

# Джейми & друзья



*Jamie O*



**НОВОГОДНИЕ  
РЕЦЕПТЫ**  
выбор Джейми

# ДЖЕЙМИ & друзья



МОСКВА 2016







# НОВОГОДНИЕ РЕЦЕПТЫ

Коллекция из 49 сногсшибательных блюд,  
которые специально для вас отобрал Джейми  
Оливер, по-настоящему вдохновит вас.



УДК 641.55  
ББК 36.997  
В92

JAMIE & FRIENDS  
Christmas recipes

**Выбор** Джейми. Новогодние рецепты : [перевод с английского] /  
В92 Джейми Оливер. — Москва : Издательство «Э», 2016. — 96 с. : ил. —  
(Джейми и друзья).

ISBN 978-5-699-82759-6

«Джейми и друзья» — новая книжная серия, основанная на рецептах, отобранных для читателей всемирно известным британским шеф-поваром Джейми Оливером. Телеведущий, сторонник здорового питания, ресторатор и общественный деятель, Джейми Оливер заслужил доверие, уважение и любовь миллионов профессионалов и начинающих любителей готовить всех возрастов. Каждая книга содержит не только рецепты, выбранные самим Джейми, но также полезную информацию по приготовлению, сведения о пищевой и энергетической ценности блюд, удобный рубрикатор и индекс, позволяющий быстро найти нужную информацию в книге. А красочные фотографии, сделанные одной из лучших в Великобритании команд фуд-стилистов и фотографов, послужат ярким эмоциональным дополнением к замечательным рецептам, вошедшим в книгу. Соберите всю коллекцию рецептов и готовьте в удовольствие. Готовить с Джейми может каждый!

УДК 641.55  
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-82759-6

© Перевод. ООО «ХлебСоль», 2016  
© Jamie Magazine Limited, 2015  
© Оформление. ООО «Издательство «Э», 2016



**Н**овогодние и рождественские праздники – время единения семей и встреч с друзьями, веселья и радости. Все это в обязательном сопровождении любимой еды. Купите самые лучшие продукты, не пожалейте времени на приготовление гарниров и десертов, обратите особое внимание на детали – тогда главные в году праздники станут по-настоящему особенными. Я собрал для вас целый комплект восхитительных рецептов – от аппетитнейших закусок до изумительных главных блюд, невероятных десертов и домашних пирогов. Счастливого Нового года и Рождества и приятного к ним приготовления!

*Jamie O*

## ОБ АВТОРЕ

Джейми Оливер – феномен в мире еды. Он – одна из самых известных и любимых телезвезд. Джейми имел грандиозный успех в многосерийных телешоу, среди которых «Голый повар», «Кухня Джейми», «Школьные обеды Джейми», «Великий итальянский побег Джейми», «Джейми дома», «Министерство еды Джейми».


Джейми призывает людей чаще бывать на кухне и наслаждаться этим временем – и даже начать выращивать собственные ингредиенты! Его программы транслируются в телеэфире более 100 стран мира, а переведенные на 29 языков кулинарные книги Джейми стали бестселлерами не только в Великобритании, но и по всему миру.

Рестораны Jamie's Italian расположены на главных улицах городов по всему миру, а сеть Jamie Oliver's Fifteen, основанная Джейми в 2002 году, не только предлагает блюда высочайшего класса, но и проводит тренинги для молодых специалистов. Джейми живет в Лондоне с женой и детьми.









ВСЕ РЕЦЕПТЫ  
ПРОТЕСТИРОВАНЫ  
НА КУХНЕ ДЖЕЙМИ!



68



86

# СОДЕРЖАНИЕ

08 ЗАКУСКИ

22 НАЧИНКИ И СОУСЫ

32 ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

54 ВЫПЕЧКА И ДЕСЕРТЫ

84 НАПИТКИ







# ЗАКУСКИ

- соленые орешки с травами • гречневые блинчики • хрустящая закуска с уткой на вилках
- гребешки гриль с анчоусами, мятой и кинзой
- чипсы из репы • грибной паштет с тимьяном
- гравлакс в терновом джине • трио мезе



## Какое же Рождество без орешков? У этих островатый характер.

### СОЛЕННЫЕ ОРЕШКИ С ТРАВАМИ

**Количество: 1 кг**

- 1 кг разных орехов (пекан, фундук, миндаль, фисташки)
- 1/2 ч. л. сушеного перца чили в хлопьях
- 2 ч. л. разных сушеных трав (розмарин, тимьян, орегано)
- 2 ст. л. сахара мусковадо
- 2 ст. л. морской соли

**1** Разогрейте духовку до 180 °С. Выложите орехи на противень и поставьте в духовку

на 10 минут подрумяниться. Следите за тем, чтобы не передержать. Достаньте и немного остудите.

**2** Смешайте остальные ингредиенты в большой миске, выложите в эту смесь теплые орехи и хорошенько перемешайте. Разложите орехи в красивые баночки или бумажные кулечки.

**Пищевая ценность на 100 г:** 649 ккал; 58 г жиров (5,1 г насыщенных); 16,6 г протеинов; 10,5 г углеводов; 7,6 г сахаров

Рецепт: Филлиппа Спенс; фото: Дэн Джонс



### ГРЕЧНЕВЫЕ БЛИНЧИКИ

**На 12 порций**

- 150 мл молока
- 150 г гречневой муки
- 1 ч. л. соды
- 2 ст. л. сметаны
- 25 г сливочного масла, растопить + еще немного
- 1 яйцо, отделить желток от белка
- 1 ст. л. рубленого сибулета
- копченый лосось, сметана и рубленый сибулет для подачи

**1** Смешайте молоко, гречневую муку, соду и щепотку соли. Добавьте сметану, растопленное масло, желток и сибулет. Перемешайте.

**2** Взбейте белок в густую пышную пену и вмешайте в тесто.

**3** Растопите немного сливочного масла в антипригарной сковороде на среднем огне и обжаривайте на нем блинчики по 3 минуты с каждой стороны до золотистого цвета. Подавайте с копченым лососем, сметаной, рубленым сибулетом или другими начинками на ваш вкус.

**Пищевая ценность на порцию:** 115 ккал; 5,2 г жиров (2,6 г насыщенных); 7,9 г протеинов; 8,4 г углеводов; 1,2 г сахаров

Рецепт: Джорджи Сократус; фото: Майя Сменд









Наколите на вилку кусочки теплой утки, мяту и сочные мандарины. Мечта, а не закуска для любой коктейльной вечеринки. Второй половины утки хватит не на одну пасту или кассуле.

## ХРУСТЯЩАЯ ЗАКУСКА С УТКОЙ НА ВИЛКАХ

На 20 порций + останется половина утки

- 1 утка
- кусочек имбиря в 2 см, тонко нарезать
- 1 ч. л. китайской смеси «5 специй»
- несколько щепоток молотой корицы
- 4 мандарина или клементина
- небольшой пучок мяты, только листья
- зерна 1 граната
- ломтики яблок, листья салата фризе, латука или рукколы, орехи, чтобы разнообразить варианты закуски (по желанию)

### Заправка из лимона с чили

- 3 ст. л. оливкового масла extra virgin
- сок 1 лимона
- 1–2 красных перца чили, семена удалить, мелко нарезать

**1** Разогрейте духовку до 190 °С. Утку посолите внутри и снаружи. Натрите сначала имбирем, затем остальными специями.

**2** Уложите утку в форму и поставьте в духовку на 2 часа, спустя час достаньте и полейте выделившимся жиром. Готовую утку немного остудите, срежьте мясо в большую миску и отставьте.

**3** Мандарины очистите, удалив белые пленки, нарежьте тонкими ломтиками и сложите в миску вместе с листьями мяты и зернами граната.

**4** Для заправки сложите ингредиенты в банку и встряхните ее, чтобы все перемешалось.

**5** Перед подачей смешайте теплое утиное мясо с мандаринами, гранатами и мятой, полейте небольшим количеством заправки и соберите закуску: наколите на вилки по дольке мандарина, кусочку утки и листику мяты, зацепив пару зерен граната. По желанию можете разнообразить варианты закуски дольками яблока, листьями салата, орехами.

**Пищевая ценность на 1 закуску:** 231 ккал; 20 г жиров (5,8 г насыщенных); 9,1 г протеинов; 3,1 г углеводов; 2,4 г сахаров



## ГРЕБЕШКИ ГРИЛЬ С АНЧОУСАМИ, МЯТОЙ И КИНЗОЙ

### На 6 порций

- 12 гребешков с икрой, ракушки сохранить
- 100 г свежих пшеничных панировочных сухарей

### Заправка из анчоусов с мятой и кинзой

- 10 анчоусов в масле
- 6 ст. л. рубленой кинзы
- 6 ст. л. рубленой мяты
- 200 мл рапсового масла
- 25 мл сока лайма

**1** Разогрейте духовку, включив функцию гриль. Для заправки измельчите в блендере

анчоусы, кинзу и мяту. Добавьте масло, сок лайма и взбивайте еще 1 минуту.

**2** Положите гребешки с икрой в ракушки и добавьте в каждую ракушку по 1 ст. л. заправки. Выложите на противень и поставьте под гриль на верхний уровень духовки. Готовьте 3–4 минуты, затем достаньте и посыпьте сухарями. Поставьте в духовку на нижний уровень еще на 2–3 минуты. Достаньте и сразу подавайте.

**Пищевая ценность на порцию:** 454 ккал; 34,9 г жиров (2,4 г насыщенных); 19,7 г протеинов; 14,7 г углеводов; 0,6 г сахаров

Рецепт: Натан Аутло, фото: Мартин Пул



Чипсы из репы  
чуть слаще, чем  
из картофеля.  
Хороши и сами  
по себе, и с соусом.

## ЧИПСЫ ИЗ РЕПЫ

### На 6 порций

- 500 мл подсолнечного масла
- 4 небольшие репы, нарезать очень тонкими ломтиками
- щепотка паприки

**1** Разогрейте масло в большом сотейнике до 180 °С. Обжаривайте ломтики репы в 4 захода (по 1–2 минуте на каждую порцию) до золотистого цвета. Будьте осторожны, масло может брызнуть.

**2** Готовые чипсы переложите шумовкой на застеленное пергаментом блюдо, посолите, посыпьте паприкой и подавайте.

**Пищевая ценность на порцию:** 113,9 ккал; 10,3 г жиров (1,2 г насыщенных); 1 г протеинов; 4,8 г углеводов; 4,4 г сахаров

Рецепт: Лора Файф, фото: Сэм Стэуэлл









Предпочитаете нежные текстуры? Тогда измельчите все грибы: оставьте паштет с кусочками для домашней версии или сделайте деликатный мусс для закуски на вечеринку, пропустив массу через сито.

## ГРИБНОЙ ПАШТЕТ С ТИМЬЯНОМ

На 6 порций

- 1 ст. л. оливкового масла
- 600 г разных грибов, тонко нарезать
- 2 зубчика чеснока, один оставить целиком, второй тонко нарезать
- 1 луковица, мелко нарезать
- 1/2 небольшого пучка тимьяна
- сок 1/2 лимона
- 100 г сливочного масла
- 1/2 ч. л. сушеного перца чили в хлопьях
- 1/4 мускатного ореха, натереть
- 100 г рикотты
- 100 г стилтона или другого голубого сыра
- овсяные лепешки или хлебцы для подачи
- корнишоны для подачи
- свежемолотый черный перец

**1** Разогрейте оливковое масло в сковороде на среднем огне. Выложите грибы, весь чеснок, лук и тимьян. Готовьте 10–15 минут, пока грибы не станут мягкими и золотистыми. Посолите, поперчите, сбрызните лимонным соком и переложите в миску. Накройте пленкой и уберите в холодильник на 4 часа. Затем выньте тимьян и отложите.

**2** Растопите сливочное масло в маленьком сотейнике на слабом огне. Измельчите половину грибной массы в блендере. Добавьте чили, мускатный орех, рикотту и голубой сыр, снова измельчите. Смешайте с оставшимися грибами, переложите в контейнер и разровняйте. Залейте растопленным маслом, сверху выложите тимьян и уберите в холодильник на 2 часа. Подавайте с овсяными лепешками или хлебцами и корнишонами.

**Пищевая ценность на порцию:** 259 ккал;  
23,8 г жиров (13,1 г насыщенных); 7,5 г протеинов;  
4,5 г углеводов; 2,7 г сахаров



Не тратьтесь на покупку копченого или соленого лосося, приготовьте его самостоятельно, это гораздо дешевле, и к тому же просто. Засолите его за три дня, и в день праздника вам не прибавится забот.

## ГРАВЛАКС В ТЕРНОВОМ ДЖИНЕ

На 8–10 порций

- 800 г филе лосося одним куском, удалить чешую и кости
- хлеб на закваске, сливочное масло, крекеры, нарезанный огурец, сметана и дольки лимона для подачи

### Ежевичный маринад

- 2 упаковки ежевики (примерно 250 г)
- цедра 2 мандаринов или клементинов
- 2 ягоды можжевельника, растолочь
- 5 ст. л. крупной соли
- 5 ст. л. сахара демерара
- 50 мл тернового джина

### Маринад из трав

- небольшой пучок укропа, мелко порубить
- небольшой пучок тархуна, листики мелко порубить
- 50 мл тернового джина

**1** Для ежевичного маринада измельчите ежевику с цедрой мандаринов и ягодами можжевельника в кухонном комбайне. Переложите в миску, добавьте соль и сахар, перемешайте. Влейте джин и снова перемешайте.

**2** Выложите рыбу в большой лоток кожей вниз и залейте маринадом. Равномерно рас-

пределите его ложкой. Оберните лосося двумя слоями пергамента, затем плотно заверните в пищевую пленку и оставьте в холодильнике на ночь. На следующий день проверьте рыбу, если часть маринада стекла, снова равномерно распределите его. Заверните и уберите в холодильник еще на ночь.

**3** На третий день достаньте рыбу из холодильника и аккуратно разверните. Счистите маринад ложкой, сполосните 100 мл холодной воды, выливая воду на филе понемногу. Сполосните под краном лоток.

**4** Для маринада из трав смешайте рубленую зелень с джином. Выложите лосося в чистый лоток кожей вниз и равномерно распределите маринад руками. Снова оберните лосося двойным слоем воощенной бумаги и затем пленкой. Уберите в холодильник на ночь.

**5** На следующий день рыбу можно есть. Этот маринад не нужно смывать. Просто нарежьте лосося очень тонко, уложите на тарелку и подавайте с хлебом, намазанным маслом, хрустящими крекерами, ломтиками огурца, сметаной и дольками лимона, чтобы сбрызнуть рыбу.

**Пищевая ценность на порцию:** 184 ккал; 11 г жиров (1,9 г насыщенных); 20,2 г протеинов; 0,6 г углеводов; 0,6 г сахаров

Рецепт: Джейми Оливер, фото: Дэвид Лофтус







Эта заправка на случай прихода гостей и заготовка для праздничного стола украсит сырную тарелку, канапе или сэндвич. Вместо феты можно замариновать брынзу или домашний не слишком плотный сыр.

### ТРИО МЕЗЕ

Количество: 3 банки по 500 мл

#### Маринованная фета

- 300 г феты, нарезать кубиками по 2 см
- цедра 1 лимона, срезать широкими полосками без белой ваты
- 3–4 веточки тимьяна
- примерно 210 мл оливкового масла extra virgin

#### Острые оливки

- 1 ст. л. семян кориандра
- сок 1/2 лимона
- 320 г маслин и оливок
- 1 сушеный перец чили
- 2 лавровых листа
- примерно 250 мл оливкового масла extra virgin

#### Маринованные перцы

- 3 красных сладких перца
- 4 зубчика чеснока, не очищать
- 2 веточки розмарина
- 4 ст. л. красного винного уксуса
- примерно 150 мл оливкового масла extra virgin
- свежемолотый черный перец
- морская соль

**1** Стерилизуйте три банки объемом по 500 мл. Положите в первую банку фету, добавьте

цедру лимона, тимьян, немного соли и щепотку черного перца. Залейте оливковым маслом и герметично закройте.

**2** Для оливок слегка растолките в ступке семена кориандра и пересыпьте во вторую банку. Влейте сок лимона, добавьте маслины и оливки, чили, лавровые листья, по щепотке морской соли и свежемолотого черного перца. Залейте оливковым маслом и герметично закройте.

**3** Опалите перцы над газовой конфоркой. Переложите в миску, накройте пленкой и оставьте на 5 минут. В третью банку положите чеснок, розмарин, добавьте по щепотке соли и перца, влейте винный уксус.

**4** Перцы очистите от кожицы и семян, нарежьте полосками шириной 4 см. Добавьте в банку и аккуратно перемешайте. Залейте оливковым маслом, герметично закройте и оставьте на срок до 2 месяцев. После вскрытия храните в холодильнике не более 2 недель.

#### Пищевая ценность на 100 г:

**фета:** 343 ккал; 32 г жиров (14 г насыщенных);

46 г протеинов; 4,5 г углеводов; 4,3 г сахаров

**оливки:** 243 ккал; 26,5 г жиров (4 г насыщенных);

1 г протеинов; 0 г углеводов; 0 г сахаров

**перцы:** 108 ккал; 9 г жиров (1,4 г насыщенных);

0,8 г протеинов; 5 г углеводов; 4,7 г сахаров

Рецепт: Джорджи Сократус; фото: Майла Нью



JINGLE  
BELLS





...BORN'S  
ONG  
A

FRIENDLY TEA  
BEST

Union Tea Co.

TEA

PAC  
PLUNKETT JAR  
LITTLE RO

TEAS  
VER 200 CUPS



# НАЧИНКИ И СОУСЫ

классическая начинка от Джейми

- рождественское масло • клюквенный джем с чили
- начинка из грибов с каштанами и чили
- заготовка для подливы



Каждый год меня спрашивают о лучших рождественских рецептах. Индейка с этой начинкой – один из любимых хитов в доме Оливеров, которые являются душой и сердцем этого волшебного праздника. Эта идея пригодится не только для начинки, но и в качестве самостоятельного блюда.

## КЛАССИЧЕСКАЯ НАЧИНКА ОТ ДЖЕЙМИ

На 10–14 порций

- примерно 50 г черствого хлеба, измельчить в крошку
- 200 г каштанов в вакуумной упаковке, раскрошить
- 2 крупные луковицы, мелко нарезать
- 1 кг мякоти свиной лопатки, срезать жир, нарезать кубиками
- 1 пучок шалфея, только листья
- 3 ломтика копченого бекона, крупно нарезать
- 1/4 мускатного ореха, натереть
- цедра 1/2 лимона, мелко натереть
- щепотка тертой цедры апельсина, мандарина или клементина
- свежемолотый белый перец

**1** Разогрейте духовку до 190 °С. Смешайте в миске хлебную крошку и каштаны. Положи-

те в кухонный комбайн лук, свинину, шалфей, бекон, мускатный орех, цедру всех цитрусовых, 1 ч. л. свежемолотого белого перца и щепотку соли. Измельчите в грубое пюре. Переложите в миску с каштановой крошкой и перемешайте.

**2** Добавьте еще по щепотке соли и белого перца и тщательно перемешайте руками. Обжарьте маленький кусочек начинки и попробуйте, достаточно ли специй.

**3** Для фарширования птицы понадобится чуть меньше половины начинки. Остальное переложите в жаропрочную форму, которую можно подать на стол, и разровняйте руками.

**4** Запекайте 50–60 минут до хрустящей корочки. Перед подачей слейте лишний жир. Блюдо получится сочным внутри и хрустящим снаружи.

**Пищевая ценность на порцию:** 209 ккал; 8,1 г жиров (2,7 г насыщенных); 22,2 г протеинов; 11,8 г углеводов; 1,7 г сахаров

Рецепт: Джейми Оливер, фото: Дэвид Лофтус











Если смазать маслом мясо индейки под кожей, то птица получится сочной, а кожица будет румяной и хрустящей. Масло можно приготовить заранее.

## РОЖДЕСТВЕНСКОЕ МАСЛО

**Количество: для 1 индейки**

- 250 г сливочного масла комнатной температуры
- 75 г сушеной клюквы, мелко порубить
- по несколько веточек розмарина, тимьяна и шалфея, листики мелко порубить, веточки оставить целиком
- цедра 1 мандарина или клементина, мелко натереть
- свежемолотый черный перец

**1** Положите в миску сливочное масло, клюкву, листики трав и цедру. Добавьте по щепотке соли и перца, все хорошо перемешайте и разделите на две части.

**2** Возьмите индейку и аккуратно отделите кожу от мяса с помощью ложки. Начните со стороны брюшка прямо над ножками и двигайтесь вверх по направлению к ребрам, потом вниз к спинке так, чтобы получился большой карман. Вложите в него часть масла со стороны грудки, тщательно и равномерно распределите. То же самое сделайте со стороны спинки. Оставшимся маслом смажьте птицу сверху. Вложите в брюшко веточки трав для дополнительного аромата. Оберните птицу пленкой и уберите в холодильник до момента, когда будете готовы ее запекать.

**Пищевая ценность на порцию:** 213 ккал; 20,7 г жиров (13 г насыщенных); 0,2 г протеинов; 6,1 г углеводов; 5 г сахаров





TEAS  
VER 200 CUPS

END TEA  
BEST

snion Tea Co.

TEA  
PAC  
PLUNKETT JAR  
LITTLE R





## КЛЮКВЕННЫЙ ДЖЕМ С ЧИЛИ

Количество: 700 г

- 2 красные луковицы, тонко нарезать
- 4 зубчика чеснока, мелко порубить
- 3–4 длинных перца чили, удалить семена, тонко нарезать
- оливковое масло
- 500 г свежей клюквы
- 150 г сахара
- 40 мл красного винного уксуса
- свежемолотый черный перец

**1** Томите лук, чеснок и перец чили в сотейнике на небольшом количестве оливкового

масла на слабом огне 8–10 минут до мягкости, не давая подрумяниться.

**2** Добавьте клюкву, сахар, красный винный уксус и 50 мл воды. Готовьте при слабом кипении 15–20 минут — ягоды должны стать мягкими.

**3** Слегка растолките ягоды и готовьте еще 15 минут до загустения. Посолите, поперчите и сбрызните оливковым маслом. Остудите.

**4** Разложите джем в стерилизованные банки. Подавайте охлажденным. В холодильнике джем простоит неделю.

**Пищевая ценность на 1 ст. л.:** 29,6 ккал;

0,2 г жиров (0 г насыщенных); 0,4 г протеинов;

6,8 г углеводов; 6,4 г сахаров

## НАЧИНКА ИЗ ГРИБОВ С КАШТАНАМИ И ЧИЛИ

На 12 порций

- 50 г сушеных белых грибов
- оливковое масло
- 2 луковицы, мелко нарезать
- 2 красных перца чили, тонко нарезать
- пара веточек розмарина, только листья
- 300 г каштанов в вакуумной упаковке, крупно нарезать
- 125 г свежих панировочных сухарей
- 50 г кедровых орешков
- цедра 1 мандарина или клементина
- 2 яйца
- сливочное масло для смазывания формы

**1** Замочите грибы в кипятке на 10 минут. Разогрейте немного оливкового масла в сотейнике на среднем огне и обжаривайте лук, перец чили и листья розмарина 5 минут до мягкости. Переложите в миску и остудите.

**2** Слейте воду с грибов (ее можно использовать для другого блюда), грибы крупно порубите. Положите в миску с остальными ингредиентами, посолите и перемешайте.

**3** Если вы готовите начинку заранее, положите ее в пакет и заморозьте, потом начините

птицу. Или выложите начинку в смазанную сливочным маслом форму и запекайте в разогретой до 190 °С духовке 30 минут, чтобы она подрумянилась.

**Пищевая ценность на порцию:** 133 ккал;

5,3 г жиров (0,6 г насыщенных); 4,2 г протеинов;

18,4 г углеводов; 4,2 г сахаров



Подготовьте подливу заранее и закончите в день праздника. Куриные крылышки послужат для нее недорогой, но очень ароматной основой.

### ЗАГОТОВКА ДЛЯ ПОДЛИВЫ

Количество: примерно 1 л

- 2 стебля сельдерея, крупно нарезать
- 2 морковки, крупно нарезать
- 2 луковицы, разрезать на четвертинки
- 5 лавровых листьев
- 5 листиков шалфея
- 4 веточки розмарина
- 2 звездочки бадьяна
- 2 ломтика копченого бекона
- 8 куриных крыльев
- 30 мл оливкового масла
- 4 ст. л. муки
- 60 мл хереса или портвейна (по желанию)
- 2 ч. л. клюквенного соуса
- свежемолотый черный перец

**1** Разогрейте духовку до 200 °С. Положите овощи, травы и бадьян в форму для запекания, сверху уложите ломтики бекона. Надломите куриные крылья по суставу, выложите на доску и отбейте скалкой, чтобы мясо лучше отдавало аромат. Добавьте крылья к овощам, сбрызните все оливковым маслом, посолите, поперчите и перемешайте. Запекайте 1 час: мясо должно стать нежным и легко отделяться от костей.

**2** Достаньте форму из духовки и поставьте на слабый огонь. Разомните все толкушкой, соскребите прилипшие к дну кусочки. Постепенно вмешайте муку. Влейте 2 л кипятка,

увеличьте огонь, доведите до кипения и варите 10 минут до загустения. Затем убавьте огонь и готовьте еще 25 минут, помешивая время от времени. Влейте херес или портвейн, если используете.

**3** Когда подлива станет нужной густоты, попробуйте и досолите, если необходимо. Затем процедите через сито и хорошенько отожмите, чтобы стекло как можно больше вкусного сока, все лишнее выбросьте. Остудите до комнатной температуры, перелейте в контейнеры или пакеты для заморозки и храните в морозилке.

**4** Достаньте подливу из морозилки и оставьте размораживаться, пока готовится индейка. Готовую птицу достаньте и наклоните над сотейником, чтобы стекли все соки. Уберите ложкой лишний жир, оставив примерно 1,5 ст. л., и влейте подливу. Доведите до кипения, помешивая, чтобы соскребсти все со дна. Попробуйте, если нужно, опять приправьте. Добавьте клюквенный соус — подлива не станет сладкой, а возьмет приятное послевкусие ягод.

**5** Процедите горячую подливу через сито, перелейте в сотейник и оставьте на слабом огне до подачи. Перед подачей снимите с поверхности лишний жир и добавьте еще немного мясного сока, оставшегося в противне после запекания индейки.

**Пищевая ценность на литр:** 232 ккал;  
12,7 г жиров (3 г насыщенных); 14,9 г протеинов;  
13,3 г углеводов; 4,9 г сахаров

Рецепт: Джейми Оливер, фото: Дэвид Лофтус











# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- лучший ореховый хлеб из фисташек и клюквы
- капоната из брюссельской капусты • запеченная цветная капуста с сырным соусом из брокколи и каштанов • мегамикс из запеченных овощей
- идеальный запеченный картофель • запеченная свиная нога • лучшая в мире индейка
- окорок от Джейми • новогодний микс
- утренняя гранола



Ореховый хлеб – это вегетарианская рождественская индейка, для многих без нее и праздник не праздник.

Наш вариант нетрадиционный – в основе блюда грибное ризотто, а сверху – клюквенный джем, как у пирога-перевертыша.

## ЛУЧШИЙ ОРЕХОВЫЙ ХЛЕБ ИЗ ФИСТАШЕК И КЛЮКВЫ

На 8–10 порций

- небольшая горсть сушеных белых грибов
- 2 ст. л. оливкового масла
- 2 стебля сельдерея, мелко нарезать
- 2 красные луковицы, мелко нарезать
- 2 зубчика чеснока, мелко нарезать
- 150 г риса для ризотто или перловки
- 100 мл белого вина
- 500 мл горячего овощного бульона
- 200 г разных лесных грибов
- 100 г фисташек, обжарить
- 100 г миндаля, обжарить
- горсть панировочных сухарей из дрожжевого хлеба или чабатты
- 125 г чеддера, натереть (не используйте, если готовите веганский вариант)
- 1 красный перец чили, мелко нарезать
- тертая цедра 1 лимона
- 2 яйца, взболтать (не используйте, если готовите веганский вариант)
- по 2 веточки шалфея, розмарина и тимьяна, листья порубить
- сливочное масло для смазывания формы
- 2 ст. л. светлого тростникового сахара
- 200 г свежей клюквы

**1** Приготовьте ризотто для основы. Замочите сушеные белые грибы в кипятке. Разогрейте

1 ст. л. оливкового масла в большой сковороде на слабом огне. Пассеруйте сельдерей и лук 10 минут до мягкости. Добавьте чеснок и готовьте еще 1–2 минуты. Увеличьте огонь, добавьте рис, через минуту влейте вино и продолжайте перемешивать, пока вино не впитается.

**2** Слейте воду с грибов, процедите через мелкое сито или марлю и влейте в сковороду к рису. Помешивайте, пока жидкость не впитается в рис. Белые грибы мелко нарежьте и тоже добавьте в сковороду.

**3** Вливайте горячий бульон по одному половнику, давая каждой порции впитаться. Готовьте около 20 минут. Постоянно перемешивайте, это сделает ризотто нежным и кремовым. Когда рис дойдет до степени аль денте (мягкий снаружи, но твердый в серединке), переложите ризотто в миску и остудите.

**4** Разогрейте духовку до 190 °C. Обжаривайте лесные грибы на среднем огне на оставшемся оливковом масле 5–10 минут, пока они не станут чуть хрустящими. Крупно растолките орехи или порубите блендером в импульсном режиме.

**5** Остывшее ризотто смешайте с остальными ингредиентами, кроме сливочного масла, сахара и клюквы. Посолите и как следует перемешайте.

**6** Смажьте сливочным маслом форму для хлеба длиной 20 см и застелите дно пергаментом. В отдельной сковороде на среднем огне готовьте клюкву с сахаром 1–2 минуты. Выложите ягоды в форму и распределите равномерно по дну. Сверху выложите рисовую массу, утрамбовывая ее ложкой. Накройте фольгой и поставьте в духовку на 45 минут, затем снимите фольгу и подрумянивайте еще 15 минут. Достаньте готовый хлеб из духовки и оставьте на 10 минут. Пройдитесь ножом вдоль стенок формы, уложите сверху тарелку для подачи или доску. Оберните руку полотенцем, быстро переверните и осторожно снимите форму с хлеба. Соскребите со дна и стенок оставшиеся ягоды и подавайте все вместе.

**Пищевая ценность на порцию:** 413 ккал;

24 г жиров (5,7 г насыщенных); 15,7 г протеинов; 28,9 г углеводов; 8,3 г сахаров

Рецепт: Анна Джонс; фото: Джонатан Грегсон











Освежите традиционное праздничное меню новыми вкусными дополнениями, а этот гарнир непременно станет вашим любимцем. И пусть хоть один ненавистник брюссельской капусты попробует сказать, что это невкусно.

## КАПОНАТА ИЗ БРЮССЕЛЬСКОЙ КАПУСТЫ

На 12 порций

- оливковое масло
- 1/2 пучка петрушки, листья и стебли отдельно мелко порубить
- 2 зубчика чеснока, очистить и тонко нарезать
- 2 красные луковицы, очистить и тонко нарезать
- щепотка сушеного перца чили
- 50 г кедровых орешков, обжарить
- горсть сушеной клюквы
- 550 г брюссельской капусты
- красный винный уксус

**1** Поставьте большую антипригарную сковороду на умеренно слабый огонь и влейте оливковое масло. Пассеруйте рубленые стеб-

ли петрушки, чеснок и лук 10–15 минут, пока они не станут мягкими и не начнут карамелизоваться. Овощи должны получиться карамельными — в этом весь секрет.

**2** Добавьте чили, кедровые орешки и клюкву. Тушите еще пару минут. Эту заготовку можно сделать накануне.

**3** Нашинкуйте в комбайне капусту. Увеличьте огонь и добавьте капусту в сковороду. Влейте немного воды, хорошо перемешайте, накройте крышкой и тушите на среднем огне 2 минуты.

**4** Снимите крышку, увеличьте огонь до максимума и обжаривайте капусту, постоянно помешивая, до золотистого цвета и хруста. Добавьте листья петрушки и щедрую порцию уксуса. Посолите и подавайте.

**Пищевая ценность на порцию:** 75 ккал; 5,2 г жиров (0,6 г насыщенных); 2,6 г протеинов; 4,6 г углеводов; 3,3 г сахаров



Самое прекрасное в этом блюде то, что его с одинаковым успехом можно приготовить как из свежих овощей, так и из замороженных.

## **ЗАПЕЧЕННАЯ ЦВЕТНАЯ КАПУСТА С СЫРНЫМ СОУСОМ ИЗ БРОККОЛИ И КАШТАНОВ**

На 8 порций

- 50 г сливочного масла
- 2 зубчика чеснока, очистить и тонко нарезать
- 50 г муки
- 500 мл молока
- 500 г брокколи
- 75 г зрелого чеддера
- 1 кг цветной капусты
- 2 ломтика черствого хлеба
- горсть каштанов
- несколько веточек тимьяна
- оливковое масло
- свежемолотый черный перец

**1** Разогрейте духовку до 180 °С. Поставьте сотейник со сливочным маслом и чесноком на средний огонь. Когда масло растопится, вмешайте муку, чтобы получилась густая паста. Постепенно вливайте молоко, посто-

янно и интенсивно вымешивая, пока не получится однородный соус.

**2** Разрежьте брокколи на небольшие соцветия и добавьте в сотейник с молочным соусом. Убавьте огонь до слабого и томите около 20 минут под крышкой до мягкости брокколи. Время от времени помешивайте, чтобы капуста не пригорала. Добавьте еще немного молока и измельчите погружным блендером до консистенции пюре. Хорошо посолите и вмешайте половину мелко тертого сыра. Отставьте.

**3** Цветную капусту разберите на крупные соцветия и выложите в подходящую по размеру форму для запекания. Полейте соусом из брокколи и посыпьте оставшимся сыром.

**4** Порубите хлеб в кухонном комбайне в крупную крошку, добавьте каштаны и тимьян. Снова порубите и вмешайте немного оливкового масла. Посолите и поперчите. Выложите на капусту и поставьте в духовку минут на 50–60. Готовое блюдо сразу подавайте.

**Пищевая ценность на порцию:** 256 ккал; 14,2 г жиров (6,6 г насыщенных); 13,6 г протеинов; 19,8 г углеводов; 7,8 г сахаров

Рецепт: Джейми Оливер, фото: Дэвид Лофтус











Основа основ рождественского праздничного стола. Я использую эту идею из года в год. Овощи получаются просто невероятными и радуют мою семью, радуют меня и, думаю, порадуют вас! Зачем заново изобретать велосипед?

## МЕГАМИКС ИЗ ЗАПЕЧЕННЫХ ОВОЩЕЙ

На 4 порции и еще останется

- оливковое масло
- 1 ч. л. меда

### Морковь

- 500 г моркови
- сок 1 мандарина или клементина
- несколько веточек розмарина, только листья

### Фенхель

- 2 фенхеля, разрезать на четвертинки
- несколько веточек тимьяна, только листья
- сок 1/2 лимона

### Репа

- 350 г молодой репы
- красный винный уксус
- 5 лавровых листьев

### Свекла

- 350 г свеклы
- бальзамический уксус
- несколько веточек орегано или майорана

### Пастернак

- 400 г пастернака
- белый винный уксус
- 2–3 веточки шалфея, листики порвать

**1** Разогрейте духовку до 190 °С. Если морковь, репа или пастернак крупноваты, разрежьте их пополам. Сложите вместе все овощи, кроме свеклы, иначе она окрасит остальные. Свеклу нужно варить отдельно и немного дольше, примерно 20–25 минут.

**2** Все остальные овощи отваривайте в кипящей подсоленной воде 10 минут. Затем откиньте на дуршлаг, дайте воде стечь и разложите овощи по разным мискам, чтобы заправить нужными специями.

**3** Заправьте все овощи оливковым маслом и соответствующими ингредиентами. Разложите на противне. До этого этапа овощи можно подготовить накануне, накрыть фольгой и поставить в холодильник. Масло, сок цитрусовых и уксус сохраняют их цвет.

**4** Запекайте подготовленные овощи примерно 50–60 минут, пока они не приобретут золотистый цвет. За 5 минут до готовности сбрызните пастернак медом. Достаньте запеченные овощи из духовки, встряхните противень и переложите овощи на блюдо для подачи.

**Пищевая ценность на порцию:** 170 ккал; 0,9 г жиров (0,1 г насыщенных); 4,6 г протеинов; 29,9 г углеводов; 16,8 г сахаров



В рецепте я дал несколько вариантов заправки. Если используете оливковое масло, выбирайте качественное итальянское. Если любите восхитительный сладкий вкус, возьмите сливочное масло. А если хотите экспериментов и яркого вкуса – для вас гусиный жир.

## ИДЕАЛЬНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ

- 1,5 кг картофеля, очистить и нарезать ломтиками по 7–8 см
- 2–3 кусочка сливочного масла, 2 ст. л. гусиного жира или оливковое масло
- дополнительная заправка (см. пункт 4 приготовления)

**1** Разогрейте духовку до 190 °С. Промойте картофель, чтобы избавиться от лишнего крахмала. Положите в большой сотейник, залейте холодной водой и посолите. Доведите до кипения и варите 6–7 минут. Затем воду слейте и обсушите картофель в дуршлаге.

**2** Встряхните картофель – так он при запекании получится особенно хрустящим. Выложите на противень в один слой, добавьте масло или жир, посолите и перемешайте. До этого этапа картофель можно подготовить накануне, накрыть пленкой или фольгой и поставить в холодильник.

**3** Запекайте картофель 30 минут – он должен стать бледно золотистым и готовым примерно на 3/4. Возьмите толкушку и слегка разомните картофель, чем больше площадь соприкосновения с противнем, тем более хрустящим будет картофель.

**4** Теперь подготовьте остальную заправку. Если используете оливковое масло, налейте его в небольшую миску, добавьте листики пучка розмарина, зубчики головки чеснока и немного красного винного уксуса. Перемешайте руками и добавьте к картофелю. Если используете сливочное масло, добавьте на противень листики пучка шалфея (порвите их), зубчики головки чеснока и немного нарезанной соломкой мандариновой цедры. Если вы выбрали гусиный жир, добавьте к картофелю листики пучка тимьяна, 2–3 лавровых листа и зубчики головки чеснока. С силой встряхните противень, чтобы все хорошенько перемешалось, и верните в духовку еще на 40–45 минут, пока картофель не покроется идеальной корочкой. Переложите на блюдо, застеленное бумажным полотенцем, и подавайте.

**Пищевая ценность на порцию:** 290 ккал; 10,6 г жиров (1,4 г насыщенных); 5,7 г протеинов; 40,8 г углеводов; 1,7 г сахаров

Рецепт: Джейми Оливер, фото: Дэвид Лофтус







Свиная нога – крайне недооцененный отруб. Если с ней правильно обойтись, она станет незабываемым украшением праздничного стола. А из остатков получатся эпические сэндвичи.

## ЗАПЕЧЕННАЯ СВИНАЯ НОГА

На 8 порций

- 1 свиная нога (примерно 3 кг)
- 6 луковиц, очистить
- 2 ст. л. семян кориандра
- 1 ст. л. белого перца горошком
- 6 лавровых листьев
- оливковое масло extra virgin
- по пучку шалфея и розмарина, только листья
- 30 г муки
- большой пучок петрушки, порубить
- 1–2 ст. л. горчицы
- морская соль

**1** Разогрейте духовку на полную мощность. На свиной ноге острым ножом сделайте зигзагообразные надрезы.

**2** Луковицы разрежьте пополам, разложите на большом противне, сверху выложите свиную ногу. Растолките в ступке кориандр, белый перец и 2 ч. л. морской соли в порошок. Добавьте лавровые листья и снова растолките. Влейте столько оливкового масла, чтобы получилась жидкая паста.

**3** Смажьте этой смесью ногу, не пропуская ни одного разреза. Запекайте 35–40 минут — мясо должно покрыться хрустящей корочкой. Затем убавьте температуру духовки до 170 °С и запекайте еще 3,5 часа. Готовое мясо должно легко отделяться от кости.

**4** Смешайте листики шалфея и розмарина с оливковым маслом и посыпьте свинину. Верните в духовку, чтобы листики стали хрустящими. Достаньте свиную ногу и переложите на доску вместе с луком. Накройте фольгой и отставьте, пока будете готовить подливу.

**5** Поставьте форму, в которой запекалось мясо, на средний огонь, всыпьте муку и хорошо перемешивайте с оставшимися от мяса соками до консистенции густой пасты. Влейте немного воды, чтобы получился насыщенный соус. Добавьте печеный лук и измельчите все в блендере. Верните соус в форму, добавьте рубленую петрушку и горчицу. Посолите, перемешайте и подавайте с запеченной свиной.

**Пищевая ценность на порцию:** 486 ккал;  
26,8 г жиров (8,6 г насыщенных); 48 г протеинов;  
15 г углеводов; 8 г сахаров

Рецепт: Джейми Оливер, фото: Дэвид Лофтус











## ЛУЧШАЯ В МИРЕ ИНДЕЙКА

На 10–14 порций

- 2–4 мандарина или клементина, разрезать пополам
- 1 индейка (6–8 кг)
- по несколько веточек розмарина и тимьяна
- несколько лавровых листьев
- 2–3 морковки, крупно нарезать
- 3 луковицы, крупно нарезать
- 2 стебля сельдерея, крупно нарезать

**1** Разогрейте духовку на полную мощность. Вложите в брюшко индейки мандарины (клементины) и травы. Одну веточку розмарина сохраните, оборвите с конца листики и проткните кожу по краям брюшка, соединив края.

**2** Если используете начинку, начинайте птицу со стороны шеи.

**3** Если у вас уже подготовлена подлива, овощи вам не понадобятся. Если нет, выложите овощи на противень, сверху уложите индейку и накройте фольгой. Поставьте в духовку и сразу убавьте температуру до 180 °С.

**4** Время приготовления рассчитывайте так: 35–40 минут на килограмм птицы, то есть индейка весом 7 кг должна провести в духовке 4–4,5 часа. Однако учитывайте также особенности вашей духовки и качество птицы, поэтому проверяйте ее каждые полчаса и поливайте соком из противня.

**5** Спустя 3,5 часа снимите фольгу, чтобы кожа подрумянилась. Если у вас есть термо-

Идеальная индейка должна весить 6–8 кг, с такой проще управиться, и вкус у нее лучше. Достаньте ее из холодильника за несколько часов до запекания. Многие связывают индейке ножки, а я так скажу: дайте птице расслабиться. Воздух будет лучше циркулировать, и индейка прожарится равномерно.

метр для мяса, проткните самую толстую часть грудки — мясо молодой птицы будет готово при 65 °С, более зрелой и жесткой — при 85 °С.

**6** Достаньте индейку и подержите над противнем, чтобы стекли соки. Переложите на блюдо для подачи. Накройте двумя слоями фольги и двумя кухонными полотенцами, чтобы индейка не остыла. Дайте постоять пару часов. Затем нарежьте и подавайте.

**Пищевая ценность на порцию:** 316 ккал; 1,7 г сахаров, 50,6 г жиров (15,4 г насыщенных); 21,7 г протеинов; 2,3 г углеводов; 1,7 г сахаров



Окорок можно подавать горячим или холодным. Я люблю его холодным с глазуньей, в сэндвичах или салатах.

## ОКОРОК ОТ ДЖЕЙМИ

На 12 порций

- 1 свиная нога (примерно 3 кг)
- 1 ст. л. черного перца горошком
- 1 луковица, очистить и нарезать дольками
- 1 букет гарни (порей, сельдерей, лавровые листья, тимьян)

### Маринад

- 5 зубчиков чеснока, мелко нарезать
- 5 перцев чили скотч боннет, удалить семена, мелко нарезать
- 4 красные или обычные луковицы шалота, очистить и нарезать мелкими кубиками
- 1 пучок сибулета, мелко нарезать
- 1 ст. л. мелкого сахара
- 12 веточек тимьяна
- 3 свежих лавровых листа
- по 2 ст. л. молотого душистого перца, мускатного ореха, молотой гвоздики и морской соли
- 125 мл золотого рома
- 125 мл солодового уксуса

### Глазурь

- 3 ст. л. цитрусового джема
- 250 мл апельсинового сока
- 125 мл золотого рома

**1** Разогрейте духовку до 160 °C. Поместите свиную ногу в жаропрочную форму, добавьте черный перец, лук и букет гарни. Заполните форму наполовину водой. Накройте мясо фольгой (не плотно, чтобы циркулировал пар). Запекайте 1,5 часа: готовый окорок должен быть розоватым. Оставьте на полчаса остывать, не снимая фольги.

**2** Пока мясо еще теплое, аккуратно срежьте кожу, оставив жировую прослойку. Острым ножом сделайте на мясе неглубокие надрезы по диагонали.

**3** Измельчите ингредиенты для маринада в кухонном комбайне до однородности. Натрите окорок маринадом. Заверните в пленку и уберите в холодильник минимум на ночь.

**4** Разогрейте духовку до 180 °C. Смешайте ингредиенты для глазури. Достаньте мясо из холодильника, счистите лишний маринад и запекайте 1 час. Затем достаньте, смажьте глазурью и запекайте еще 30–40 минут. Смазывайте мясо глазурью каждые 10 минут, чтобы окорок покрылся хрустящей, золотистой корочкой. Подавайте.

**Пищевая ценность на порцию:** 370 ккал; 24 г жиров (8,8 г насыщенных); 26,8 г протеинов; 9,6 г углеводов; 8,2 г сахаров

Рецепт: Джейми Оливер, фото: Дэвид Лофтус











Угощение для завтрака и прекрасный способ пустить в дело остатки с праздничного стола. Ведь на каникулах так здорово готовить завтрак всей семьей! Веселая кутерьма на кухне даст заряд всему выходному дню.

## НОВОГОДНИЙ МИКС

На 4 порции

- кусочек сливочного масла
- оливковое масло
- 8 ломтиков копченого бекона, тонко нарезать
- несколько веточек розмарина, только листья
- горсть готовых каштанов
- несколько ложек любого оставшегося мясного соуса или подливы
- 800 г оставшихся готовых овощей (желательно, половина из них — картофель)
- 12 перепелиных яиц
- соус чили для подачи (по желанию)

**1** Растопите кусочек сливочного масла с небольшим количеством оливкового в большом антипригарном сотейнике на среднем огне. Выложите бекон с розмарином и жарьте, пока бекон не станет хрустящим и золотистым.

Когда бекон будет наполовину готов, раскрошите в сотейник каштаны и все хорошенько перемешайте.

**2** Смешайте в миске мясной соус с овощами и растолките толкушкой. Выложите в сотейник, примните и готовьте 8 минут, чтобы снизу образовалась великолепная поджаристая корочка. Сбрызните оливковым маслом. Переверачивайте овощной блинчик частями, прижимая ко дну (можно переложить его на тарелку и перевернуть целиком, но делать его идеальным необязательно). Подрумянивайте 10 минут с другой стороны.

**3** Тем временем пожарьте перепелиные яйца на антипригарной сковороде на небольшом количестве оливкового масла.

**4** Разложите овощи по тарелкам вместе с парой яиц, добавьте соус чили или любую приправу по вкусу и подавайте.

**Пищевая ценность на порцию для взрослого:**

549 ккал; 28,6 г жиров (8,3 г насыщенных); 16,5 г протеинов; 60,5 г углеводов; 21,9 г сахаров







Завтрак, который поможет восстановить силы после праздничной ночи. Если у вас большая семья или съехалось много гостей, приготовьте большую миску гранолы и оставьте на столе. Любой желающий утром сможет самостоятельно подкрепиться.

## УТРЕННЯЯ ГРАНОЛА

На 10–12 порций

- 100 г семечек (тыквенных, подсолнечных)
- 250 г орехов (бразильских, грецких, фундука)
- 125 г овсяных хлопьев
- 50 г лепестков миндаля
- 75 г кокосовой стружки
- 250 г сухофруктов (клюквы, кураги, вишни)
- кленовый сироп

**1** Разогрейте духовку до 200 °С. Поставьте большую миску рядом с кухонным комбайном. Измельчите семечки и переложите в миску. Порубите половину орехов в комбайне (миксере), переложите в миску. Оставшиеся орехи крупно порубите ножом и тоже добавьте в миску. Всыпьте половину овсяных хло-

пьев, а вторую половину порубите в комбайне за пару секунд и также положите в миску вместе с лепестками миндаля и кокосовой стружкой.

**2** Разложите смесь на два больших противня (или готовьте порциями) и запекайте примерно 5–10 минут до золотистого цвета.

**3** Тем временем порубите сухофрукты и переложите в миску. Достаньте подсушенную смесь из духовки, сбрызните кленовым сиропом и перемешайте. Верните в духовку еще на 5 минут: гранола должна стать хрустящей, золотистой и ароматной. Немного остудите и смешайте с сухофруктами. Подавайте горячей или холодной с теплым молоком. Оставшуюся гранолу остудите и храните в герметичном контейнере.

**Пищевая ценность на порцию:** 394 ккал; 27,4 г жиров (6,8 г насыщенных); 9,4 г протеинов; 24,4 г углеводов; 15,4 г сахаров





# ВЫПЕЧКА И ДЕСЕРТЫ

шоколад с ароматными начинками

• клюквенный чизкейк • колчестерский  
праздничный пудинг • праздничное печенье  
• тирамису • декабрьские сконы • витражное  
печенье • калкейки из сладкого картофеля  
с кленовой глазурью и беконом • кокосовый торт  
«Зимняя страна чудес» • печенье в банке «Сделай  
сам» • мраморные маршмэллоу • клюквенный  
сорбет • фруктовый трайфл из праздничного  
пирога • праздничный штрудель



Новый взгляд на привычные шоколадки. Ароматизируйте шоколад на свой вкус, потом живописно поломайте и подавайте.

## ШОКОЛАД С АРОМАТНЫМИ НАЧИНКАМИ

На 16–20 порций

- 8 ст. л. сахара демерара
- 1 ст. л. миндального экстракта
- 1 ст. л. апельсинового экстракта
- 1 ст. л. экстракта перечной мяты
- 1 ст. л. розового масла
- 1–2 ч. л. морской соли
- 1–2 ч. л. кофейных зерен, хорошо растолочь
- 600 г темного шоколада (70% какао), разломать на небольшие кусочки
- 1–2 ст. л. какао-порошка для посыпки

**1** Всыпьте в 4 небольшие миски по 2 ст. л. сахара. Добавьте в три из них по ложке одного из экстрактов, в четвертую влейте розовое масло. Перемешайте, чтобы раскрылись все ароматы.

**2** Возьмите длинный лист пергамента (около 1 м) и уложите на ровную поверхность. Распределите ароматизированный сахар по листу, чтобы у вас получилось несколько линий с разными ароматами. Добавьте линию

из морской соли и толченого кофе и оставьте на 20–30 минут, чтобы сахар высох.

**3** Тем временем аккуратно выложите шоколад в жаропрочную миску и поставьте на водяную баню. Когда шоколад растает, снимите с огня.

**4** Полейте шоколадом сахарные линии, чтобы получился кружевной рисунок. Кое-где можно перемешать разные сахарные линии ложкой. Оставьте на ночь в прохладном месте застывать.

**5** На следующее утро разломайте шоколад на разнокалиберные кусочки и посыпьте их какао. Можно кусочки с разными ароматами держать отдельно, а можно все смешать, чтобы никто не знал, какой именно вкус ему достанется. Подавайте на тарелке, в миске или в симпатичных бумажных кульках, как показано на фото.

**6** Другие варианты ароматных начинок — смешать сахар с хлопьями чили, 1–2 ч. л. ванильного экстракта, корицей или мелко рубленым засахаренным имбирем.

**Пищевая ценность на порцию:** 164 ккал; 17,1 г жиров (9,8 г насыщенных); 3,3 г протеинов; 19,8 г углеводов; 18,1 г сахаров

Рецепт: Джейми Оливер, фото: Дэвид Лофтус



after 10 treats.





Чизкейк популярен в любое время года, а клюквенный соус добавляет ему сезонной актуальности. Вместо традиционного сливочного сыра можно взять нежный творог. Выбор ягод делайте на свой вкус, замороженные тоже подойдут.

## КЛЮКВЕННЫЙ ЧИЗКЕЙК

На 16 порций

- 150 г сливочного масла
- 75 г мелкого сахара
- 1 стручок ванили, расщепить вдоль пополам, выскрести семена
- 225 г муки

### Сырная начинка

- 225 г мелкого сахара
- 1 стручок ванили, расщепить вдоль пополам, выскрести семена
- 750 г мягкого сливочного сыра
- 3 ст. л. кукурузного крахмала
- 2 яйца
- 300 мл жирных сливок

### Клюквенный соус

- 400 г свежей клюквы
- сок 1 лимона
- 150 г мелкого сахара

**1** Разогрейте духовку до 170 °С. Приготовьте песочный корж. Для этого взбейте сливочное масло с сахаром и семенами ванили в гладкую массу. Добавьте муку, хорошо вымесите тесто и скатайте его в шар. Возьмите кольцо

для выпечки диаметром 25 см, уложите на противень, застеленный пергаментом. Выложите тесто в кольцо, утрамбуйте и разровняйте (или воспользуйтесь разъемной формой для выпечки). Выпекайте 15–20 минут. Затем достаньте противень, но духовку не выключайте.

**2** Для сырной начинки смешайте сахар, семена ванили, сливочный сыр и кукурузный крахмал. Тщательно вымешивайте до гладкости. Добавьте яйца, сливки и снова перемешайте. Выложите на корж и выпекайте 45–55 минут, пока начинка не приобретет консистенцию желе.

**3** Для соуса положите 300 г клюквы в сотейник, добавьте лимонный сок, сахар и 50 мл воды. Варите на среднем огне при слабом кипении 5–10 минут, пока ягоды не станут мягкими и соус не загустеет. Вмешайте оставшиеся ягоды, немного остудите и полейте чизкейк. Уберите чизкейк в холодильник до полного остывания. Перед подачей аккуратно достаньте из формы и нарежьте.

**Пищевая ценность на порцию:** 550 ккал; 40 г жиров (24,7 г насыщенных); 4,4 г протеинов; 42,3 г углеводов; 29,3 г сахаров



## КОЛЧЕСТЕРСКИЙ ПРАЗДНИЧНЫЙ ПУДИНГ

### На 12 порций

- 100 г тапиоки
- 600 мл молока
- ванильный экстракт
- 150 г мелкого сахара
- мелко тертая цедра 1 мандарина или клементина
- 3 яичных желтка
- 200 мл жирных сливок
- 100 г лепестков миндаля
- 50 г сахарной пудры
- мелко тертая цедра 2 апельсинов
- листы пищевого золота для подачи (по желанию)

### Ягодный компот

- 500 г разных свежих ягод
- 50 г мелкого сахара
- рюмка апельсинового ликера

### Меренга

- 5 яичных белков
- 300 г мелкого сахара
- 1/3 стакана воды
- натуральный пищевой краситель розового цвета (по желанию)

**1** Замочите тапиоку в молоке на час, затем поставьте на средний огонь, добавьте ванильный экстракт, 100 г сахара, цедру мандарина (клементина) и щепотку соли. Варите 20 минут до загустения. Снимите с огня и немного остудите.

**2** Доведите 200 мл воды в сотейнике на слабом огне до кипения. Соедините в жаропрочной миске желтки и оставшийся сахар, поставьте над сотейником со слабо кипящей водой и взбивайте, пока масса не станет густой и белой. Снимите с огня и вмешайте в тапиоку.

**3** Взбейте сливки и вмешайте в тапиоку. Уберите в холодильник до полного остывания, пока готовите остальные слои.

**4** Разогрейте духовку до 180 °С. Положите миндаль в дуршлаг и промойте под холодной водой. Обсушите и переложите в миску

с сахарной пудрой и цедрой апельсина. Хорошо перемешайте. Выложите на большой лист пергамента и поставьте в духовку подрумяниться на 10 минут. Немного остудите и крупно порубите.

**5** Смешайте в сотейнике ягоды с сахаром, поставьте на слабый огонь и томите 10 минут. Ягоды должны стать мягче, но сохранить форму. Выложите ягоды шумовкой на тарелку и отставьте.

**6** Уварите оставшийся ягодный сок на среднем огне до консистенции негустого сиропа. Влейте ликер и отставьте.

**7** Для меренги взбейте белки миксером на высокой скорости в густую пену. Поставьте сотейник с сахаром и водой на сильный огонь. Установите в него термометр, смахните остатки сахара со стенок. Когда температура поднимется до 110 °С, убавьте огонь до слабого и прогревайте, пока температура не станет 120 °С. Снимите сотейник с огня и оставьте на 20 секунд немного остыть.

**8** Включите миксер на самой низкой скорости и постепенно вливайте сахарный сироп во взбитые белки. Белки должны равномерно завариться, поэтому очень важно вливать сироп непрерывной тонкой струйкой. Продолжайте взбивать еще 10 минут. Это остудит белки, масса станет блестящей и густой. В конце добавьте краситель, если используете, чтобы меренга получилась розовой. Переложите в кондитерский мешок с круглой насадкой диаметром 10 мм.

**9** На тарелки для подачи разложите понемногу ягод и капните ягодного сиропа. Сверху выложите слой тапиоки, затем по краю сформируйте небольшие пики из меренги и подрумяньте их с помощью кулинарной горелки. Выложите пару ягод в центр, посыпьте карамелизованным миндалем и, если хотите, украсьте листиками пищевого золота.

**Пищевая ценность на порцию:** 360 ккал;

13,1 г жиров (5,4 г насыщенных); 6,3 г протеинов;

57,5 г углеводов; 49,3 г сахаров

Рецепт: Джейми Оливер, фото: Дэвид Лофтус







## Настоящий праздничный вкус – печенье с пряным сливочным кремом.

### ПРАЗДНИЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Количество: 24 печенья

- 75 г обжаренных лепестков миндаля
- 150 г крупных фиников без косточек
- 85 г сухофруктов (например, клюквы, изюма, кураги)
- тертая цедра 1 апельсина
- 145 г размягченного сливочного масла + еще немного для смазывания формы
- 85 г мелкого сахара
- 1 яйцо
- 175 г муки + еще немного на подпыл
- 1/2 ч. л. разрыхлителя
- 1/2 ч. л. молотой корицы
- 1/2 ч. л. смеси специй для выпечки
- 125 г сахарной пудры
- одна или две рюмки бренди по вкусу

**1** Положите миндаль в кухонный комбайн и порубите. Добавьте финики, сухофрукты и цедру апельсина, мелко порубите, оставив текстурные кусочки.

**2** Взбейте в миске 85 г сливочного масла с сахаром в воздушную массу, добавьте яйцо и снова взбейте.

**3** В другой миске смешайте муку, разрыхлитель, корицу, смесь специй для выпечки и щепотку соли. Вмешайте взбитое сливочное масло. Введите сухофрукты и орехи, вымесите, заверните в пленку и уберите в холодильник на 20 минут, чтобы тесто стало упругим. Тем временем разогрейте духовку до 190 °С, смажьте противень маслом и застелите пергаментом.

**4** Раскатайте тесто на присыпанной мукой поверхности в пласт толщиной 5 мм. Вырежьте из теста круги диаметром 5 см, переложите на подготовленный противень и выпекайте 8–10 минут до золотистого цвета. Переложите на решетку и остудите.

**5** Взбейте оставшееся сливочное масло до кремовой консистенции, постепенно вмешайте сахарную пудру и взбейте до однородности. Добавьте бренди и взбивайте 4–5 минут в воздушную белую массу. В процессе подливайте бренди до желаемого вкуса.

**6** Остывшее печенье смажьте кремом с бренди и сложите, как сэндвичи. Подавайте. Печенье можно хранить в контейнере 2 дня.

**Пищевая ценность на порцию:** 159 ккал;  
7 г жиров (3,4 г насыщенных); 2,1 г протеинов;  
20,8 г углеводов; 15,5 г сахаров





Тирамису – лучший десерт для семейного или дружеского чаепития, его любят многие. Для особенно праздничного настроения в этом рецепте мы использовали цедру, корицу и специи.

## ТИРАМИСУ

На 12–16 порций

- 250 мл холодного эспрессо
- 40 мл апельсинового сока
- 60 мл бренди
- 300 г печенья савоярди
- 600 г маскарпоне
- 100 мл жирных сливок
- 100 г мелкого сахара
- 1 ч. л. душистого перца
- 1 ч. л. молотой корицы
- 1/2 ч. л. молотого имбиря
- тертая цедра 1 апельсина
- какао-порошок, чтобы посыпать торт

**1** Смешайте кофе, апельсиновый сок и бренди. Пропитайте в этой смеси печенье, выложите половину печенья в один слой на дно стеклянной формы объемом 1 л.

**2** Смешайте маскарпоне, сливки, сахар, специи и цедру в густую однородную массу.

**3** Половину маскарпоне выложите в форму на печенье, сверху – вторую половину печенья и снова крем. Уберите в холодильник на 2 часа, чтобы десерт застыл. Перед подачей посыпьте какао.

**Пищевая ценность на порцию:** 380 ккал; 25,9 г жиров (17,2 г насыщенных); 3,8 г протеинов; 32,5 г углеводов; 25 г сахаров





## ДЕКАБРЬСКИЕ СКОНЫ

На 20 порций

- тертая цедра и сок 2 мандаринов или клементинов
- 4 гвоздики
- 150 г сушеной клюквы
- 500 г муки с разрыхлителем + еще немного на подпыл
- 2 ч. л. разрыхлителя
- 2 ст. л. с горкой светлого тростникового сахара
- 150 г холодного сливочного масла, нарезать кубиками
- 2 яйца
- 4 ст. л. молока + еще немного для смазывания теста
- 3 ст. л. клюквенного джема (можно готового)

### Крем

- 200 мл жирных сливок, взбить
- тертая цедра 1 мандарина или клементина
- 1 ч. л. миндального экстракта
- 2 ст. л. с горкой сахарной пудры

**1** Разогрейте духовку до 200 °С. Цедру мандаринов (клементинов) положите в чашу кухонного комбайна. Сок выжмите в сотейник, добавьте гвоздику и прогревайте на слабом огне 4–5 минут. Выньте гвоздику, добавьте клюкву и варите, пока ягоды не впитают сок. Снимите с огня и немного остудите.

**2** Добавьте в чашу комбайна муку, разрыхлитель, сахар, сливочное масло и щепотку соли. Измельчите в крошку, добавьте яйца и снова взбейте. Небольшими порциями вливайте молоко, каждый раз тщательно вымешивая, пока не получится однородное тесто. Переложите на присыпанную мукой доску.

**3** Клюкву мелко порубите в комбайне и вмешайте в тесто — это нужно сделать быстро, чтобы сконы получились рассыпчатыми. Добавьте немного муки, если это необходимо.

Эти праздничные сконы гораздо вкуснее обычных. Я даже добавил в них немного клюквенного джема в честь печенья «Джемми Доджер», которое я так любил в детстве. Они превратят обычное чаепитие в новогоднее.

**4** Застелите противень пергаментом. Если вы планируете замораживать сконы, подготовьте пару лотков, которые поместятся в морозилку. Раскатайте тесто в пласт толщиной 2 см и с помощью формы диаметром 5 см вырежьте из него кружки. Обрезки соберите, снова раскатайте и вырежьте еще несколько кружков. В серединке каждого кружка сделайте пальцем углубление, смажьте молоком и капните немного клюквенного джема.

**5** Выпекайте 10–12 минут: сконы должны подняться и стать золотистыми. Немного остудите.

**6** Для крема взбейте сливки в пышную пену, вмешайте цедру мандаринов (клементинов), миндальный экстракт и сахарную пудру. Уберите в холодильник. Подавайте со сконами.

**7** Если вы не собираетесь выпекать сразу все сконы, вырезанные кружки теста можно положить в лотки и заморозить. И потом как-нибудь после работы вам останется только отправить замороженные полуфабрикаты в разогретую до 180 °С духовку на 20–25 минут, и горячие золотистые сконы будут готовы.

**Пищевая ценность на порцию:** 241 ккал;

12,1 г жиров (7,2 г насыщенных); 3,7 г протеинов;

28,7 г углеводов; 10,6 г сахаров



Вам понадобятся разные фигурные формочки размером 7 см и такие же меньшего размера (примерно 4 см), чтобы вырезать окошки.

### ВИТРАЖНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Количество: 12 печений

- 180 г муки + еще немного на подпыл
- 100 г холодного сливочного масла, нарезать кубиками
- 50 г мелкого сахара
- тертая цедра 1 мандарина или клементина
- 1/2 ч. л. молотой корицы
- 1 ст. л. молока
- 12 кусочков разноцветного мармелада или цукатов

**1** Разогрейте духовку до 180 °С и застелите 2 противня пергаментом. Соедините в миске муку, сливочное масло, сахар, цедру и корицу. Разотрите руками в крошку.

**2** Добавьте молоко и замесите мягкое тесто. Оберните его пленкой и уберите в холодильник на 30 минут.

**3** Разложите сладости по цветам в пластиковые пакеты. Выпустите воздух и плотно закройте или завяжите пакеты, затем измельчите содержимое скалкой.

**4** Раскатайте тесто на присыпанной мукой поверхности в пласт толщиной 1 см. Боль-

шими формочками вырежьте из теста фигурные основы для печений и переложите на пергамент. Затем в середине каждого печенья сделайте окошко с помощью маленьких формочек.

**5** В окошки насыпьте кусочки сладостей (немного, иначе начинка растечется по печенью). Затем с помощью коктейльной шпажки проделайте в верхушке каждого печенья дырочку, чтобы можно было пропустить в нее ленточку и повесить на елку. Обрезки теста можно снова слепить, раскатать и сделать больше печений, но тогда вам понадобится и больше сладостей. Вырезанные серединки печений тоже можно запечь и съесть в процессе украшения елки.

**6** Выпекайте 12 минут — печенья должны стать золотистыми, а начинка растаять. Достаньте противни из духовки остывать. Через несколько минут переложите печенья на решетку до полного остывания. Проденьте сквозь дырочки ленточки и повесьте печенья на елку.

**Пищевая ценность на штуку:** 151 ккал;

7,1 г жиров (4,4 г насыщенных); 1,7 г протеинов; 19,9 г углеводов; 9,5 г сахаров

Рецепт: Филлиппа Спенс; фото: Дэн Джонс







## КАПКЕЙКИ ИЗ СЛАДКОГО КАРТОФЕЛЯ С КЛЕНОВОЙ ГЛАЗУРЬЮ И БЕКОНОМ

Количество: 12 штук

- 250 г пюре из отварного сладкого картофеля (батата)
- 120 мл молока
- 80 мл оливкового масла
- 115 г сахара
- 100 г мягкого светлого тростникового сахара
- 1 ч. л. ванильного экстракта
- 110 г муки
- 1/2 ч. л. разрыхлителя
- 1/2 ч. л. соды
- 1 ч. л. молотой корицы
- 1/2 ч. л. смеси специй для выпечки
- 50 г молотого миндаля

### Кленовая глазурь

- 100 г размягченного сливочного масла
- 225 г сахарной пудры
- 2 ст. л. кленового сиропа
- немного молока (по желанию)

### Карамелизованный бекон

- 12 очень тонких ломтиков бекона без шкурки или панчетты
- кленовый сироп

**1** Разогрейте духовку до 180 °C. Вложите бумажные основы в формочки для кексов или застелите формочки квадратами пергамента (см. фото). Взбейте картофельное пюре с молоком, оливковым маслом, сахаром обоих видов и ванильным экстрактом до однородности.

**2** В другую миску просейте муку, смешайте с разрыхлителем, содой, специями и щепоткой соли. Затем вмешайте молотый миндаль. Введите сухую смесь в картофельную массу и перемешайте до однородности.

**3** Разложите тесто в формочки, заполнив их на 2/3. Выпекайте 25–30 минут до золотистого цвета (готовность проверьте, прот-

Каепитие бесповоротно изменится благодаря этим сладко-соленым кексам с копченым послевкусием.

Картофельное тесто хранится лучше, чем бисквит, и его можно заморозить. Для безлактозного варианта используйте соевое молоко. Вам понадобится 250 г пюре, так что отварите около 320 г сладкого картофеля (2–3 шт.), слейте воду, обсушите и растолките.

кнув кексы шпажкой, она должна остаться сухой и чистой). Готовые кексы переложите на решетку и остудите.

**4** Тем временем приготовьте кленовую глазурь. Взбейте миксером сливочное масло до бела, введите сахарную пудру и продолжайте взбивать, пока не получится воздушный сливочный крем. Вмешайте кленовый сироп. Глазурь не должна быть слишком густой, разбавьте ее небольшим количеством молока, если она кажется густоватой.

**5** Обжарьте бекон на большой сковороде на среднем огне до хруста, затем сбрызните кленовым сиропом и переложите на застеленный пергаментом противень. Остудите.

**6** Выложите кленовую глазурь на капкейки с помощью кондитерского мешка или ложки. Раскрошите сверху бекон и подавайте.

**Пищевая ценность на штуку:** 366 ккал;

18,4 г жиров (6,4 г насыщенных); 3,9 г протеинов;

45,8 г углеводов; 38,9 г сахаров



Нежный бисквит и сливочный крем –  
что может быть вкуснее?  
А белоснежную глазурь на торте  
украсьте по-праздничному.

**КОКОСОВЫЙ ТОРТ  
«ЗИМНЯЯ СТРАНА  
ЧУДЕС»**

На 20 порций

- 250 г размягченного сливочного масла + еще немного для смазывания форм
- 375 г муки
- 60 г кокосовой стружки
- 3 ч. л. разрыхлителя
- 1/2 ч. л. соли
- 450 г сахара
- 275 мл обезжиренного кокосового молока
- 3 яйца + еще 3 белка
- 1/2 ст. л. ванильного экстракта
- кокосовая стружка или стружка белого шоколада для украшения (по желанию)

**Сливочная глазурь**

- 250 г размягченного сливочного масла
- 500 г сахарной пудры
- 200 г обезжиренного мягкого сливочного сыра
- 1–2 ч. л. кокосового сиропа или семена 1 стручка ванили

**1** Разогрейте духовку до 170 °С. Выстелите пергаментом две круглые формы для пирога диаметром 23 см и смажьте маслом. Смешайте в миске муку, кокосовую стружку, разрыхлитель и соль.

**2** В другой большой миске взбейте сливочное масло с сахаром до бела. Отдельно взбейте кокосовое молоко с 3 яйцами и ванильным экстрактом.

**3** Вмешайте во взбитое масло половину смеси сухих ингредиентов, затем половину кокосово-ванильной смеси. Продолжайте взбивать до однородности, постепенно добавляя оставшиеся ингредиенты.

**4** В отдельной миске взбейте белки в густую пышную пену, затем аккуратно введите их в тесто с помощью большой металлической лопатки, стараясь сохранить массу воздушной. Разложите тесто в формы и равномерно распределите. Выпекайте 30–40 минут (проткните коржи шпажкой: если тесто пропеклось, шпажка останется сухой и чистой). Достаньте из духовки и оставьте в формах на 10 минут немного остыть, затем переложите на решетку и полностью остудите.

**5** Тем временем приготовьте глазурь.

Для этого взбейте миксером сливочное масло с сахарной пудрой до однородности, затем добавьте сливочный сыр и хорошенько перемешайте до получения белой кремовой консистенции. Вмешайте кокосовый сироп (или семена ванили) по вкусу.

**6** Разрежьте коржи по горизонтали пополам ножом для хлеба. Уложите нижнюю половину одного коржа на тарелку или подставку для торта и смажьте глазурью. Выложите все коржи, смазывая каждый глазурью. Если хотите, украсьте кокосовой стружкой или стружкой белого шоколада.

**Пищевая ценность на порцию:** 501 ккал; 25,7 г жиров (16,6 г насыщенных); 4,7 г протеинов; 62 г углеводов; 48,4 г сахаров

Рецепт: Джорджи Сократус; фото: Мартин Пул







EAT  
ME

В симпатичной баночке слоями насыпаны ингредиенты для печенья – очень красивый подарок! Дарите вместе с инструкцией по превращению красивого подарка во вкусный.

## ПЕЧЕНЬЕ В БАНКЕ «СДЕЛАЙ САМ»

На 20 порций

- 115 г муки
- 1/2 ч. л. разрыхлителя
- 1/2 ч. л. молотой корицы
- 1/4 ч. л. соли
- 150 г изюма
- 165 г овсяных хлопьев
- 125 г светлого тростникового сахара
- 1 стручок ванили

**1** Выложите слоями в банку объемом 750 мл ингредиенты, начиная с муки. Воткните в смесь стручок ванили или привяжите его к банке вместе со следующим рецептом.

**2** Разогрейте духовку до 180 °С. Откройте банку и ложкой переложите сахар в миску со 115 г размягченного сливочного масла.

**3** Расщепите стручок ванили пополам, выскребите семена и добавьте в миску. Взбейте миксером до бела.

**4** Вмешайте в смесь 1 яйцо, пересыпьте в миску все содержимое банки и хорошо перемешайте до однородности. Уберите тесто в холодильник на полчаса, затем выкладывайте тесто столовой ложкой на застеленный пергаментом противень, оставляя небольшие расстояния между порциями. Слегка примните каждый кусочек.

**5** Выпекайте 10–12 минут: печенья должны стать золотистыми по краям, но остаться мягкими посередине. Оставьте печенья остывать на противне 5 минут, затем переложите на решетку и полностью остудите.

**Пищевая ценность на штуку:** 145 ккал;

6 г жиров (3 г насыщенных); 2,2 г протеинов;

22 г углеводов; 11 г сахаров



Готовить эти мягкие сладкие подушечки проще простого. Их можно также обвалять в обжаренных лепестках миндаля, разноцветной кондитерской посыпке и даже окунуть в растопленный белый шоколад.

## МРАМОРНЫЕ МАРШМЭЛЛОУ

Количество: 720 г

- 4 ст. л. кукурузного крахмала
- 4 ст. л. сахарной пудры
- растительное масло
- 10 пластинок желатина
- 500 г мелкого сахара
- 1/2 ч. л. ванильного экстракта
- 2 яичных белка
- 1 ст. л. натурального пищевого красителя красного цвета

**1** Просейте крахмал и сахарную пудру в большую миску. Квадратную форму размером 20 x 20 см и глубиной 5 см слегка смажьте растительным маслом и присыпьте смесью крахмала и пудры. Замочите желатин в 125 мл холодной воды.

**2** Насыпьте сахар в сотейник с 250 мл воды, поставьте на слабый огонь и прогревайте, помешивая, до полного растворения сахара. Установите в сотейник термометр для сахара, доведите сироп до сильного кипения — он должен разогреться до 122 °С. Это займет примерно 10 минут.

**3** Если у вас нет термометра, просто засекайте время. Сироп не должен потемнеть. Снимите

с огня, аккуратно выложите в сироп желатин и влейте воду, в которой он замачивался. Осторожно, сироп будет брызгаться! Вмешайте ванильный экстракт.

**4** Взбейте в большой миске белки миксером в крепкую пену. Убавьте скорость до минимума и постепенно влейте сироп.

**5** Продолжайте взбивать еще 8–10 минут — масса должна стать достаточно густой, но все еще текучей.

**6** Перелейте тесто в форму. Добавьте краситель и слегка перемешайте вилкой, чтобы появились разводы. Оставьте на 4–5 часов в прохладном месте, но не в холодильнике.

**7** Посыпьте доску смесью крахмала и сахарной пудры и с помощью лопатки аккуратно переложите маршмэллоу на доску. Щедро посыпьте смесью крахмала и сахарной пудры.

**8** Смажьте острый нож растительным маслом и нарежьте маршмэллоу кубиками. Хорошо обваляйте каждый кубик в крахмально-сахарной смеси. В герметичном контейнере, застеленном пергаментом, маршмэллоу будет храниться 5 дней.

**Пищевая ценность на 100 г:** 334 ккал;  
0,45 г жиров (0 г насыщенных); 3,2 г протеинов;  
84 г углеводов; 75,6 г сахаров

Рецепт: Джорджи Сократус; фото: Майла Нью











## КЛЮКВЕННЫЙ СОРБЕТ

На 8 порций

- 1 кг свежей или замороженной клюквы
- 450 г мелкого сахара

**1** Положите ягоды в средний сотейник, залейте 600 мл воды и варите на среднем огне 15 минут до мягкости.

**2** Измельчите в блендере, процедите через сито и уберите в холодильник на 30 минут. Переложите в машинку для приготовления мороженого и заморозьте. Затем переложите в контейнер и уберите на ночь в морозилку. В морозилке сорбет может храниться 2–3 недели.

**Пищевая ценность на порцию:** 240 ккал;  
0,1 г жиров (0 г насыщенных); 0,5 г протеинов;  
63,3 г углеводов; 63,3 г сахаров

За неимением машинки действуйте так: переложите ягодную основу в контейнер и отправьте в морозилку часа на четыре, спустя полчаса достаньте и хорошенько пройдитесь вилкой или взбейте миксером, чтобы разрушить крупные кристаллы льда. Повторяйте каждые полчаса.



Прекрасный способ доесть остатки праздничного пирога или пудинга. Пропорции в этом рецепте ориентировочные, регулируйте их, исходя из того, сколько у вас осталось пирога и какие есть фрукты.

## ФРУКТОВЫЙ ТРАЙФЛ ИЗ ПРАЗДНИЧНОГО ПИРОГА

На 6–8 порций

- 1 небольшое манго, мякоть нарезать
- 1 небольшой ананас, мякоть нарезать
- зерна 1/2 граната
- 100 мл темного рома
- 4 ст. л. лепестков миндаля
- 1/2 ст. л. сахара
- немного золотого рома
- 250 г бисквитного коржа, пудинга или печенья, крупно нарезать
- 250 мл густого заварного крема
- 120 г вишневого джема
- 2 мандарина или клементина
- 230 мл жирных сливок, взбить
- 15 г стружки темного шоколада

**1** Смешайте кусочки манго, ананаса и зерна граната. Добавьте 20 мл темного рома, перемешайте и отставьте.

**2** Обжаривайте лепестки миндаля вместе с сахаром на хорошо разогретой сухой сковороде на среднем огне 2–3 минуты до золотистого цвета. Влейте золотой ром и готовьте пару минут. Переложите в миску и остудите.

**3** Положите бисквит в стеклянную миску объемом 1,5 л и прижмите, чтобы он лег плотным слоем на дно. Сбрызните 80 мл оставшегося темного рома и выложите заварной крем. Накройте пленкой и уберите минимум на 3 часа в холодильник, чтобы крем застыл.

**4** Достаньте трайфл из холодильника и выложите слой вишневого джема поверх заварного крема. Добавьте кусочки фруктов, дольки мандаринов или клементинов без пленок, сверху выложите взбитые сливки и украсьте лепестками миндаля. Посыпьте мелко тертой цедрой мандаринов (клементинов), шоколадной стружкой и подавайте.

**Пищевая ценность на порцию:** 479 ккал;

15,7 г жиров (4,8 г насыщенных); 7,8 г протеинов; 61,4 г углеводов; 49,7 г сахаров

Рецепт: Энди Харрис; фото: Кон Паулос







Простая упаковка теста фило может превратить остатки с праздничного стола в потрясающий десерт.

## ПРАЗДНИЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ

На 8–10 порций

- 12 листов теста фило
- 125 г сливочного масла, растопить
- 1 ч. л. корицы
- 100 г сахара демерара
- 4 имбирных печенья
- 400 г оставшегося рождественского пудинга
- 3 яблока (груши) или 2 айвы (либо любое сочетание)
- 50 г темного шоколада (70% какао), порубить
- сахарная пудра для посыпки
- готовый заварной крем для подачи

**1** Разогрейте духовку до 180 °С. Выложите 6 листов фило-теста на кухонное полотенце внахлест, чтобы пласт теста закрыл все полотенце и только немного выходил за него с одной короткой стороны. Работайте быстро, чтобы тесто не подсохло. Смажьте частью растопленного сливочного масла, посыпьте корицей и 2 ст. л. сахара. Сверху раскрошите печенье, затем выложите оставшиеся листы теста и также смажьте маслом.

**2** Раскрошите в миску пудинг и натрите фрукты в том же количестве. Добавьте 2 ст. л. сахара и перемешайте. Распределите начинку равномерно по тесту, отступив от краев по 5 см. Насыпьте на выступающий за полотенце край теста кусочки шоколада ровной полосой.

**3** Заверните выступающий за полотенце край теста с шоколадом и плотно защипните. Затем, аккуратно с помощью полотенца начинайте постепенно сворачивать тесто в рулет со стороны шоколада. Защипните края и переложите штрудель в антипригарную форму. Смажьте растопленным маслом и посыпьте оставшимся сахаром.

**4** Выпекайте 35–40 минут до золотистого цвета. Штрудель может немного развалиться, но мне эта небрежность даже нравится. Если же вы хотите, чтобы он выглядел аккуратно, перед выпеканием оберните его дополнительным листом фило-теста. Нарезьте готовый штрудель зазубренным ножом, посыпьте сахарной пудрой и подавайте с заварным кремом.

**Пищевая ценность на порцию:** 580 ккал; 21,7 г жиров (9,3 г насыщенных); 9,7 г протеинов; 89,2 г углеводов; 41,3 г сахаров





# НАПИТКИ

тыквенно-имбирный смузи • горячий  
шоколад с миндальным молоком и амаретто  
• темная шипучка с джином, розмарином  
и можжевельником • горячий ромовый лимонад  
• потрясающий пряный сидр • шипучий негрони  
• просекко на аперитив • пряная водка • грушево-  
имбирный глинтвейн • глинтвейн





## ТЫКВЕННО-ИМБИРНЫЙ СМУЗИ

На 4 порции

- 600 мл рисового молока
- 250 мл тыквенного пюре
- 1 крупный банан, очистить и заморозить
- кусочек имбиря размером с большой палец, очистить и нарезать
- 1–2 ч. л. семян чиа
- 6 орехов пекан, 4 обжарить и порубить, 2 сохранить целиком для подачи
- по щепотке мускатного ореха и корицы для подачи

**1** Измельчите все ингредиенты в кухонном комбайне до однородности.

**2** Подавайте смузи сильно охлажденным, посыпав специями и украсив орехами пекан.

**Пищевая ценность на порцию:** 329,5 ккал; 9,8 г жиров (0,8 г насыщенных); 4,8 г протеинов; 57 г углеводов; 32,5 г сахаров



## ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД С МИНДАЛЬНЫМ МОЛОКОМ И АМАРЕТТО

Благодаря миндальному молоку этот напиток подходит для веганов и людей с непереносимостью лактозы.

На 4 порции

- 750 мл миндального молока
- 8 ч. л. с горкой тертого шоколада
- 40 мл амаретто

**1** Налейте миндальное молоко в сотейник и прогревайте на тихом огне, пока оно не начнет закипать.

**2** Снимите с огня, добавьте шоколад и амаретто. Интенсивно перемешайте, чтобы шоколад разошелся. Разлейте напиток в чашки и подавайте.

**Пищевая ценность на порцию:** 197,5 ккал; 3,9 г жиров (0,9 г насыщенных); 2,3 г протеинов; 28,3 г углеводов; 27,9 г сахаров

Рецепт: Лиззи Харрис; фото: Уилл Хип  
Рецепт: Бьянка Нэйс; фото: Дэн Джонс



## ТЕМНАЯ ШИПУЧКА С ДЖИНОМ, РОЗМАРИНОМ И МОЖЖЕВЕЛЬНИКОМ

В этом травяном мохито есть что-то неповторимо британское. Его яркий, можжевельный вкус приятно разнообразит череду праздничных коктейлей.

**На 10 порций**

- 500 г замороженной ежевики
- 4 лимона, мелко нарезать
- 2 веточки розмарина, только листья
- 10 ягод можжевельника
- 5 ст. л. меда
- 500 мл джина
- 1 л содовой

**1** Разложите по бокалам ежевику, кусочки лимона и розмарин. Добавьте можжевельник и по 1/2 ст. л. меда. Сделайте это заранее и поставьте бокалы в холодильник.

**2** Перед подачей растолките все мадлером или толкушкой, заполните бокалы льдом, добавьте по 50 мл джина и долейте содовой. Хорошо перемешайте и подавайте.

**Пищевая ценность на порцию:** 69 ккал;  
0,3 г жиров (0 г насыщенных); 1,1 г протеинов;  
13,5 г углеводов; 11,3 г сахаров

Рецепт: Анна Джонс, фото: Джонатан Грегсон  
Рецепт: Джейми Оливер, фото: Дэн Джонс



## ГОРЯЧИЙ РОМОВЫЙ ЛИМОНАД

Я люблю глинтвейн, но иногда хочется чего-то новенького. Этот пряный напиток согреет и поднимет настроение.

**На 15 порций**

- примерно 300 г корня имбиря
- сок 6 лимонов
- 1,5 л неосветленного яблочного сока
- жидкий мед
- 15 рюмок по 25 мл золотого рома

**1** Имбирь тонко нарежьте, но не очищайте, положите в большой сотейник и залейте 2 л воды. Доведите до кипения, убавьте огонь до тихого и варите 15 минут. Если вы хотите сделать напиток гуще-пряным, оставьте имбирь в воде настаиваться на ночь.

**2** Процедите настойку через сито, добавьте лимонный и неосветленный яблочный сок. Доведите почти до кипения, добавьте 4 щедрые ложки меда и хорошо перемешайте. Для подачи налейте порцию рома в жаропрочный бокал или кружку и долейте горячим лимонадом. До дна!

**Пищевая ценность на порцию:** 141 ккал;  
0,2 г жиров (0 г насыщенных); 0,5 г протеинов;  
16,9 г углеводов; 15,7 г сахаров





## ПОТРЯСАЮЩИЙ ПРЯНЫЙ СИДР

Это нетрудно приготовить, просто добудьте пару бутылок хорошего сухого сидра.

**На 15 порций**

- 2 л хорошего сидра
- 6 гвоздичек
- 3–4 звездочки бадьяна
- 1/4 мускатного ореха, мелко натереть
- 1 палочка корицы
- 1 стручок ванили, разрезать пополам
- сок 1 апельсина
- сок 2 мандаринов или клементин
- сок и зерна 1 граната
- 4–5 ст. л. мелкого сахара

**1** Прогревайте сидр в сотейнике на слабом огне несколько минут. Добавьте специи, сок цитрусовых, сок и зерна граната, увеличьте огонь. Когда закипит, убавьте огонь и варите 5–8 минут при слабом кипении.

**2** Добавьте сахар по вкусу. Напиток не должен быть сладким, сахар лишь должен дополнить гармонию вкуса. Готовый сидр разлейте по бокалам и подавайте теплым.

**Пищевая ценность на порцию:** 68 ккал;  
0,1 г жиров (0,1 г насыщенных); 0,14 г протеинов;  
8,7 г углеводов; 8,7 г сахаров



## ШИПУЧИЙ НЕГРОНИ

Насыщенный, горьковатый шипучий напиток — это просто Рождество в бокале. Наполовину негрони, наполовину мимоза — именно то, что надо, для праздничного веселья.

**На 10 порций**

- цедра и сок 2 апельсинов
- 4 ст. л. цитрусового джема
- 250 мл кампари
- 1 бутылка просекко, охладить

**1** Соедините в небольшом сотейнике цедру и сок апельсинов (несколько завитков цедры сохраните для подачи), джем и поставьте на слабый огонь. Перемешайте и варите 5 минут до консистенции однородного сиропа. Остудите.

**2** Смешайте в кувшине охлажденный сироп и кампари. Налейте понемногу в шампанские бокалы, долейте охлажденным просекко и украсьте завитками апельсиновой цедры.

**Пищевая ценность на порцию:** 112 ккал;  
0 г жиров (0 г насыщенных); 0,3 г протеинов;  
4,9 г углеводов; 4,6 г сахаров

Рецепт: Джейми Оливер, фото: Дэвид Лофтус  
Рецепт: Анна Джонс, фото: Джонатан Грегсон



## ПРОСЕККО НА АПЕРИТИВ

Я охлаждаю бутылку просекко, а перед приходом гостей нарезаю фрукты. Каждый сможет выжать в бокал сок своего любимого фрукта и долить игристым.

**Примерно на 8 порций**

- 1 бутылка просекко, охладить

**Варианты вкусовых добавок на бокал**

- сок 1 мандарина или клементина
- сок 1/2–1 лайма
- гранатовый сок
- мякоть 1/2 маракуйи
- сок 1/4 грейпфрута
- черносмородиновый ликер или ликер из цветков бузины

**1** Уберите шампанские блюдца и бокалы флуте в морозилку за час до подачи.

**2** Перед подачей налейте в охлажденные бокалы разные добавки – в одни сок, в другие ликер, долейте во все просекко. Подавайте! Экспериментируйте с различными комбинациями, попробуйте добавить кусочки фруктов или что вам угодно.

**Пищевая ценность на порцию:** 100 ккал;  
0 г жиров (0 г насыщенных); 0,5 г протеинов;  
8,4 г углеводов; 8,4 сахаров



## ПРЯНАЯ ВОДКА

**Количество: 1 л**

- 1 л водки
- 50 г очищенного миндаля
- 40 г мягкого темного тростникового сахара
- 2 ст. л. меда
- 2 палочки корицы
- 6 гвоздичек
- 1 звездочка бадьяна
- 2 лавровых листа
- 1 стручок ванили, расщепить вдоль пополам, выскрести семена
- широкие полоски цедры 1 апельсина и 1 лимона без белой ваты

**1** Стерилизуйте бутылку объемом 1,25 л. Положите в нее все ингредиенты и встряхните. Плотнo закройте и настаивайте 2 недели, раз в неделю хорошо взбалтывайте.

**2** Подавайте водку прямо в бутылке, чтобы были видны все специи, либо процедите через мелкое сито и перелейте в небольшие стерилизованные бутылки. Подавать можно со льдом или с теплым яблочным соком.

**Пищевая ценность на порцию:** 114 ккал;  
1,3 г жиров (0,1 г насыщенных); 0,5 г протеинов;  
3,4 г углеводов; 3,3 г сахаров

Рецепт: Джейми Оливер, фото: Дэвид Лофтус  
Рецепт: Джорджи Сократус; фото: Дэвид Лофтус





## ГРУШЕВО-ИМБИРНЫЙ ГЛИНТВЕЙН

Надоел обычный глинтвейн? Этот цитрусово-имбирный коктейль согревает не хуже и радует чудесной комбинацией пряного рома и груши.

**На 10 порций**

- 2 л неосветленного яблочного сока
- 2 кусочка имбиря размером с большой палец, тонко нарезать
- 2 спелые груши, тонко нарезать
- 2 палочки корицы + еще несколько для подачи
- 4 коробочки кардамона
- 3 ст. л. светлого тростникового сахара
- сок 4 и цедра 2 лаймов
- 500 мл пряного темного рома

**1** Налейте яблочный сок в сотейник, добавьте имбирь, грушу, корицу, кардамон, сахар, цедру и сок лаймов. Доведите до кипения и варите до полного растворения сахара.

**2** Подавайте горячим в стеклянных стаканах или кружках, добавив в каждую порцию по рюмке рома и палочке корицы.

**Пищевая ценность на порцию:** 278 ккал; 0,3 г жиров (0 г насыщенных); 0,5 г протеинов; 31 г углеводов; 30,7 г сахаров



## ГЛИНТВЕЙН

**Количество: 1,5 л**

- 200 г мелкого сахара
- 6 гвоздичек
- 3 звездочки бадьяна
- 1 палочка корицы
- 2 лавровых листа
- 2 апельсина
- 1 лимон
- 2 бутылки красного вина по 750 мл
- 100 мл крем де кассис
- 1/2 мускатного ореха, натереть

**1** Соедините сахар, специи (кроме мускатного ореха) и лавровые листья в сотейнике.

**2** Срежьте с апельсинов и лимона полоски цедры. Добавьте цедру в сотейник и выжмите туда же сок апельсинов.

**3** Влейте столько вина, чтобы покрыть содержимое сотейника. Доведите до кипения, затем убавьте огонь и варите 5 минут до полного растворения сахара.

**4** Влейте оставшееся вино и крем де кассис, прогревайте 10 минут, не давая кипеть. Подавайте горячим, посыпав мускатным орехом.

**Пищевая ценность на бокал:** 154 ккал; 0,2 г жиров (0,1 г насыщенных); 0,2 г протеинов; 17,7 углеводов; 17,6 г сахаров

Рецепт: Анна Джонс: фото: Джонатан Грегсон  
Рецепт: Мадди Рикс: фото: Сэм Стауэлл

# ГОТОВИТЬ С ДЖЕЙМИ МОЖЕТ КАЖДЫЙ!

С 10 ноября 2015  
по 25 декабря 2016  
вы сможете приобрести  
все книги серии  
«Джейми и Друзья»  
со **скидкой 15%**  
в интернет-магазине  
«ЭКСМО» **shop.eksmo.ru.**

Чтобы получить  
скидку, вам  
необходимо при заказе  
ввести **кодовое слово**  
«Джейми».



## СОБЕРИТЕ ВСЮ КОЛЛЕКЦИЮ РЕЦЕПТОВ!



# ИНДЕКС РЕЦЕПТОВ

## 08 ЗАКУСКИ

- 10 соленые орешки с травами
- 10 гречневые блинчики
- 13 хрустящая закуска с уткой на вилках
- 14 гребешки гриль с анчоусами, мятой и кинзой
- 14 чипсы из репы
- 17 грибной паштет с тимьяном
- 18 гравлакс в терновом джине
- 20 трио мезе

## 22 НАЧИНКИ И СОУСЫ

- 24 классическая начинка от Джейми
- 27 рождественское масло
- 29 клюквенный джем с чили
- 29 начинка из грибов с каштанами и чили
- 30 заготовка для подливки

## 32 ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- 34 лучший ореховый хлеб из фисташек и клюквы
- 37 капоната из брюссельской капусты
- 38 запеченная цветная капуста с сырным соусом из брокколи и каштанов
- 41 мегамикс из запеченных овощей
- 42 идеальный запеченный картофель
- 44 запеченная свиная нога
- 47 лучшая в мире индейка
- 48 окорок от Джейми
- 51 новогодний микс
- 53 утренняя гранола

## 54 ВЫПЕЧКА И ДЕСЕРТЫ

- 56 шоколад  
с ароматными  
начинками
- 59 клюквенный чизкейк
- 60 колчестерский  
праздничный пудинг
- 63 праздничное печенье
- 65 тирамису
- 67 декабрьские сконы
- 68 витражное печенье
- 71 капкейки из сладкого  
картофеля с кленовой  
глазурью и беконом
- 72 кокосовый торт  
«Зимняя страна чудес»
- 75 печенье в банке  
«Сделай сам»
- 76 мраморные  
маршмэллоу
- 79 клюквенный сорбет
- 80 фруктовый трайфл  
из праздничного  
пирога
- 83 праздничный  
штрудель

## 84 НАПИТКИ

- 86 тыквенно-имбирный  
смужи
- 86 горячий шоколад  
с миндальным  
молоком и амаретто
- 87 темная шипучка  
с джином, розмарином  
и можжевельником
- 87 горячий ромовый  
лимонад
- 88 потрясающий пряный  
сидр
- 88 шипучий негрони
- 89 просекко на аперитив
- 89 пряная водка
- 90 грушево-имбирный  
глинтвейн
- 90 глинтвейн



# ИНДЕКС ИНГРЕДИЕНТОВ

## А

айва, стр. 83  
 амаретто, стр. 86  
 ананас, стр. 80  
 анчоусы, стр. 14  
 апельсин, стр. 24, 60, 63, 65, 88, 89, 90  
 апельсиновый ликер, стр. 60  
 апельсиновый сок, стр. 48, 65  
 апельсиновый экстракт, стр. 56

## Б

бадьян, стр. 30, 88, 89, 90  
 банан, стр. 86  
 батат, стр. 71  
 бекон, стр. 24, 30, 51, 71  
 бисквит, стр. 80  
 бразильский орех, стр. 53  
 бренди, стр. 63, 65  
 брокколи, стр. 38  
 брюссельская капуста, стр. 37  
 бульон (овощной), стр. 34

## В

ваниль, стр. 59, 72, 75, 88, 89  
 ванильный экстракт, стр. 60, 71, 72, 76  
 вино красное, стр. 90  
 вино белое, стр. 34  
 водка, стр. 89

## Г

гвоздика, стр. 48, 67, 88, 89, 90  
 горчица, стр. 44  
 гранат, стр. 13, 80, 88  
 гранатовый сок, стр. 89  
 гребешки, стр. 14  
 грейпфрут, стр. 89  
 грецкий орех, стр. 53

гречневая мука, стр. 10  
 грибы, стр. 17, 29, 34  
 груша, стр. 83, 90  
 гусиный жир, стр. 42

## Д

джин, стр. 18, 87

## Е

ежевика, стр. 18, 87

## Ж

желатин, стр. 76

## З

заварной крем, стр. 80, 83

## И

изюм, стр. 75  
 имбирь, стр. 13, 56, 65, 86, 87, 90  
 индейка, стр. 47

## К

какао-порошок, стр. 56, 65  
 кампари, стр. 88  
 кардамон, стр. 90  
 картофель, стр. 42  
 каштаны, стр. 24, 29, 38, 51  
 кедровые орехи, стр. 29, 37  
 кинза, стр. 14  
 клементин, стр. 13, 18, 24, 27, 29, 41, 47, 60, 67, 68, 80, 88, 89  
 кленовый сироп, стр. 53, 71  
 клюква, стр. 27, 29, 34, 37, 53, 59, 63, 67, 79

клюквенный соус, стр. 30  
 кокосовая стружка, стр. 53, 72  
 кокосовое молоко, стр. 72  
 кокосовый сироп, стр. 72  
 кориандр, стр. 20, 44  
 корица, стр. 13, 56, 63, 65, 68, 71, 75, 83, 86, 89, 90  
 корнишоны, стр. 17  
 кофе в зернах, стр. 56  
 крахмал, стр. 59, 76  
 крекеры, стр. 18  
 крем де кассис, стр. 90  
 куриные крылья, стр. 30

## Л

лайм, стр. 14, 89, 90  
 латук, стр. 13  
 ликер из цветков бузины, стр. 89  
 лимон, стр. 13, 17, 18, 20, 34, 41, 59, 87, 89, 90  
 лосось, стр. 10, 18  
 лук, стр. 17, 24, 29, 30, 34, 37, 44, 47, 48  
 лук-порей, стр. 48  
 лук-шалот, стр. 48

## М

майоран, стр. 41  
 манго, стр. 80  
 мандарин, стр. 13, 18, 24, 27, 29, 41, 42, 47, 60, 67, 68, 80, 88, 89  
 маракуйя, стр. 89  
 мармелад, стр. 68  
 маскарпоне, стр. 65  
 маслины, стр. 20  
 мед, стр. 41, 87, 89  
 миндаль, стр. 10, 34, 53, 60, 63, 71, 80, 89  
 миндальное молоко, стр. 86

миндальный экстракт,  
стр. 56, 67  
можжевельник, стр. 18, 87  
молоко, стр. 10, 38, 60, 67,  
68, 71  
морковь, стр. 30, 41, 47  
мука, стр. 30, 38, 44, 59, 63,  
67, 68, 71, 72, 75  
мускатный орех, стр. 17, 24,  
48, 86, 88, 90  
мята, стр. 13, 14

**О**  
овсяные лепешки, стр. 17  
овсяные хлопья, стр. 53, 75  
огурец, стр. 18  
оливки, стр. 20  
оливковое масло, стр. 13, 17,  
20, 29, 30, 34, 37, 38, 41, 42,  
44, 51, 71  
орегано, стр. 10, 41  
орехи разные, стр. 13

**П**  
панировочные сухари, стр. 14,  
29, 34  
панчетта, стр. 71  
паприка, стр. 14  
пастернак, стр. 41  
пекан, стр. 10, 86  
перепелиное яйцо, стр. 51  
перловка, стр. 34  
петрушка, стр. 37, 44  
печенье имбирное, стр. 83  
печенье савоярди, стр. 65  
пищевое золото, стр. 60  
пищевой краситель, стр. 60, 76  
подсолнечное масло, стр. 14  
портвейн, стр. 30  
просекко, стр. 88, 89

**Р**  
разрыхлитель, стр. 63, 67, 71,  
72, 75  
рапсовое масло, стр. 14  
растительное масло, стр. 76  
репа, стр. 14, 41

рикотта, стр. 17  
рис для ризотто, стр. 34  
рисовое молоко, стр. 86  
розмарин, стр. 10, 20, 27, 29,  
30, 34, 41, 42, 44, 47, 51, 87  
розовое масло, стр. 56  
ром (золотой), стр. 48, 80, 87  
ром (темный), стр. 80, 90  
руккола, стр. 13

**С**  
сахарная пудра, стр. 60, 63,  
67, 71, 72, 76, 83  
свекла, стр. 41  
свиная лопатка, стр. 24  
свиная нога, стр. 44, 48  
семена чиа, стр. 86  
семечки, стр. 53  
сибулет, стр. 10, 48  
сидр, стр. 88  
сладкий перец, стр. 20  
сливки, стр. 59, 60, 65, 67, 80  
сливочное масло, стр. 10, 17,  
18, 27, 29, 34, 38, 42, 51, 59,  
63, 67, 68, 71, 72, 75, 83  
сливочный сыр, стр. 59, 72  
сметана, стр. 10, 18  
сода, стр. 10, 71  
содовая, стр. 87  
солодовый уксус, стр. 48  
соус чили, стр. 51  
сельдерей, стр. 30, 34, 47  
стилтон, стр. 17  
сухофрукты, стр. 53, 63

**Т**  
тапиока, стр. 60  
тархун, стр. 18  
тимьян, стр. 10, 17, 20, 27, 34,  
38, 41, 42, 47, 48  
тыквенное пюре, стр. 86

**У**  
укроп, стр. 18  
уксус, стр. 20, 29, 37, 41, 42  
уксус бальзамический, стр. 41  
утка, стр. 13

**Ф**  
фенхель, стр. 41  
фета, стр. 20  
фило (тесто), стр. 83  
финики, стр. 63  
фисташки, стр. 10, 34  
фризе, стр. 13  
фундук, стр. 10, 53

**Х**  
херес, стр. 30  
хлеб, стр. 18, 24, 38  
хлебцы, стр. 17

**Ц**  
цветная капуста, стр. 38  
цитрусовый джем, стр. 48, 88  
цукаты, стр. 68

**Ч**  
чеддер, стр. 34, 38  
черносмородиновый ликер,  
стр. 89  
чеснок, стр. 17, 20, 29, 34, 37,  
38, 42, 48

**Ш**  
шалфей, стр. 24, 27, 30, 34,  
41, 42, 44  
шоколад, стр. 56, 72, 80, 83,  
86

**Э**  
экстракт перечной мяты, стр.  
56

**Я**  
яблоко, стр. 13, 83  
яблочный сок, стр. 87, 90  
яйцо, стр. 10, 29, 34, 59, 60,  
63, 67, 72, 75, 76



*Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.*

ИЗДАНИЕ ДЛЯ ДОСУГА

ДЖЕЙМИ И ДРУЗЬЯ

**Джейми Оливер**

Выбор Джейми. Новогодние рецепты

Перевод: **Н. Шутова**

Ответственные редакторы: **С. Ильичева, Л. Никитина**

Редакторы: **Л. Мезенова, Н. Михайловская, Н. Шутова**

Выпускающий редактор: **О. Сушик**

Художественный редактор: **Е. Мишина**

Верстка и цветокоррекция: **А. Маркович**

ООО «Издательство «Э»

123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-66-86; 8 (495) 956-39-21.

Өндіруші: «Э» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.

Тел. 8 (495) 411-66-86; 8 (495) 956-39-21.

Тауар белгісі: «Э»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.

Тел.: 8 (727) 251-59-89/90/91/92, факс: 8 (727) 251-58-12 вн. 107.

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайтта Өндіруші «Э»

**Оптовая торговля книгами Издательства «Э»:**

142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,  
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел.: 411-50-74.

**По вопросам приобретения книг Издательства «Э» зарубежными оптовыми  
покупателями обращаться в отдел зарубежных продаж**

*International Sales: International wholesale customers should contact  
Foreign Sales Department for their orders.*

**По вопросам заказа книг корпоративным клиентам, в том числе в специальном  
оформлении, обращаться по тел.: +7 (495) 411-68-59, доб. 2115/2117/2118; 411-68-99, доб. 2762/1234.**

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ  
о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Э»

Өндірген мемлекет: Ресей

Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 27.10.2015. Формат 80х100<sup>1</sup>/<sub>16</sub>.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 8,89.

Тираж экз. Заказ



ISBN 978-5-699-82759-6



9 785699 827596 >



В электронном виде книги издательства вы можете  
купить на [www.litres.ru](http://www.litres.ru)

**ЛитРес:**  
один клик до книг



Новогодние и рождественские праздники — время единения семей и встреч с друзьями, веселья и радости. Джейми

Оливер собрал для вас восхитительные рецепты: от аппетитных закусок до изумительных главных блюд, невероятных десертов и домашних пирогов.

# НОВОГОДНИЕ РЕЦЕПТЫ

выбор Джейми



ISBN 978-5-699-82759-6



9 785699 827596 >

