маслом до полного растворения сахара.
- ▶ Смешать медовую смесь с ореховой, слегка остудить.
- ▶ Руки смазать маслом, разделить массу на кусочки, сформовать пирамидки, выложить на плоское блюдо и убрать в холодильник для застывания на 30 минут.
- ▶ Шоколад наломать кусочками, сложить в кастрюльку, влить сливки, растопить на водяной.
- ▶ Застывшие конфеты с помощью кисточки заглазировать шоколадом, вновь убрать в холодильник, чтобы глазурь застыла.



Scanned by Reina

Миндальные шарики



4 ст.ложки муки, 250 г миндаля, 2 стакана сахара, 3 яичных белка. Крем: 1 стакан 35%-ных сливок, 2 ст.ложки сахарной пудры, 1/2 ч.ложки ванильного сахара.

- ▶ Миндаль очистить, поточить, смешать с яичными белками, добавить сахар, муку и перемешать.
- ▶ Сформовать небольшие шарики, выложить на смазанный маслом противень, выпекать в слабо нагретой духовке 25 минут.
- ▶ При подаче смазать кремом, украсить миндалем.
- ▶ Приготовление крема: сливки охладить, взбить до пышности, не прекращая взбивать, добавить ваниль и сахарную пудру.

новогодние обереги

Огарки свечей с новогоднего стола растопите, сделайте из них одну свечу и спрячьте. В течение года, если вас одолеет тоска, зажгите самодельную свечу и смотрите на ее пламя. Хорошее настроение вернется!

Брусничное мороженое с печеньем

2 стакана 35%-ных сливок, 200 г сахара, 1 стакан воды, 1/2 ч.ложки ванильного сахара, 10 яиц, 200 г брусники, 200 г песочного печенья квадратной или прямоугольной формы.

► Ягоды перебрать, промыть, измельчить, добавить сахар, тщательно перемешать. Залить полученное пюре водой, довести до кипения и варить 5-7 минут, процедить, остудить до комнатной температуры.

► Желтки отделить от белков, растереть с ванильным сахаром.

► В теплые сливки, помешивая, добавить желтки и проварить на слабом огне 2-3 минуты, не давая смеси закипеть. После влить брусничный сироп, тщательно перемешать, убрать с плиты и остудить до комнатной температуры.

► Процедить через сито и взбить миксером.

► Белки взбить в крепкую пену и аккуратно подмешать в брусничный крем.

► Форму выстелить пищевой пленкой, выложить крем слоем высотой 3-5 см, поместить в морозильную камеру до полного застывания.

► Затем острым ножом, смоченным теплой водой, нарезать мороженое кусочками по размеру печенья.

► Между 2 печеньями положить кусочек мороженого и поместить в морозильную камеру.

► При подаче полить мороженое шоколадным или фруктовым сиропом, украсить взбитыми сливками, посыпать орехами или шоколадными хлопьями.

Для приготовления десерта можно использовать печенье с шоколадной глазурью или джемом, можно также песочное печенье заменить бисквитным или бельгийскими вафлями.



Ягодный лед

200 г ягод клубники, 1/2 л воды, 1,5 стакана сахара.

► Ягоды промыть, залить водой, довести до кипения, добавить сахар и варить на слабом огне 15-20 минут.

► Остудить до комнатной температуры и протереть через сито. Разлить полученную массу по формочкам и поместить в морозильную камеру до полного застывания.

Это мороженое можно также приготовить из свежих или консервированных абрикосов, киви, крыжовника.

секретики красивого стола

Праздничный стол требует особого отношения, поэтому позаботьтесь не только о разнообразии блюд, но и об их оформлении.

Для украшения десертов можно использовать ломтики киви и ананасов, тертый шоколад, цветную кокосовую стружку, листочки мяты, заспиртованные ягоды вишни разных оттенков. Оригинально смотрятся кусочки разных фруктов, нанизанные на деревянные шпажки или замороженные в кубиках льда.

На новогоднем столе будут уместны бокалы с «заснеженным» краем. Сделать это просто – обмакните бокал в блюдце с жидкостью, а затем – в блюдце с сыпучим ингредиентом. Если вы делаете «иней» из сахара, обмакните бокал в любой сироп, для инея из кокосовой стружки, мака или какао можно взять белок. Край бокала можно также украсить ломтиками фруктов, спиральками из цедры лимона или лайма, листочками мяты.

Кстати, праздничный стол можно оформить не только «колючими» композициями. Не менее красиво смотрятся и живые цветы – белые гвоздики, красные амариллисы, разноцветные герберы, бледно-зеленые розы и даже орхидеи в сочетании с еловыми веточками, серебряной мишурой и стеклянными бусинами. Подобные композиции можно также принести в подарок, если вы встречаете новый год в гостях.

Scanned by Reina



Желе из вишни

1 бисквитный корж, 200 г замороженной вишни без косточек, 5 ст.ложек сахара, 1/2 стакана воды, 6 г желатина, 2 ст.ложки вишневого ликера или сиропа, 1/4 зеленого яблока, пищевое конфетти.

- ▶ Вишню разморозить при комнатной температуре, взбить с помощью миксера до образования однородной массы.
- ▶ Желатин замочить в 6 ст.ложках воды и оставить на 30-40 минут для набухания.
- ▶ Сахар залить водой, прогреть до полного растворения сахара, затем в получившемся сиропе распустить желатин, не доводя смесь до кипения, снять с огня.
- ▶ Взбитую вишню соединить с желатином, тщательно перемешать, немного остудить и добавить ликер, еще раз перемешать.
- ▶ Из бисквитного коржа вырезать кружки, равные диаметру формы, положить их на дно форм, на бисквит уложить несколько долек яблока. Залить желе, поставить застывать в холодильник.
- ▶ Готовое желе украсить ягодами вишни, ломтиками яблока, фигурками из разноцветного желе или пищевым конфетти.

Ягодное граните

300 г смеси замороженных ягод, 1 стакан сахара, 3 ст.ложки апельсинового сока, 250 мл 35%-ных сливок, ягоды и мята для украшения.

- ▶ 1/2 стакана сахара смешать с апельсиновым соком, поставить на слабый огонь и варить до полного растворения сахара, остудить.
- ▶ Ягоды, не размораживая, взбить в блендере, залить сиропом, перемешать, поместить в морозильную камеру на 1-1,5 часа, затем снова взбить.
- ▶ Охлажденные сливки взбить с оставшимся сахаром в устойчивую пену.
- ▶ В креманки слоями выложить ягодное граните и взбитые сливки. Украсить ягодами, веточкой мяты.



Сырный торт

300 г песочного печенья, 150 г сливочного масла, 200 г сливочного сыра, 500 г сметаны, 20 г желатина.

- ▶ Желатин залить 1/2 стакана холодной кипяченой воды, оставить на 1 час для набухания, после распустить на водяной бане, немного остудить.
- ▶ Печенье измельчить в блендере, сливочное масло растопить на водяной бане, добавить его в печенье, тщательно перемешать.
- ▶ В форму для выпекания выложить массу из печенья, хорошо прижать к дну, убрать в холодильник до застывания.
- ▶ Сметану взбить с сахаром, добавить сливочный сыр и желатин, все тщательно перемешать.
- ▶ На застывшую основу из печенья выложить приготовленную начинку, вновь убрать торт в холодильник на 3 часа. Готовый торт посыпать тертым шоколадом.

Аперитив

На 1 порцию: 50 мл водки, 100 мл белого сухого вермута, 1 маслина, 2-3 кубика пищевого льда.

- ▶ В бокалы выложить лед, влить водку и вермут.
- ▶ Затем в бокал положить нанизанную на коктейльную шпажку маслину и подавать.

Коктейль «Ямайка»

На 1 порцию: 50 мл белого рома, 30 мл текилы, 30 мл зеленого мятного ликера, 30 мл свежевыжатого лимонного сока, 1 ст.ложка сахара, 2 ст.ложки воды, 1 кружочек лимона, веточка мяты, пищевой лед.

- ▶ Приготовить сироп: воду вскипятить, добавить сахар и проварить 1-2 минуты. Остудить.
- ▶ В шейкер положить 2-3 кубика льда, влить сироп, ром, текилу, ликер и сок лимона, тщательно взбить.
- ▶ Процедить коктейль в бокал, наполовину наполненный кубиками льда, украсить кружочком лимона и веточкой мяты. Подавать с соломинкой и палочкой для коктейля.

как правильно пить?

Если вы боитесь быстро опьянеть в новогоднюю ночь, выпейте заранее крепкого чая с мятой или черного кофе с ломтиком лимона.

Выбирайте слабоокрашенное спиртное: чем светлей напиток, тем меньше в нем соединений, действующих напрямую на кровеносные сосуды и усиливающих похмелье. Наименее токсичными считаются натуральные вина, коньяк и бренди.

Старайтесь не смешивать спиртное: после бокала шампанского, выпитого в полночь, выберите себе один напиток и придерживайтесь его.



Крюшон «Новогодний»

На 6 порций: 1 ананас (500-600 г), 1,5 стакана сахара, 1 бутылка коньяка, 2 бутылки сухого шампанского.

▶ Ананас очистить от кожицы, разрезать вдоль пополам, вырезать сердцевину. Мякоть нарезать тонкими ломтиками, затем каждый ломтик разрезать еще на 2-3 части.

▶ Выложить кусочки ананаса в чашу для крюшона, засыпать сахаром, перемешать и поместить в холодильник на 20-30 минут.

▶ После залить коньяком и поставить в холодильник на 10-12 часов. Перед подачей влить охлажденное шампанское, добавить кубики льда.

немного о шампанском

Несомненно, шампанское – главный новогодний напиток, создающий праздничную атмосферу. А вы знаете, как правильно подавать и пить игристые вина?

Перед подачей шампанское должно быть охлаждено до 6-8 градусов, для этого бутылку ставят в ведро с колотым льдом. Когда открываете шампанское, плотно держите пробку, а вращайте саму бутылку. Постарайтесь обойтись без громких «выстрелов» пробкой – от этого ухудшается качество напитка. Кстати, о качестве шипучего вина можно судить по его игре – у хорошего шампанского, налитого в бокал, она продолжается несколько часов.

Бокалы для шампанского имеют форму конуса, слегка сужающегося вверху, наполняют их на три четверти. Держите бокал за ножку, а не за верхнюю часть – от нагрева вино теряет аромат.

Подавать шампанское можно как перед едой, так и во время еды. К этому напитку прекрасно подходят фрукты, бутерброды с икрой, сыры, салаты, блюда из белого мяса, десерты.

Малиновый пунш

На 1 порцию: 50 мл малинового сиропа, 50 мл 10%-ных сливок, 100 мл охлажденного чая, 1-2 дольки лимона.

- ▶ Миксером взбить сироп со сливками, добавить свежесваренный чай, взбивать еще 1-2 минуты.
- ▶ Перелить пунш в бокал, украсить долькой лимона, веточкой мяты и сразу подавать.

Малиновый сироп можно заменить свежими или морожеными ягодами малины, предварительно перетерев их через сито и смешав с сахаром.

Пунш по-арабски

На 1 порцию: 1 желток, 40 мл кофейного сиропа, крепкий черный чай.

- ▶ В бокал для martinis положить желток, влить сироп.
- ▶ Дополнить бокал горячим чаем и сразу подавать.

Ягодный пунш

На 2 порции: по 50 г клубники, ежевики и слив, 100 мл ягодного морса, 50 мл клубничного сиропа, нарзан, пищевой лед.

- ▶ Ягоды промыть, обсушить, крупные нарезать небольшими кусочками. Сливы промыть, обсушить, разрезать пополам, удалить косточки, мякоть нарезать небольшими кусочками. Все перемешать.
- ▶ Выложить подготовленные ягоды и фрукты в бокалы, залить морсом и сиропом, перемешать.
- ▶ Дополнить бокалы охлажденным нарзаном, добавить по 1-2 кубичку пищевого льда и сразу подавать.



Содержание:

Салаты и закуски

Салат с креветками	4
Салат в корзиночке	4
Жюльен с дарами моря	6
Салат с моцареллой	8
Заливные рулетики	9
Салат из креветок и грейпфрута в желе	10
Закуска рыбная	12
Рыбные рулетики	14
Галантин из рыбы	15
Винегрет с семгой	16
Салат с кальмарами	17
Мидии, запеченные с томатным соусом	18
Закуска в тарталетках	20
Заливное с птицей	22
Рождественский оливье	24
Закуска с паштетом	26
Салат-коктейль с языком	27
Тосты с плавленым сыром и бужениной	28
Салат из курицы с киви и авокадо	29
Салат из печеного картофеля	30
Закуска «Перепелиные яйца»	31
Закуска из авокадо с овощами	32
Салат с виноградом	33
Шампиньоны с зеленью	34
Закуска «Арабеска»	35
Закуска с оливками	36

Горячие блюда

Филе тунца в кружевной корочке	38
Форель, тушенная с овощами	40
Тунец с помидорами	42
Мидии с ветчиной	43
Камбала, фаршированная голубым сыром	44
Семга с винным соусом	44
Карп, запеченный с болгарским перцем	46
Морской коктейль в сухом вине	48

Фаршированные кальмары	49
Кальмары со спаржей и цуккини	50
Куриный шашлык с дипом из авокадо	52
Кролик на гриле с овощами	54
Перепелка, фаршированная печенью	56
Жареная утка с манго	58
Курица по-испански	60
Филе миньон по-андалузски	60
Мясо «Коралловый риф»	62
Телятина с соусом	62
Картофель с сельдью	64

Выпечка, десерты, напитки

Кулебяка с лососем	66
Руллет с капустой	68
Блины с кальмарами	68
Блинчики с грибами	70
Маффины с ветчиной	71
Ягодные пышки	72
Творожный торт с вишней и хлопьями	73
Торт «Черный кот»	74
Шоколадное пирожное	76
Торт «Новогодний»	76
Десертный салат	78
Салат из арбуза и дыни	79
Ореховые конфеты	80
Миндальные шарики	81
Брусничное мороженое с печеньем	82
Ягодный лед	84
Желе из вишни	86
Ягодное граните	86
Сырный торт	87
Аперитив	88
Коктейль «Ямайка»	88
Крюшон «Новогодний»	90
Малиновый пунш	92
Пунш по-арабски	92
Ягодный пунш	92

Популярное издание

ВСТРЕЧАЕМ НОВЫЙ ГОД ВКУСНО И ВЕСЕЛО!

Ответственный редактор **Елена Руфанова**

Верстка **Алексей Винокуров**

Корректоры **Елена Горбунова, Светлана Нестерова,
Татьяна Никитина**

Фото **Jalag/EastNews** (обл., 53, 55),
**Foto.MillionMenu.ru, Евгений Соболев,
Игорь Павлов, Александр Ивасенко.**

Повара **Марина Паршина, Евгений Кувшинов**

Подписано в печать 25.09.2012. Формат 84 x 108/32

Усл.печ.л. 5,04 Тираж 9000 экз. Заказ № 6602.

ООО «Слог»

603126, Н.Новгород, ул. Родионова, 192, корп.1

Тел.: (831) 469-98-09, 469-98-15, факс (831) 469-98-00, e-mail: sales@gmi.ru

Отпечатано согласно предоставленному оригинал-макету
в ООО «Фактор-Друк»

Украина, г. Харьков, ул. Саратовская, 51

Распространитель ЗАО «Издательство «Газетный мир»

603126, Н.Новгород, ул. Родионова, 192, корп.1

Тел.: (831) 469-98-09, 469-98-15, факс (831) 469-98-00, e-mail: sales@gmi.ru

Заказ книг наложенным платежом: тел.: (831) 469-98-20, 469-98-22,
8-800-100-17-10 (звонок по России бесплатный), e-mail: kniga@gmi.ru

Настоящее издание является специальным выпуском газеты «Лучшие рецепты наших читателей». Главный редактор Е. Руфанова. Газета зарегистрирована Федеральной службой по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия. Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ № ФС77-26812 от 29 декабря 2006 г. Учредитель и издатель ООО «Слог». Цена договорная.

Издание предназначено для аудитории старше 18 лет.