КУЛИНАРИЯ ДЛЯ НАЧИНАЮЩИХ

# УЧИМСЯ ГОТОВИТЬ и УКРАШАТЬ НОВОГОДНИЕ БЛЮДА

**50 лучших подробнейших рецептов**



РЕЦЕПТ
рулетов из малосольной форели с острым сыром и зеленью на стр. 36

+ идеи по оформлению дома к новогоднему торжеству и съедобные подарки

Собирай свои любимые рецепты!

Лиза

# УЧИМСЯ
## ГОТОВИТЬ и УКРАШАТЬ
# НОВОГОДНИЕ БЛЮДА



Москва
2015

## КУЛИНАРИЯ ДЛЯ НАЧИНАЮЩИХ




Собирай свои любимые рецепты!

Фото на обложке Н. Серебряковой

Во внутреннем оформлении использованы фотографии:
~Userc33e319b_208, AnjelaGr, Antoninapotapenko, Ashley_Minkus, BONNINSTUDIO, Edward Westmacott, egal, hydrangea100, Ina Schцnrock, Iryna Melnyk, khvost, KulikovaN, LiliGraphie, mariapogony, matesphoto, Melpomenem, olgakr, Pavlo Lutsan, Remains, Stockphoto24, Tatiana_Sushchenia, Tomjac80, Victor Burnside, vikif / Istockphoto / Thinkstock / Getty Images;
Thomas Northcut, Ryan McVay / Photodisc / Thinkstock / Getty Images;
Irina Evstratova, Jim Ryce, Andres Rodriguez / Hemera / Thinkstock / Getty Images

У92 **Учимся** готовить и украшать новогодние блюда. — Москва : Издательство «Э», 2015. — 144 с. : ил. — (Кулинария. Для начинающих).

Для одного из самых волшебных праздников, Нового года, всегда хочется приготовить только лучшие блюда, восхитительные подарки и изысканные украшения. В этой книге вы найдете идеи, соответствующие всем этим пунктам. Рецепты для праздничного стола, от закусок до десертов, рекомендации по украшению дома, советы, как сделать ваш подарок оригинальным! Готовьте, творите, празднуйте и отдыхайте!

**УДК 641.55**
**ББК 36.997**

**ISBN 978-5-699-82065-8**

**© ИП Пухов, 2015**
**© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2015**

*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

КУЛИНАРИЯ
ДЛЯ НАЧИНАЮЩИХ

**УЧИМСЯ ГОТОВИТЬ И УКРАШАТЬ НОВОГОДНИЕ БЛЮДА**

Ответственный редактор *А. Сидорова*
Художественный редактор *В. Терещенко*

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) 411-68-86; 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»

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 15.09.2015. Формат 70x90$^{1}/_{16}$.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 10,5.
Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-82065-8

ИНТЕРНЕТ-МАГАЗИН

В электронном виде книги издательства вы можете купить на www.litres.ru

ЛитРес: один клик до книг

# Содержание

## 1 Сложность приготовления

**САЛАТЫ**
«Цезарь» с жареным куриным филе ..... 10
Салат «Оливье» ..... 15
Сельдь под шубой ..... 18
Зеленый салат с грецкими орехами ..... 20
Итальянский салат с вялеными помидорами и моцареллой ..... 22
Греческий салат ..... 24
**ЗАКУСКИ**
Тарталетки с кремом из авокадо и креветками ..... 28
Рулеты из лаваша ..... 36
Рулетики из красной рыбы с творожной начинкой ..... 38
Грибной жюльен ..... 40
**ДЕСЕРТЫ**
Тирамису ..... 64
Суфле в шоколаде ..... 70
Шоколадный мусс с апельсином и имбирем ..... 72
Панна-котта ..... 74
**ВЫПЕЧКА**
Традиционное рождественское печенье ..... 98

## Условные обозначения

Количество порций

Время приготовления

## 2 Сложность приготовления

**ЗАКУСКИ**
Закуска из сельди со свеклой по-фински 30
Заливное из курицы и белых грибов ..... 32
**ГОРЯЧЕЕ**
Утиная грудка с клюквенным соусом ..... 52
Свинина в имбирно-апельсиновой глазури ..... 56
Рулет из свинины с грибами ..... 58
**ДЕСЕРТЫ**
Десерт из фруктов со сливками ..... 66
Десерт «Беллини» ..... 68
**ВЫПЕЧКА**
Рождественское полено ..... 78
Медовик ..... 83
Торт с безе и орехами ..... 86
Шоколадный торт с миндалем ..... 90



## 3 Сложность приготовления

**ГОРЯЧЕЕ**
Курица, запеченная с яблоками ..... 44
Говядина «Веллингтон» ..... 49
Индейка, запеченная с вишней ..... 54
**ВЫПЕЧКА**
Пряничный домик ..... 94



**Фруктовая елочка** с. 137

## Украшения и подарки

**ПОДГОТОВКА ДОМА К НОВОГОДНЕМУ ТОРЖЕСТВУ ..... 102**
Европейский стиль ..... 104
Винтажный стиль ..... 108
Рустикальный стиль ..... 110
Скандинавский стиль ..... 114
Гламурный «металлик» ..... 118
Модерн ..... 122
**УКРАШЕНИЯ СВОИМИ РУКАМИ ..... 124**
Подсвечники из кожуры апельсина ..... 125
Шьем сапожок ..... 125
Бусы на елку из бабблгама ..... 127
Гирлянда из фетра ..... 127
Бумажные цветы ..... 127
Украшение для подоконника ..... 128
Заснеженная веточка ..... 130
Рождественский венок ..... 130
**СЪЕДОБНЫЕ ПОДАРКИ ..... 132**
Имбирное фигурное печенье ..... 133
Миндальные колечки ..... 134
Пряничная елочка ..... 134
Фруктовые конфеты на елку ..... 137
Фруктовая елочка ..... 137
Печенье с новогодними предсказаниями ..... 139
**ОФОРМЛЕНИЕ ПОДАРКОВ ..... 140**

Вступление • 6

Алфавитный указатель • 142

# Учимся готовить и украшать новогодние блюда

**Новый год — праздник особый. Каждый из нас, наверное, на подсознательном уже уровне усвоил истину «как встретишь, так и проведешь». Поэтому на подготовку к этому торжеству, едва ли не главной частью которого является праздничное застолье, уходит немало сил, времени и средств.**

Чтобы не тратить их впустую, советуем вам начать подготовку недели за 3–4 до заветного праздника. Во-первых, составьте список гостей, во-вторых — список дел, которые необходимо закончить за этот отрезок времени (сюда войдут покупка подарков, продуктов, возможно, посуды, аксессуаров и различных элементов декора), а в-третьих — меню новогоднего застолья и затем перечень продуктов. Такая стратегия позволит вам избежать неприятных сюрпризов, вроде недостаточного количества яиц для торта или отсутствия салфеток нужного цвета. Ближе к делу, примерно за неделю до праздника, проверьте исправность электрических гирлянд, целостность всех предметов парадного сервиза, количество столовых приборов. Можно также нарядить елку (если младшие члены семьи не убедили вас это сделать еще недели две назад), а также всю квартиру. Ну а затем можно вплотную заняться праздничным застольем.

Что же приготовить, чем порадовать близких и гостей? Ну, честно говоря, вряд ли и в этом году получится обойтись без традиционных Оливье и селедки под шубой. Однако попробуй-



те внести новизну в рецептуру и подачу этих, пожалуй, самых новогодних блюд: в нашей книге вы найдете вариации на тему популярных праздничных салатов, закусок, горячего, десертов и выпечки. Конечно же, в самую волшебную ночь года стоит попробовать и что-то новенькое, поэтому настоятельно рекомендуем познакомиться с рецептами оригинальных блюд, которые, возможно, в будущем станут частью вашей семейной кулинарной коллекции. Заметим, что книга адресована не только опытным, но и начинающим хозяйкам: большую часть угощений довольно просто приготовить. Хотя мы уверены, что, следуя нашим подробным инструкциям, вы вполне справитесь с таким кулинарным шедевром, как говядина «Веллингтон», или воплотите в жизнь мечту всех маленьких непосед — пряничный домик. Советуем также воспользоваться интересными идеями декора новогоднего стола: именно они помогут создать у вас дома неповторимую, по-настоящему праздничную атмосферу.

Творите, готовьте с удовольствием и готовьтесь принимать вполне заслуженные комплименты. Мы создавали эту книгу с особым настроением, поэтому надеемся, что вы, вдохновившись им, сможете поразить своей — кулинарной и не только — фантазией гостей и близких, а встреча Нового 2016 года пройдет, как говорится, на высшем уровне! С наступающим!







# Салаты



**«Цезарь»
с жареным
куриным филе**
с. 10



**Зеленый салат
с грецкими орехами**
с. 20

и еще 4 рецепта

# «Цезарь» с жареным куриным филе



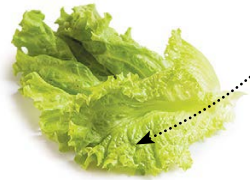
4 40 мин.

150 г салата ромэн
1 куриное филе
1 стакан (12 ст. л.) оливкового масла
2 зубчика чеснока
4 ломтика пшеничного хлеба
1 ч. л. сухой горчицы
2 ч. л. твердого сыра
1 ч. л. соли
молотый черный перец

*Салат ромэн можно заменить обычным салатом, а также кочанным салатом айсберг.*



**куриное филе**



**листья салата**



**оливковое масло**



**чеснок**



**пшеничный хлеб**



**сухая горчица**



**твердый сыр**



**соль**



**молотый черный перец**



1 Листья салата вымойте, хорошо обсушите, затем крупно нарежьте или нарвите.





2 Сыр натрите на мелкой терке.

*Сыр будет легче натереть, если его предварительно поместить в морозилку на 10 минут.*

3 Куриное филе вымойте, обсушите и нарежьте тонкими полосками.



4 В сковороде разогрейте 2 столовые ложки масла и обжарьте филе до золотистой корочки. Выложите на бумажное полотенце, чтобы лишний жир впитался.





5 Один зубчик чеснока очистите, мелко порубите и перемешайте с 3 столовыми ложками масла.

6 С хлеба срежьте корку, мякиш нарежьте кубиками, выложите на противень и сбрызните получившимся чесночным маслом. Подсушите в духовке, пока хлеб не зарумянится.

7 Для соуса оставшийся зубчик чеснока пропустите через пресс, перемешайте с солью, горчицей и тертым сыром. Затем постепенно влейте 7 ст. л. оливкового масла и взбейте венчиком. Можно добавить 1–2 чайные ложки жирных сливок (33%), чтобы соус приобрел более нежный вкус.

8 Листья салата осторожно перемешайте с жареным куриным филе и гренками. Полейте приготовленным соусом.



Салат получится более нежным и менее калорийным, если куриное филе отварить, а майонез заменить нежирной сметаной (10%).



# Салат «Оливье»

4 1 час

| | |
|---|---|
| 1 куриное филе (около 300 г) | 50 г черных оливок |
| 1 ч. л. сушеных пряных трав | 50 г зеленого лука |
| 2 ст. л. растительного масла | 200 г майонеза |
| 2 клубня картофеля | 1 зубчик чеснока |
| 1 морковь | 1 ст. л. лимонного сока |
| 2 яйца | зелень для украшения |
| 1 свежий огурец | соль |
| 1 маринованный огурец | молотый черный перец |


куриное филе


картофель


морковь


яйца


свежий огурец


маринованный огурец


оливки


зеленый лук


чеснок

1 Куриное филе вымойте и хорошо обсушите. Затем посыпьте пряными травами и обжарьте с обеих сторон на растительном масле. Снимите со сковороды и дайте остыть.





2 Картофель и морковь, не очищая, отварите до готовности. Яйца сварите вкрутую, охладите проточной водой и очистите.

3 Картофелю и моркови дайте немного остыть, затем очистите.





4 Куриное филе, картофель, морковь, яйца, свежий и маринованный огурцы нарежьте мелкими кубиками.



5 Оливки и зеленый лук нарежьте колечками. Все ингредиенты переложите в большую миску.



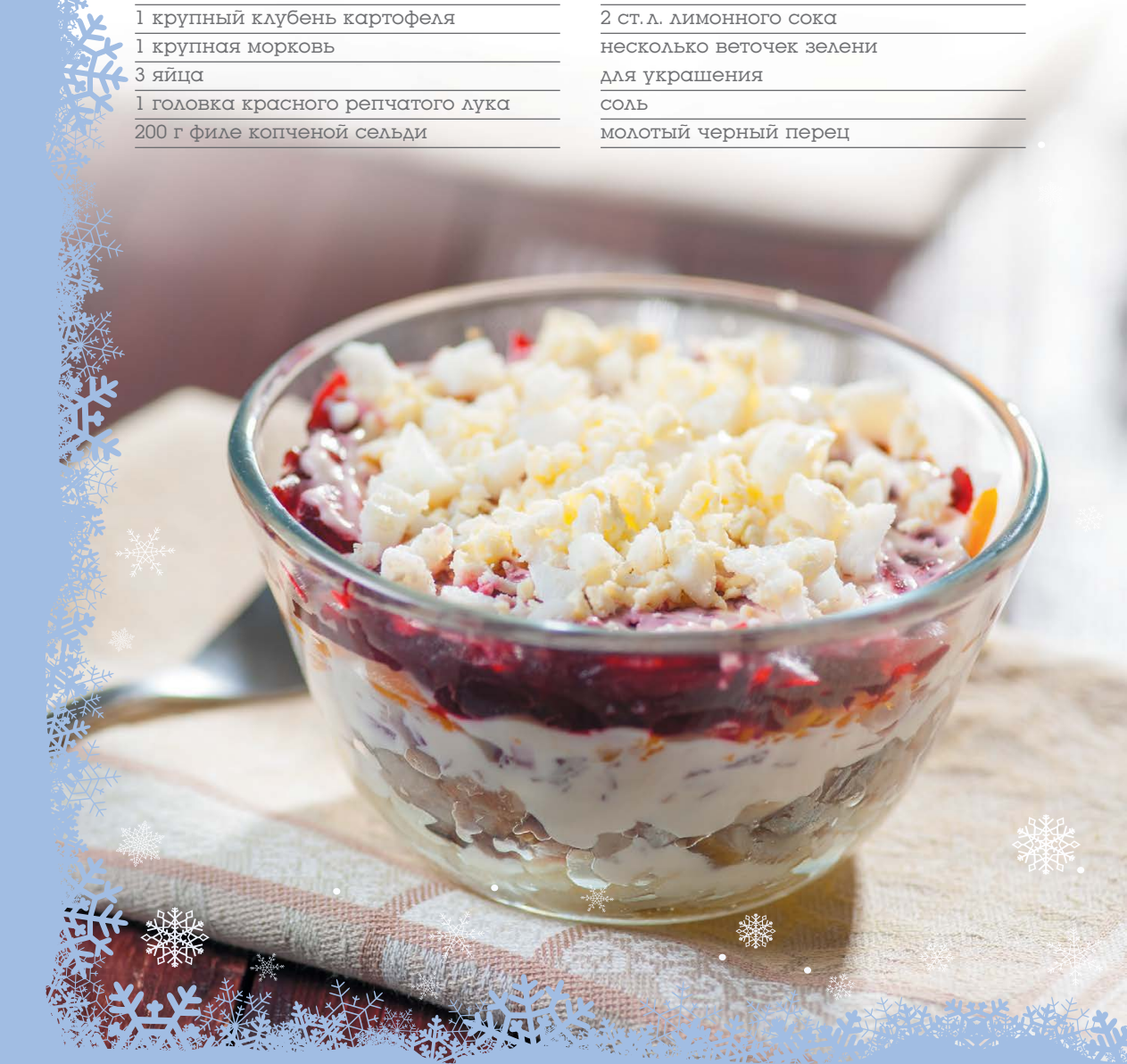
6 Для соуса чеснок очистите и пропустите через пресс. Затем перемешайте с майонезом и лимонным соком. Посолите и поперчите по вкусу. Приготовленным соусом полейте ингредиенты салата и перемешайте.

7 Подавайте порционно, выложив с помощью кулинарного кольца. Украсьте зеленью.

# Сельдь под шубой

4 1 час

- 1—2 свеклы среднего размера
- 1 крупный клубень картофеля
- 1 крупная морковь
- 3 яйца
- 1 головка красного репчатого лука
- 200 г филе копченой сельди
- 200 г майонеза
- 2 ст. л. лимонного сока
- несколько веточек зелени для украшения
- соль
- молотый черный перец



1 Свеклу, картофель и морковь тщательно вымойте и, не очищая, по отдельности отварите до готовности. Дайте остыть. Яйца сварите вкрутую, охладите проточной водой и очистите.

2 Отварные овощи очистите, затем натрите на крупной терке в три отдельные емкости. Яйца нарежьте мелкими кубиками.



*Свекла получится особенно вкусной и сохранит цвет, если ее вымыть, обсушить, сбрызнуть растительным маслом, завернуть в фольгу и запечь в духовке (1 час при 180 °С).*



3 Лук очистите и порубите. Рыбное филе нарежьте мелкими кубиками, удаляя мелкие косточки.

4 Майонез перемешайте с лимонным соком.

5 По порционным прозрачным салатникам разложите слоями картофель, рыбу, лук, морковь, свеклу и яйца, промазывая каждый слой приготовленным лимонным майонезом. Уберите в холодильник на 1–2 часа.



# Зеленый салат с грецкими орехами

4 30 мин.

100 г очищенных грецких орехов
2 головки красного репчатого лука
5 ст. л. апельсинового сока
150 г листьев разных салатов
250 г сыра с голубой плесенью
6 ст. л. оливкового масла
молотый черный перец



**грецкие орехи**

*Ядра грецких орехов непременно следует обжарить: тогда они приобретут особенный аромат и более яркий вкус.*

1 Грецкие орехи поместите на сухую сковороду и, периодически помешивая, обжарьте на маленьком огне до подрумянивания. Снимите с огня и дайте остыть.

2 Лук очистите и нарежьте полукольцами. Сложите в сито, обдайте кипятком, затем переложите в небольшую мисочку и залейте 3 столовыми ложками апельсинового сока. Листья салатов промойте холодной проточной водой и обсушите на полотенце. Затем нарвите небольшими кусочками.

3 Лук, салат и грецкие орехи выложите в салатник. Сверху раскрошите сыр. Для заправки оставшийся апельсиновый сок смешайте с оливковым маслом и немного поперчите. Полейте ингредиенты салата.

*Вместо сыра с голубой плесенью вы также можете взять козий сыр или сыр фета.*

**Оливковое масло для заправки такого салата** следует выбирать особенно тщательно. Отлично подходит нерафинированное масло первого холодного отжима, лучше всего — с добавками в виде пряных трав. Ароматизировать оливковое масло можно и в домашних условиях, добавив в бутылку рубленый чеснок (2 зубчика на 500 мл масла). Настаивать 48 часов при комнатной температуре.

