

специальный  
выпуск газеты

Лучшие  
рецепты  
наших читателей

100  
лучших  
рецептов

№11/2014



БОЛЬШОЕ  
ПРАЗДНИЧНОЕ  
МЕНЮ

16+

## Салат с цветной капустой

200 г цветной капусты, 1 свежий огурец, 1/2 красного болгарского перца, 1/4 банки консервированных ананасов, 100 г листьев салата романо, 300 г коктейльных креветок, 1 долька лимона, 4 ст. ложки майонеза, 1 ст. ложка кетчупа, соль – по вкусу.



1. Цветную капусту опустить в кипящую подсоленную воду и варить на слабом огне 3–5 минут. Откинуть на сито, ополоснуть холодной водой, остудить и разобрать на небольшие соцветия.
2. Креветки опустить в кипящую подсоленную воду, добавить дольку лимона и варить на слабом огне 2 минуты. Откинуть на сито, остудить.
3. Свежий огурец, перец и ананасы нарезать мелкими кубиками. Листья салата промыть, обсушить, нашинковать тонкой соломкой.
4. В порционные вазочки или бокалы слоями выложить листья салата, капусту, перец, ананас, огурец и креветки, поливая каждый слой майонезом, смешанным с кетчупом и 2 ст. ложками сиропа от ананасов.
5. Украсить салат ломтиками свежих овощей, ананаса, зеленью и подавать.

## Салат из лосося с авокадо

1 плод авокадо, 100 г копченого филе лосося, 1/2 красной луковицы, 2 ст. ложки сока лимона для соуса + для авокадо, 2 ст. ложки оливкового масла, листья салата мизуна, зелень укропа, розовый молотый перец – по вкусу.

1. Авокадо очистить, удалить косточку, мякоть нарезать тонкими ломтиками, сбрызнуть соком лимона. Лук нашинковать тонкими полукольцами и ошпарить кипятком. Филе лосося нарезать тонкими ломтиками. Оливковое масло смешать с соком лимона.
2. На тарелку через кулинарное кольцо выложить ломтики авокадо, слегка посолить и полить половиной соуса. Сверху выложить лук и ломтики лосося, полить оставшимся соусом.
3. Украсить салат листьями мизуны, зеленью укропа, посыпать свежемолотым розовым перцем и сразу подавать.





## Салат «Морской»

300 г очищенных креветок, 200 г малосоленой семги в нарезке, 100 г твердого сыра, 2 вареных яйца, 100 г маслин, 1 помидор, 1/2 лимона, по 1/2 стакана сметаны и майонеза, соль, белый молотый перец – по вкусу, салатные листья, красная икра для оформления и кунжут.

1. Креветки нарезать мелкими кусочками, оставив 1–2 шт. для оформления, маслины – тонкими колечками, помидор – тонкими ломтиками, сыр и яйца натереть на мелкой терке. От лимона отрезать 2–4 тонких ломтика, выдавить 1 ч. ложку сока.
2. Приготовить заправку: майонез соединить со сметаной, добавить сок лимона, по вкусу посолить и поперчить, слегка взбить.
3. В миске соединить креветки и маслины, добавить сыр и яйца, заправить приготовленным соусом, хорошо перемешать.
4. Выложить салат в формочку для кекса в виде звезды, опрокинуть на плоское блюдо на салатные листья, формочку убрать, подровнять «лучики» получившейся звезды.
5. Сверху уложить ломтики помидора, накрыть ломтиками рыбы. Украсить салат отложенными креветками и икрой, посыпать кунжутом и подавать.

## Тарталетки с сыром и рыбой

300 г слоеного теста, 200 г слабосоленой семги или форели в нарезке, 150 г голубого сыра, 80 г мягкого сливочного сыра, 1 ст. ложка нашинкованной зелени петрушки + листочки для украшения, 1/2 дольки чеснока, 1 ст. ложка майонеза или сметаны, 1 желток.

1. Тесто слегка раскатать, круглой выемкой для печенья вырезать кружочки, 1/3 отложить, из оставшихся выемкой меньшего размера вырезать сердцевину. Обрезки теста раскатать, вновь вырезать кружочки и колечки. Колечек должно получиться в 2 раза больше, чем кружочек.
2. На смазанный маслом противень выложить кружочки, после на каждый положить друг на друга по 2 колечка, смазать тарталетки взбитым желтком и выпекать в духовке при 180°С до золотистого цвета, 7–12 минут, в зависимости от размера. Готовые тарталетки остудить на решетке.
3. В сыр добавить пропущенный через пресс чеснок, нашинкованную петрушку и майонез, взбить до получения однородного крема.
4. Голубой сыр нарезать небольшими кусочками, ломтики рыбы разрезать на 2–3 части, свернуть рулетиками (розочками, змейками).
5. В тарталетки положить по 1/2 ч. ложки крема, кусочек сыра и ломтику рыбы, украсить листочками петрушки и подавать.



# Чешский рождественский салат

4–5 картофелин, 1–2 моркови, 150 г корня сельдерея, 1/2 луковицы, 1/2 зеленого яблока, 4–5 ст. ложек консервированного горошка, 4 вареных яйца, 150 г вареной колбасы, 1/3 стакана домашнего майонеза, 1 ч. ложка горчицы, соль, черный молотый перец – по вкусу, лимонный сок.



1. Картофель, морковь и корень сельдерея отварить до мягкости, остудить, очистить, нарезать мелкими кубиками.
2. Яблоко очистить, удалить сердцевину, мякоть нарезать мелкой соломкой, сбрызнуть соком лимона. Лук нарезать мелкими кубиками, вареные яйца и колбасу – соломкой или брусками.
3. Приготовить соус: в майонез добавить горчицу, по вкусу посолить и поперчить, хорошо перемешать.
4. Подготовленные продукты соединить, немного подсолить, заправить соусом, хорошо перемешать. Оставить салат в холодильнике для пропитки на 6–8 часов, после переложить в салатник и подавать.

## Паштет «а-ля фуа-гра»

600 г гусиной печени, 200 г куриного филе, 400 г инжира, коньяк, морская соль, горошины перца розе, сушеные прованские травы – по вкусу, сливочное масло.

1. Куриное филе промыть, обсушить, нарезать небольшими кусочками. Печень зачистить от пленок и желчных протоков, промыть, обсушить, нарезать небольшими кусочками.
2. Выложить печень и филе в миску, залить коньяком так, чтобы содержимое было покрыто, добавить горошину перца, посыпать солью и сушеными травами, перемешать. Накрыть крышкой и убрать мариноваться в холодильник на 10–12 часов.
3. После печень и мясо обсушить от маринада. Филе выложить на решетку пароварки и готовить 10 минут, после добавить кусочки печени, посыпать мелкой морской солью и готовить еще 20–25 минут, до мягкости.
4. 1 плод инжира очистить, мякоть измельчить блендером и протереть через сито. Оставшиеся плоды разрезать на четвертинки.
5. Готовые печень и куриное филе измельчить блендером в однородную массу, добавить пюре из инжира и взбить. Выложить на смазанную сливочным маслом пищевую пленку, придать форму цилиндра, плотно завернуть, края пленки завязать.
6. Убрать в холодильник на 4–5 часов (лучше – под пресс), после развернуть, нарезать тонкими ломтиками. Выложить паштет на тарелку, украсить зеленью и подавать с инжиром.

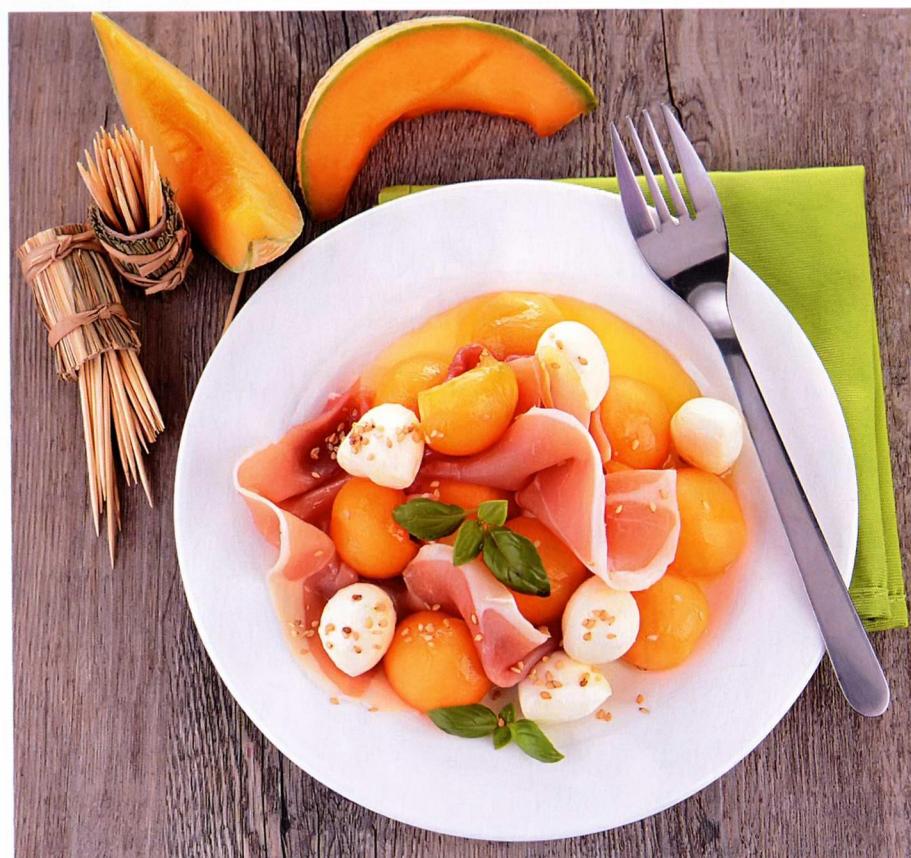


# Салат с дыней и ветчиной

1 дыня канталупа, 100 г пармской ветчины, 100 г моцареллы, 2 ст. ложки оливкового масла, 1 ст. ложка меда, 2 ст. ложки сока лайма, семена кунжута, зелень для украшения, розовый молотый перец – по вкусу.

- Приготовить заправку: оливковое масло соединить с соком лайма и медом, приправить по вкусу свежемолотым перцем, взбить венчиком.
- Дыню разрезать пополам, удалить семена, из мякоти ложкой шарообразные шарики.
- Выложить на тарелку вперемешку шарики дыни и сыра, между ними положить ломтики ветчины. Полить заправкой, посыпать семенами кунжута и подавать.

Для более пикантного вкуса вместо моцареллы можно использовать кусочки голубого сыра, дыню в этом случае можно просто нарезать тонкими ломтиками. Можно также часть дыни заменить 1 грушей, нарезанной тонкими ломтиками.



# Салат с ростбифом

300 г говяжьей вырезки, 1 ст. ложка горчицы, 1–2 дольки чеснока, по 2–3 горошины черного, красного и розового перца, 1/2 ч. ложки сушеной зелени розмарина, оливковое масло для жаренья, соль – по вкусу.

Для салата: 50 г листьев рукколы или смеси листьев салатов 2–3 видов, 100 г лопаток горошка, 200 г томатов черри, орешки, оливковое масло, лимонный сок, соль – по вкусу.

- В ступке растолочь горошины перца, добавить измельченный чеснок и горчицу, тщательно перемешать. Мясо промыть, обсушить, натереть солью и приготовленной пряной смесью, обернуть листом фольги и поместить мариноваться в холодильник на 3–4 часа.
- После выложить на противень и запекать в нагретой до 180°C духовке 40–60 минут, до желаемой степени прожарки. Остудить и поместить в холодильник (не вынимая из фольги) на 5–6 часов. Перед приготовлением салата фольгу снять, ростбиф нарезать тонкими полосками.
- Листья салата промыть, обсушить, слегка посолить, сбрызнуть лимонным соком, полить оливковым маслом, перемешать и оставить на 15 минут.
- Лопатки горошка промыть, обсушить (замороженные полностью оттаять), полить маслом, подпечь на гриле по 3–4 минуты с каждой стороны. Томаты черри вымыть, обсушить, разрезать на половинки или оставить целыми.
- Подготовленные овощи перемешать с салатными листьями, выложить на тарелку, сверху положить полоски ростбифа. Перемешать непосредственно при подаче.



## Роллетики из баклажанов

**2 баклажана, 400 г шампиньонов, 1 морковь, 1 небольшая луковица, 6–10 анчоусов в масле, 2–3 долек чеснока, 8–12 ломтиков сыра для тостов, 2–3 ст. ложки нацинкованной зелени петрушки, соль, соевый соус – по вкусу, майонез или сметана, растительное масло, салатные листья.**

1. Баклажаны тщательно вымыть, обсушить, нарезать вдоль тонкими пластинками, сбрызнуть соевым соусом и оставить на 15–20 минут. После обжарить на растительном масле с двух сторон до золотистого цвета. Держать в тепле.
2. Грибы нарезать небольшими кусочками, лук – мелкими кубиками, чеснок пропустить через пресс, морковь натереть на мелкой терке. Лук и чеснок обжарить на растительном масле до золотистого цвета, выложить морковь и жарить, помешивая, 5 минут. Добавить грибы, по вкусу посолить и жарить 5–7 минут, до готовности грибов. Снять с плиты, добавить зелень, хорошо перемешать. Остудить.
3. Анчоусы разрезать на 2–3 части. На пластинку сыра выложить 1 ч. ложку начинки, сверху положить кусочек анчоуса, свернуть в роллетики.
4. Уложить сырный роллетик на теплую пластинку баклажана, быстро свернуть в рулет, по желанию закрепить шпажкой. Подобным образом свернуть все роллетики, держа баклажанные пластинки в тепле, чтобы сыр на них немного подплавился.
5. Выложить роллетики на тарелку на листья салата, украсить свежими овощами, полить майонезом или сметаной и подавать.

## Мильфей из свеклы с авокадо

**2 небольшие свеклы, 2 плода авокадо, 100 г мягкого сливочного сыра, 1 ст. ложка сока лимона, 2 ст. ложки нацинкованной зелени лимонного (тайского) базилика, 2–3 ст. ложки 10%-ных сливок, соль – по вкусу.**

1. Свеклу вымыть, обсушить, смазать растительным маслом, завернуть в фольгу и запечь в нагретой до 180°C духовке до мягкости. Остудить, очистить, нарезать тонкими кружочками.
2. Приготовить крем: авокадо разрезать пополам, удалить косточку, мякоть вынуть ложкой, выложить в чашу блендера, полить соком лимона. Добавить сливочный сыр, зелень и сливки, взбивать до получения нежного однородного крема, в конце по вкусу посолить. Переложить крем в кондитерский мешок с фигурной насадкой.
3. На тарелки выложить в виде башенки по 5–6 кружочков свеклы, прослоив их кремом из авокадо. Украсить закуску зеленью и сразу подавать.





## Пряные креветки с цитрусовым карпаччо

15 королевских креветок, по 2 ст. ложки соевого соуса и оливкового масла, 1 ст. ложка сока апельсина, 1 ч. ложка сушёной копченой паприки, 1/2 ч. ложки тертого на мелкой терке свежего корня имбиря, растительное масло для жаренья.

Для карпаччо: 1 грейпфрут, 1 сангвинелло, 50 г листьев рукколы, 1 ч. ложка бальзамического уксуса, 1 ст. ложка оливкового масла, 1 ч. ложка соевого соуса, 1/2 ч. ложки меда,

- С апельсина и грейпфрута срезать кожуру, мякоть нарезать тонкими кружочками, удалить косточки, выделившийся апельсиновый сок собрать.
- Приготовить заправку: в оливковое масло добавить бальзамический уксус, соевый соус и жидкий мед, слегка взбить венчиком. Листья рукколы промыть, тщательно обсушить, полить заправкой, перемешать и убрать в холодильник на 15 минут.
- Приготовить маринад: оливковое масло соединить с соевым соусом и соком апельсина, добавить паприку и имбирь, хорошо перемешать. Креветки разморозить, промыть, обсушить, выложить в маринад, перемешать и оставить на 15–20 минут. После обсушить и обжарить на растительном масле по 2–3 минуты с каждой стороны.
- На тарелку по кругу внахлест разложить кружочки грейпфрута, сверху таким же образом уложить кружочки сангвинелло. В центр выложить листья рукколы, на них – теплые креветки и сразу подавать.

## Праздничный карп по-польски

1 карп (1,5–2 кг), 3–4 долек чеснока, 2 ст. ложки молотого миндаля, 2–3 ст. ложки сока лимона, 2/3 стакана белого сухого вина, растительное масло, мука, соль, черный молотый перец – по вкусу, миндальные хлопья, зелень петрушки.

- Подготовленную тушку карпа промыть, тщательно обсушить, натереть солью и молотым перцем, сбрызнуть растительным маслом и убрать в холодильник на 2–3 часа.
- Долеки чеснока очистить, выложить в сковороду с разогретым маслом и жарить на среднем огне со всех сторон до золотистого цвета, убрать на тарелку.
- Карпа запанировать в муке, выложить в ароматное масло и жарить с двух сторон до золотистой корочки, переложить на тарелку, немножко остудить.
- Обжаренный чеснок пропустить через пресс, добавить молотый миндаль, сок лимона, по щепотке соли и перца, влить 1–2 ст. ложки вина, тщательно перемешать. Должна получиться довольно густая масса.
- Натереть карпа полученной пряной смесью снаружи и изнутри, выложить в смазанную маслом форму, полить оставшимся вином. Запекать в духовке при 180°C 25–30 минут, за 5 минут до готовности посыпать рыбу нацинкованной зеленью петрушки и миндальными хлопьями.



## Запеченный лосось

600 г филе лосося на коже, сок 1/2 апельсина, 2–3 веточки тимьяна, 2 ст. ложки соевого соуса, 2 ч. ложки меда, 3 ст. ложки оливкового масла, 4–5 горошин перца розе, соль – по вкусу.

1. Филе лосося промыть, обсушить, разрезать на порционные куски, выложить в миску.
2. Приготовить маринад: оливковое масло соединить с соком апельсина и соевым соусом, добавить жидкий мед и горошины перца, по вкусу посолить, хорошо перемешать.
3. Залить маринадом кусочки рыбы, накрыть крышкой и убрать в холодильник на 30–40 минут.
4. После выложить рыбку на смазанный маслом противень и запекать в нагретой до 180°C духовке до готовности, 10–20 минут, в зависимости от размера кусков.

Для более пикантного вкуса соль и горошины перца можно не добавлять в маринад, а растереть в ступке до однородности, замаринованную рыбку посыпать полученной смесью и запекать.

К рыбе можно подать соус: 2/3 стакана сметаны соединить с 1/4 стакана густых сливок, добавить 1 ст. ложку тертого корня хрена, 2 ст. ложки нацинкованной зелени укропа и 1/2 ч. ложки меда, приправить по вкусу солью и свежемолотым розовым перцем, хорошо взбить.

## Шашлычки из морепродуктов

2–3 тушки кальмаров, 400 г королевских креветок, по 250 г мидий киви и молодых осьминогов, 1/4 стакана сока лимона, 3–4 ст. ложки оливкового масла, 2 ст. ложки соевого соуса, свежемолотый черный и белый перец – по вкусу.

1. Тушки кальмаров очистить и нарезать кусочками 4 × 2 см. Креветки очистить, тщательно промыть. Мидии вынуть из раковин, тщательно промыть.
2. В миске соединить сок лимона с оливковым маслом и соевым соусом. Выложить в маринад осьминоги, мидии, кальмары и креветки, перемешать и оставить мариноваться на 20–30 минут.
3. После нанизать на шпажки и жарить на гриле по 2–3 минуты с каждой стороны. Выложить шашлычки на тарелку, украсить ломтиками лимона, посыпать свежемолотым черным и белым перцем.
4. К шашлычкам подать соевый соус или соус из майонеза: 3 ст. ложки майонеза смешать с 1 ст. ложкой соевого соуса и 1/2 дольки чеснока, пропущенной через пресс.





## Куриный рулет с омлетом

400 г куриного филе, 150 г ветчины, 3 яйца, 1/4 стакана молока, 50 г твердого сыра, 1 ст. ложка нашинкованной зелени укропа, 1–2 веточки розмарина, оливковое масло, соль, черный и красный молотый перец – по вкусу.

- Яйца взбить с молоком, по вкусу посолить и поперчить, добавить зелень укропа и тертый на мелкой терке сыр, хорошо перемешать. Вылить омлетную смесь на смазанную оливковым маслом сковороду и жарить на слабом огне с двух сторон до золотистого цвета. Выложить на тарелку и остудить.
- Филе курицы промыть, обсушить, положить между 2 листами пищевой пленки и отбить в пласт толщиной 3–5 мм, по вкусу посолить и поперчить. Сверху выложить нарезанную тонкими ломтиками ветчину и омлет, аккуратно свернуть в рулет, перевязать шпагатом.
- Обжарить рулет на оливковом масле по 2–3 минуты с каждой стороны, затем выложить на противень, сверху положить веточки розмарина и запекать в нагретой до 180°С духовке 20–25 минут, периодически переворачивая и поливая выделившимся при запекании мясным сочком.
- С готового рулета аккуратно снять шпагат и нарезать ломтиками, подавать можно с приготовленными на пару овощами.

## Утиная ножка по-немецки

6 утиных ножек, 1 небольшой кочан красной капусты, соль, сахар, черный молотый перец, бальзамический уксус – по вкусу, 3–4 горошины черного перца, 2–3 бутона гвоздики, 2–3 дольки чеснока, растительное и сливочное масло, 600 г картофеля, молоко.

- Чеснок пропустить через пресс. Утиные ножки промыть, обсушить, натереть солью, молотым перцем и чесноком, сбрызнуты уксусом и растительным маслом. Выложить на смазанный маслом противень и запекать в духовке при 180°С до мягкости.
- Картофель отварить в подсоленной воде до готовности, размять в пюре, добавив по вкусу сливочное масло и молоко. Переложить в кондитерский мешок с фигурной насадкой. За 7–10 минут до готовности ножек отсадить пюре на противень в виде небольших розеток.
- Капусту нашинковать тонкой соломкой, обжарить на растительном масле 10 минут, время от времени помешивая. После добавить горошины перца и бутоны гвоздики, приправить по вкусу солью и бальзамическим уксусом, влить немного воды и тушить на слабом огне до готовности.
- На тарелки разложить утиные ножки, гарнировать капустой и картофельным пюре.



## Отбивные из свинины с яблоками

350–400 г свиной вырезки, 2 яблока, 2–3 веточки розмарина, сливочное масло, соль, черный молотый перец – по вкусу.



1. Вырезку промыть, обсушить, нарезать порционными кусочками, отбить, по вкусу посолить и поперчить, обжарить на сливочном масле с двух сторон по 3–4 минуты.
2. Яблоки очистить, удалить сердцевину, мякоть нарезать крупными дольками.
3. В горшочки выложить обжаренные ломтики свинины, сверху уложить дольки яблок, полить растопленным сливочным маслом (2–3 ст. ложки).
4. Положить веточки розмарина, накрыть крышкой и запекать в нагретой до 180°C духовке 25–30 минут.

## Говядина, запеченная с грибами

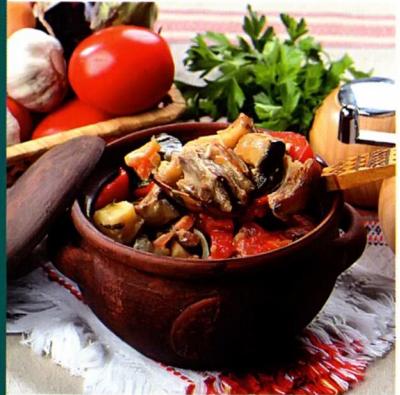
600 г мякоти говядины, 600 г шампиньонов, 4 долек чеснока, 1 ст. ложка сушеных прованских трав, 1 стакан красного сухого вина, 1 луковица, 1–2 веточки розмарина, растительное масло, соль, свежемолотый черный и красный перец – по вкусу.

1. Говядину тщательно промыть, обсушить, натереть солью, перцем, измельченным чесноком (2 долики) и прованскими травами. Залить вином, добавить нарезанную кольцами луковицу и оставить мариноваться в холодильнике на 5–7 часов.
2. После кусок мяса обсушить от маринада, нарезать на порционные куски, выложить на смазанный растительным маслом противень, влить оставшийся процеженный винный маринад и тушить в духовке при 180°C 35–40 минут.
3. Грибы и оставшиеся долики чеснока разрезать на четвертинки, выложить вокруг мяса, посыпать все листочками розмарина и запекать еще 15–20 минут, до готовности мяса.



# Жаркое из баранины с баклажанами

500 г баранины, 1 баклажан (250–300 г), 4–5 картофелин, 2 луковицы, 1 морковь, 4–5 долек чеснока, 6–7 помидоров, 3 ст. ложки оливкового масла, соль, черный и красный молотый перец – по вкусу.



**Мясо, баклажан, картофель, лук и морковь можно предварительно обжарить по отдельности на растительном масле до легкого поддумывания.**

# Оленина по-французски

500 г каре оленины, 3–4 долек чеснока, растительное масло для жаренья, крупная морская соль, черный и красный молотый перец – по вкусу.

Для маринада: 4–6 ягод можжевельника, 1 ч. ложка розового перца горошком, соль – по вкусу, 1/2 стакана ягод брусники, 1 стакан красного сухого вина, 1 стакан воды.

**1.** Приготовить маринад: ягоды залить водой, проварить 3–4 минуты, влить вино, по вкусу посолить, довести до кипения. Снять с огня, добавить раздавленные ягоды можжевельника и горошины перца.

**2.** Оленину промыть, выложить в миску, полить маринадом, накрыть крышкой и убрать в холодильник на сутки.

**3.** Перед приготовлением мясо обсушить от маринада, натереть пропущенным через пресс чесноком, солью и молотым перцем, оставить на 1 час. После выложить в смазанную маслом форму, накрыть фольгой и запекать в нагретой до 180°C духовке до мягкости. За 10–15 минут до окончания запекания фольгу убрать, чтобы на мясе образовалась румяная корочка.

**4.** Готовую оленину разрезать по косточкам на порционные куски, разложить по тарелкам, подавать с маринованными овощами и соусом по вкусу (грибным, из брусники).



## Шпинатные пельмени с дичью

Для теста: 300 г шпината, 2 яйца, 1–1,5 стакана овощного отвара или воды, соль – по вкусу.

Для начинки: 500 г мякоти мяса дичи, 2–3 долек чеснока, 2 луковицы, 1 яйцо, 1/2 стакана молока, соль, черный и красный молотый перец – по вкусу.

Для соуса: 1 стакан сметаны, 1/2 стакана бруслики, 1/2 ч. ложки тертого корня хрена, соль, сахар, черный и красный молотый перец – по вкусу.

**1.** Шпинат припустить в небольшом количестве подсоленной воды 2–3 минуты, остудить, протереть через сито (вместе с отваром). Муку просеять горкой в миску, добавить слегка взбитые яйца, часть овощного отвара и протертый шпинат, по вкусу посолить, хорошо перемешать. После, небольшими порциями вливая оставшийся отвар, замесить мягкое тесто. Скатать в шар, оставить на 40–50 минут.

**2.** Приготовить соус: бруслику промыть, измельчить в блендере, протереть через сито, смешать со сметаной и тертым хреном, приправить по вкусу солью, сахаром и перцем. Взбить в блендере до образования однородной массы.

**3.** Приготовить начинку: мясо дичи промыть, обсушить, пропустить через мясорубку 2–3 раза. Добавить измельченный чеснок, нашинкованный мелкими кубиками лук, яйцо и молоко, по вкусу посолить и приправить перцем, тщательно вымесить.

**4.** Тесто раскатать в пласт толщиной 2–3 мм, вырезать кружочки. На середину каждого выложить по 1–2 ч. ложки фарша, сформовать пельмени.

**5.** Отварить в подсоленной воде, выложить на тарелку, полить растопленным сливочным маслом, подавать с брусличным соусом.



**Чем еще окрасить тесто?**  
Для желтого цвета: 1 г молотого шафрана залить указанным в рецепте количеством воды (кипятком), настоять 10–15 минут, процедить и замешивать тесто.

Для красного цвета: (подходит для теста с большим количеством яиц) на каждое яйцо добавить 1 ст. ложку томатной пасты, уменьшив количество воды.

Для бордового цвета: свеклу (250 г) натереть на мелкой терке, залить небольшим количеством воды и отварить до готовности, протереть через сито. Добавить в тесто вместо воды.



## Вареники украинские

Для теста: 500 г муки, 1 яйцо, щепотка соли, кипящая вода.

Для начинки: 150 г копченого сала, 2 луковицы, 500 г картофеля, соль, черный молотый перец – по вкусу.

Для подачи: сметана, зелень петрушки.

**1.** В просеянную муку добавить соль и яйцо, небольшими порциями влить столько воды, чтобы получилось тугое тесто. Обернуть тесто пищевой пленкой и поместить в холодильник на 30–40 минут.

**2.** Картофель очистить, отварить в подсоленной воде до готовности, протереть через сито. Лук и сало нарезать тонкой соломкой, обжарить до золотистого цвета. В картофельное пюре выложить половину обжаренного лука с салом, по вкусу посолить и приправить перцем, тщательно перемешать.

**3.** Тесто тонко раскатать, вырезать кружочки диаметром 5 см, на середину каждого положить по 1–2 ч. ложки начинки, края теста соединить, защипнуть косичкой.

**4.** Опустить вареники в кипящую подсоленную воду и варить на слабом огне до готовности. После выложить к оставшемуся обжаренному луку, прогреть 2–3 минуты. При подаче посыпать нашинкованной зеленью петрушки, отдельно подать сметану.



## Пирог с рыбой и луком

Для теста: 2 яйца, 1/2 стакана сметаны, 100 г сливочного масла, 1/4 ч. ложки соды, 1/2 ч. ложки соли, мука.

Для начинки: 500 г филе семги, 3 вареных яйца, 1/2 пучка зеленого лука, 1/2 стакана отварного риса, 50 г сливочного масла, соль, черный молотый перец – по вкусу.

**1.** Яйца растереть со сметаной и размягченным сливочным маслом, добавить соль и соду, перемешать. Небольшими порциями всыпать столько муки, чтобы получилось мягкое тесто. Накрыть полотенцем и оставить на 20–30 минут.

**2.** Приготовить начинку: филе рыбы припустить в небольшом количестве подсоленной воды до готовности, остудить и разобрать на небольшие кусочки, очистить от косточек. Яйца натереть на мелкой терке и смешать с нашинкованным зеленым луком, по вкусу посолить и приправить перцем.

**3.** Тесто разделить на 2 части, раскатать в овальные пласти толщиной 5 мм. Один пласт уложить на застеленный пергаментной бумагой противень, сверху выложить рис, филе семги и яйца с луком, полить растопленным сливочным маслом. Накрыть вторым пластом, края соединить, придая пирогу форму рыбки.

**4.** Смазать пирог взбитым яйцом и выпекать в нагретой до 180°С духовке 25–30 минут, до золотистого цвета.

## Немецкий рождественский кекс «Штолен»

400 г муки, 20 г сухих дрожжей, 180 г сливочного масла, 2 яйца, 1/2 стакана молока, 1/3 стакана сахара, 1/4 ч. ложки соли, 1 ст. ложка ванильного сахара, по 1/2 стакана темного и светлого изюма, 1/2 стакана темного рома, 2/3 стакана цукатов, 1/2 стакана измельченного миндаля.

**1.** Изюм тщательно промыть, обсушить, залить ромом и оставить на 10–12 часов.

**2.** В теплом молоке растворить дрожжи, добавить соль, сахар, ванильный сахар и растопленное сливочное масло, всыпать просеянную муку и замесить гладкое однородное тесто. Накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 30–40 минут. После выложить на присыпанную мукой доску, слегка раскатать.

**3.** Изюм смешать с цукатами и миндалем, выложить на тесто и свернуть в рулев. Накрыть полотенцем и оставить еще на 30–40 минут. Затем тесто обмять и раскатать в прямоугольник толщиной 3–4 см.

**4.** При помощи скалки, отступив от одного края прямоугольника на 3 см, сделать продольное углубление. Начиная с противоположного конца прямоугольника, свернуть тесто в рулев до углубления. Переложить на застеленный пергаментной бумагой противень и оставить на 20–30 минут.

**5.** Выпекать в нагретой до 180°С духовке 40–50 минут. Переложить на решетку, смазать растопленным сливочным маслом и остудить. Перед подачей посыпать сахарной пудрой, нарезать ломтиками и украсить цукатами.



# Фисташковый торт

200 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 200 г творога, 5 яиц, 1 ч. ложка разрыхлителя, 1/2 стакана очищенных фисташек, 1/2 лайма, 1,5–2 стакана муки.

Для прослойки и оформления: 1/2 стакана сиропа от консервированных груш или ананасов, 2–3 ст. ложки фисташкового ликера, грушевый джем, 100 г сливочного масла, 100 г мягкого сливочного сыра, 2–3 ст. ложки какао-порошка, фисташки, миндальные лепестки.

**1.** Фисташки измельчить блендером. С лайма мелкой теркой снять цедру, из мякоти выжать сок. Размягченное сливочное масло взбить с сахаром до пышности, добавить протертый через сито творог и взбивать еще 1–2 минуты.

**2.** Добавить сок и цедру лайма, слегка взбитые яйца и фисташки, взбивать еще 1–2 минуты, до получения однородной массы. После всыпать просеянную с разрыхлителем муку и тщательно перемешать. Должно получиться тесто консистенции густой сметаны.

**3.** Выложить тесто в смазанную сливочным маслом форму и выпекать в нагретой до 180°С духовке 25–35 минут, готовность проверить деревянной шпажкой.

**4.** Приготовить пропитку, смешав сироп с ликером. Готовый корж выложить на решетку, немного остудить, затем разрезать вдоль пополам. Нижнюю половину пропитать полученной смесью, оставить коржи остывать.

**5.** Размягченное сливочное масло взбить с сыром и какао до получения однородного воздушного крема.

**6.** На тарелку выложить нижний корж, смазать джемом, накрыть верхним коржом, слегка прижать. Верх торта покрыть шоколадным кремом, украсить кремовыми цветочками, миндальными лепестками и фисташками. Дать торту пропитаться 1–2 часа и подавать.



# Рождественский кекс

125 г сливочного масла, 2 яйца, 2 ст. ложки сгущенного молока, 4 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки какао-порошка, 1/2 ч. ложки тертоей на мелкой терке апельсиновой цедры, 1 ч. ложка разрыхлителя, 1 стакан муки, 50 г белого шоколада.

**1.** Размягченное сливочное масло взбить с сахаром. Продолжая взбивать, ввести по одному яйца, затем добавить сгущенное молоко. Всыпать просеянную с разрыхлителем муку и перемешать до получения однородного теста.

**2.** Разделить тесто на 2 части, в одну подмешать какао-порошок, во вторую – апельсиновую цедру. В смазанную сливочным маслом кольцевую форму выложить тесто с цедрой, затем – тесто с какао.

**3.** Выпекать в нагретой до 180°С духовке 25–30 минут, готовность проверить деревянной шпажкой. Готовый кекс остудить, выложить на тарелку, полить растопленным на водяной бане шоколадом, украсить по желанию цукатами, засахаренными дольками апельсина, шоколадными листочками и капельками.

# Новогоднее детское печенье

1 яйцо, 4 ст. ложки сахара, 80 г сливочного масла, 130 г молочного шоколада, 2 ст. ложки сливок или молока, 2 ст. ложки молотого миндаля, 1/2 ч. ложки разрыхлителя, мука, разноцветная сахарная помадка в карандашах.

- Шоколад наломать небольшими кусочками, выложить в миску, добавить сливки или молоко, растопить на слабо кипящей водяной бане, постоянно помешивая, до получения однородной массы, немного остудить.
- Яйцо взбить с сахаром и размягченным сливочным маслом, добавить шоколад, перемешать. После всыпать просеянную с разрыхлителем и миндалем муку (1–1,5 стакана) и замесить мягкое тесто. Скатать в шар, убрать в холодильник на 1 час.
- После раскатать в пласт толщиной 5 мм, формочками вырезать фигурное печенье, переложить на смазанный маслом противень. Выпекать в духовке при 180°С 15–20 минут. Готовое печенье остудить и украсить разноцветной помадкой.

# Шоколадное печенье

100 г сливочного масла, 2 ст. ложки какао-порошка, 4 ст. ложки сахарной пудры, 1/2 ч. ложки разрыхлителя, 1 яйцо, 2/3 стакана муки, 2–3 ст. ложки кокосовой стружки или измельченного миндаля, 200 г молочного шоколада, 2 ст. ложки густых сливок.



- Муку смешать с сахарной пудрой, какао-порошком и разрыхлителем, просеять в миску. Подмороженное сливочное масло натереть на мелкой терке, выложить в сухую смесь и тщательно растереть руками до образования мелкой крошки.
- Добавить слегка взбитое яйцо и замесить тесто. Скатать в шар, обернуть пищевой пленкой и поместить в холодильник на 30–40 минут.
- Охлажденное тесто раскатать пласт толщиной 5–7 мм и выемками вырезать фигурное печенье. Выложить на застеленный пергаментной бумагой противень и выпекать в нагретой до 200°С духовке 10–15 минут, в зависимости от размера.
- Шоколад наломать небольшими кусочками, растопить со сливками на водяной бане.
- Готовое печенье остудить, выложить на решетку, полить растопленным шоколадом, посыпать кокосовой стружкой или миндалем. Дать шоколаду застыть и подавать.



# Десерт «Санта Клаус»

400 г ягод клубники, 200 г 35%-ных сливок, 1/2 лайма, 1/4 стакана сахарной пудры, фундук.



**1.** С лайма мелкой теркой снять цедру, из мякоти выжать сок. Сливки взбить до устойчивых пиков, продолжая взбивать, добавить сок и цедру лайма, затем тонкой струйкой всыпать сахарную пудру. Взбивать еще 2–3 минуты, до получения густого воздушного крема. Переложить в кондитерский мешок с тонкой круглой насадкой.

**2.** Ягоды промыть, обсушить, срезать заостренные кончики, это будут «шапки». Из оставшихся частей ягод вынуть часть мякоти, вложить орешки, сверху отсадить крем.

**3.** Накрыть получившиеся «туловища» «шапками», кремом сделать точки – «пуговицы» и «помпоны». Подавать десерт сразу, иначе из ягод выделится сок и крем осядет.

# Фаршированные яблоки

4 яблока, 2 ч. ложки сока лимона, 5–6 ч. ложек меда, 1–2 ст. ложки сахара, по 1/2 стакана грецких орехов и фундука, по 1/4 стакана изюма и вяленых ягод или фруктов, 1/4 ч. ложки молотой корицы, по щепотке молотой гвоздики и аниса, 1/2 стакана белого десертного вина, сахарная пудра, ягодный сироп – по вкусу, 50 мл коньяка.

**1.** Яблоки вымыть, обсушить, срезать верхушки, вырезать сердцевину и часть мякоти, смазать яблоки внутри и снаружи соком лимона и медом (1–2 ч. ложки).

**2.** Изюм промыть, обсушить, смешать с вялеными ягодами, залить коньяком и дать постоять 10–15 минут.

**3.** Мякоть яблок нарезать небольшими кубиками, добавить крупно рубленные грецкие орехи, фундук, оставшийся мед и пряности, тщательно перемешать. Изюм и вяленые ягоды обсушить и подмешать в начинку.

**4.** Наполнить яблоки приготовленной смесью, накрыть срезанными крышечками. Выложить в форму, посыпать сахарной пудрой, влить в форму вино и запекать в нагретой до 180°С духовке 10–12 минут. После крышки снять и запекать еще 10 минут.

**5.** При подаче посыпать сахарной пудрой, полить ягодным сиропом, украсить орехами, палочками корицы, звездочками аниса и подавать.



# Новогодний пудинг

300 г пшеничного хлеба, 4 ст. ложки сливочного масла, 2–3 ст. ложки какао-порошка, 100 г темного шоколада, 2/3 стакана грецких орехов, 1/2 стакана изюма без косточек, 10 яиц, 3 ст. ложки сухого красного вина, 3 ст. ложки муки, 2,5 стакана молока, 1–1,2 стакана ванильной сахарной пудры.

Для соуса: 1 стакан молока, 1,5 стакана 10%-ных сливок, 70 мл красного сухого вина, 1/2 стакана сахара, 1–2 ст. ложки какао-порошка, 2 ст. ложки муки.

- Хлеб нарезать ломтиками, срезав корочки, размочить в молоке, отжать, измельчить. Изюм замочить в теплой воде на 20 минут, после промыть и хорошо обсушить. Орехи порубить, шоколад наломать мелкими кусочками или натереть на крупной терке.
- Размягченное сливочное масло растереть с половиной сахарной пудры добела, добавить какао, перемешать. Желтки отделить от белков и по одному, тщательно растирая каждый раз, ввести в масляную смесь.
- Добавить измельченный хлеб, перемешать, выложить орехи, шоколад и изюм, вновь перемешать, всыпать муку, влить вино и перемешать до получения однородного теста. В конце аккуратно ввести белки, взбитые в крепкую пену с оставшейся сахарной пудрой.
- Большую форму или порционные формочки смазать сливочным маслом, выложить приготовленную массу, установить в высокий противень, влить в него воду наполовину высоты форм. Выпекать в духовке 40–60 минут, до готовности.
- Приготовить соус: соединить сахар, какао и муку, развести половиной молока, тщательно перемешать. В кастрюле вскипятить сливки с оставшимся молоком, при постоянном помешивании ввести шоколадную смесь и варить на слабом огне 1–2 минуты, до загустения. Снять с огня, немножко остудить, влить вино, перемешать.
- Готовый пудинг выложить на тарелку, нарезать кусочками, подавать, полив теплым соусом.

# Гранита из помело и граната

3 плода помело, 2 лайма, 1 гранат, 2–3 ст. ложки сахарной пудры или меда.

- Помело разрезать пополам, вынуть мякоть, очистить от белых пленок, разобрать на дольки, удалить косточки, измельчить в блендере в однородное пюре.
- Из лаймов выжать сок, соединить с пюре из помело, добавить зерна граната, сахарную пудру или мед, хорошо перемешать.
- Выложить полученную смесь в контейнер и убрать в морозильник на 3–4 часа, каждые 30 минут граниту вынимать и хорошо перемешивать, чтобы образовывались мелкие кристаллы льда.
- При подаче разложить граниту в креманки или половинки кожуры помело, по желанию украсить листочками мяты или дольками лайма.



## Новогодний глинтвейн

2–3 апельсина, 2 яблока, 1 л красного сухого вина, 1 л воды, 120–150 г меда, 1 ч. ложка черного или красного чая, смесь специй для глинтвейна (анис, бадьян, кардамон, корица, гвоздика) – по вкусу.

1. В кипящую воду опустить смесь специй и чай, добавить мед, нарезанные небольшими кусочками яблоки и апельсины, прогревать, перемешивая, до растворения меда.
2. Влить вино, довести почти до кипения, снять с плиты. Разлить в толстостенные бокалы и подавать.



## Датский рождественский напиток

1 л красного сухого вина, 100 мл водки, 100 г сахара, по 150 г темного изюма без косточек и миндаля, 1 палочка корицы, 5–8 бутонов гвоздики, 1/2 ч. ложки молотого имбиря.

1. В кастрюлю выложить промытый изюм и миндаль, добавить сахар и пряности. Залить вином и водкой, поставить на слабый огонь и при постоянном помешивании довести до появления пузырьков. Не давать смеси закипеть, чтобы не испарился алкоголь!
2. Снять с плиты, оставить при комнатной температуре на 1–2 часа. Перед подачей напиток вновь прогреть на слабом огне, перелить в толстостенные бокалы.

## Малиновый джин физ

На 1 порцию: 40 мл джина, 10 мл малинового сиропа, 30 мл сока лимона, содовая, пищевой лед, ягодка малины.

1. Стакан хайбол или коллинз наполнить наполовину кубиками льда. Влить джин, сироп и сок лимона.
2. Дополнить бокал содовой (50–70 мл), опустить ягодку малины. Подавать с барной ложечкой и соломинкой для коктейлей.

