

ДОМАШНИЙ ПОВАР

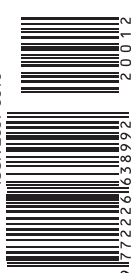
№12 / 2020

# ПРАЗДНИЧНОЕ ЗАСТОЛЬЕ



12+

ISSN 2587-8816



9 177 222 816 389921 2 0012

фото: Evgenij Meyer / Shutterstock.com

Подписной индекс в каталоге «Почта России» П5927

# СЛЕДУЮЩИЙ ВЫПУСК ЖУРНАЛА «ДОМАШНИЙ ПОВАР» В ПРОДАЖЕ С 11 ЯНВАРЯ



Дорогие читатели и любители готовить!

Мы подготовили для вас новый выпуск журнала «Домашний повар» – «Блюда из круп (рис, гречка, макароны)». Наверное, более демократичной и близкой для всех темы выпуска у нас еще не было! Эти продукты мы любим за то, что с их помощью можно накормить даже самую большую семью, не потратив при этом кучи денег и времени. Но в этом-то и загвоздка: для большинства из нас рис, гречка и макароны превратились в заурядные гарниры, которыми трудно удивить домочадцев. Мы беремся развеять этот миф и доказать: это настоящий источник кулинарного вдохновения!

#### **В нашем выпуске вы найдете:**

- Идеи по приготовлению небанальных гарниров.
- Рецепты ежедневных и праздничных блюд на основе риса, макарон и гречки.
- Рекомендации по выбору и хранению круп.
- Интересные факты из истории кулинарии.
- Советы по приготовлению вкусных блюд для малышей-малоежек.

По традиции каждый рецепт сопровождается информацией по времени приготовления, количеству порций и калорийности на 100 г.

Наслаждайтесь приготовлением вкусных блюд и восхищением домочадцев! Готовьте с душой и будьте здоровы!

От редакции .....	4
Сколько времени хранятся продукты с новогоднего стола .....	6

## ЗАКУСКИ

Греческие мясные шарики кефтедес.....	8
Флан из телячьей печени по-итальянски .....	9
Суфле из печени индейки .....	9
Рыба под маринадом.....	10
Скандинавская закуска из минтая .....	11
Острые кальмары по-корейски .....	11
Ветчина в хлебе .....	12
Картофельные тарталетки с грибами .....	13
Начинки для рулетиков из лаваша .....	14-15
Говядина «Веллингтон» .....	16

## САЛАТЫ

Салат «Ташкент» .....	18
Салат итальянский.....	19
Салат с креветками .....	19
Теплый картофельный салат с маслинами .....	20
Теплый салат из зеленой фасоли.....	21
Теплый салат с тыквой.....	21
Тайский салат из кольраби .....	22
Салат «Мимоза» .....	23
Греческий салат с макаронами.....	23

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Жиго – запеченная баранья нога .....	26
Свинная лопатка по-ямайски.....	27
Завиванцы из свинины .....	28
Итальянские инвольтини .....	29
Запеченный кролик по-итальянски .....	30
Курица на бутылке .....	31
Курица с эстрагоном .....	32
Английское жаркое из ягненка .....	33
Свинина в сладкой глазури .....	34

## ГАРНИРЫ

Воздушное картофельное пюре .....	36
Запеченный картофель по-провански.....	37

Картофель «Айдахо».....	37
Рис по-гавайски .....	38
Гречка по-бакински.....	39
Колканнон.....	39
Полезные советы по сервировке новогоднего стола .....	40

## ВЫПЕЧКА

Английские пирожные минс-пайс .....	42
Йоркширский пудинг .....	43
Слоеные пирожные с шоколадом .....	43
Мексиканский пудинг Капиротада .....	44
Леках .....	45
Кокосовое печенье .....	45
Миндальное печенье .....	46

## ТОРТЫ

Торт «Крепкий орешек» .....	48
Торт «Санчо».....	49
Таблица мер и весов .....	50
Лучшие специи, травы и приправы для блюд из мяса.....	51
Простой шоколадный торт.....	52
Желейный торт «Зеленый, как елочка» .....	53
«Наполеон» .....	54

## ДЕСЕРТЫ

Бланманже классическое .....	56
Маседуан .....	57
Десерт из бананов .....	57
Классическая шоколадная колбаска .....	58
Нуга по-турецки.....	59
Простой фруктовый салат .....	59

## НАПИТКИ

Согревающий безалкогольный пунш .....	62
Натуральный лимонад .....	63
Яблочный лимонад.....	63
Молочный сбитень .....	64
Согревающий безалкогольный глинтвейн.....	64
Имбирный лимонад.....	65
Ягодный лимонад.....	65



Домашний повар, № 12 (42)/2020

Праздничное застолье

Издание зарегистрировано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций Свидетельство ПИ № ФС 77-77744 от 29.01.2020 г.

**Учредитель, редакция и издатель:**

© «Издательская группа «КАРДОС»

**Генеральный директор** ВАВИЛОВ А.Л.

**Адрес редакции:**

127018, Россия, г. Москва, ул. Полковая, д. 3, стр. 4

email: telek@kardos.ru

**Адрес издателя:** 111675, Россия, г. Москва, ул. Святоозерская, д. 13, этаж 1, пом. VII, ком. 4, офис 4.

**Главный редактор** БАКЛАНОВ О.С.

Тел. 8-495-937-41-31

**зам. главного редактора** АШКОВА А.А.

**выпускающий редактор** ЖУЧКОВА С.С.

**билд-редактор** ТЮТЧЕВА Л.В.

**верстка-дизайн** НАЙДЕНОВ А.А.

**Заместитель генерального директора**

**по дистрибуции** ЗАВЬЯЛОВА О.А.

Тел. 8-495-933-95-77, доб. 220

**Менеджер по подписке** ГРИШИНА И.А.

тел. 8-495-933-95-77, доб. 237

**Заместитель генерального**

**директора по рекламе и PR**

ДАНДЫКИНА А.Л.

Тел. 8-495-792-47-73, email: reklama@kardos.ru

**Ведущие менеджеры отдела рекламы**

ВОЛКОВ В.Е., СЕМЕНОВА Т.Ю., ГУБАНОВА Т.В.,

КОВАЛЬЧУК Е.В., МОИСЕЕНКО Л.Н.

**Ведущие менеджеры по работе с рекламными**

**агентствами** ЖУЙКО О.В., ГРИГОРЬЕВА Л.А.

Время подписания в печать по графику:

17.00 26.11.2020 г., фактическое: 17.00 26.11.2020 г.

Дата производства: 26.11.2020 г.

Дата выхода в свет: 05.12.2020 г.

Отпечатано в типографии

ООО «Типографский комплекс «Девиз», 195027,

Санкт-Петербург, ул. Якорная, д.10, корп.2, литера А, пом. 44.

Тираж 308 900. Номер заказа ТД-6304

Для читателей старше 12 лет. Объем 3 п. л.

Розничная цена свободная

Фото предоставлены Shutterstock/FOTODOM

Редакция не несет ответственности за достоверность ре-

кламных материалов. Сайт журнала [www.kardos.media](http://www.kardos.media)

Подписной индекс П5927 в каталоге «Почта России»

и на сайте <https://podpiska.pochta.ru>

Редакция имеет право публиковать любые присланные

в свой адрес произведения, обращения читателей, пись-

ма, иллюстрационные материалы.

Факт пересылки означает согласие их автора на использо-

вание присланных материалов в любой форме и любым

способом в изданиях

«Издательская группа «КАРДОС»

## ОТ РЕДАКЦИИ

### ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

Наша серия кулинарных рецептов пополнилась еще одним журналом – сборником рецептов «Праздничное застолье».

Даже ожидание нового года праздника поднимает нам настроение. А какое удовольствие приготовить для родных и близких праздничное любимое блюдо или удивить их новым! В этом сборнике мы объединили рецепты по темам: закуски, салаты, горячие блюда, гарниры, выпечка, торты, десерты и напитки.

Выберите рецепт на свой вкус. Наш рецепт плюс ваша оригинальная подача блюда, подкрепленная новогодними ароматами елочки и мандаринов, станет настоящим украшением праздника.

По традиции каждый рецепт сопровождается не только калорийностью и временем, затраченным на приготовление блюда, но и количеством порций.

ГОТОВЬТЕ С УДОВОЛЬСТВИЕМ  
И СОЗДАВАЙТЕ СЕБЕ ПРАЗДНИЧНОЕ  
НАСТРОЕНИЕ С ПОМОЩЬЮ  
НАШИХ РЕЦЕПТОВ!

# ДОМАШНИЙ ПОВАР СПЕЦВЫПУСК

## Праздничный стол



ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ, ПРЕДСТАВЛЯЕМ ВАМ СПЕЦИАЛЬНУЮ СЕРИЮ  
ЖУРНАЛА «ДОМАШНИЙ ПОВАР» – ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ

В серию вошли 5 выпусков:

«САЛАТЫ», «ЗАКУСКИ», «ВЫПЕЧКА»,  
«МЯСО И ПТИЦА», «ТРАДИЦИОННЫЕ РЕЦЕПТЫ»

Все блюда по предлагаемым рецептам Вы сможете приготовить из продуктов, купленных в ближайшем супермаркете. Помимо рецептов в нашей серии специальных выпусков Вас ждут советы по оформлению праздничного стола, варианты подачи к столу салатов и закусок, рекомендации по выбору специй для приготовления блюд.

**Встречайте праздники с хорошим настроением,  
вкусным угощением и любовью в сердце!**

12+

**ВСЕ ВЫПУСКИ В ПРОДАЖЕ**

РЕКЛАМА

СПРАШИВАЙТЕ В КИОСКАХ, СУПЕРМАРКЕТАХ И ПОЧТОВЫХ ОТДЕЛЕНИЯХ

# Сколько времени хранятся продукты с новогоднего стола



**Новогоднее застолье – одно из самых длительных. И готовятся к нему соответственно: такое количество блюд невозможно съесть за один вечер.**

Чтобы новогодние вкусности не испортили праздник и ими можно было наслаждаться дальше, стоит соблюдать нехитрые правила. Все продукты следует хранить в холодильнике.

НАЗВАНИЕ БЛЮДА	Срок хранения, часы	Когда надо съесть
Фаршированные яйца, шпроты (переложить в стеклянную банку), торты и пирожные с заварным кремом	6	1 января
Салаты: оливье, «Мимоза», сельдь под шубой (все, заправленные соусом); холодец	12	
Мясо с овощами, не заправленные соусом винегрет, оливье, картофельное пюре; мясные отварные субпродукты – язык, сердце, почки	18	
Заливная рыба, рыба под маринадом	24	
Плов, котлеты, домашняя выпечка с мясом, соленья в открытых банках, рыба, торт с масляным кремом, пирожное «Картошка»	36	2 января
Жареная и запеченная птица и мясо	42	
Соленая рыба, раскрытый сок	48	
Копчености, сыры, колбасы (нарезка)	60	3 января
Торты и пирожные с белковым кремом или фруктовой отделкой	72	
Красная икра (переложить в стеклянную банку)	120	5 января



# ЗАКУСКИ

- **Рецепты**
- **Секреты приготовления**
- **Полезные советы**

Закуски – важный элемент новогоднего праздничного стола. Это долгое застолье, поэтому закуски здесь играют особую роль – они должны поддерживать гостей до подачи основного блюда, которое, как правило, подается уже за полночь. То есть практически весь вечер проходит на «плечах» закусок. Поэтому закуски должны быть не только вкусными, но и разнообразными. Уделите особое внимание их оформлению, и закуски станут настоящим украшением праздничного стола.



# Греческие мясные шарики кефтедес

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

600 г мясного фарша

180 г белого хлеба  
(без корки)

100 мл молока

1 яйцо

1 яблоко

1 луковица

1 зубчик чеснока

1 пучок петрушки

1/2 ч. л. сушеной мяты

растительное масло

молотый черный перец

соль

## КАК ПРИГОТОВИТЬ:

**1** Хлеб размочить в молоке.

**2** Лук нарезать очень мелкими кубиками, петрушку и чеснок мелко нарубить.

**3** Яблоко очистить, натереть на терке.

**4** Фарш выложить в большую миску, добавить яйцо, лук, яблоко, петрушку, мяту, посолить, поперчить, тщательно вымесить, миску затянуть пищевой пленкой и убрать фарш в холодильник.

**5** Через 1 час достать фарш из холодильника, слить образовавшийся сок, фарш еще раз вымесить, отбить об стол.

**6** Сформировать из фарша шарики размером с грецкий орех.

**7** Обжарить шарики со всех сторон до румяной корочки в большом количестве растительного масла (шарики должны быть погружены в масло наполовину) по 3-4 минуты с каждой стороны.

**8** Готовые кефтедес выкладывать на бумажное полотенце для удаления лишнего жира.



4  
порции



154  
кКал



1 час  
30 минут



## Флан из телячьей печени по-итальянски

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г телячьей печени  
6 яиц  
100 г сливочного масла  
1 ст. л. муки  
1 ст. л. растительного  
масла  
1 небольшая луковица  
2 ч. л. сахара  
молотый черный перец  
соль



4  
порции



230  
кКал



1  
час

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Лук нарезать некрупными кубиками, обжарить на растительном масле до прозрачности.
- 2 Печень нарезать произвольно, пропустить вместе с луком через мясорубку.
- 3 Взять 4 яйца, отделить желтки от белков (белки не понадобятся).
- 4 В глубокую миску разбить 2 целых яйца, добавить желтки 4 яиц, муку, сахар, сливочное масло (размягченное), взбить миксером до однородности.
- 5 Ввести взбитую массу в печеночную, посолить, поперчить, перемешать и разложить по небольшим



формам для запекания. Запекать в разогретой до 180 градусов духовке 15-20 минут. Перед подачей дать остыть.

## Суфле из печени индейки

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г печени индейки  
1 небольшая луковица  
2 яйца  
1/2 стакана сливок  
2 ст. л. манки  
1 ч. л. сливочного масла  
1/2 ч. л. сушеного базилика  
молотый черный перец  
соль



4  
порции



175  
кКал



1  
час

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Печень пропустить через мясорубку вместе с луком, переложить в чашу блендера.
- 2 Добавить сливки и манку, посолить, поперчить, взбить до однородности.
- 3 Яйца взбить миксером в пышную пену, аккуратно ввести в печеночную массу.
- 4 Выложить полученную массу в смазанную сливочным маслом форму для запекания, разровнять.
- 5 Запекать в разогретой до 180 градусов духовке 25-30 минут (готовность проверять деревянной зубочисткой).





# Рыба под маринадом

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г филе рыбы
2 моркови
1 луковица
1 ст. л. томатной пасты
100 мл столового уксуса (6 %)
растительное масло
1 ч. л. сахара
4-5 горошин черного перца
1-2 лавровых листа
молотый черный перец
соль

## КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Рыбу нарезать порционными кусками и отварить до готовности в небольшом количестве воды (~15 минут).
- 2 Лук нарезать тонкими полукольцами, морковь – тонкой соломкой.
- 3 На растительном масле припустить лук и морковь, добавить томатную пасту, влить 60 мл воды и тушить 10 минут.
- 4 Добавить сахар, уксус, перец горошком, лавровый лист, посолить, поперчить, готовить еще 5-7 минут.
- 5 Куски рыбы выложить в подходящую посуду (например, в салатник), залить горячим маринадом, дать полностью остыть и убрать в холодильник как минимум на 30 минут.
- 6 Подавать можно с мелкой отварной картошкой.

## СОВЕТ К РЕЦЕПТУ

- Для приготовления под маринадом подойдет любая белая морская рыба: пикша, хек, минтай, треска и т.п.



4  
порции



73  
кКал



1  
час

## Скандинавская закуска из минтая

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г филе минтая  
4 маринованных огурчика  
1 пучок укропа  
1 ч. л. бальзамического  
уксуса  
майонез  
растительное масло  
смесь молотых перцев  
соль



4  
порции



87  
кКал



40  
минут

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

**1** Филе нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, сбрызнуть бальзамическим уксусом, оставить мариноваться на 10-15 минут.

**2** Пожарить замаринованную рыбу на растительном масле до готовности.

**3** Огурцы и укроп нарезать мелко, смешать с майонезом.

**4** Разложить рыбу по порционным тарелкам, сверху выложить соус.



## Острые кальмары по-корейски

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг кальмаров  
400 г моркови  
1 крупная луковица  
2-3 зубчика чеснока  
1 ст. л. кунжутных семечек  
1 ч. л. уксуса  
3 ст. л. растительного  
масла  
сахар  
соль



8  
порций



105  
кКал



1  
час

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

**1** В большой кастрюле довести до кипения воду (не менее 3 л), положить кальмаров, варить 2-3 минуты, после чего откинуть на дуршлаг, обдать ледяной водой.

**2** Кальмаров и морковь нарезать тонкой соломкой, чеснок мелко нарубить, смешать в одной миске.

**3** Лук нарезать полукольцами, обжарить на растительном масле до прозрачности, выложить вместе с маслом в миску с кальмарами.

**4** Посыпать закуску сахаром, полить уксусом, посолить, перемешать, убрать в холодильник на 30 минут.





# Ветчина в хлебе

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг свинины одним куском (без костей)  
 200 г пшеничной муки  
 100 г ржаной муки  
 1 яйцо  
 2 ч. л. сухих дрожжей  
 1 луковица  
 1 морковь  
 1 стебель сельдерея  
 2 лавровых листа  
 6-8 горошин черного перца  
 3-5 ягод можжевельника  
 1 ст. л. оливкового масла  
 1 ч. л. сахара  
 1 ч. л. соли



4 порции



243 кКал



3 часа

## КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Лук и морковь вымыть, морковь и сельдерей нарезать крупными кусками, луковицу разрезать пополам, положить в кастрюлю, добавить все специи, залить водой, довести воду до кипения.
- 2 Свинину обвязать кулинарной нитью, положить в кастрюлю, варить до готовности (~1,5 часа).
- 3 Готовую ветчину извлечь из бульона, дать полностью остыть, снять нитьку.
- 4 В большой миске смешать оба вида муки, дрожжи, сахар, соль; добавить 200 мл теплой воды и оливковое масло, замесить однородное тесто и оставить его в теплом месте на 1 час.
- 5 Подошедшее тесто обмять, раскатать, выложить в центр ветчину и обернуть ее тестом, тщательно залепив края.
- 6 Выложить полученный «пирог» швом вниз на устланный пекарской бумагой противень, накрыть полотенцем, оставить в тепле на 25 минут.
- 7 Смазать слегка взбитым яйцом и запекать в разогретой до 180 градусов духовке до готовности (~1 час).

калорийность указана на 100 г продукта



# Картофельные тарталетки с грибами

## КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Картофель почистить, сварить в подсоленной воде до готовности.
- 2 Грибы нарезать ломтиками, обжарить на смеси растительного и сливочного масел с веточкой тимьяна.
- 3 Тимьян извлечь, влить сливки, посолить, поперчить, тушить до выпаривания половины жидкости (7-9 минут).
- 4 Сыр натереть на терке.
- 5 Готовый картофель растолочь в пюре, добавить оставшееся масло и половину сыра, влить молоко, перемешать.
- 6 Пюре выложить в силиконовые формочки, разровнять, формируя бортики.
- 7 Разложить по формочкам грибную начинку, посыпать сыром.
- 8 Запекать в разогретой до 190 градусов духовке до золотистого цвета (15-18 минут).

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг картофеля
400 г грибов
230 мл жирных сливок
80 г сыра
70 г сливочного масла
1 ст. л. растительного масла
50 мл молока
1 веточка тимьяна
молотый черный перец
соль



4 порции

128 кКал

1 час

# Начинки для рулетиков

## Пикантная с копченой колбасой



### ИНГРЕДИЕНТЫ:

150 г копченой колбасы  
100 г корейской моркови  
2 яйца  
майонез

Калорийность: 252 кКал

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Яйца сварить вкрутую, остудить, натереть на крупной терке.
- 2 Колбасу нарезать мелким кубиком.
- 3 Смешать все ингредиенты, заправить майонезом.

## Пикантная



### ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 упаковка сливочного сыра  
1 небольшая белая луковица  
1-2 зубчика чеснока  
черный и красный молотые перцы  
соль

Калорийность: 328 кКал

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Лук и чеснок очень мелко нарубить.
- 2 Все ингредиенты сложить в одну миску, посолить, поперчить, тщательно перемешать.

Перед подачей на стол такие рулетики должны некоторое время провести в холодильнике, после чего их нарезают на порционные кусочки и закрепляют шпажками или зубочистками.

## С копченым беконом



### ИНГРЕДИЕНТЫ:

150 г подкопченного бекона  
1 свежий огурец  
1 морковь  
1 пучок зелени  
майонез

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Бекон нарезать мелким кубиком, морковь и огурец натереть на крупной терке, зелень мелко нарубить.
- 2 Смешать все ингредиенты, заправить майонезом.

Калорийность: 248 кКал

# Из лаваша

## Яично-рисовая



### ИНГРЕДИЕНТЫ:

1/2 стакана риса  
1 яйцо  
1 пучок зелени  
майонез

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

**1** Рис отварить до готовности, остудить.  
**2** Яйцо сварить вкрутую, остудить, нарезать мелко.  
**3** Зелень мелко нарубить.  
**4** Смешать все ингредиенты, заправить майонезом.

Калорийность: 200 кКал

## Творожная с огурцом



### ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 пачка творога (180 г)  
1 соленый (или маринованный) огурец  
1 пучок зелени  
1-2 зубчика чеснока  
50 г сыра

Калорийность: 56 кКал

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

**1** Огурец нарезать мелко или натереть на терке, чеснок пропустить через пресс, зелень нарубить, сыр натереть на терке.  
**2** Ингредиенты смешать, выложить на лаваш, завернуть и прогреть в духовке.

## Сырная с грибами



### ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г плавленого сыра  
100 г шампиньонов  
1 небольшая луковица  
1 небольшой пучок зелени  
2-3 маринованных огурчика  
1 ст. л. растительного масла

Калорийность: 148 кКал

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

**1** Лук и грибы нарезать мелко, обжарить на растительном масле.  
**2** Огурчики и зелень мелко нарезать. Смешать все ингредиенты.



# Говядина «Веллингтон»

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 говяжья вырезка (~700 г)
- 150 г бекона (нарезанного тонкими полосками)
- 1 луковица
- 150 г шампиньонов
- 2-3 зубчика чеснока
- 2 веточки тимьяна
- 500 г готового слоеного теста
- 1 яичный желток
- 2 ст. л. английской горчицы
- 30 г сливочного масла
- растительное масло
- молотый черный перец
- соль



8 порций



168 кКал



3 часа

## КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Лук, чеснок и грибы нарезать очень мелко, снять листики с веточек тимьяна.
- 2** На смеси масел обжарить лук до прозрачности, добавить грибы, тимьян и чеснок, посолить, поперчить, жарить все вместе до полного выпаривания жидкости, снять с огня, остудить.
- 3** Вырезку зачистить от пленок, посолить, поперчить, обжарить на смеси масел на сильном огне со всех сторон, включая боковые срезы, до румяной корочки, остудить, обмазать горчицей, оставить на 5-10 минут.
- 4** Расстелить на столе пищевую пленку, выложить полоски бекона внахлест, на бекон выложить грибную массу, в середину положить вырезку, свернуть в рулет, убрать на 20 минут в холодильник.
- 5** Раскатать тесто в прямоугольник толщиной 3-4 мм, вынуть мясной рулет из холодильника, снять пленку, выложить рулет в середину теста.
- 6** Обернуть рулет из вырезки тестом так, чтобы не было щелей, излишки теста срезать.
- 7** Выложить на противень, смазать желтком, запекать в разогретой до 200 градусов духовке 20 минут, затем снизить температуру до 180 градусов и выпекать еще 20 минут.
- 8** Подавать в качестве горячей или холодной закуски.

калорийность указана на 100 г продукта





# САЛАТЫ

- **Рецепты**
- **Секреты приготовления**
- **Полезные советы**

Салаты могут сопровождать праздничное застолье от начала и до самого десерта. Поэтому идеальный вариант для новогоднего стола – это несколько разных салатов. Конечно, многие по традиции приготовят классические оливье и селедку под шубой. Но мы предлагаем дополнить традиционное меню оригинальными салатами, и поверьте – ваши гости будут приятно удивлены.



# Салат «Ташкент»

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г говядины
300 г дайкона (или редьки)
2 яйца
1 белая луковица
1 лавровый лист
8 горошин черного перца
растительное масло
зелень для украшения
майонез
молотый черный перец
соль



## КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Довести до кипения 1 л воды, положить мясо, перец горошком и лавровый лист, варить до готовности.
- 2 Яйца сварить вкрутую, остудить, почистить, разрезать каждое вдоль на 4 части.
- 3 Лук нарезать перьями, обжарить на растительном масле до золотистого цвета, извлечь из сковороды, дать полностью остыть.
- 4 Мясо нарезать соломкой, обжарить до румяной корочки, дать остыть.
- 5 Дайкон нарезать тонкой соломкой.
- 6 В одной посуде смешать мясо, дайкон, жареный лук, посолить, поперчить, заправить майонезом, перемешать.
- 7 При подаче разложить по порционным салатникам, украсить четвертинками яиц и зеленью.



калорийность указана на 100 г продукта

## Салат итальянский

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г помидоров  
250 г сыра моцарелла  
1 красная луковица  
1 небольшой пучок рукколы  
3-4 веточки базилика  
120 г кедровых орехов  
40 мл оливкового масла  
20 мл бальзамического уксуса



4 порции



88 ккал



15 минут

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Орехи подсушить на сухой сковороде, остудить.
- 2 Помидоры и моцареллу нарезать одинаковыми кубиками, базилик (только листики) – тонкой соломкой, лук – очень тонкими перьями.
- 3 Смешать помидоры, моцареллу, кедровые орехи и базилик, заправить бальзамическим уксусом и оливковым маслом.
- 4 На десертные тарелки выложить салат, сверху разложить лук, украсить рукколой.



## Салат с креветками

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

4 крупных помидора  
400 г креветок  
200 г винограда  
1 кочан салата Айсберг  
3 ст. л. горчичного масла  
300 г натурального йогурта  
1 ч. л. орегано  
соль



4 порции



69 ккал



20 минут

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Помидоры нарезать ломтиками, сложить в салатник, посыпать орегано, перемешать.
- 2 Салат порвать руками.
- 3 Креветки опустить на 1 минуту в кипяток, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде.
- 4 Каждую виноградину разрезать пополам, удалить косточки.
- 5 В салатник с помидорами добавить креветки, виноград и салат, посолить, перемешать.
- 6 Смешать с помощью венчика йогурт и масло, заправить салат, перемешать.



# Теплый картофельный салат с маслинами



## ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г некрупного картофеля  
2 зубчика чеснока  
1 красная луковица  
100 г маслин без косточек  
1 пучок петрушки  
2 ст. л. оливкового масла  
1 ст. л. виноградного уксуса  
сушеный перец чили  
соль

## КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Картофель сварить «в мундире».
- 2 Чеснок очистить, растереть с солью в ступке до состояния пасты.
- 3 Переложить чеснок в глубокую миску, добавить уксус, чили, смешать.
- 4 Ввести в чесночно-уксусную смесь оливковое масло, постоянно взбивая.
- 5 Горячий картофель разрезать на 2-4 части, положить в миску с маринадом, перемешать.
- 6 Лук нарезать тонкими полукольцами, маслины разрезать пополам, петрушку крупно порубить, добавить в миску с картофелем, перемешать; подавать немедленно.



4  
порции



149  
ккал



30  
минут



калорийность указана на 100 г продукта

## Теплый салат из зеленой фасоли

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

600 г замороженной стручковой фасоли

300 г помидоров

1 лимон

1 ст. л. кунжута

4-5 стеблей свежего базилика  
(или 1/2 ч. л. сушеного)

2 ст. л. оливкового масла

молотый черный перец  
соль

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

**1** Помидоры нарезать крупными кубиками, листья базилика мелко порубить.

**2** Из лимона выжать сок, смешать с оливковым маслом, базиликом, черным молотым перцем, залить полученным соусом помидоры.

**3** Фасоль опустить в кипящую воду на 3-4 минуты, откинуть на дуршлаг.

**4** Добавить горячую фасоль в миску к помидорам, перемешать.

**5** Подавать сразу, посыпав кунжутом.



4 порции



35 кКал



20 минут



## Теплый салат с тыквой

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г тыквы

2 ст. л. кедровых орехов

1 пучок рукколы

100 г творожного сыра

3 ст. л. растительного масла

молотый черный перец  
соль

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

**1** Тыкву очистить, нарезать небольшими кубиками, выложить на противень, сбрызнуть растительным маслом, посолить, поперчить, запечь в разогретой до 200 градусов духовке до готовности (15-20 минут).

**2** Сыр размять вилкой.

**3** Разложить рукколу по порционным салатникам, на рукколу выложить горячую тыкву и сыр, полить оставшимся маслом, посыпать орехами; подавать немедленно.



4 порции



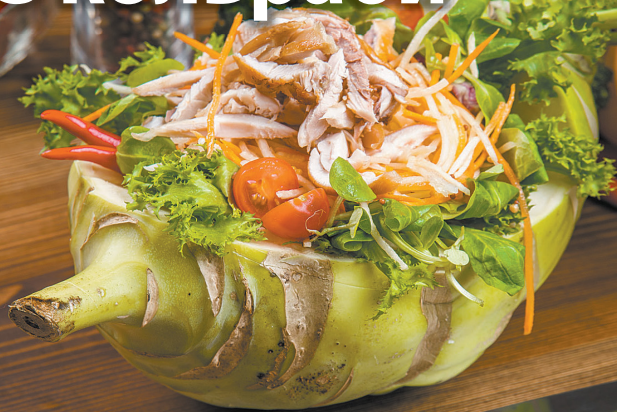
92 кКал



30 минут



# Тайский салат из кольраби



## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 кольраби
- 5 помидоров
- 2 моркови
- 100 г ветчины
- 6 зубчиков чеснока
- пучок салата
- 1 перчик чили
- 1 лимон
- 3 ст. л. семян подсолнечника
- 2 ст. л. рыбного соуса
- 1 ст. л. соевого соуса
- 2 ч. л. сахара

## КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Кольраби и морковь почистить, натереть на терке, чили и чеснок мелко порубить.
- 2** Помидоры нарезать на четвертинки, сложить в миску.
- 3** Выжать сок из лимона.
- 4** Смешать все соусы, лимонный сок.
- 5** В ступке растереть чили и чеснок с сахаром, добавить немного смеси соусов, растереть до однородности, влить оставшуюся смесь, перемешать, залить помидоры, дать постоять 5-10 минут.
- 6** Порезать ветчину брусочками.
- 7** Добавить к помидорам морковь, ветчину и кольраби, перемешать, разложить по порционным салатникам, на дно которых выложить салатные листья.
- 8** При подаче посыпать семечками.

## СОВЕТ К РЕЦЕПТУ

Можно подать часть салата из кольраби в половинке капусты, сделав из нее «лодочку». Для устойчивости рекомендуется отрезать снизу часть кольраби, чтобы «лодочка» не качалась.



4 порции



31 ккал



25 минут

## Салат «Мимоза»

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 банка консервированной горбуши  
6 яиц  
1 луковица  
70 г твердого сыра  
майонез



4 порции



183 кКал



20 минут

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Яйца сварить вкрутую, остудить, почистить, отделить желтки от белков, белки натереть на терке, желтки размять вилкой в крошку.
- 2 Лук нарезать мелким кубиком, обдать кипятком.
- 3 Сыр натереть на терке.
- 4 Рыбу размять вилкой, предварительно извлечь кости.
- 5 Выложить салат слоями, смазывая майонезом через ряд: белки, сыр, половину рыбы, лук, оставшуюся рыбу; собранный салат посыпать желтками.



## Греческий салат с макаронами

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г мелких макаронных изделий  
250 г помидорок черри  
100 г маслин  
1 красная луковица  
200 г феты  
оливковое масло  
молотый черный перец  
соль



4 порции



251 кКал



20 минут

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Макароны сварить в подсоленной воде до состояния аль денте, откинуть на дуршлаг, переложить в миску, сбрызнуть оливковым маслом.
- 2 Черри и маслины разрезать пополам, лук нарезать перьями, фету – кубиками.
- 3 Соединить все ингредиенты, посолить, поперчить, еще раз сбрызнуть оливковым маслом, перемешать.



# Домашний повар<sup>СВ</sup> КУХНИ НАРОДОВ МИРА



12+ Реклама

## СПРАШИВАЙТЕ В КИОСКАХ, СУПЕРМАРКЕТАХ И ПОЧТОВЫХ ОТДЕЛЕНИЯХ

**ВНИМАНИЕ!** Приобрести ранее вышедшие номера\*  
Спецвыпуска «ДОМАШНИЙ ПОВАР» можно также:

• на сайте [www.avanta.ru](http://www.avanta.ru) в разделе «Серии издательства «Кардос» или по телефону **8-800-100-67-14** (будние дни с 9.00 до 18.00, звонок по России бесплатный). Доставка по всей России. ООО «АВИКС» (Юр. адрес: 105082, г. Москва, Набережная Рубцовская, д. 3, стр. 3, пом. 1, комната 25. ОГРН 1177746345622)

• по телефону в Москве **8-495-507-51-56** (будние дни с 11.00 до 18.00). Самовывоз из редакции.

\* При их наличии на складе





# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- **Рецепты**
- **Секреты приготовления**
- **Полезные советы**

«Гвоздь» новогодней застольной программы – горячее блюдо. На самом деле, не особенно важно, что именно это будет, важно – каким оно будет. Даже самую простую курицу можно приготовить и подать так, что гости просто ахнут от восторга.

Мы предлагаем несколько рецептов горячих блюд, которые достойны новогоднего стола. Это очень вкусные и эффектные блюда, но и они требуют особой подачи. Выложите их на красивое блюдо, обложите свежими овощами и яркой зеленью – гости будут в восторге.



# Жиго – запеченная баранья нога

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 баранья нога (1,5-2 кг)

3-4 зубчика чеснока

2-3 ст. л. оливкового масла

3-4 веточки свежего тимьяна  
(или 1 ч. л. сушеного)

молотый черный перец  
соль



6 порций



268 кКал



3 часа  
10 минут

## КАК ПРИГОТОВИТЬ:

**1** С тимьяна оборвать листики, смешать с солью и свежемолотым перцем.

**2** Чеснок почистить и нарезать крупно.

**3** С бараньей ноги срезать пленки и излишки жира (часть оставить для сочности).

**4** Смазать баранью ногу маслом, натереть смесью из соли, перца и тимьяна, нашпиговать чесноком.

**5** Выложить баранью ногу на глубокий противень толстой стороной вниз, запекать в разогретой до 220-240 градусов духовке 1 час, после чего слить жир, перевернуть ногу, влить 200 мл горячей воды и запекать еще 1,5 часа, периодически поливая соком из противня.

**6** Готовую ногу обернуть фольгой и оставить на 20 минут.

**7** Подавать с фасолью или с овощами, поливая соком, оставшимся на противне.



калорийность указана на 100 г продукта



# Свиная лопатка по-ямайски

## КАК ПРИГОТОВИТЬ:

**1** Чеснок очистить, у перца удалить семена и перегородки, обварить листики с тимьяна.

**2** Сложить все ингредиенты, кроме мяса, в блендер, измельчить до состояния пасты (регулировать консистенцию с помощью растительного масла).

**3** С помощью острого ножа надсечь жир на лопатке в виде сеточки (не прорезая жир до мяса), втереть получившуюся пасту (должен получиться достаточно толстый слой).

**4** Положить мясо на решетку, прикрыть пленкой и убрать в холодильник минимум на 24 часа.

**5** Разогреть духовку до 230-240 градусов, поставить на противень мясо (не снимая с решетки, пленку снять), запекать полчаса, после чего снизить температуру до 150 градусов и запекать до готовности (~3 часа).

**6** Готовое мясо вынуть из духовки, дать ему «отдохнуть» (20-30 минут), нарезать порционно и подавать.



## ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 свиная лопатка  
(с хорошим слоем жира,  
~3-3,5 кг)

1 головка чеснока

1 пучок зеленого лука

2-3 перчика чили

3-4 веточки тимьяна

100 г коричневого сахара

2 ст. л. душистого перца  
растительное масло

1 ст. л. соли



10  
порций



268  
кКал



4  
часа

# Завиванцы из свинины



## ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г нежирной свинины  
2 моркови  
1 лук-порей  
4-5 зубчиков чеснока  
1 пучок укропа  
растительное масло  
молотый черный перец  
соль



4  
порции



146  
кКал



30  
минут

## КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Мясо нарезать тонкими ломтиками, отбить, с одной стороны посолить, поперчить, натереть пропущенным через пресс чесноком.
- 2 Сложить ломтики мяса натертыми сторонами друг к другу, оставить мариноваться на время подготовки других ингредиентов.
- 3 Морковь и лук-порей нарезать длинной тонкой соломкой, укроп мелко порубить, добавить оставшийся чеснок, посолить, поперчить, осторожно перемешать.
- 4 На каждый кусок мяса выложить немного начинки, свернуть рулетом, закрепить зубочисткой (или обмотать кулинарной нитью).
- 5 Обжарить рулетики со всех сторон на хорошо разогретом масле до румяной корочки.
- 6 Переложить рулетики в форму для запекания и поставить в разогретую до 180 градусов духовку на 5-7 минут.
- 7 Перед подачей извлечь зубочистки (или снять кулинарную нить).



калорийность указана на 100 г продукта



# Итальянские ИНВОЛЬТИНИ

## КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Чеснок пропустить через пресс, лук нарезать мелкими кубиками, зелень мелко нарубить, 40 г сыра натереть на мелкой терке.
- 2 Мясо, ветчину и оставшийся сыр нарезать очень тонкими ломтиками.
- 3 Мясо посолить, поперчить, посыпать чесноком, сыром и зеленью.
- 4 На каждый ломтик мяса выложить по ломтику ветчины и сыра, закрутить в рулетик, закрепить зубочисткой.
- 5 В глубоком сотейнике на растительном масле спассировать лук (до прозрачности).
- 6 Выложить в сотейник инвольтини, обжарить со всех сторон.
- 7 Томатную пасту развести горячей водой так, чтобы получился очень густой соус, влить в сотейник, довести до кипения.
- 8 Положить в сотейник 1-2 веточки сельдерея и сахар, посолить, поперчить, накрыть сотейник крышкой, убавить огонь до минимального, тушить до готовности (1-1,5 часа).

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г говядины или телятины
100 г ветчины
100 г твердого сыра
1 небольшая луковица
1 пучок петрушки
1-2 ветки сельдерея
2 зубчика чеснока
2 ст. л. томатной пасты
2 ч. л. сахара
растительное (оливковое) масло
молотый черный перец
соль



4  
порции



149  
кКал



2  
часа



# Запеченный кролик по-итальянски

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 тушка кролика  
 1 свежий фенхель  
 150 г свежих шампиньонов  
 4-5 зубчиков чеснока  
 1 ст. л. сливочного масла  
 1 ст. л. оливкового масла  
 2 звездочки аниса  
 1 лавровый лист  
 молотый черный перец  
 соль

  
 6 порций

  
 141 кКал

  
 1 час  
 40 минут

## КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Чеснок почистить и раздавить плоской стороной ножа, грибы нарезать ломтиками, фенхель разрезать на крупные куски.
- 2 Кролика разрубить на порционные куски, обжарить на смеси сливочного и оливкового масел до румяности.
- 3 Переложить куски кролика в форму для запекания, а на сковороде, где он жарился, обжарить шампиньоны и также переложить их в форму для запекания.
- 4 Налить в сковороду 1 стакан горячей воды, деглазировать, перелить в форму для запекания.
- 5 Добавить все остальные ингредиенты, посолить, поперчить, накрыть форму крышкой (или запечатать фольгой).
- 6 Запекать в разогретой до 190-200 градусов духовке 1 час.





# Курица на бутылке

## КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Чеснок почистить, нарезать тонкими пластинками, нашпиговать курицу.
- 2 Натереть курицу снаружи и внутри солью, черным молотым перцем и растительным маслом.
- 3 В стеклянную бутылку объемом 0,5 л налить воды на 1/3, положить перец горошком и лавровый лист.
- 4 Поставить бутылку в сковороду или форму для запекания, на бутылку «посадить» курицу.
- 5 Поставить конструкцию с курицей в холодную духовку так, чтобы курица не касалась ее верха.
- 6 Разогреть духовку до 180 градусов и запекать курицу до готовности (около 1,5 часа).



## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 тушка курицы
- 2-3 зубчика чеснока
- 1 ст. л. растительного масла
- 1 лавровый лист
- 4-5 горошин черного перца
- молотый черный перец
- соль



# Курица с эстрагоном



## ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 тушка курицы
1 луковица
150 мл жирных сливок
70 г сливочного масла
1 ст. л. растительного масла
60 г муки
3-4 ст. л. сушеного эстрагона (тархуна)
молотый черный перец
соль

## КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Лук нарезать кольцами, выложить в глубокую форму для запекания (утятницу), сбрызнуть растительным маслом.
- 2 Курицу натереть солью и перцем, выложить на лук грудкой вверх.
- 3 Посыпать курицу эстрагоном, сверху выложить нарезанное тонкими пластинами сливочное масло, влить 1/2 стакана горячей воды.
- 4 Форму для запекания накрыть крышкой (или запечатать фольгой), поставить в разогретую до 180-190 градусов духовку, запекать до готовности (~1,5 часа); периодически снимать крышку и поливать курицу выделяющимся соком с маслом.
- 5 Готовую курицу извлечь из формы, переложить на блюдо.
- 6 Содержимое формы процедить, довести до кипения, добавить муку, постоянно помешивая венчиком, уварить вдвое, влить теплые сливки, довести до кипения, снять с огня.
- 7 Полить курицу соусом и немедленно подавать.



6 порций



195 кКал



1 час  
40 минут





# Английское жаркое из ягненка

## КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 С лимона снять цедру с помощью терки.
- 2 Листики половины розмарина и 3 зубчика чеснока мелко нарезать, истолочь с солью.
- 3 Смешать розмариново-чесочную кашицу, лимонную цедру, молотый черный перец, 1-2 ст. л. оливкового масла; натереть полученным маринадом баранину.
- 4 В разогретую до 200 градусов духовку поместить большую форму для запекания или сковороду, сверху разместить решетку, на которую выложить баранину; запекать до готовности (~1 час).
- 5 Картофель почистить, сварить до полуготовности, морковь нарезать тонкой соломкой.
- 6 В форму для запекания выложить картофель и морковь, положить оставшиеся веточки розмарина и раздавленный чеснок, посолить, поперчить, сбрызнуть оливковым маслом и разместить под мясом в духовке за 20 минут до готовности.
- 7 Готовое мясо обернуть фольгой и перед подачей дать «отдохнуть» 10-15 минут.

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг баранины
1 лимон
800 г картофеля
3 моркови
4-5 зубчиков чеснока
3-4 веточки розмарина
оливковое масло
молотый черный перец
соль



4  
порции



125  
кКал



1 час  
40 минут



# Свинина в сладкой глазури

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

свиная шейка (с кожей)  
~3 кг

1 луковица

2 стебля сельдерея

1 корень петрушки

160 г абрикосового джема

2 ст. л. виноградного сока

10 бутонов гвоздики

2-3 лавровых листа

10-12 горошин

черного перца

молотый черный перец

помидорки черри и лимон  
для украшения

соль



8  
порций



261  
кКал



17  
часов

## КАК ПРИГОТОВИТЬ:

**1** Шейку замочить на 12 часов в подсоленной воде. Промыть.

**2** Все овощи нарезать крупно, сложить вместе с окороком, перцем горошком, гвоздикой и лавровым листом в большую кастрюлю, залить холодной водой, варить до готовности. Оставить 1 стакан процеженного бульона.

**3** Срезать кожу с шейки, оставив равномерное количество подкожного жира, посолить, поперчить, завернуть в тугую рулет, перевязав бечевкой.

**4** Смешать джем и сок, обмазать этой смесью рулет. Переложить шейку в форму для запекания.

**5** Запекать в разогретой до 200 градусов духовке 1 час, поливая стекшим сиропом.

**6** Подавать, удалив бечевку, украсив половинками черри и нарезанным лимоном.

## СОВЕТ К РЕЦЕПТУ

● Лучше готовить этот вариант мяса на ночь, чтобы дать мясу настояться. В форму с только что пригottenным мясом влить немного бульона, закрыть плотно фольгой. После остывания поместить на ночь в холодильник.



# ГАРНИРЫ

- **Рецепты**
- **Секреты приготовления**
- **Полезные советы**

Гарнир – не самое главное блюдо, и все-таки даже его для праздничного стола лучше готовить необычно. Конечно, можно просто сварить макароны или поджарить картошку, но это слишком обыденно и скучно.

Мы предлагаем несколько гарниров, за которые не будет стыдно даже опытным поварам. Кроме того, что все они очень вкусны, а большинство – еще и полезны, эти гарниры исключительно эффектно выглядят на тарелке, что немаловажно для новогоднего стола.



# Воздушное картофельное пюре

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г картофеля  
250 г сливочного масла  
1 яйцо  
молотый мускатный орех  
молотый черный перец  
по вкусу  
соль по вкусу



  
4  
порции

  
231  
кКал

  
1  
час

## КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Масло нарезать небольшими кусочками и убрать в морозильную камеру на 1,5-2 часа.
- 2 Отделить желток от белка (белок не понадобится).
- 3 Картофель вымыть, обсушить, запечь в духовке до готовности, остудить, протереть через сито.
- 4 Протертый картофель выложить в глубокий сотейник и поместить на очень маленький огонь.
- 5 Масло брать по одному кусочку и вмешивать в картофель.
- 6 Когда все масло уйдет в картофель, снять сотейник с огня, добавить яичный желток и быстро вбить его в пюре.
- 7 Добавить щепотку мускатного ореха, поперчить, еще раз перемешать и немедленно подавать.



калорийность указана на 100 г продукта

## Запеченный картофель по-провански

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг картофеля  
(клубни должны быть  
одинакового размера)  
200 мл оливкового масла  
2-3 веточки свежего  
розмарина  
2-3 веточки свежего  
тимьяна  
3 зубчика чеснока  
крупная морская соль  
по вкусу



4  
порции



310  
кКал



1  
час

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Чеснок, листья тимьяна и розмарина очень мелко порубить, добавить к маслу, оставить на 30 минут – масло должно настояться.
- 2 Картофель тщательно вымыть, разрезать вдоль на 4-6 долек, обсушить.
- 3 Каждую дольку как следует «искупать» в масле с травами, выложить на противень, посыпать солью.
- 4 Запекать при температуре 200 градусов до готовности картофеля (30-50 минут).



## Картофель «Айдахо»

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг картофеля  
200 мл растительного  
масла  
4 зубчика чеснока  
1 пучок петрушки  
1 пучок укропа  
1 ч. л. соуса табаско  
соль по вкусу

### СОВЕТ К РЕЦЕПТУ

Если противень не имеет антипригарного покрытия, его нужно застелить бумагой для выпечки или смазать растительным маслом.



4  
порции



307  
кКал



1  
час

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Картофель тщательно вымыть, разрезать вдоль на 6-8 долек, проварить в подсоленной воде 5 минут, воду слить, картофель разложить на бумажном полотенце.
- 2 Зелень и чеснок очень мелко нарубить.
- 3 Приготовить соус: смешать зелень, чеснок, табаско и масло.
- 4 Дольки картофеля «искупать» в полученном соусе и выложить на противень вниз кожей, посолить.
- 5 Запекать в разогретой до 200 градусов духовке до румяности (~ 20 минут).





# Рис по-гавайски

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 стакан риса

1 морковь

150 г замороженной  
стручковой фасоли

150 г замороженной  
кукурузы

1 болгарский перец  
растительное масло

молотый черный перец  
по вкусу

соль по вкусу



## КАК ПРИГОТОВИТЬ:

**1** Рис сварить до готовности.

**2** Морковь и перец нарезать мелкими кубиками.

**3** Морковь припустить в глубоком сотейнике на растительном масле, добавить перец, жарить до полуготовности.

**4** Добавить в сотейник фасоль и кукурузу, обжаривать все вместе, помешивая, 5-7 минут.

**5** Добавить к овощам рис, перемешать, посолить, поперчить, обжаривать еще 2-3 минут.

## СОВЕТ К РЕЦЕПТУ

**Замороженную кукурузу можно заменить консервированной. Также можно использовать болгарский перец вместо тарелки. Для каждого гостя в отдельности. Для этого надо подготовить перец. Аккуратно срезать верх, очистить от семян. Опустить в подсоленную кипящую воду на 3-5 минут вместе с крышкой. Готовый рис с овощами поместить в полученную съедобную посуду, влить столовую ложку воды, разместить порции на смазанном маслом противне или сковороде. Поставить в разогретую до 190 градусов духовку на 10 минут.**

  
4  
порции

  
87  
кКал

  
25  
минут

## Гречка по-бакински

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г гречневой крупы  
2 баклажана  
6 помидорок черри  
2 болгарских перца  
5 зубчиков чеснока  
1 пучок зелени  
80 г сливочного масла  
2 ст. л. растительного масла  
1 лавровый лист  
5-6 горошин черного перца  
соль по вкусу



4 порции



61 ккал



25 минут

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Гречку сварить до готовности, добавить сливочное масло, перемешать.
- 2 Баклажаны нарезать крупными кубиками, помидорки черри – пополам, перец – полосками, зелень крупно порубить.
- 3 Обжарить овощи на растительном масле до готовности, добавить пропущенный через пресс чеснок, лавровый лист, перец, перемешать и тушить под крышкой еще 3-5 минут.
- 4 Переложить готовые овощи в кастрюлю с гречкой, перемешать.
- 5 При подаче посыпать зеленью.

### СОВЕТ К РЕЦЕПТУ

Вместо баклажанов можно взять кабачки или цукини.



## Колканнон

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г картофеля  
250 г белокочанной капусты  
100 мл сливок  
2 ст. л. сливочного масла  
1 ст. л. растительного масла  
3-4 пера зеленого лука  
молотый черный перец по вкусу  
соль по вкусу



4 порции



85 ккал



25 минут

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Картофель почистить, сварить до готовности в подсоленной воде, растолочь в пюре со сливками и сливочным маслом.
- 2 Капусту тонко нашинковать, бланшировать 1 минуту в кипятке, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, посолить, поперчить, жарить до готовности.
- 3 Капусту выложить в картофельное пюре, перемешать. Зеленый лук нарезать колечками, украсить им блюдо.





## Полезные советы по сервировке новогоднего стола

К сервировке новогоднего стола нужно подходить с особой тщательностью – ведь за этим столом вам и вашим гостям предстоит провести весь вечер и целую ночь. Поэтому задача стоит сделать не только очень красиво, но и очень удобно.

**Е**сли гостей ожидается много, позаботьтесь о том, чтобы салфетки, солонки и перечницы стояли удобно для всех гостей, и за ними не приходилось бы тянуться, мешая соседям и рискуя испачкать наряд. Лучше всего поставить 2-3 набора, в зависимости от величины стола, в разных его концах.



**С**алаты лучше подавать в порционной посуде, как и горячие блюда – если они приготовлены порционно (например, антрекоты, куриные окорочка, котлеты и т.п.). Закуски можно подавать как порционно, так и в одной посуде – как, например, мясную и сырную тарелки – это целиком и полностью зависит от вида закуски.

Гости будут очень рады, если рядом с каждым прибором будет лежать небольшой новогодний подарок – красивая открытка, маленькая шоколадка, коробочка с испеченным собственноручно печеньем и т.п. Подарок – это всегда приятно, особенно в новогоднюю ночь.

**Е**сли в роли основного блюда выступает тушка, запеченная целиком, или большой кусок мяса (например, окорок), его подают на большом блюде и ставят в центр стола. В этом случае гарнир можно разложить вокруг основного блюда или подать в отдельной посуде – например, в большой салатнице – со специальной ложкой.



**Н**е стоит ставить высокие букеты или украшений в виде елочек – это красиво, но будет мешать гостям общаться друг с другом. Лучше выложить прямо на скатерть еловые или сосновые веточки, украшенные небольшими шариками, лентами, золотым дождем и т.п.





# ВЫПЕЧКА

- **Рецепты**
- **Секреты приготовления**
- **Полезные советы**

Новогодняя выпечка – это печенья и пряники, которые можно повесить на елку, а можно подарить гостям в качестве милых сувениров. Это кексы, которые с «возрастом» делаются только вкуснее, а также разнообразные пудинги и пирожные. Главное в рецептах, которые мы собрали для вас в этом разделе, – это доступность ингредиентов и простота приготовления. С нашими десертами справится даже начинающая хозяйка, а гости будут очень довольны.

# Английские пирожные минс-пайс

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

### Для теста:

600 г муки

300 г сливочного масла

4 яйца

100 г сахара

щепотка соли

### Для начинки:

300 г смеси изюма  
разных сортов

100 г вяленой вишни  
(или клюквы)

200 г цитрусовых цукатов

2 лимона

1 апельсин

100 г сахара

3 крупных яблока

5 бутонов гвоздики

1 ч. л. корицы

щепотка мускатного ореха

200 г сливочного масла



12  
порций



287  
кКал



4  
часа

## КАК ПРИГОТОВИТЬ:

**1** Из лимонов выжать сок, с апельсина снять цедру на мелкой терке, яблоки почистить и нарезать мелко, цукаты нарезать мелкими кубиками.

**2** Смешать все ингредиенты начинки, оставить на ночь при комнатной температуре.

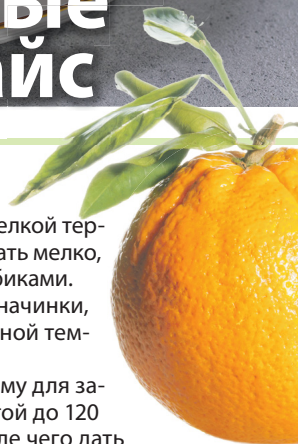
**3** Переложить начинку в форму для запекания, запекать в разогретой до 120 градусов духовке 3 часа, после чего дать остыть, периодически перемешивая; оставить на ночь.

**4** Муку растереть с маслом в крошку, добавить яйца, сахар, щепотку соли, быстро замесить однородное тесто, скатать в шар, обернуть пленкой, убрать в холодильник на 30-50 минут.

**5** Тесто раскатать, вырезать кружки, выложить их в формочки для кексов, внутрь положить начинку; из остатков теста сделать украшения в виде звездочек, выложить на начинку, закрепить по краям.

**6** Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке 30 минут.

**7** Полить глазурью, украсить.



## Йоркширский пудинг

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

160 г муки
200 мл молока
1 яйцо
25 г сливочного масла
1 ст. л. сахара
100 г творожного сыра
1 апельсин
1 ст. л. сахарной пудры
щепотка соли



4 порции



190 ккал



1 час

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Яйцо взбить с солью в половине молока, добавить муку, размешать до однородности, влить оставшееся молоко, перемешать.
- 2 Готовому тесту дать постоять 30 минут.
- 3 Формочки для маффинов смазать маслом, разложить тесто, заполняя не более половины формочки.
- 4 Выпекать в разогретой до 200 градусов духовке 20-25 минут.
- 5 Снять с апельсина цедру с помощью мелкой терки, выжать сок.
- 6 Соединить творожный сыр, апельсиновую цедру, сок и сахарную пудру,



перемешать до однородности, заполнить ямки, которые образуются на готовых пудингах.

## Слоеные пирожные с шоколадом

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

250 г готового слоеного теста
50 г шоколада
300 г жирной сметаны
4 ст. л. сахарной пудры



8 порций



418 ккал



1 час

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Тесто раскатать в прямоугольник 20х30, выложить на противень, выстланный бумагой для выпечки.
- 2 Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке до готовности (15-20 минут), дать немного остыть, разрезать по горизонтали на 2 части.
- 3 Сметану хорошо взбить с сахарной пудрой, выложить на нижнюю часть.
- 4 Шоколад натереть на терке, посыпать сметанный крем, накрыть второй частью коржа.
- 5 Острым ножом нарезать на пирожные.





# Мексиканский пудинг капиротада

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 подсохший багет
- 350 г коричневого сахара
- 80 г сливочного масла
- 150 г тертого сыра
- 3 ст. л. растительного масла
- 1 палочка корицы
- 2 бутона гвоздики
- 1/4 ч. л. аниса
- 80 г жареных орехов
- 100 г сухофруктов



6 порций



465 кКал



1 час  
30 минут

## КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** В кастрюлю насыпать сахар, положить корицу, анис и гвоздику, залить 1,5 стаканами воды, поставить на средний огонь и нагревать до полного растворения сахара; готовый сироп процедить.
- 2** Багет нарезать ломтиками толщиной ~1 см.
- 3** Растопить половину сливочного масла, смешать с растительным, обмазать ломтики багета, обжарить на сковороде с обеих сторон до насыщенного золотистого цвета.
- 4** Обжаренные ломтики багета выкладывать в форму для запекания, смачивая их сиропом.
- 5** Выложив первый слой, посыпать его сыром, орехами и сухофруктами; сделать несколько слоев.
- 6** Оставшееся масло нарезать небольшими кубиками, разложить сверху.
- 7** Запечатать форму фольгой и выпекать в разогретой до 180 градусов духовке ~45 минут (верхний слой должен покрыться румяной корочкой, а нижние слои – оставаться влажными).



## Леках

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

180 г муки

2 яйца

80 г сахара

230 г меда

1 апельсин

1 ч. л. корицы

1 ч. л. разрыхлителя

1/2 стакана очищенных грецких орехов

1 ч. л. тертого имбиря



4 порции



289 кКал



1 час  
20 минут

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

**1** С апельсина снять цедру на мелкой терке, выжать сок.

**2** Орехи подсушить на сухой сковороде, некрупно порубить.

**3** В большой миске смешать все сухие ингредиенты: муку, разрыхлитель, сахар, корицу.

**4** Отдельно смешать яйца, мед, апельсиновый сок, имбирь.

**5** Соединить две смеси, добавить орехи, перемешать до однородности, вылить тесто в форму для запекания.

**6** Запекать в разогретой до 180 градусов духовке 45-50 минут.



**7** Готовый леках оставить в форме до полного остывания, затем извлечь из формы, обернуть фольгой и оставить при комнатной температуре на 2-3 дня.

## Кокосовое печенье

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 ст. л. (с горкой) муки

4 яйца

125 г кокосовой стружки

70 г сливочного масла

130 г сахарной пудры



12 порций



349 кКал



30 минут

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

**1** Растопить и охладить сливочное масло.

**2** Смешать кокосовую стружку, муку и сахарную пудру.

**3** Отделить желтки от белков, белки взбить в пышную пену.

**4** Добавить в кокосовую смесь белки и масло, перемешать.

**5** Положить на противень силиконовый коврик, выложить тесто чайной ложкой.

**6** Выпекать в разогретой до 180-190 градусов духовке 7-8 минут до нежно-золотистого цвета.





# Миндальное печенье

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 150 г муки
- 300 г миндаля
- 150 г + 4 ст. л. сахара
- 1 яйцо
- растительное масло



4 порции



371 кКал



1 час

## КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Половину орехов измельчить.
- 2** В ковшике нагреть 150 мл воды, всыпать 150 г сахара, довести до кипения и полного растворения сахара, снять с огня, дать немного остыть, добавить измельченные орехи, перемешать.
- 3** Отделить белок от желтка.
- 4** Белок взбить в пышную пену, понемногу ввести сироп, полученную массу прогреть на малом огне 15 минут, постоянно помешивая и не доводя до кипения, снять с огня и остудить до комнатной температуры.
- 5** Ввести в полученную массу муку, замешивать тесто до однородности (~10 минут).
- 6** Противень смазать маслом и посыпать мукой.
- 7** Выкладывать тесто на противень в виде небольших лепешек, сформированных с помощью двух столовых ложек, в центр каждой слегка вдавить половинку ореха.
- 8** Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке 30 минут.
- 9** Сварить сироп: 4 ст. л. сахара залить 2 ст. л. воды, варить при постоянном помешивании до полного растворения сахара и загустения.
- 10** Остывшее печенье смазать сахарным сиропом.



# ТОРТЫ

- **Рецепты**
- **Секреты приготовления**
- **Полезные советы**

Торт, изготовленный собственноручно – гордость каждой хозяйки. Хотите удивить гостей? Испеките торт по одному из наших рецептов, украсьте его в новогодней стилистике, и успех вам гарантирован. Каких-то особенных навыков или необычных ингредиентов для того, чтобы испечь эти торты, вам не потребуется – только большое желание и совсем немного усилий. И поверьте, гости будут не только приятно удивлены, но и ни за что не откажутся попробовать хоть кусочек даже в самом конце долгого новогоднего застолья.



# Торт «Крепкий орешек»

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

600 г муки

400 г сахара

1 ч. л. разрыхлителя

30 г сметаны

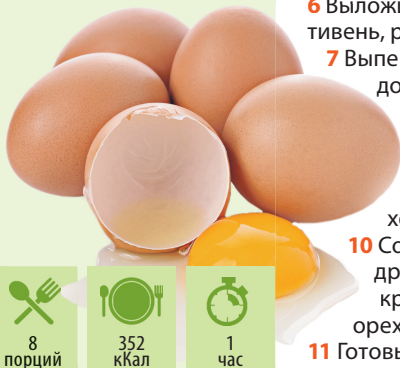
200 г сливочного масла  
(или маргарина)

4 яйца

1 стакан орехов

## КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- Орехи подсушить на сухой сковороде, нарубить не очень крупно.
- Отделить желтки от белков.
- Желтки растереть с половиной сахара добела, добавить сметану, перемешать.
- В желтковую массу добавить размягченное масло, еще раз перемешать.
- Всыпать небольшими порциями муку с разрыхлителем, замесить крутое однородное тесто.
- Выложить тесто на устланный пекарской бумагой противень, разровнять.
- Выпекать корж в разогретой до 200 градусов духовке до легкой золотистости (10-15 минут).
- Еще горячим разрезать готовый корж на 3 равных части, остудить.
- Сделать крем: взбить белки с оставшимся сахаром до твердых пиков, вмешать 2/3 орехов.
- Собрать торт: выкладывать части коржа друг на друга, обильно смазывая кремом, также смазать кремом верх и бока торта; посыпать оставшимися орехами.
- Готовый торт убрать в холодильник на 2-3 часа.



  
8 порций

  
352 кКал

  
1 час





# Торт «Санчо»

## КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Отделить желтки от белков, белки взбить в крепкую пену.
- 2** Желтки взбить с 400 г сахара добела.
- 3** Муку с разрыхлителем просеять, всыпать в желтковую массу, добавить какао-порошок, размешать до однородности.
- 4** Аккуратно ввести в тесто взбитые белки.
- 5** Форму для выпечки смазать маслом (или застелить пергаментной бумагой), вылить в форму тесто.
- 6** Выпекать бисквит в разогретой до 180 градусов духовке до готовности. Готовому бисквиту дать остыть и разрезать на два коржа. Один из коржей нарезать кубиками со стороной 1,5-2 см.
- 7** Сделать крем: сметану взбить с оставшимся сахаром до пышной пены (10-15 минут).
- 8** Нижний корж пропитать соком из банки с ананасами, смазать кремом, выложить слой ананасов, сверху – слой бисквитных кубиков, залить кремом; повторить процесс, формируя горку.
- 9** Сформированный торт слегка уплотнить руками, залить кремом, украсить растопленным шоколадом и орехами.
- 10** Убрать готовый торт в холодильник на 12-24 часа.

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г муки
6 яиц
600 г сахара
1 ч. л. разрыхлителя
10 г сливочного масла
1 банка консервированных ананасов кусочками
700 г жирной сметаны (35%)
2 ст. л. какао-порошка
20 г шоколада
15 г орехов



8 порций



460 кКал



2 часа

# Таблица мер и весов

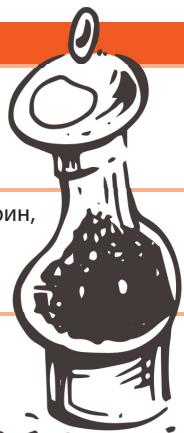
Продукт	Вес, г				
	Стакан 	Стакан граненый 	Стакан	Столловая ложка	Чайная ложка
Варенье	330	270		50	17
Вода	250	200		18	5
Изюм	190	155		25	7
Крахмал картофельный	180	150		30	10
Кофе молотый	-	-		20	7
Крупа геркулес	70	50		12	3
Крупа гречневая	210	165		25	7
Крупа рисовая	240	180		25	-
Крупа манная	200	160		25	8
Крупа пшено	220	170		25	8
Майонез	250	210		25	10
Маргарин	230	180		15	4
Масло растительное	230	190		17	5
Мед жидкий	325	165		35	12
Молоко сгущенное	300	250		30	12
Молоко сухое	120	100		20	5
Молоко цельное	250	200		20	5
Мука пшеничная	160	100-130		25	8
Орехи молотые	170	130		30	10
Перец молотый	-	-		18	5
Пюре ягодное	350	290		50	17
Сахарная пудра	180	140		25	10
Сахарный песок	200	180		25	8
Сметана, сливки	250	210		25	10
Сода пищевая	-	-		28	12
Соль	320	220		30	10
Сухари молотые	125	100		15	5
Томатная паста	300	250		30	10
Уксус	250	200		15	5
Яичный белок	11 шт.	9 шт.			
Яичный желток	12 шт.	10 шт.			
Яичный порошок	100	80		25	10

- Сыпучие продукты необходимо насыпать в стакан без утрамбовки.
- Предварительно просеивать муку не нужно.

- При измерении продуктов (как сыпучих, так и вязких) ложкой их нужно зачерпывать с небольшой «горкой».
- Граненый стакан нужно заполнять до риски.

# Лучшие специи, травы и приправы для блюд из мяса

Вид мяса	Специи и приправы
Говядина, телятина 	все виды перца (красный, черный, острый, душистый), орегано, базилик, розмарин, тархун, куркума, тимьян, кориандр, семена горчицы
Свинина 	черный и чили перцы, тимьян, розмарин, лавровый лист, лук, гвоздика, чеснок, черный и душистый перцы, тмин, цедра лимона
Баранина 	душистый перец, имбирь, петрушка, розмарин, тимьян, черный перец, чеснок, шалфей
Кролик 	лук, лавровый лист, черный перец, укроп, петрушка, базилик, тимьян, кориандр, лимон, чеснок, сельдерей, корица, гвоздика, ягоды можжевельника
Курица 	черный, белый и душистый перцы, майоран, розмарин, базилик, тимьян, шалфей, мята, орегано, куркума, карри, имбирь
Индейка 	черный, красный, белый и душистый перцы, кориандр, тимьян, розмарин, карри, чеснок, базилик
Утка 	майоран, мята, цедра апельсина, имбирь, карри, корица, паприка, тимьян, орегано
Гусь 	белый, черный и душистый перцы, кориандр, куркума, карри, цедра апельсина
Рыба 	черный и душистый перцы, паприка, чили, мускатный орех, тимьян, розмарин, шалфей, тмин, мята, петрушка, укроп, лавровый лист



Молотые специи лучше добавлять в самом конце приготовления блюда, чтобы их аромат не выветрился.

Некоторыми специями – например, молотым перцем – лучше посыпать уже готовые блюда. Идеальный вариант – свежемолотый перец, поэтому, сервируя стол, необходимо предусмотреть место не только для солонки, но и для мельницы с перцем.





# Простой шоколадный торт

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

60 г муки
3 яйца
100 г сливочного масла
60 мл молока
200 г темного шоколада
20 г сахарной пудры



8 порций



343 кКал



50 минут

## КАК ПРИГОТОВИТЬ:

**1** Шоколад растопить с маслом на водяной бане, слегка остудить.

**2** Отделить белки от желтков.

**3** Желтки взбить с половиной сахарной пудры до побеления, добавить расплавленный шоколад и молоко, взбить все вместе еще раз.

**4** Ввести во взбитую массу просеянную муку, перемешать до однородности.

**5** Белки взбить с оставшейся сахарной пудрой до твердых пиков.

**6** Аккуратно ввести взбитые белки в тесто.

**7** Форму для выпечки смазать маслом, обсыпать мукой (лишнюю муку стряхнуть), выложить в форму тесто.

**8** Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке до готовности (25-30 минут), после чего дать остыть, приоткрыв дверцу духовки.

**9** Остывший торт извлечь из формы и посыпать сахарной пудрой.





### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Сделать основу для торта: печенье раскрошить, смешать с растопленным маслом, выложить в разъемную форму, хорошо утрамбовать, убрать в холодильник на 30-40 минут.
- 2 Желатин залить теплой водой согласно инструкции на упаковке и оставить для разбухания на 15-20 минут, после чего поставить на огонь и нагревать, постоянно помешивая, до полного растворения (не доводя до кипения).
- 3 Киви очистить, 1 штуку нарезать произвольно, положить в чашу блендера вместе со сметаной, маскарпоне, сахаром (включая ванильный), взбивать до полного растворения сахара.
- 4 Ввести в полученную массу половину желатина, хорошо перемешать, выложить на застывшую основу, разровнять, убрать в холодильник на 1-2 часа.
- 5 Еще 2 киви поместить в чашу блендера, разбить в пюре, соединить с оставшимся желатином, выложить на сметанный слой, убрать в холодильник до полного застывания.
- 6 Готовый торт декорировать ломтиками оставшегося киви и кулинарными украшениями.

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г печенья «Юбилейное»
500 г жирной сметаны
90 г сливочного масла
150 г маскарпоне
100 г желатина
100 г сахара
пакетик ванильного сахара
4 киви
пакетик кулинарных украшений

### СОВЕТ К РЕЦЕПТУ

Вместо маскарпоне можно взять любой другой сливочный сыр (альметте, филадельфия и т.п.) или хорошо протертый творог.



8 порций



216 кКал



4 часа



# «Наполеон»

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

440 г муки
250 г маргарина
4 яйца
450 г сливочного масла
1 ст. л. лимонного сока
300 мл молока
450 г сахара
щепотка соли

## КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- Муку просеять с щепоткой соли, добавить натертый на крупной терке маргарин, перетереть смесь в крошку.
- Отдельно в небольшой миске взбить 1 яйцо с лимонным соком и 100 мл холодной воды. Влить яичную смесь в муку, быстро замесить тесто, разделить на 12 частей, скатать в шарики, завернуть каждый в пищевую пленку и убрать в холодильник на 1,5-2 часа.
- Вынимая шарики теста по одному из холодильника, раскатывать на пекарской бумаге тонкие круглые коржи и выпекать в разогретой до 200 градусов духовке 5-7 минут.
- Сделать заварной крем:
  - к 200 мл молока добавить сахар и нагревать на небольшом огне до полного растворения сахара,
  - взбить оставшиеся яйца и осторожно, постоянно помешивая, ввести в молоко,
  - оставшуюся муку размешать в оставшемся молоке и ввести эту смесь в молочную, постоянно помешивая; довести до кипения и оставить на малом огне до загустения,
  - получившийся крем ввести по одной столовой ложке в размягченное масло, доводя до однородности.
- Коржи смазать обильно кремом, выравнивать, посыпать крошкой, оставшейся от выравнивания коржей, и убрать в холодильник на 8-12 часов.



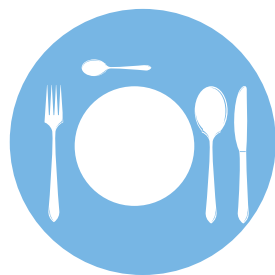
12 порций



248 кКал



4 часа



# ДЕСЕРТЫ

- **Рецепты**
- **Секреты приготовления**
- **Полезные советы**

Далеко не всегда торт – лучший выбор для новогоднего стола.

Еще один вариант – порционные десерты, самым простым из которых является мороженое. Просто положите в креманки 2-3 шарика пломбира, посыпьте его шоколадной стружкой, и десерт готов.

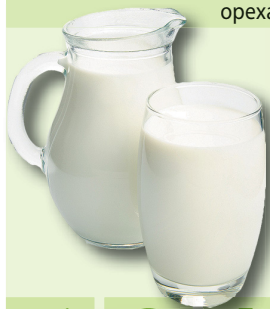
Но мы предлагаем вам несколько десертов, в каждом из которых есть своя, особая изюминка. Можно приготовить одинаковые десерты для всех гостей, а можно предложить гостям десерты на выбор: кому-то больше по душе придется фруктовый салат, а кому-то – старая добрая шоколадная колбаса.



# Бланманже классическое

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 л молока  
500 мл жирных сливок  
1 стакан миндаля  
70 г рисовой муки  
200 г сахарной пудры  
цедра 1 лимона  
щепотка мускатного ореха



6 порций



165 ккал



1 час

## КАК ПРИГОТОВИТЬ:

**1** Орехи опустить на 1-2 минуты в кипяток, обдать ледяной водой, снять шкурку, обсушить и истолочь в муку.

**2** Смешать молоко и сливки, отлить 500 мл, развести в отлитом рисовую муку.

**3** Оставшуюся молочную смесь довести до кипения, добавить толченые орехи, сахар, лимонную цедру и мускатный орех, перемешать.

**4** Влить, помешивая, молочную смесь с рисовой мукой, варить на малом огне до загустения.

**5** Разлить по формочкам, остудить, убрать на холод до полного застывания.

**6** Застывшее бланманже извлечь из формочек, выложить на десертные тарелки, полить ягодным соусом или вареньем.





## Маседуан

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 яблока  
4-5 слив  
100 г винограда  
1 палочка корицы  
2 ст. л. сахара  
7 г быстрорастворимого желатина



4  
порции



44  
кКал



30  
минут

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 В 600 мл воды всыпать сахар, положить корицу, нагревать до кипения (сахар должен полностью раствориться).
- 2 Фрукты почистить, извлечь косточки, нарезать небольшими кусочками.
- 3 Кусочки яблок положить в сироп, варить 5 минут, добавить сливы, варить еще 3 минуты, добавить виноград, варить 1 минуту, снять с огня.
- 4 Добавить желатин, размешивать до его полного растворения.
- 5 Вынуть корицу, распределить маседуан по креманкам, дать полностью остыть и убрать в холодильник на 1 час.



## Десерт из бананов

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

4 банана  
1 ст. л. какао-порошка  
2 ст. л. сахара  
1 ст. л. сахарной пудры  
1/4 стакана рубленых орехов  
1 стакан  
жирных  
сливок



4  
порции



340  
кКал



15  
минут

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Бананы очистить, нарезать колечками.
- 2 Смешать сахар, какао-порошок и орехи.
- 3 Обвалять кусочки бананов в сахарно-ореховой смеси, разложить по креманкам.
- 4 Сливки взбить с сахарной пудрой в крепкую пену, переложить в кондитерский мешок, отсадить сливки на бананы.





# Классическая шоколадная колбаска

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 300 г печенья
- 1 стакан орехов
- 1 стакан сахара
- 2 ст. л. какао-порошка
- 200 г сливочного масла
- 2 ст. л. молока



## КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Печенье наломать на мелкие кусочки, орехи крупно порубить.
- 2** В ковше или кастрюле распустить масло, влить молоко, добавить сахар и какао, довести до кипения и варить на слабом огне, постоянно помешивая, 5-7 минут.
- 3** Дать смеси слегка остыть, всыпать печенье и орехи, хорошо перемешать.
- 4** Выложить смесь на сложенную в несколько слоев пищевую пленку, сформировать «колбаску», тщательно завязать концы.
- 5** Убрать «колбаску» на 15 минут в морозилку, а затем переложить на 1 час в холодильник.
- 6** Перед подачей снять пленку и нарезать горячим ножом на небольшие ломтики.



калорийность указана на 100 г продукта

## Нуга по-турецки

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

610 г сахара  
80 г сахарной пудры  
4 крупных яйца  
320 г меда  
60 г орехов



4 порции



398 ккал



1 час

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Орехи подсушить на сухой сковородке, крупные – порубить.
- 2 Отделить белки от желтков (желтки не понадобятся).
- 3 Белки взбить до мягких пиков и, добавляя понемногу сахарную пудру, довести до твердых пиков.
- 4 Сахар с медом смешать, нагреть на водяной бане до полного растворения сахара, довести до температуры 140 градусов.
- 5 Не прекращая взбивать белки, ввести тонкой струйкой сироп, взбивать до загустения.
- 6 Добавить орехи, перемешать, выложить в устланную рисовой бумагой форму, разровнять, затянуть



форму пищевой пленкой и оставить на сутки при комнатной температуре.  
7 Готовую нугу извлечь из формы, нарезать кубиками или полосками.

## Простой фруктовый салат

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 яблоко  
1/2 граната  
2 банана  
2 киви  
200 мл жирных сливок  
1 ст. л. сахарной пудры



4 порции



72 ккал



20 минут

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Фрукты вымыть, очистить, нарезать одинаковыми кубиками. Гранат очистить, извлечь зерна.
- 2 Сливки взбить с сахарной пудрой до пышной пены.
- 3 Разложить фрукты по креманкам, сверху выложить взбитые сливки.

### СОВЕТ К РЕЦЕПТУ

Для фруктового салата можно использовать любые фрукты и ягоды.



# ПОЧЕМУ я читаю журнал

## «ПЛАНЕТА ЗДОРОВЬЯ»?

Журнал «ПЛАНЕТА ЗДОРОВЬЯ [pressa.ru](http://pressa.ru)».

Подписной индекс

в каталоге «Почта России» П2961



Столку журналов «Планета здоровья» увидела на столике в спальне мамы, когда забежала к ней в гости. Сначала отнеслась скептически, обычно в подобной прессе сложно встретить что-то, кроме сомнительных «бабушкиных советов». Но полистала и была приятно удивлена. На страницах издания советы дают опытные врачи (это я не преминула проверить, посмотрев отзывы о них в интернете). Сложные темы изложены доступным и понятным языком. Сама, например, почитала статью про меланому и сходила на дерматоскопию. А раньше о такой процедуре и не знала. Словом, отличное издание, все по делу.

Ольга  
СОЛОМИНА,  
г. Рязань



# НАПИТКИ

- **Рецепты**
- **Секреты приготовления**
- **Полезные советы**

Ни одно праздничное застолье не обходится без напитков, и новогоднее – не исключение. Конечно, можно поставить на стол газировку или сок из магазина. Но ни одна газировка не сравнится с домашним лимонадом. Потому что домашний лимонад не только намного вкуснее, но и, в отличие от газировки, очень полезен и детям и взрослым. Кроме лимонада, в нашей подборке есть и согревающие напитки – безалкогольные пунш и глинтвейн. Оба эти напитка будут очень кстати после прогулок на свежем морозном воздухе.



# Согревающий безалкогольный пунш

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 500 мл яблочного сока
- 500 мл брусничного сока
- 2 апельсина
- 1 лимон
- 1 яблоко
- 3 см корня имбиря
- 2 палочки корицы
- 8 бутонов гвоздики
- щепотка кардамона
- сахар по вкусу



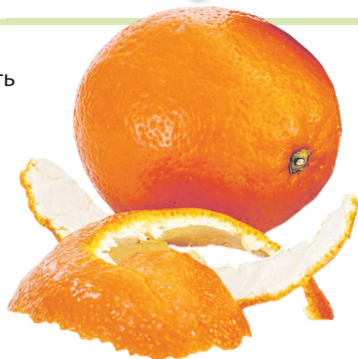
  
6 порций

  
97 кКал

  
20 минут

## КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Из апельсинов выжать сок.
- 2** С лимона снять цедру с помощью очень острого ножа, стараясь не задевать белую часть.
- 3** Яблоко освободить от жесткой сердцевины, нарезать очень тонкими ломтиками.
- 4** Корень имбиря почистить, натереть на крупной терке.
- 5** В кастрюлю вылить яблочный и брусничный соки, добавить специи, яблоко и лимонную цедру.
- 6** На среднем огне довести содержимое кастрюли до начала кипения, убавить огонь до минимального.
- 7** Влить апельсиновый сок, положить мед, перемешать.
- 8** Варить на самом малом огне 5-7 минут.
- 9** Процедить и подавать горячим.



## Натуральный лимонад

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 лимон  
200 мл свежевыжатого  
лимонного сока  
1 стакан сахара  
лед по вкусу



### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Лимон вымыть, обсушить, разрезать вдоль пополам, каждую половинку нарезать полукружьями.
- 2 Нагреть 4 стакана воды, растворить в ней сахар, охладить.
- 3 Перелить охлажденный сироп в графин, добавить лимонный сок и нарезанный лимон, перемешать.
- 4 Убрать лимонад в холодильник на 1-2 часа; подавать со льдом.

### СОВЕТ К РЕЦЕПТУ

Для льда можно поставить на стол отдельную емкость со специальными щипчиками, чтобы каждый мог положить себе столько, сколько нужно.



## Яблочный лимонад

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг яблок  
1 л бутилированной  
газированной воды  
1 лимон  
150 г сахара



### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Яблоки пропустить через соковыжималку, сок поставить в холодильник.
- 2 Яблочный жмых залить 2 стаканами воды, довести до кипения, варить 10 минут, процедить, смешать с сахаром до его полного растворения.
- 3 Лимон нарезать тонкими ломтиками.
- 4 Соединить в одной посуде яблочный сок, сироп и охлажденную минеральную воду, перемешать, добавить ломтики лимона, убрать в холодильник.
- 5 Подавать со льдом.





## Молочный сбитень

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Отлить 1/2 стакана молока, оставшееся подогреть до 60 градусов, добавить сметану, размешать.
- 2 Поставить на 3 часа в духовку при температуре 55 градусов.
- 3 1/2 стакана молока довести до кипения, добавить весь сахар. Остудить, добавить мед, размешать.
- 4 Добавить в большую порцию молока маленькую. Разлить в стерильные банки, закрутить стерильными крышками. Поставить в выключенную духовку, где готовилась большая часть молока, остывать. Остывший сбитень готов.

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 950 мл молока (2,5 %)
- 10 мл сметаны (20 %)
- 2 ч. л. меда
- 2 ч. л. сахара
- ванильный сахар на кончике ножа



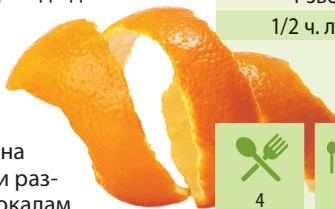
## Согревающий безалкогольный глинтвейн

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 С лимона и апельсина снять цедру с помощью ножа.
- 2 Все ингредиенты сложить в эмалированную кастрюлю, влить виноградный сок и 100 мл воды.
- 3 Нагреть на небольшом огне. Не доводя до кипения, снять с огня.
- 4 Оставить под крышкой на 10 минут и разлить по бокалам.

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 600 мл виноградного сока
- 1 апельсин
- 1 лимон
- 1 яблоко
- 70 г изюма
- 1/2 ч. л. гвоздики
- 1 палочка корицы
- 1 звездочка бадьяна
- 1/2 ч. л. сухого имбиря





## Имбирный лимонад

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

150 мл свежевыжатого лимонного сока  
50 г свежего корня имбиря  
100 г сахара  
лед по вкусу



8 порций



56 кКал



15 минут

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Растворить сахар в 2 л горячей воды.
- 2 Натереть имбирь на мелкой терке, добавить его в горячий сироп, перемешать, довести до кипения, снять с огня, дать полностью остыть.
- 3 Остудить, соединить с лимонным соком, перемешать, процедить, убрать до подачи в холодильник.



## Ягодный лимонад

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г замороженных ягод  
4 лимона  
200 г сахара  
2 л воды  
листья мяты для украшения  
лед по вкусу



### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Сахар залить 1 стаканом воды, нагреть, размешать до полного растворения, остудить.
- 2 С лимонов снять цедру с помощью мелкой терки, выжать сок.
- 3 Ягоды взбить блендером до однородной массы, оставив несколько самых красивых для украшения.
- 4 В оставшейся воде размешать сахарный сироп, добавить лимонный сок, цедру и взбитые ягоды.
- 5 Подавать, украсив стакан целыми ягодами и листиками мяты.



8 порций



91 кКал



25 минут

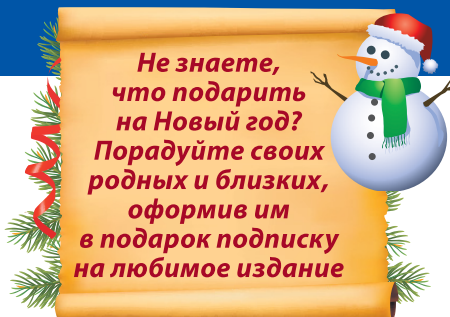
### СОВЕТ К РЕЦЕПТУ

**Замороженные ягоды для приготовления лимонада необходимо предварительно разморозить.**

# ПРОДОЛЖАЕТСЯ ПОДПИСКА НА 2021 ГОД

## ДОРОГИЕ ЧИТАТЕЛИ!

До 20 декабря 2020 года  
продолжается **ПОДПИСКА**  
на журнал «ДОМАШНИЙ ПОВАР»  
на 1-е полугодие 2021 года.



Стоимость **ПОДПИСКИ**  
на журнал  
«ДОМАШНИЙ ПОВАР»  
на 1-е полугодие 2021 года

1 месяц
<b>37,63 руб.*</b>
6 месяцев (6 номеров)
<b>225,78 руб.*</b>

Темы журнала «ДОМАШНИЙ ПОВАР» в 1-м полугодии 2021 года**	
№1/2021	Блюда из круп (рис, гречка, макароны)
№2/2021	Блины и блинчики
№3/2021	Великий пост
№4/2021	Пасха
№5/2021	Быстро, вкусно, недорого
№6/2021	Салаты на каждый день

Подписной индекс **П5927** в каталоге «Почта России»  
Журнал выходит 1 раз в месяц

**ВНИМАНИЕ:** подписку можно оформить на любые понравившиеся вам номера (для этого при оформлении подписки выберите соответствующие месяцы). \* Цены указаны по каталогу «Почта России» для жителей г. Москвы (с доставкой до почтового ящика). Цена может незначительно меняться в зависимости от региона доставки. Уточняйте стоимость подписки в отделениях связи и на сайте <https://podpiska.pochta.ru> \*\* Редакция имеет право изменить тему журнала

Оформить подписку до почтового ящика можно во всех почтовых отделениях

**ОФОРМИТЬ ПОДПИСКУ** до почтового ящика можно также **НЕ ВЫХОДЯ ИЗ ДОМА**

как подписаться,  
сидя дома или на даче,  
без посещения почтового  
отделения

Онлайн  
на сайте  
Почты  
России  
<https://podpiska.pochta.ru>  
или через мобильное  
приложение «Почта России»



преимущества  
онлайн-подписки

- Не нужно выходить из дома и приезжать с дачи, чтобы оформить подписку.
- Бесконтактный способ оформления подписки.
- Оформление подписки без очереди на Вашем компьютере или смартфоне займет несколько минут.
- Оформить подписку можно до любого почтового ящика страны.
- Подписку можно оформить в подарок родным и близким, даже если они проживают в другом регионе страны.

инструкция онлайн-  
подписки на сайте  
[podpiska.pochta.ru](https://podpiska.pochta.ru)  
и через мобильное приложе-  
ние «Почта России»

- Выберите город, чтобы узнать цену на подписку для данного населенного пункта.
- Выберите журнал (по индексу – П5927 или названию – «ДОМАШНИЙ ПОВАР»).
- Выберите способ доставки.
- Введите данные получателя: адрес доставки, ФИО.
- Выберите период подписки.
- Пройдите простую процедуру регистрации, если оформляете подписку на сайте впервые, или авторизуйтесь на сайте.
- Оплатите заказ банковской картой.



**ПОДПИСКА – ЭТО ЗАБОТА О СЕБЕ И СВОИХ БЛИЗКИХ!**

# Домашний повар<sup>СВ</sup> ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ



Реклама. 12+

## СПРАШИВАЙТЕ В КИОСКАХ, СУПЕРМАРКЕТАХ И ПОЧТОВЫХ ОТДЕЛЕНИЯХ

**ВНИМАНИЕ!** Приобрести ранее вышедшие номера\*  
Спецвыпуска «ДОМАШНИЙ ПОВАР» можно также:

• на сайте [www.avanta.ru](http://www.avanta.ru) в разделе «Серии издательства «Кардос» или по телефону **8-800-100-67-14** (будние дни с 9.00 до 18.00, звонок по России бесплатный). Доставка по всей России. ООО «АВИКС» (Юр. адрес: 105082, г. Москва, Набережная Рубцовская, д. 3, стр. 3, пом. 1, комната 25. ОГРН 1177746345622)

• по телефону в Москве **8-495-507-51-56** (будние дни с 11.00 до 18.00). Самовывоз из редакции.

\* При их наличии на складе



# ПИСЬМО Дедушке Морозу

**Мама и папа! Бабушки и дедушки!**

Купите нашу открытку-письмо Дедушке Морозу и подарите ребенку ощущение сказки на Новый год!

Ребенок самостоятельно или с Вашей помощью сможет заполнить открытку и написать, что бы ему хотелось получить в подарок на Новый год.

Открытка представлена в удобном формате, красиво оформлена и красочно иллюстрирована.

## В ОТКРЫТКЕ:

- ✦ **Бланк письма Деду Морозу**
- ✦ **Новогодняя детская песенка**
- ✦ **Детские новогодние загадки и головоломки**
- ✦ **Место для подарка-рисунка Деду Морозу от ребенка**



Реклама 0+

**В ПРОДАЖЕ В КИОСКАХ,  
СУПЕРМАРКЕТАХ И ПОЧТОВЫХ ОТДЕЛЕНИЯХ**