

фото
каждого шага

готовить как
шеф-повар

гарантированный
успех каждого блюда

Новогодний стол

подробные
пошаговые
инструкции



Готовят
все!

СОДЕРЖАНИЕ

От автора..... 4

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

САЛАТ из индейки..... 5

САЛАТ средиземноморский 6

САЛАТ с копченой курицей,
кукурузой и ананасами 8

РУЛЯДА из цыплят..... 10

КРЫЛЫШКИ ЦЫПЛЯТ «Бон-бон»..... 12

КРЫЛЫШКИ ЦЫПЛЯТ, фаршированные
виноградом и сыром..... 14

МУСС из индейки с курагой
и фисташками в беконе..... 16

ИНДЕЙКА в баклажане
с апельсинами и болгарским перцем..... 18

САЛАТ острый с языком..... 20

СВИНИНА с баклажаном и шпинатом 22

ОТКРЫТКИ из свинины
с ветчиной и сыром 24

ЗРАЗЫ из говядины со шпиком,
зеленью и чесноком..... 26

САЛАТ с морепродуктами
и гранатовым соусом 28

САЛАТ с отварным лососем
и яблочно-апельсиновой заправкой..... 30

САЛАТ из печени трески
и фруктов 32

ФРЕШ-САЛАТ с рассольным сыром
и раковыми шейками..... 34

АВОКАДО-КРЕМ с креветками
и мармеладом из сладкого перца 36

КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ
в беконе 38

БЛИНЧИКИ с семгой,
сливочным сыром и икрой..... 40

МОРСКОЙ «НАПОЛЕОН»
с сельдью и овощами..... 42

МИДИИ «Карнавал»..... 44

СЕМГА, запеченная со сливочным сыром,
креветками и виноградом..... 46

ЖАРЕННЫЙ СЫР 48

КОРЗИНКИ из сыра с грибной икрой,
креветками и кальмаром 50

СЫРНЫЙ РУЛЕТ с зеленью,
маринованными овощами и ветчиной..... 52

ГОРЯЧЕЕ

ФИЛЕ птицы, фаршированное
сыром дор-блю, в беконе..... 54

МЯСНЫЕ ГНЕЗДА из филе птицы с овощами 56

БЕДРА ЦЫПЛЯТ, фаршированные
овощами с сыром 58

ОКОРОЧКА с ветчиной,
сладким перцем и сыром 59

ЦЫПЛЕНОК по-царски..... 60

УТКА, фаршированная яблоками,
грушами и сухофруктами..... 62

УТИНАЯ ГРУДКА в картофельной шубке
на яблоках с пряным соусом..... 64

СВИНОЕ ФИЛЕ по-креольски
в апельсиновом маринаде..... 66

ГРУДИНКА, запеченная с потрошками,
грибами и луком..... 68

СВИНАЯ ВЫРЕЗКА со сладким перцем
в лимонно-медовом маринаде 70

ЯЗЫК с грибами и хреном
на картофельных драниках..... 71

ЯЗЫК, запеченный в суфле из брокколи
с помидором и сыром..... 72

ГОРШОЧКИ из говядины с грибами в сметане... 74

РУЛЕТ из карпа с луком, грибами
и шпинатом в слойке 76

ВЕЕР из семги, запеченный с йогуртом,
сыром и фруктами 78

ФИЛЕ судака с овощами
и голландским соусом..... 80

ФИЛЕ тресковых с зеленью в беконе 82

ХВОРОСТ из морского окуня (филе)
в миндальной шубе..... 84

ФОРЕЛЬ, фаршированная креветками
и шампиньонами в сливочном соусе 86

ГАРНИРЫ

ОВОЩИ в сырном суфле..... 88

ГРУШИ, жаренные в миндальной стружке 89

ЯБЛОКИ, жаренные в тесте с фундуком..... 90

ОВОЩИ с грибами в слойке..... 92

БАКЛАЖАНЫ с грибами и овощами 93

КАРТОФЕЛЬНЫЕ КРОКЕТЫ 94

Алфавитный указатель 95

ОТ АВТОРА

Новый год — это, пожалуй, самый любимый праздник на просторах бывшего СССР и особая атмосфера, царящая в каждом доме. Независимо от достатка, убеждений, возраста, каждому человеку хочется сопроводить застолье сытными и неповседневными кушаньями. Новый год — это подведение итогов года прошедшего, это планы на будущее, новые мечты и надежды. Новый год — это и богатый разнообразный стол, любимые и традиционные блюда, такие как сельдь под шубой, оливье и голубцы, а также новые яства, способные удивить гостей и подарить настоящее гастрономическое удовольствие. В книге вы обязательно найдете рецепты, которые вам понравятся и станут фирменными. В одних блюдах сочетаются классические вкусы, в других — вкусовые сюжеты стран Латинской Америки или Средиземноморья.

Многие традиционные рецепты советского новогоднего стола выбраны из памяти и дополнены компонентами, широко доступными сегодня. Новогодние кушанья разнообразны. Ввиду затяжного застолья, которое начинается вечером 31 декабря и продолжается как минимум до утра 2 января, блюд должно быть много. И не стоит ограничиваться только рыбой или мясом, для каждого

гостя и всех членов семьи от мала до велика на праздничном столе должны найтись и салат, и закуска, и горячее по душе. По рецептам из данной книги вы сможете сделать блюда, которые будут оставаться актуальными и на следующий день после приготовления, сохранят свой презентабельный внешний вид в течение всей ночи, может быть, даже станут вкуснее на утро. Новогодний стол, в отличие от, скажем, свадебного или банкетного, — это стол домашний, для него отлично подойдут всевозможные соленья, маринады и прочие домашние заготовки.

У каждого с детства свой аромат и вкус Нового года. Для меня это палитра запахов жареной на бутылке курицы, дерзкой кислинки мандаринов, мягко соленого вкуса красной икры, смешанных с ароматом елки. Без преувеличения можно сказать, что абсолютно все хозяйки и хозяева стремятся превзойти самих себя, готовясь к встрече этого праздника, доказать и себе, и гостям, что все у них в жизни хорошо: и стол богат, и семья дружная, и сам я о-го-го. И это правильно — стремиться к большему, хотеть и добиваться большего и радоваться успехам, в том числе и кулинарным.

Жизнь яркая, вкусная, сочная, полная витаминов и красок! В кулинарии, как

и в моде, есть свои сезоны, тенденции, тренды. То всевозможные блюда гриль и барбекю, то увлечение здоровым образом жизни и здоровым питанием, то вдруг мода на какие-то отдельные продукты. При приготовлении еды следует ориентироваться не на присутствующие в холодильнике продукты, а на собственное настроение. Настройтесь на позитив, засучите рукава и приступайте к воплощению в жизнь кулинарных шедевров. Помните о том, что блюдам непременно передается ваша энергетика. Абсолютно все продукты содержат воду, а молекула воды представляет собой диполь и способна ориентироваться в пространстве, «заряжаться». Так что русские сказки о живой и мертвой воде — не вымысел, а быль. Новогоднее настроение непременно передается приготовленной еде, то есть блюда получают заряд вашей позитивной энергетики, а в ответ вас благодарят сытые и довольные гости.

Готовьте с удовольствием! Желаю здоровья, благодати и новогоднего кулинарного настроения!

Мир, с Новым Годом!
 Денис Светов

САЛАТ с копченой курицей, кукурузой и ананасами

Сытный зимний салат с майонезной заправкой прекрасно подойдет к праздничному столу вместо традиционного оливье и может стать гвоздем программы. Отличная закуска к крепким алкогольным напиткам. Свежий огурец можно заменить маринованным с более контрастным вкусом. Это и всесезонный салат, так как для его приготовления можно использовать консервированные овощи и фрукты.

Время приготовления: 15–20 мин +
+ 30 мин на варку овощей

Количество порций: 2–3



Ингредиенты:

- 100 г копченой куриной грудки без кожи
- 20–30 г консервированного ананаса
- 20–30 г консервированной кукурузы
- 1 свежий короткоплодный огурец весом до 100 г
- 1 средняя морковь (около 80 г)
- 2 яйца
- 3 ч. л. кедровых орешков
- соль

Заправка:

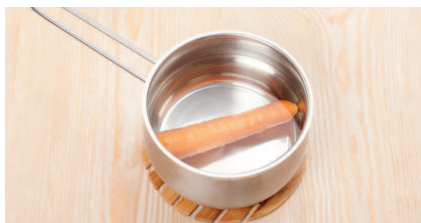
- 50–100 г майонеза в зависимости от густоты
- 1/2 маленького яблока

Совет шеф-повара

Кедровые орехи можно заменить обжаренным на сухой сковороде или в духовке, очищенным от кожуры и измельченным фундуком, грецким орехом и т. д.



1 Приготовить заправку: смешать майонез с яблоком, очищенным от кожуры и семян и измельченным на мелкой терке.



2 Отварить морковь в течение 20 мин до полной готовности (должна быть мягкой при прокалывании ножом).



3 Очистить морковь от кожуры, нарезать маленькими кубиками (0,5–0,8 см).



4 Отварить яйца вкрутую в подсоленной воде в течение 7 мин после закипания. Немедленно охладить под струей проточной воды.



5 Нарезать ананас мелкими кубиками. При желании консервированный можно заменить на свежий.



6 Нарезать огурец мелкими кубиками (предварительно можно очистить от кожуры).



7 Очистить куриную грудку от кожи, нарезать мелкими кубиками.



8 Смешать компоненты салата с заправкой. Выложить через кольцо, сверху украсить тертым на мелкой терке яйцом, посыпать кедровыми орешками.



КРЫЛЫШКИ ЦЫПЛЯТ «Бон-бон»

Крылышки цыплят «Бон-бон» (с нем. Bonbon — «конфетка», «леденец») получили свое название за схожесть с круглой конфеткой на палочке. Прекрасный вариант закуски на «один-два укуса» для фуршета, шведского стола с большим количеством приглашенных.

Время приготовления: 50–60 мин

Количество порций: 5



Ингредиенты:

- 10 крыльев цыплят
- 60 г варено-копченой ветчины
- 30 г твердого сливочного сыра
- 1 болгарский перец (можно взять по 1/2 красного и желтого)
- 1 апельсин
- 100–150 г (средняя головка) репчатого лука
- 1 яйцо
- 2–3 зубчика чеснока
- 1 стакан (60–80 г) панировочных сухарей
- 1 стакан муки для панировки
- 1 ч. л. приправы для курицы или других пряных трав и специй (карри и хмели-сунели)
- 1 ч. л. орегано (душица)
- соль — по вкусу
- растительное масло

Гарнир:

- смесь салатных листьев, желательно корн и мангольд

Варианты приготовления

В качестве начинки могут также выступать обжаренные с луком грибы, подсушенные в духовке рубленые орехи, сыры с голубой плесенью.

Мясо можно мариновать с добавлением горчицы, а в качестве составляющих начинки использовать сыр типа чеддер. В качестве панировки вместо сухарей можно использовать кунжутные семечки, рубленую зелень, измельченную миндальную стружку.



1 Очистить крылья, отделить маленькую ножку (остальные части крыла можно использовать, например, для приготовления блюда «Крылышки цыплят, фаршированные виноградом и сыром» (см. с. 14)). Вывернуть мякоть мяса наизнанку, оголив кость.



2 Замариновать мясо в смеси измельченного чеснока, соли, орегано и апельсинового сока (20–30 мин).



3 Приготовить начинку. Нарезать кубиками репчатый лук, сладкий болгарский перец двух цветов.



4 Нарезать ветчину кубиками, потереть на мелкой терке сыр или тоже нарезать мелкими кубиками.



5 Обжарить смесь репчатого лука, болгарского перца и ветчины в небольшом количестве растительного масла в течение 5–6 мин, до готовности лука.



6 Смешать начинку, когда она немного остынет, с сыром, нафаршировать крылышки.



7 Взбить вилкой или венчиком яйцо. Запанировать крылышки в муке, затем в яйце и, наконец, в панировочных сухарях.



8 Разогреть растительное масло. Обжарить во фритюре панированные «Бон-бон» в течение 5 мин при 160–180 °С. Довести до готовности в духовке при 180 °С в течение 10 мин.

