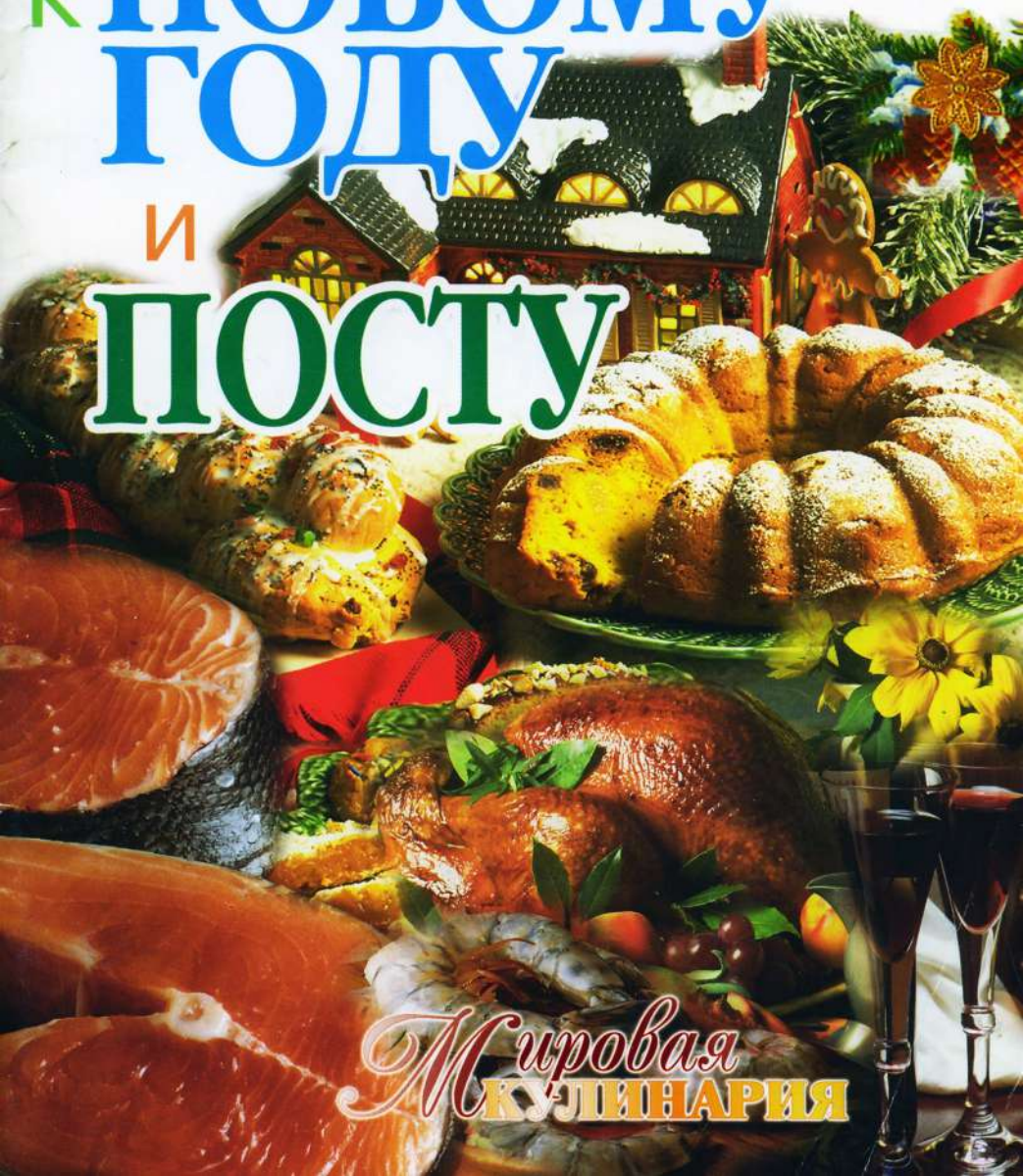


лучшие рецепты

К НОВОМУ
ГОДУ



И
ПОСТУ



Мировая
КУЛИНАРИЯ

Мировая
КУЛИНАРИЯ

*Лучшие
рецепты*

**к НОВОМУ
ГОДУ
и ПОСТУ**



ООО «ИЗДАТЕЛЬСТВО ДЕРЖАВА»
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ
2005

© **ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ К НОВОМУ ГОДУ И ПОСТУ.**

Приложение к газете «Вкуснятина». СПб.

Издательство «Держава», 2005 г. – 64 стр.: ил. -

Серия «Мировая кулинария»

Третья книга из серии «**Мировая кулинария**» знакомит читателей с различными рецептами традиционных рождественских и новогодних блюд.

Немалое внимание уделено постным рецептам.

ДЛЯ ШИРОКОГО КРУГА ЧИТАТЕЛЕЙ.

Общероссийский классификатор продукции
ОК-005-93 том 3; 953000 - книги, брошюры

© ООО «Издательство Держава»

Фактор – **А. М. БУЛАВИН**

Редактор – **Е. В. НИКИТИНА**

Верстка – **В. М. ПОПОВ**

Корректор – **М. А. ТИСНЕК**

Рекламный отдел – **И. И. ПАВЛЕНКО, А. В. ВАСИЛЕНКО**

Тел./факс: (812) 232-63-76, тел.: (812) 232-0168

E-mail: dergava@mail.wplus.net; om-editor@mail.ru

Все права защищены. Никакая часть данной книги не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме без письменного разрешения обладателя авторских прав.

ISBN 5-902714-11-7

Подписано в печать 14.12.05. Гарнитура «PragmaticaC».
Формат 60 x 84 1/16.

Усл. печ. л 3.72. Тираж 10 тыс. экз. Заказ №

ООО «Издательство Держава»

197101, Санкт-Петербург,
Каменноостровский пр., 26/28, оф. 104.

Отпечатано в типографии ЗАО «ФОб»
197101 г. Санкт-Петербург, ул. Мира, д. 3.

СЛОВО РЕДАКТОРА



**Вот и канун
Нового года –
главного всенародного
праздника.
Но какое новогоднее
торжество может обойтись
без роскошного стола?**

И какой Новый год без того, чтоб на столе не появилось что-нибудь новенькое, вкусненькое? Ведь не зря древняя мудрость гласит: «Новый год любит новый стол!»

Третья книга из серии «Мировая кулинария», посвященная новогодним и рождественским рецептам, представляет огромное количество блюд со всего мира – блюд, традиционных на столах наших ближних и дальних соседей по планете, а также – совершенно новых, многими невиданных и неслыханных, но оттого не менее вкусных!

Кроме того, отдельный раздел книги посвящен старинным рецептам, блюдам, с которыми проводили рождественский ПОСТ наши предки.

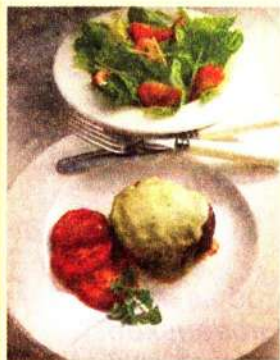
Встречайте Новый год в полном кулинарном вооружении! Вкусно ешьте, сладко пейте и будьте счастливы! Редакция «Мировой кулинарии» от всей души поздравляет вас с наступающими праздниками!

Елена Никитина





Закуска из мяса и тертого сыра



300 Г ЖАРЕННОЙ ГОВЯДИНЫ, 1 ЛУКОВИЦА, 2 СТ. ЛОЖКИ СЛИВОЧНОГО МАСЛА, 50 Г СЫРА, 1 ЯЙЦО, 1/2 СТАКАНА МАЙОНЕЗА, СОЛЬ.

Лук мелко порубить и пассировать на сливочном масле до готовности. Холодное вареное мясо пропустить через мясорубку, соединить с охлажденным пассированным луком, натертым сыром, взбитым сливочным маслом, рубленым яйцом, майонезом, солью и хорошо перемешать. При подаче на стол закуску посыпать мелко нарезанной зеленью.

Сельдь в кисло-сладком соусе

4 КРУПНЫЕ ЖИРНЫЕ СЕЛЬДИ; СТАКАН ВИННОГО УКСУСА; 250 Г САХАРНОЙ ПУДРЫ; 2 ЛУКОВИЦЫ СРЕДНЕГО РАЗМЕРА; 1 ЛОМТИК ХРЕНА; 1 ЛОМТИК ИМБИРЯ; 1 ЧАЙНАЯ ЛОЖКА ГОРЧИЧНЫХ ЗЕРЕН; 1 НЕБОЛЬШОЙ ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ.

Аккуратно разделать сельдь, снять кожу, каждую сельдь разделить пополам и вынуть кости. Для маринада: смешать уксус, сахарную пудру, измельченные ломтики хрена и имбиря. Добавить нарезанный тонкими кольцами лук, зерна горчицы и лавровый лист. Сельдь разрезать острым ножом на куски шириной 3 см, поместить в стеклянную или керамическую емкость, залить маринадом и выложить сверху лук, хрен, имбирь, зерна горчицы и лавровый лист. Выдерживать при температуре 10—15 градусов в течение двух дней. Через два дня вынуть из маринада и подавать к столу, декорировав по своему усмотрению.



Язык говяжий в кисло-сладком соусе

ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ; ПО 1 КОРНЮ МОРКОВИ И ПЕТРУШКИ; ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ; ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ ГОРОШКОМ; СОЛЬ ПО ВКУСУ; 1 ЛУКОВИЦА.
ДЛЯ СОУСА: 1 1/2 СТАКАНА ГОВЯЖЬЕГО БУЛЬОНА; 1 СТОЛОВАЯ ЛОЖКА МУКИ; 1 ЧАЙНАЯ ЛОЖКА САХАРА; 2—3 СТОЛОВЫЕ ЛОЖКИ СЛИВОЧНОГО МАСЛА; 1 СТОЛОВАЯ ЛОЖКА 3% УКСУСА; 2 СТОЛОВЫЕ ЛОЖКИ ИЗЮМА; 1/2 СТАКАНА ЧЕРНОСЛИВА.



Язык зачистить, хорошо промыть, залить холодной водой и варить до готовности с корнями моркови и петрушки, перцем и луком. Сваренный язык вынуть, опустить в холодную воду, очистить от кожи и снова опустить в горячий бульон. Приготовить кисло-сладкий соус: обжарить на сливочном масле муку, добавить сахар и бульон, влить уксус и хорошо все перемешать. Чернослив отварить, изюм размягчить в воде. Затем чернослив и изюм добавить в соус и прокипятить 8—10 минут. Язык нарезать ломтиками, выложить на блюдо и полить соусом; рядом выложить гарнир из вареных картофеля, моркови, соленых огурцов.

Карбонат из говядины

600 Г ГОВЯДИНЫ, 1,5 СТОЛОВОЙ ЛОЖКИ СЛИВОЧНОГО МАСЛА, 2 СТОЛОВЫЕ ЛОЖКИ ОЛИВКОВОГО МАСЛА, 2 ИЗМЕЛЬЧЕННЫЕ ЛУКОВИЦЫ СРЕДНИХ РАЗМЕРОВ, 1 СТОЛОВАЯ ЛОЖКА МУКИ (БЕЗ ГОРКИ), 1 СТАКАН СВЕТЛОГО ПИВА, 0,5 СТАКАНА ВОДЫ, ЩЕПОТКА СУШЕНОГО ТМИНА, ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ, 1 ЧАЙНАЯ ЛОЖКА САХАРА (БЕЗ ГОРКИ), СОЛЬ, ПЕРЕЦ.

Нарезать говядину полосками шириной в 2,5 см, длиной в 5 см и толщиной чуть больше 1 см. Сливочное масло растопить на сковороде, смешать с оливковым и поджарить лук до золотистого цвета. Добавить муку и оставить на огне в течение 1 минуты. Добавить пиво и воду, довести до кипения и оставить на медленном огне, пока смесь не загустеет. Добавить мясо, тмин, лавровый лист, сахар и специи. Накрыть сковороду и оставить на очень медленном огне примерно на 2 часа, пока мясо не станет мягким.



Заливной мусс из ветчины

300 г ветчины, 3 яйца, 1 столовая ложка желатина, 1 столовая ложка белого столового вина, 1 чайная ложка горчицы, перец и соль по вкусу, 2 стакана бульона, полстакана сливок.

2 крутых яйца и ветчину пропустить через мясорубку 2 раза, добавить вино, перец, соль и горчицу. Все тщательно растереть, добавить разведенный желатин (1 чайная ложка желатина в половине стакана бульона), перемешать, осторожно ввести в смесь взбитые сливки. Из 1 столовой ложки желатина и 2 стаканов бульона приготовить желе и застудить его, налив в маленькие пропорциональные тарелки так, чтобы оно покрывало только стенки формочек. Для этого тарелки надо заранее поставить в тазик со льдом, чтобы они хорошо остыли, затем в каждую вливать понемногу желе и поворачивать их так, чтобы налитое желе застывало на стенках тонким слоем. Затем наполнить их приготовленным муссом, но не до самого верха, оставив место для желе, которым залить мусс сверху. Поставить в холодильник на несколько часов, чтобы блюдо хорошо застыло. Вынимать, опустив тарелки на несколько секунд в горячую воду, после чего сразу же опрокинуть на тарелку. Подавать на круглой тарелке, в центре которой поставить круглый салатник с майонезом и мелко нарубленной зеленью, а вокруг расположить мусс.



Лав-Сандаль

4-5 средних баклажана режем поперек кружочками, где-то по 4 мм. Хорошенько солим и оставляем постоять, чтобы горечь вышла. Затем обжариваем на подсолнечном масле. Перца сладкого, 2-3 шт. довольно крупного, режем на крупненькие квадратики или



на продолговатые кусочки. К сладкому перцу добавляем один, мелко порезанный, жгучий и две головки чеснока, тоже мелко порезанного (давить через чесночницу, думаю, не стоит). Перемешиваем эту перечно-чесночную смесь. Берем

эмалированную кастрюлю и складываем в нее слоями: баклажаны, перец, опять баклажаны и опять перец с чесноком.

ГОТОВИМ ЗАЛИВКУ: 1 ЧАСТЬ УКСУСА 9%, 1 ЧАСТЬ МАСЛА ПОДСОЛНЕЧНОГО (ЛУЧШЕ БЕЗ ЗАПАХА), ОДНА ЧАСТЬ ВОДЫ.

Заливаем заливкой баклажаны с перцем, сверху слегка придавливаем тарелкой и ставим в холодильник настаиваться.

«Грибочки» из яиц и помидоров

5 СВАРЕННЫХ ВКРУТУЮ ЯИЦ, 5 СУХИХ ГРИБОВ, 1/2 КГ ВЕТЧИНЫ, НЕСКОЛЬКО СВЕЖИХ КРУГЛЫХ ПОМИДОРОВ, ЧЕРНАЯ ИКРА, СПЕЦИИ, ЗЕЛЕНЬ.

Срежьте яйца с тупого конца, извлеките и измельчите желтки. Предварительно сваренные грибы и мелко нарезанную ветчину обжарьте на растительном масле, посолите и поперчите. Смешайте массу с икрой и желтком. Наполните подготовленным фаршем яйца, а из помидоров соорудите «шляпки» для «грибов». Расставьте готовые «грибы» на блюде, заполните промежутки мелко рубленной зеленью.

Можно украсить «шляпки» яичным желтком так, чтобы «грибочки» напоминали мухоморы.

«Морской» салат



1/2 КГ СВЕЖИХ КРЕВЕТОК В ПАНЦИРЯХ, 2 ИЗМЕЛЬЧЕННЫХ ЗУБЧИКА ЧЕСНОКА, ЩЕПОТКА ИЗМЕЛЬЧЕННЫХ ЛИМОННЫХ КОРОЧЕК, 1/4 СТАКАНА ЛИМОННОГО СОКА, 2 СТ. Л. ОЛИВКОВОГО МАСЛА, 2 СТ. Л. МЕЛКО НАРЕЗАННОГО ЗЕЛЕНОГО ЛУКА, 1/4 СТАКАНА ИЗМЕЛЬЧЕННОГО СВЕЖЕГО ОСТРОГО ПЕРЦА, 2 СТ. Л. ИЗМЕЛЬЧЕННОЙ ЗЕЛЕНИ ПЕТРУШКИ, 1/2 Ч.Л. САХАРА, 1/4 Ч. Л. ЧЕРНОГО МОЛОТОГО ПЕРЦА, ЛИСТЬЯ САЛАТА, 1 СРЕДНЕЙ ВЕЛИЧИНЫ ПАПАЙЯ ИЛИ МАНГО, ОЧИЩЕННЫЕ И НАРЕЗАННЫЕ.



Очистите креветки и положите в кастрюлю, влив туда 4 стакана воды. Разогрейте в течение 2 минут, остудите под струей холодной воды и обсушите. Возьмите пластиковый пакет, поместите туда чеснок, лимонные корки, лимонный сок, оливковое масло, лук, острый перец, петрушку, сахар, соль и черный молотый перец. Хорошо перемешайте. Поместите в пакет готовые креветки. Потрясите пакет, чтобы креветки покрылись маринадом. Положите в холодильник на 3 ч, время от времени встряхивая. Перед подачей на стол высушите креветки, чтобы на них не осталось маринада. Выложите на дно блюда листья салата, а на них - креветки.

По краю блюда можно поместить ломтики папайи или манго.

Морковный салат с грецкими орехами и медом

800 Г МОРКОВИ, 100 Г ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ, МЕД, СЛИВОЧНОЕ МАСЛО.

Морковь натрите на крупной терке и перемешайте с измельченными орехами. Полейте растопленным маслом и медом. При желании можете добавить немного жареного или засахаренного арахиса.



Изысканный салат из сельди



150 Г СЕЛЬДИ, 200 Г РИСА, 60 Г ФИСТАШЕК, 100 Г МОРКОВИ, 2 СТ. Л. БАЗИЛИКА, 3 СТ. Л. МУСКАТНОГО ОРЕХА, 5 ЯИЦ, 150 Г МАРИНОВАННЫХ ШАМПИНЬОНОВ, СОЛЬ, ДУШИСТЫЙ ПЕРЕЦ, ЛИСТЬЯ САЛАТА. ДЛЯ СОУСА: 200 Г СЛИВОК, 2 СТ. Л. ВИННОГО УКСУСА, 2 СТ. Л. ОРЕХОВОГО МАСЛА, 2 Ч. Л. СОЛИ, 2 Ч. Л. САХАРНОЙ ПУДРЫ.



Сельдь очистите от костей и мелко нарежьте. Рис хорошо промойте и залейте водой. Доведите его до кипения, накройте крышкой и варите на слабом огне до готовности. После чего откиньте рис на сито, промойте холодной водой, смешайте с сельдью, посолите и поперчите.

Выложите подготовленные ингредиенты на дно салатницы. Отварите морковь и яйца. Охладите и очистите их, затем мелко нарежьте. Засыпьте морковь и яйца в отдельную посуду. Добавьте измельченный базилик, мускатный орех и маринованные шампиньоны.

Все перемешайте, посолите и поперчите. Охлажденные сливки взбейте с сахарной пудрой и солью. Не переставая взбивать, влейте винный уксус. Затем осторожно добавьте ореховое масло. Хорошо перемешайте соус и заправьте вторую часть салата. Уложите ее поверх слоя из сельди и риса. Украсьте все зеленью.



Изысканный салат

300 Г ТЕЛЯЧЬЕГО ЯЗЫКА, 200 Г КАРТОФЕЛЯ, 100 Г ЗЕЛЕННОГО ГОРОШКА, 4 ЯЙЦА, СОЛЬ, ПЕРЕЦ, 2 ГОЛОВКИ ЛУКА, ЗЕЛЕНЬ. ДЛЯ СОУСА: 2 ЯЙЦА, 1 Ч. Л. САХАРА, 2 Ч. Л. СОЛИ, 70 Г РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА, 2 СТ. Л. МОЛОКА.

Отварите и очистите язык, немного охладите его и нарежьте тонкими ломтиками. Картофель отварите до средней степени готовности, охладите, очистите и нарежьте кубиками. Смешайте язык с картофелем в отдельной посуде, добавьте горошек. Яйца отварите, нарежьте кубиками и перемешайте с основной массой.

Лук нарежьте тонкими полукольцами. Добавьте в салат лук, посолите и поперчите. Приготовьте соус: охлажденные яйца взбейте в белую пену вручную или с помощью миксера с солью и сахаром. Добавьте в соус молоко и еще раз хорошенько взбейте. В завершение влейте растительное масло и размешайте соус еще раз. Салат заправьте соусом и хорошо перемешайте. Перед подачей уложите салат горкой на блюдо и украсьте зеленью.



Салат из капусты с апельсинами и каперсами



ПОЛОВИНА КОЧАНА КАПУСТЫ СРЕДНИХ РАЗМЕРОВ; 5—6 КРУПНЫХ СЛАДКИХ АПЕЛЬСИНОВ; 2 СТОЛОВЫЕ ЛОЖКИ СОЛЕННЫХ КАПЕРСОВ; 2 СТОЛОВЫЕ ЛОЖКИ МАЙОНЕЗА ПРОВАНСАЛЬ; 3 СТОЛОВЫЕ ЛОЖКИ 20% СМЕТАНЫ; СОЛЬ ПО ВКУСУ.

Капусту нашинковать как можно тоньше. Апельсины почистить от кожуры, разделить на дольки, каждую дольку очистить от кожицы. Нарезать апельсины: каждую дольку на 2—3 кусочка. Нарезанные апельсины добавить в капусту. Соленые каперсы мелко нарезать, слегка потолочь в ступе и добавить к капусте и апельсинам. Осторожно перемешать, добавив сметану и майонез. Выложить в салатник, украсить сверху тоненькими кружечками апельсина.

Коктейль из креветок

1 ЯЙЦО, ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ 30 Г, КРЕВЕТКИ ОЧИЩЕННЫЕ 50 Г, ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ 30 Г, КИТАЙСКАЯ КАПУСТА 30 Г, 70 Г МАЙОНЕЗА, ДОЛЬКА ЛИМОНА, ЗЕЛЕНЬ, МАСЛИНЫ ДЛЯ УКРАШЕНИЯ.



В миску выкладываем очищенные креветки. Добавляем нарезанную соломкой китайскую капусту. Свежий огурец и яблоко, не очищая от кожицы, нарезаем кубиками и выкладываем к креветкам. Затем добавляем нарезанное кубиками вареное яйцо. Заправляем салат майонезом, перемешиваем и выкладываем в креманку. Украшаем коктейль листочком салата, долькой лимона, маслинами и веточкой петрушки.



Оригинальный салат из индейки, риса, фруктов и сухофруктов

200 Г МЯСА ИНДЕЙКИ, 200 Г РИСА, 4 ЯЙЦА, 100 Г ИЗЮМА, 1/2 СТАКАНА ОРЕХОВ, 100 Г ГРУШ, 1/2 СТАКАНА КУРАГИ, 250 Г ЙОГУРТА, СОЛЬ.

Мясо индейки отварите в подсоленной воде, затем выньте из бульона и охладите. Нарезьте его тонкими ломтиками. Рис тщательно промойте, залейте небольшим количеством воды и варите до готовности. После этого откиньте рис на сито, промойте холодной водой. Отварите яйца, очистите и измельчите. Орехи переберите, крупные порубите. Изюм и курагу тщательно промойте. Затем залейте кипятком и варите на слабом огне в течение 3 мин. Откиньте изюм и курагу на сито. Груши промойте холодной водой, очистите от кожуры и нарежьте кубиками. Соедините все приготовленные продукты и влейте в массу йогурт. Все тщательно перемешайте. Салат уложите небольшими горками на блюдо. Украсьте салат орехами, цветочками из изюма и листиками из кураги.



Салат «Пестрый»



САЛАТ ЛАТУК ИЛИ КИТАЙСКИЙ 50 Г, САЛАТ ЛОЛО-РОССО 50 Г, ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ 30 Г, ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ 30 Г, ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ РАЗНОЦВЕТНЫЙ 30 Г, ЛУК РЕПЧАТЫЙ 10 Г, СЕМЕНА ПОДСОЛНЕЧНИКА 10 Г, МАСЛО ОЛИВКОВОЕ 20 Г, ГОРЧИЦА 5 Г, СОК ЛИМОНА 10 Г, СОЛЬ 3 Г, ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ МОЛОТЫЙ 2 Г.

Обработанный болгарский перец разных цветов и салат нарезать тонкой соломкой. Свежие огурцы также нарезать соломкой, лук репчатый нарезать кольцами, Черри помидоры разрезать пополам.

Для приготовления заправки смешать горчицу, сок лимона и оливковое масло. Добавить соль, перец и семена подсолнечника.

Соединить подготовленные овощи, добавить заправку, осторожно перемешать и выложить на листья салата. Украсить ломтиками огурца, половинками помидоров, цветком из редиса, маслинами и зеленью. Сверху посыпать салат оставшимися семечками.

Салат из томатов с брынзой и семечками подсолнечника

300 Г НЕСОЛЕННОЙ БРЫНЗЫ; 5 НЕ СЛИШКОМ СПЕЛЫХ ТОМАТОВ; 1/2 СТАКАНА ИЛИ НЕМНОГО БОЛЬШЕ КАЛЕННЫХ СЕМЕЧЕК ПОДСОЛНЕЧНИКА; 2 СТОЛОВЫХ ЛОЖКИ КУНЖУТНОГО МАСЛА; РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО ПО ВКУСУ; НЕБОЛЬШОЙ ПУЧОК СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНИ.

Брынзу нарезать кубиками со стороной в 1 сантиметр. Томаты нарезать примерно такими же кубиками. Выложить в миску, добавить предварительно прокаленные в духовке семена подсолнечника, кунжутное масло, растительное масло (лучше всего кукурузное, но можно и подсолнечное) и мелко порезанную зелень: ту, которую вы предпочитаете. Осторожно перемешать. Выложить в салатник, сверху посыпать семечками.



Салат из копченой оленины

с маринованным сельдереем



35 Г КОРНЯ СЕЛЬДЕРЕЯ, 15 Г САЛАТА ЛАТУК, 10 Г САЛАТА ЛОЛО-РОССО, 40 Г СЫРОКОПЧЕНОЙ ОЛЕНИНЫ, 5 Г КЕДРОВЫХ ОРЕШКОВ, 15 Г АПЕЛЬСИНОВОГО СОКА, 5 Г ОЛИВКОВОГО МАСЛА, СОЛЬ И ПЕРЕЦ ПО ВКУСУ.

Сначала готовится маринад. Для этого в 100 г воды добавляется 10 г апельсинового сока, 10 г лимонного сока, соль и сахар по вкусу, и рубленый эстрагон. Маринад прогревается.

Корень сельдерея очищается, нарезается тонкими кружочками толщиной 1 мм и закладывается в прогретый маринад на полчаса. Листья салата тщательно промываются, рвутся на крупные куски и заправляются половиной апельсинового соуса. Для приготовления соуса нужно смешать апельсиновый сок, оливковое масло, соль и перец. Заправленный салат выкладывается на блюдо высокой горкой. Оленина нарезается тонкими ломтиками и выкладывается по кругу, чередуясь с ломтиками маринованного сельдерея. Блюдо поливается остатками соуса, посыпается кедровыми орешками и украшается палочками из заварного теста.



Салат «Разносол»

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ ИЛИ КРАСНОКОЧАННАЯ 70 Г, ЯБЛОКИ 40 Г, ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ 50 Г, ВИНОГРАД 70 Г, ВОДА 400 Г, ЧЕСНОК 20 Г, ГВОЗДИКА 2 Г, ЛУК РЕПЧАТЫЙ 20 Г, УКСУС 9% 70 Г, САХАР-ПЕСОК 15 Г, СОЛЬ 15 Г, ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ ГОРОШКОМ 7 Г, ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ 2 ШТ., МАСЛО ОЛИВКОВОЕ 20 Г, ПЕТРУШКА 10 Г.

Подготовка овощей к маринованию:

кочан капусты разрубить на четыре части, не удаляя кочерыжку.

из яблок удалить сердцевину и очистить их.

из перца болгарского удалить семена с плодоножкой и нарезать его дольками.

виноград перебрать на небольшие грозди.

подготовленные фрукты и овощи залить очень горячим рассолом и дать настояться два дня.

Нарезать готовые яблоки дольками, перец - крупной соломкой. Из капусты вырезать кочерыжку и разобрать ее на листья. Грозди винограда разобрать на маленькие кисточки. В салатник красиво выложить дольки яблок и перец. Из листа капусты свернуть розу и поставить ее в центр, рядом положить кисточки винограда. Украсить «Разносол» можно веточками свежей зелени.





Салат «Ницца»

250 Г ОТВАРНОГО МОЛОДОГО КАРТОФЕЛЯ, 200 Г КОНСЕРВИРОВАННОГО ТУНЦА, 60 Г КОНСЕРВИРОВАННОГО ФИЛЕ АНЧОУСА, 4 СТОЛОВЫХ ЛОЖКИ ЛИМОННОЙ ФРАНЦУЗСКОЙ ПРИПРАВЫ, 4 ПОМИДОРА, 4 СТЕБЛЯ СЕЛЬДЕРЕЯ, 8 ЧЕРНЫХ ИЛИ ЗЕЛЕННЫХ МАСЛИН (ЖЕЛАТЕЛЬНО), 1 СТОЛОВАЯ ЛОЖКА СВЕЖЕЙ СМЕСИ ИЗМЕЛЬЧЕННЫХ ТРАВ (ПЕТРУШКА, ЗЕЛЕНЫЙ ЛУК, МЯТА).

ФРАНЦУЗСКАЯ ПРИПРАВА: ПО 0,5 ЧАЙНОЙ ЛОЖКИ СОЛИ, САХАРА, СУХОЙ ГОРЧИЦЫ И НЕМНОГО ПЕРЦА, 2 СТОЛОВЫХ ЛОЖКИ ЭСТРАГОНА И 2 СТОЛОВЫЕ ЛОЖКИ ЛИМОННОГО СОКА, 6 СТОЛОВЫХ ЛОЖЕК ОЛИВКОВОГО ИЛИ КУКУРУЗНОГО МАСЛА.

Нарезать картофель тонкими ломтиками. Измельчить тунца и филе анчоуса. Смешайте жидкость от тунца с анчоусом и французской приправой. Нарезать помидоры тонкими ломтиками. Вымыть и измельчить сельдерей. Выложить на дно салатницы слой картофеля, полить его половиной приправы, положить слой тунца с анчоусом, затем слой сельдерей и помидоров. Далее повторить все в том же порядке, чтобы сверху оказался слой сельдерей и помидоров.

Украсить маслинами, целыми или разрезанными на половинки, и присыпать измельченной смесью свежих трав.



Салат «Рыбацкое счастье»

400 Г СВЕЖИХ МИДИЙ, 3 ЛУКОВИЧКИ-ШАЛОТ, 5 СТ. Л. ПОДСОЛНЕЧНОГО МАСЛА, 80 МЛ БЕЛОГО ВИНА, 1 КОЧАН СРЕДНЕЙ ВЕЛИЧИНЫ САЛАТА РАДИЧИО, 1 МАЛЕНЬКИЙ КОЧАН КУДРЯВОГО САЛАТА, 1 КОЧАН ЦИКОРИЯ САЛАТНОГО, 200 Г ФИЛЕ ЛОСОСЯ БЕЗ КОЖИ, 4 СВЕЖИЕ КРУПНЫЕ КРЕВЕТКИ, 1 Ч. Л. ГОРЧИЦЫ С ЭСТРАГОНОМ, 8 СТ. Л. ВИШНЕВОГО УКСУСА, 10 СТ. Л. ОЛИВКОВОГО МАСЛА, 1 ПУЧОК ЭСТРАГОНА, МОРСКАЯ СОЛЬ, СВЕЖЕСМОЛОТЫЙ ПЕРЕЦ, 1 СТ. Л. СЛИВОЧНОГО МАСЛА, 100 Г ВАРЕННЫХ ОЧИЩЕННЫХ МЕЛКИХ КРЕВЕТОК.



Мидии тщательно промыть и удалить «усик» с раковин. Лук очистить, мелко порубить и половину отложить для маринада. В кастрюле разогреть 2 ст. л. подсолнечного масла и слегка обжарить в нем оставшийся лук-шалот. Положить сюда же ракушки и залить все белым вином. Не накрывая кастрюлю крышкой, кипятить все 3 минуты, затем снять с огня и охладить. Не открывшиеся раковины выбросить. Из открывшихся вынуть мясо моллюсков и отложить в сторону. Почистить салаты радичио и кудрявый. Отдельные их листья вымыть, освободить от жестких прожилок и оснований кочерыжек, разорвать на мелкие ку-

сочки и обсушить. Острым ножом клинообразно вырезать горькую кочерыжку из кочана цикория. Листья разобрать, ополоснуть в чуть теплой воде и обсушить. Филе лосося ополоснуть под холодной водой, обсушить и разрезать на 4 части. Большие креветки очистить, надрезать на спинке и удалить кишечник. Эстрагон вымыть, обсушить и половину его мелко порубить. Оставшийся лук-шалот перемешать с рубленным эстрагоном, горчицей и вишневым уксусом. Подмешать оливковое масло и приправить маринад солью и перцем. Большие креветки и лосось посолить и поперчить. Оставшееся подсолнечное масло разогреть в сковороде вместе со сливочным, филе лосося и креветки, поворачивая, обжаривать минуты 3, затем поставить в теплое место.

Цикорий разложить на тарелке. Салаты радичио и кудрявый заправить маринадом и разложить поверх цикория. Жареные крупные креветки и кусочки лосося положить на салат. Сюда же выложить и мелкие креветки с мидиями и украсить все листиками эстрагона.

Салат «Раковые шейки»



200 Г КОПЧЕНОГО ЛОСОСЯ, 150 Г ЗАРАНЕЕ ОТВАРЕННЫХ РАКОВЫХ ШЕЕК, 5 ЯИЦ, 150 Г МАРИНОВАННЫХ ОГУРЦОВ, 1 АВОКАДО, 100 Г ГУСТОГО МАЙОНЕЗА, 50 Г ЗЕЛЕНОГО ЛУКА, ВЕТОЧКИ КУДРЯВОЙ ПЕТРУШКИ ДЛЯ УКРАШЕНИЯ, СОЛЬ И БЕЛЫЙ МОЛОТЫЙ ПЕРЕЦ.

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОУСА: 200 Г ЗЕЛЕННЫХ ЯБЛОК, 50 Г СВЕЖЕЙ СВЕКЛЫ, 250 Г СМЕТАНЫ, 50 Г ЛИМОНА.

Яйца слегка взбить, обязательно процедить через сито и выпечь блины. Из одного яйца получается один блинчик. Лосось нарезают тонкими ломтиками. Авокадо очищают, разрезают пополам, удаляют косточку.

Каждую половинку нарезают ломтиками. Маринованные огурцы нарезают тонкими пластинками. Зеленый лук мелко шинкуют. Заранее отваренные шейки раков также мелко режут. Яичный блин смазывают майонезом и укладывают на него слоями: кусочки лосося, ломтики авокадо, шинкованные раковые шейки, кусочки маринованных огурчиков и измельченный лук. Блин осторожно заворачивают рулетом и режут на 5-6 частей. Кусочки рулета выкладываются на тарелку столбиками, поливаются соусом и украшаются веточками кудрявой петрушки.

Соус: яблоки и свеклу очищают и пропускают через соковыжималку. Полученный сок смешивают со сметаной и добавляют по вкусу лимонный сок, соль и перец.

Салат из маринованных артишоков



75 Г МАРИНОВАННЫХ АРТИШОКОВ, 50 Г СЕЛЬДЕРЕЯ, 100 Г РЕДЬКИ ДАЙКОН, 20 Г САЛАТА, ЗЕЛЕНЬ.

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗАПРАВКИ ПОТРЕБУЕТСЯ: СОК ПОЛОВИНКИ ЛИМОНА, 1 СТОЛОВАЯ ЛОЖКА МЕДА.

Маринованные артишоки разрезаем на 4 части. Редьку нарезаем тонкой соломкой, стебель сельдерея - небольшими кусочками.

Для приготовления соуса нам потребуется сок половинки лимона, смешанный со столовой ложкой меда. Следите за тем, чтобы в сок не попали лимонные косточки. В салатник, на вымытые и высушенные листья салата, укладываем подготовленные продукты: артишоки, сельдерей и редьку. Поливаем медово-лимонной заправкой и украшаем веточкой зелени.

Салат из авокадо с раковыми шейками

140 Г САЛАТА «ЛОЛО-РОССО» И «РАДИЧИО», 200 Г АВОКАДО, 100 Г РАКОВЫХ ШЕЕК В РАССОЛЕ, КРУЖОЧКИ ЛИМОНА, МАСЛИНА И ОЛИВКА ДЛЯ УКРАШЕНИЯ.

ДЛЯ СОУСА «КОКТЕЙЛЬ»: 70 Г МАЙОНЕЗА, 20 Г КЕТЧУПА, СОЛЬ И КОНЬЯК ПО ВКУСУ.

ДЛЯ СОУСА «БАРБЕКЮ»: 30 Г РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА, 30 Г ЗЕЛЕНОГО ЛУКА, ЧЕСНОК, ЗЕЛЕНЬ, УКСУС «БАЛЬЗАМИКОВЫЙ», САХАРНЫЙ ПЕСОК, СОЛЬ И ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ МОЛОТЫЙ ПО ВКУСУ.

Плод авокадо очищаем от кожицы и удаляем косточку. Мякоть нарезаем ломтиками и заправляем соусом «Барбекю». Для соуса смешиваем растительное масло, уксус, мелко рубленую зелень, измельченный чеснок. Добавляем сахарный песок. До вкуса соус доводим солью и перцем. На листья салата укладываем дольки авокадо. Сверху выкладываем горкой отжатые от рассола раковые шейки. Поливаем блюдо соусом «Коктейль». Для соуса смешиваем майонез и кетчуп. Добавляем немного коньяка и соли. Украшаем наш салат веточкой эстрагона.



Курица на вертеле



Вывыв тушку, вложите в разрез, через который удалялись внутренности, смесь специй: 8-10 горошин черного перца, 2 горошины душистого перца, 2-3 гвоздички, 2-3 лавровых листа, а также мелко накрошенный лук и чеснок. Можно добавить немного корицы. Если курица нежирная, вложите также 50-70 г сливочного масла или маргарина. Смесь обрызгивается разведенной уксусной эссенцией или столовым уксусом (можно яблочным).

Затем разрез зашивается хлопчатобумажной ниткой. Сверху тушка натирается смесью соли и молотого черного перца. После насаживания на вертел ножки нужно примотать ниткой к вертелу. Вертел включается на медленное вращение. При температуре в духовке 300 градусов процесс приготовления занимает 40-45 мин., готовность определяется по румяной корочке. Грилем лучше не пользоваться, т.к. курица, обгорев снаружи, может остаться сырой внутри.

Курица на банке

Разрез на тушке удлиняется, а сама тушка натирается смесью соли и молотого перца снаружи и изнутри. Специи складываются в поллитровую банку и заливаются водой с добавлением уксусной эссенции. Если применяется столовый уксус, его наливают 60-80 граммов, а затем водой доливают банку примерно до 400 граммов. В духовку ставится противень, а на него банка со специями, на которую насажена курица. Процесс можно контролировать как по образованию румяной корочки сверху, так и по выкипанию жидкости в банке. Полного выкипания допускать не следует, чтобы пригоревшие специи не испортили вкус птицы.



Рождественский гусь с яблоками, черносливом и апельсинами



Приготовление: тушку гуся тщательно вымыть и обсушить. Внутри и снаружи посолить, поперчить, посыпать сладким красным перцем-паприкой, внутри натереть чесноком.

Приготовить начинку: очищенное и порезанное на кусочки яблоко смешать с орехами, черносливом, абрикосами, очищенными и разрезанными кусочками апельсина.

Начинку положить внутрь тушки и зашить отверстие тушки ниткой или заколоть деревянными палочками, чтобы кожа не расходилась и сок от фруктов не вытекал, а впитывался в мясо. Зашитую тушку обмазать со всех сторон растительным маслом, чтобы кожа была румяной и хрустящей, а не «вареной», и положить на глубокий противень или утятницу.

Рядом положить целые или пополам разрезанные яблоки в кожуре и очищенную и разрезанную на четыре части луковицу. Закрыть крышкой утятницу (или противень плотно фольгой) и поставить примерно на три часа на средний огонь в духовку, поливать через каждые полчаса вытекающим из птицы жиром.

Последние 15-20 минут снять крышку, вылить оставшийся жир, полить утку соком апельсина и подрумянить в духовке без крышки.

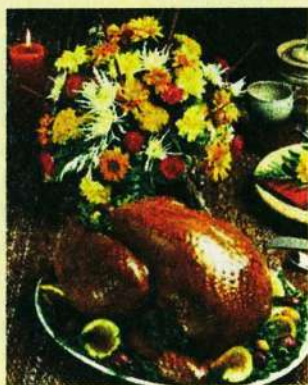
Подавать на большом блюде, посыпав зеленью, обложив тушившимися яблоками и кружочками свежего апельсина.





Рождественский гусь

ДЛЯ ЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОТРЕБУЕТСЯ: ГУСЬ, 0,5 КГ СВИНИНЫ, 1/2 ЧАШКИ СЛИВОЧНОГО МАСЛА, ЛУКОВИЦА, СЕЛЬДЕРЕЙ, 1/2 ЧАШКИ СУХОГО ВИНА, 1 Ч.Л. РОЗМАРИНА ИЛИ ТИМЬЯНА, СТАКАН КЛЮКВЫ, ЧАШКА ЛИМОННОЙ ЦЕДРЫ, 1/2 ЧАШКИ ФИСТАШЕК, 1/4 ЧАШКИ КОНЬЯКА, 2 ВЗБИТЫХ ЯЙЦА, ЛИМОН, 1 Ч.Л. НАРЕЗАННОЙ ВЕТЧИНЫ, 1/2 ЧАШКИ САХАРНОГО СИРОПА, СОЛЬ, ПЕРЕЦ.



Обжарить кусочки свинины. В сливочном масле обжарить лук и сельдерей, добавить вино, кипятить одну минуту. Смешать свинину с овощами и зеленью, добавить клюкву, ветчину, фисташки, соль, перец, вылить туда яйца и коньяк.

Гуся начините массой со свининой, снаружи натрите солью, перцем, лимонной цедрой, положите в гусятницу, залейте двумя чашками воды. Поставьте в разогретую до 200 градусов духовку на 20 минут. Периодически поливайте гуся сиропом.

К столу гуся подают чуть охлажденным.

Рождественская индейка

Подготовленную к жарению птицу нафаршировать фаршем (орехи 0,5 кг, чернослив без косточек 0,5 кг, яблоки 0,5 кг, рис 1 стакан, соль, перец, шафран). Набив тушку фаршем, зашить нитками брюшко. Индейку смазать смесью из 200 г сметаны, 50 г сливочного масла, 50 г майонеза. Жарить в духовке 2,5 часа на среднем огне, поливая вытопившимся жиром. Подавать целой и резать уже за столом.



Курица, запеченная с медом и горчицей

НА 4 ПОРЦИИ: 1,5 КГ ЦЕЛАЯ КУРИЦА, 2 СТ. Л ЖИДКОГО МЕДА, 4 СТ. Л ЗЕРНИСТОЙ ГОРЧИЦЫ, 3 АПЕЛЬСИНА, ПОРЕЗАННЫХ ПОПОЛАМ, 2 СТ. Л ОЛИВКОВОГО МАСЛА.

Разогреть духовку до 200 гр С/400 F/Gas 6. Положить курицу в форму для запекания. Смешать мед и горчицу. Аккуратно втереть смесь под куриную кожу и немного снаружи. Выдавить сок из апельсинов сверху, положив выжатые апельсины внутрь и в форму вокруг курицы. Побрызгать маслом и приправить.

Запекать в духовке 50 мин, поливая выделяющимися соками. Если кожа снаружи начинает подгорать, накройте фольгой.

Вынуть из духовки, завернуть в фольгу и оставить на 10 мин перед тем как разрезать.



Гусь, фаршированный яблоками

НА ОДНОГО ГУСЯ 1 - 1,5 КГ ЯБЛОК, 2 СТОЛОВЫХ ЛОЖКИ СЛИВОЧНОГО МАСЛА.

Увыпотрошенного гуся обрубать лапки и крылья, шейку и фаршируют нарезанными яблоками. Отверстие зашивают. Затем гуся кладут спиной на сковороду, подливают немного воды, а сверху поливают растопленным сливочным маслом. Зажаривают в духовке, время от времени поливая собственным соком и жиром. Время готовности - 1,5 - 2 часа. Затем выдерживают нитки, вынимают яблоки и подают к столу.

Куропатка с апельсинами



2 КУРОПАТКИ; 20 Г СЛИВОЧНОГО МАСЛА; 2 АПЕЛЬСИНА;
ГРОЗДЬ ВИНОГРАДА; СОЛЬ ПО ВКУСУ.

Куропатку разрубить вдоль пополам и поджарить на сливочном масле. Куски уложить в глубокую огнеупорную посуду. С апельсина срезать цедру, нарезать ее соломкой и ошпарить. Апельсин нарезать дольками, удалить семена. Вокруг дичи уложить апельсин и виноград, залить соком, оставшимся от жарки, обсыпать цедрой апельсина, закрыть крышкой и поставить посуду в разогретую духовку на 5—7 минут. Подавать дичь можно в этой же посуде, либо переложив ее на разогретое блюдо.

Цыплята соте с шампиньонами

ЦЫПЛЕНОК 1 КГ, ШАМПИНЬОНЫ 400 Г, ЛУК 300 Г, МАСЛО ТОПЛЕННОЕ 50 Г, МУКА 1 СТ. ЛОЖКА, РИС 200 Г, БУЛЬОН 300 Г, СОЛЬ, ПЕРЕЦ, ЗЕЛЕНЬ, ГВОЗДИКА, ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ.

Цыплят разрезать на порции, положить в сотейник с разогретым топленым маслом, добавить очищенные, промытые и нарезанные лук и шампиньоны, заправить солью, перцем, гвоздикой, положить лавровый лист и под крышкой обжарить до золотистого цвета. В небольшой кастрюльке прогреть на сливочном масле муку, развести куриным бульоном, добавить грибы и цыплят и, непрерывно помешивая, проварить 2-3 минуты. Убавить огонь, цыплят и грибы переложить в другую посуду, а бульон уварить на треть.



При подаче цыплят полить приготовленным соусом, гарнировать тушеными шампиньонами и рассыпчатым рисом, посыпать рубленой зеленью укропа и петрушки.

Перепела, запеченные в тыкве



1 ТЫКВА (2—3 КГ); 4 ПЕРЕПЕЛА; 1 СТАКАН СВАРЕННОГО РАССЫПЧАТОГО РИСА; 2 СТАКАНА НАРЕЗАННЫХ ФРУКТОВ; 2—3 ЛУКОВИЦЫ; 100 Г СЛИВОЧНОГО МАСЛА; ОЛИВКИ; ЗЕЛЕНЬ ПЕТРУШКИ; СОЛЬ ПО ВКУСУ.

Спелую тыкву обмыть и срезать с нее верхушку. Срезанную часть не выбрасывать. Ложкой удалить из тыквы семена и часть мякоти так, чтобы позже в тыкву поместилась начинка. Подготовленных перепелов разрезать на половинки, посолить и обжарить в разогретом сливочном масле до образования корочки (2-3 минуты).

Поджарить на сливочном масле шинкованный лук до золотистой окраски. Фрукты для этого блюда могут быть самые разные, свежие и сушеные. Свежие фрукты нарезать дольками, сушеные, хорошо промыв, размочить в воде до набухания.

В подготовленную тыкву сначала уложить вареный рис, перемешанный с поджаренным луком, затем обжаренные куски мяса, сверху уложить фрукты, добавить кусочек сливочного масла. Закрыть тыкву срезанной верхушкой, укрепить ее тонкими клинообразными лучинками.

Смазать тыкву маслом и запечь в хорошо разогретой духовке. Время запекания – 2-3 часа. Готовую тыкву выложить на блюдо, украсить зеленью, оливками.

Разрезать тыкву лучше прямо на обеденном столе ломтями сверху вниз. На каждую порцию положить ломоть тыквы, половину перепела, рис с фруктами.



Курица с медом, розовым вареньем, орехами и имбирем

КУРИЦА ВЕСОМ ДО 1 КГ; 2 СТОЛОВЫЕ ЛОЖКИ МЕДА; 2 СТОЛОВЫЕ ЛОЖКИ СЛИВОЧНОГО МАСЛА; 1 ЧАЙНАЯ ЛОЖКА РОЗОВОГО ВАРЕНЬЯ; 1 СТОЛОВАЯ ЛОЖКА МЕЛКО НАРУБЛЕННЫХ ЗЕМЛЯНЫХ ОРЕХОВ; 1 СТОЛОВАЯ ЛОЖКА МЕЛКО НАРУБЛЕННОГО МАРИНОВАННОГО ИМБИРЯ.

Масло растопить и смешать с медом. С помощью шприца полученную смесь впрыскивать в грудку и ножки курицы. Небольшую часть смеси меда и масла смешать с розовым вареньем и натереть всю курицу полученной смесью. Выпекать в рукаве для выпекания до полной готовности. Готовую курицу разделить на две части и выложить на блюде спинкой вверх. Посыпать орехами и имбирем и подавать на стол в горячем виде.

Утиный кебаб «Терьяки»

**МЕЛКО ПОРЕЗАННАЯ УТИНАЯ ГРУДКА 160 Г.
ДЛЯ МАРИНАДА: УСТРИЧНЫЙ СОУС 50 Г, СОЕВЫЙ СОУС 50 Г, ЧИЛИ-ПЕРЕЦ 5 Г, ЧЕСНОК 10 Г, ПОРЕЗАННЫЙ КРАСНЫЙ ЛУК 15 Г, КУНЖУТНОЕ МАСЛО 20 Г, РИСОВЫЙ УКСУС 20 Г, СВЕЖИЙ КОРИАНДР 5 Г, СВЕЖИЙ ТЕРТЫЙ ИМБИРЬ 5 Г, ТЕРТАЯ ЦЕДРА АПЕЛЬСИНА 5 Г.**

Смешайте вместе все ингредиенты для маринада. Приготовьте кебаб из мелко порезанной утиной грудки, положите в маринад и маринуйте как минимум полчаса. В сковороде с антипригарным покрытием разогрейте кунжутное масло и быстро обжарьте в нем на сильном огне кебаб. Кебаб должен быть умеренной степени прожарки.



Нежное карпаччио из утки

**70 Г СВЕЖЕГО ФИЛЕ УТКИ БЕЗ КОЖИ, 10 Г САЛАТА «РОКЕТ», 5 Г СЫРА «РОКФОР», ЭСТРАГОН, ГРЕЦКИЕ ОРЕХИ, ЛУК РЕЗАНЕЦ.
ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОУСА К УТКЕ НЕОБХОДИМО: 18 Г ОЛИВКОВОГО МАСЛА, 5 Г СЫРА «РОКФОР», 6 Г ЛИМОННОГО СОКА, ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ МОЛОТЫЙ, СОЛЬ.**

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОУСА К САЛАТУ ПОТРЕБУЕТСЯ: 5 Г ОЛИВКОВОГО МАСЛА, 3 Г ЛИМОННОГО СОКА, СОЛЬ, ПЕРЕЦ (ПО ВКУСУ).

Сырое филе утки нарезаем тоненькими ломтиками, укладываем на тарелку и поливаем соусом, приготовленным из сыра «Рокфор», оливкового масла со специями и лимонного сока.

Утку посыпаем рубленым луком резанец, кусочками сыра «Рокфор» и рубленными грецкими орехами. В центр тарелки укладываем салат рокет, смешанный с эстрагоном и заправленный соусом из оливкового масла, лимонного сока и специй.





Традиционная индюшка с айвой

1 КРУПНАЯ МОЛОДАЯ ИНДЮШКА (ИНДЮК НЕ ГОДИТСЯ ВВИДУ НЕКОТОРОЙ ЖЕСТКОСТИ), ЖЕЛАТЕЛЬНО — ВСКОРМЛЕННАЯ ОРЕХАМИ; 5 КРУГЛЫХ, ЯРКОЖЕЛТЫХ АРОМАТНЫХ ПЛОДОВ АЙВЫ; 3-4 КИСЛО-СЛАДКИХ ЯБЛОКА; НЕСКОЛЬКО ЛОЖЕК РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА (ЛУЧШЕ КУКУРУЗНОГО); ЧЕРНЫЙ МОЛОТЫЙ ПЕРЕЦ И СОЛЬ ПО ВКУСУ.



Индюшку тщательно вымыть внутри и снаружи холодной водой и обсушить куском льняного полотна. Натереть снаружи и внутри смесью черного молотого перца и соли.

Мягкой кистью, или перышком (многие эту процедуру виртуозно выполняют тремя пальцами правой руки) всю внешнюю поверхность индюшки смазать растительным маслом так, чтобы не снять тонкий слой перца и соли. Это делается для того, чтобы кожа индюшки получилась красивой, румяной и хрустящей.

Яблоки и айву очистить от сердцевинки (кожицу не снимать!) и нарезать не очень тонкими дольками. Нарезанные яблоки и айву перемешать. Нафаршировать птицу этой смесью, отложив предварительно некоторое количество яблочных и айвовых долек в сторону.

После этой процедуры будет самым правильным аккуратно вложить новогоднюю индюшку в рукав или пакет для запекания. Дольки фруктов, оставшиеся от фаршировки, разложить на противне или в форме для запекания рядом с тушкой птицы (внутри рукава). Туго завязать рукав и выпекать до готовности.

Подавать на стол, выложив целую индюшку, политую соусом-подливкой, на большое блюдо.



Гран-Гурме

2 ПЕРЕПЕЛКИ СРЕДНЕГО РАЗМЕРА, 150 Г УТИНОЙ ПЕЧЕНИ, НЕСКОЛЬКО ПОЛОСОК САЛА ШПИГ, 10 Г МУКИ, 20 Г РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА, ЛИСТЬЯ САЛАТА, 3 КРУЖОЧКА КОНСЕРВИРОВАННОГО АНАНАСА, 3 ВАРЕННЫХ ПЕРЕПЕЛИНЫХ ЯЙЦА, НЕСКОЛЬКО ЯГОД КУМКВАТА, КЛЮКВА, 2 ДОЛЬКИ АПЕЛЬСИНА, РОЗМАРИН И ПЕТРУШКА, СОЛЬ И ПЕРЕЦ, КЛЮКВЕННЫЙ СОУС.

От гусиной печени отрезаем два кусочка примерно по 75 г. Перепелок зачищаем от остатков перышек, обсушиваем, скрепляем ножки, посыпаем солью и перцем. Заворачиваем в полоски сала Шпиг, прикрепляя его деревянными шпажками. Так перепелки получатся более нежными и сочными. Кусочки печени обваливаем в муке. Затем обжариваем печень на растительном масле.

Перепелок жарим в духовке. Когда дичь будет готова, ее необходимо вынуть, сало снять. После этого опять ставим перепелок в духовку на несколько минут для того, чтобы образовалась румяная корочка.

Готовых перепелок нарезаем на кусочки и укладываем на дольки ананаса. Рядом располагаем гусиную печень. На листья салата укладываем несколько штук кумквата. Добавляем дольки апельсина. Кусочки печени обильно поливаем клюквенным соусом. На ножки перепелок одеваем папильотки. Украшаем блюдо веточками кудрявой петрушки и розмарина.



Жареная утиная грудка



860 Г УТИНОГО ФИЛЕ, 120 Г РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА, СОЛЬ И ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ МОЛОТЫЙ ПО ВКУСУ, 100 Г УТИНОЙ ПЕЧЕНИ, 10 Г ОРЕХОВ ФУНДУК, 100 Г МАЛИНОВОГО СОУСА, 1 СВЕЖИЙ ИНЖИР.

ДЛЯ ЯБЛОЧНОГО ТЕРИННА ПОТРЕБУЕТСЯ: 100 Г ЗЕЛЕННЫХ ЯБЛОК, 200 Г БЕЛОГО ВИНА, 20 Г САХАРА, 6 Г ЖЕЛАТИНА, СВЕЖИЙ ЭСТРАГОН, ГВОЗДИКА И КОРИЦА.

Утиного филе надрезаем кожу, солим, перчим и жарим на растительном масле. В конце жарки ставим на 2 минуты в жарочный шкаф при температуре 180 градусов. Затем нарезаем филе на кусочки.

Зеленые яблоки очищаем от кожицы и семян, нарезаем мелки-микубиками. Белое вино выпариваем на 1/3 объема, добавляем подготовленные яблоки и варим их до размягчения со специями и эстрагоном. В конце добавляем распущенный в воде желатин. Полученную массу выливаем в форму для теринна и охлаждаем.

От яблочного теринна отрезаем кусочек и выкладываем его на тарелку. Рядом располагаем нарезанное утиное филе.

Инжир нарезаем дольками, раскрываем в виде лилии и запекаем в жарочном шкафу при температуре 160 градусов в течение 2-3 минут. Выкладываем запеченный инжир в центр тарелки. Затем ломтики утиного филе поливаем малиновым соусом. В завершение, кусочки утиной печени солим, перчим, посыпаем мелко рубленным жареным фундуком, обжариваем на сковороде и выкладываем рядом с инжиром. Украшаем блюдо веточкой зелени.

Жареные грудки рябчика под соусом «Сальмижю»



1 РЯБЧИК, 40 Г СЛИВОЧНОГО МАСЛА, 70 Г РЕПЧАТОГО ЛУКА, 70 Г МОРКОВИ, КОРЕНЬ ПЕТРУШКИ, 50 Г КУРИНОГО БУЛЬОНА, 15 Г УТИНОЙ ПЕЧЕНИ, 90 Г САЛАТА ЦИКОРИЙ, 130 Г САВОЙСКОЙ КАПУСТЫ, 20 Г СОУСА «ДЕМИ-ГЛАС», 10 Г УТИНОГО ЖИРА, 15 Г БЕЛОГО ВИНА, 15 Г БЕКОНА.

Рябчика очищаем, отделяем грудку от костей и обжариваем ее сливочном масле с луком, морковью (овощей берем по 35 г), петрушкой и оставшимся рябчиком.

Когда рябчик готов, грудку вынимаем, оставшееся мясо отделяем от костей, а кости рубим. Кости и мясо укладываем в кастрюлю вместе с обжаренными овощами, добавляем куриный бульон, «Демид-глас» и провариваем. Затем кости растираем, соус процеживаем, добавляем утиную печень, соль, перец и протираем соус через сито.

Савойскую капусту нарезаем шашечками и бланшируем в кипятке. Оставшиеся лук, морковь и бекон нарезаем кубиками и обжариваем на утином жиру.

Добавляем белое вино, выпариваем, соединяем с капустой, добавляем куриный бульон. Затем добавляем соус «Демид-глас», соль, перец и тушим до готовности овощей. Цикорий отвариваем и обжариваем на сливочном масле. На тарелку звездочкой выкладываем цикорий, сверху – овощи, рядом с ними нарезанное филе рябчика. Рябчика поливаем соусом.





Куропатка в брусничном соусе

1 СЕРАЯ КУРОПАТКА, 100 Г САЛА ШПИК, 20 Г ЦЕДРЫ ЛИМОНА, СОЛЬ, ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ МОЛОТЫЙ, 1 ЯБЛОКО, 30 Г БРУСНИЧНОГО ВАРЕНЬЯ, 30 Г ВИШНЕВОГО КОМПОТА, 50 Г КАРТОФЕЛЯ, 30 Г ФРИТЮРНОГО ЖИРА, 1 КРУТОН ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА, ВЕТОЧКА ЗЕЛЕНИ ДЛЯ УКРАШЕНИЯ.

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОУСА ПОТРЕБУЕТСЯ: 30 Г БРУСНИЧНО-ГО ВАРЕНЬЯ, 3 Г КАРТОФЕЛЬНОГО КРАХМАЛА, 20 Г СУХОГО КРАСНОГО ВИНА, 3 Г КОНЬЯКА, ГВОЗДИКА, ЯГОДЫ МОЖЖЕВЕЛЬНИКА И 10 Г ВОДЫ.

Обработываем куропатку от перьев и пеньков, потрошим. Мелко шинкуем свиное сало вперемешку с лимонной цедрой, добавляем перец. Наполняем ими куропатку. Другим тонким ломтиком сала покрываем грудку куропатки и обвязываем ниткой. Это позволит сохранить сочность куропатки во время жарки. Смазываем куропатку топленым маслом и жарим в духовке до готовности. После жарки сало снимаем.

Из яблока вынимаем сердцевину с семенами, наполняем брусничным вареньем и печем до готовности. Из слоеного теста вырезаем крутон и выпекаем его. На гарнир мы будем также использовать картофель-пай и картофельную корзиночку.

Соус: бруснику протираем через волосяное сито. Разводим ее в небольшом количестве сухого красного вина. Добавляем немного гвоздики, коньяк и можжевельник. Доводим до кипения. Затем добавляем крахмал, разведенный в воде. Еще раз доводим до кипения, процеживаем и доводим до вкуса.

На тарелку кладем крутон из слоеного теста, на него - куропатку. В корзиночку из картофеля укладываем ягоды маринованной вишни. Сбоку размещаем яблоко, запеченное с брусничным вареньем, горсточку картофеля пай, веточки петрушки. Соус наливаем вокруг куропатки.



Перепела «Самоцветы востока»



3 ПЕРЕПЕЛКИ, 100 Г БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА РАЗНЫХ ЦВЕТОВ, 95 Г БАРАНИНЫ (ЖИГО), 25 Г КУРДЮЧНОГО ЖИРА, 60 Г РЕПЧАТОГО ЛУКА, 5 Г РИСА, 1 Г ЗИРЫ, 5 Г АДЖИКИ, 15 Г РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА, 25 Г КРАСНОГО СУХОГО ВИНА, 3 Г БАЗИЛИКА, СОЛЬ И СПЕЦИИ ПО ВКУСУ.

ДЛЯ УКРАШЕНИЯ: ДОЛЬКИ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ, ПОМИДОРОВ, ЛИМОНОВ. ЗЕЛЕНЬ.

Перепелок зачистить, промыть, обсушить салфеткой, брюшко натереть солью. Лук репчатый нарезать мелким кубиком, пассеровать на растительном масле. Курдючный жир зачистить, нарезать мелким кубиком, обжарить, добавить нарезанную мелким кубиком баранину, обжарить, добавить пассерованный лук, отварной рис, соль, специи. Довести фарш до вкуса. Этим фаршем начинить подготовленные перепелки, нанизать их на шампур, чередуя с кусочками сладкого перца, обмазать их смесью аджики и растительного масла, и жарить на гриле до готовности, сбрызгивая периодически красным сухим вином. При подаче готовые перепелки выкладываем на порционное блюдо и украшаем подготовленными свежими овощами и зеленью.

Цыплята в вине



1,5-2 кг цыплят, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка оливкового масла, 200 г ветчины, нарезанной кубиками, 200 г очищенного лука, 2 измельченных веточки сельдерея, 150 г свежих грибов, 1 зубок толченого чеснока, 1 столовая ложка муки, 1 стакан сухого вина, 0,5 стакана воды, лавровый лист, веточка свежего тмина (или 1/2 ст. ложки сушеного тмина), соль и перец, тщательно вымытые потроха цыпленка.

Разрезать цыпленка на 6 частей и очистить от кожицы. Растопить 1,5 ст. ложки сливочного масла на сковороде, смешать с оливковым маслом и поджарить кубики ветчины до золотистого цвета. Выложить ветчину и обсушить ее. Кусочки цыпленка поджарить с двух сторон, затем сложить их вместе с ветчиной в стеклянную жароустойчивую посуду емкостью 1,5 л. Поджарить лук, сельдерей и добавить их к цыплятам. Растопить на сковороде остаток сливочного масла и поджаривать около 2 минут в этом масле грибы. Переложить грибы со сковороды.

Чеснок смешать с мукой и жиром, оставшимся на сковороде. Поджарить, смешать с вином, водой, лавровым листом, тмином, солью и перцем. Довести до кипения и оставить на медленном огне до загустения. Полить этим соусом цыплят и добавить потроха. Накрыть посуду с цыплятами и поставить в духовой шкаф при умеренной температуре на 1,5-4 часа (в зависимости от размера и жесткости мяса цыпленка).

Когда цыпленок станет мягким, убрать потроха и лавровый лист. Добавить грибы и оставить в духовке еще на 10 минут. Удалить излишки жира



Утка по-пекински



КИТАЙСКАЯ УТКА, МУКА, СЛАДКАЯ ПАСТА «СОУС ДЛЯ ПЕКИНСКОЙ УТКИ», МАЛЬТОЗА, ЛУК ПОРЕЙ, СВЕЖИЕ ОГУРЦЫ.

Тушку ощипывают, затем между кожей и мясом вводят сжатый воздух (накачивают утку), чтобы кожа была ровной и гладкой. После этого кожу обваривают кипятком, смазывают специальным соусом и подвешивают на 12-18 часов, чтобы стекла кровь и мясо пропиталось маринадом. Затем утку помещают в печь, где она жарится на вертеле 45 минут. Когда утка готова, ее освобождают от костей и делят на одинаковые полоски. Затем полоски заворачивают в рисовые блинчики, смазанные соевым соусом, вместе с соломками лука и огурца. Из оставшихся костей варят соус и подают дополнительно к блюду.



Телячьи ножки под соусом



4 ТЕЛЯЧЬИ НОЖКИ; ПО 2 КОРНЯ МОРКОВИ И ПЕТРУШКИ; 2 ЛУКОВИЦЫ; 1/2 СТАКАНА МУКИ; 1 СТАКАН ПАНИРОВОЧНЫХ СУХАРЕЙ; 50—70 Г СЛИВОЧНОГО МАСЛА; 3 СТОЛОВЫЕ ЛОЖКИ 3% УКСУСА; 2 ЯЙЦА; ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ ГОРОШКОМ; ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ; СОЛЬ ПО ВКУСУ.

ДЛЯ СОУСА: 1 СТАКАН БУЛЬОНА; 2 СТОЛОВЫЕ ЛОЖКИ МУКИ; 1 ЛИМОН; 1 СТАКАН СМЕТАНЫ, 30 Г СЛИВОЧНОГО МАСЛА, СОЛЬ ПО ВКУСУ.

Ножки обварить кипятком, обсушить, натереть мукой и опалить. Зачистить, обмыть, сбить роговицу, сделать надрез между копытцами до кости. Надрезая кожу вдоль ножки с двух сторон, снять её вместе с мякотью. Мякоть промыть. Уложить мякоть в кастрюлю, добавить коренья моркови и петрушки, перец, лавровый лист, луковицу, уксус, воду и варить без соли 1,5-2 часа до размягчения, перед окончанием варки посолить. Обвалить мякоть в муке, яйцах и сухарях, положить на разогретую сковороду и прожарить на сливочном масле.

Между тем приготовить соус: распустить на сковороде сливочное масло, добавить муку и слегка обжарить ее. Измельчить лимон (без цедры), соединить его с подсоленной сметаной и, вылив на сковороду, прокипятить, затем добавить бульон, в котором варились ножки, доводя соус до желаемой консистенции. Уложить ножки на блюдо, полить соусом.



Тушеный кролик с конфи из кумквата



1 КРОЛИК, 100 Г МОРКОВИ, 100 Г ЛУКА РЕПЧАТОГО, 100 Г ЛУКА ПОРЕЙ, 100 Г БЕЛОГО ВИНА, 500 Г КОНЦЕНТРИРОВАННОГО БУЛЬОНА, ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ, МОЖЖЕВЕЛЬНИК, ПЕРЕЦ ГОРОШКОМ, СОЛЬ.

Сначала обрабатывается тушка кролика: вырезаются ножки, и снимается филе. Ножки посыпаются солью и ставятся в холодильник на сутки. Затем просоленные ножки, вместе оставшимися косточками кролика, порезанными на крупные куски, заливаются концентрированным бульоном и ставятся тушиться. В жаркое также добавляются: морковь, репчатый лук, лук порей, белое вино, два лавровых листочка, 10 штук перца горошком и 2 штуки можжевельника. Сразу после закипания жаркое сдвигается на самый маленький огонь и продолжает томиться в течение 2,5 часов.

Филе кролика очень нежное, поэтому готовить его следует непосредственно перед подачей блюда. Итак, филе кролика извлекается из холодильника, слегка солится и обжаривается до готовности на заранее разогретой сковороде, на оливковом масле. В качестве гарнира к тушеному кролику великолепно подойдет картофельное пюре и отварная брюссельская капуста, прогретая в сливках.

Изюминкой данного блюда является конфитюр из кумквата. Кумкват - это экзотический фрукт, по вкусу напоминающий апельсин. Для приготовления конфитюра на 2 порции, нужно 150 г кумквата (или 150 г апельсинов, небольшого размера, порезанных пополам с кожурой) залить 100 г сахарного сиропа (вода смешивается с сахарным песком в соотношении 1:1), добавить 20 г свежего имбиря, нарезанного соломкой, и кипятить в течение 20 минут.

В середину блюда укладывается картофельное пюре, рядом кладутся кусочки кролика и брюссельская капуста. Дополняет блюдо конфитюр из кумквата, соус, оставшийся после тушения кролика и веточка зелени.

Фаршированный мясной рулет



1 КГ ФИЛЕ СВИНИНЫ, 200 Г БЕКОНА, 2 Ч.Л. СОЛИ, 1 Ч.Л. БЕЛОГО ПЕРЦА.

НАЧИНКА: 100 Г ГРИБОВ, 200 Г ФАРША, 1 ЛУКОВИЦА, 3 СТ.Л. ИЗМЕЛЬЧЕННОГО ТИМЬЯНА, 1/2 СТАКАНА ИЗМЕЛЬЧЕННОЙ ПЕТРУШКИ, 2+2 СТ.Л. МАСЛА, 1 Ч.Л. СОЛИ, 1 Ч.Л. ЧЕРНОГО ПЕРЦА.

Кусок филе разрезать вдоль, но не до конца. Слегка отбить наиболее толстые части пласта мяса. Посолить, поперчить. На сковороде разогреть половину масла, поджарить измельченные лук и грибы.

Когда выпарится жидкость, снять с огня и остудить. Смешать лук и грибы с фаршем (не жареным!). Добавить петрушку, тимьян, соль и черный перец. По куску филе равномерно разложить нарезанный тонкими ломтиками бекон. Сверху равномерно распределить начинку, туго скрутить рулет и крепко связать суровой ниткой.

Разогреть на сковороде остатки масла, поджаривать рулет до образования золотистой корочки со всех сторон. Затем слегка остудить и завернуть в пищевую фольгу. Запекать в духовке 1 час (175°C).



Баранья рулька по-черкесски



Баранью ногу слегка маринуем (2-6 часов) в красном вине с добавлением лука, чеснока и зелени. На одну «ногу» потребуется 1 луковица, 1 головка чеснока, 1 пучок зелени. Затем обжариваем ее на раскаленной сковороде до румяной корочки и ставим тушиться на 1,5 часа в бульоне с добавлением нашего маринада. После этого ножку вынимаем, а оставшийся бульон процеживаем – он нам пригодится для соуса.

ПОДГОТОВЛИВАЕМ ГАРНИР: 75 Г ПЕЧЕНОГО КАРТОФЕЛЯ, 75 Г ПРИПУЩЕННОЙ БЕБИ МОРКОВИ ОБЖАРИВАЕМ НА ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ С КУНЖУТНЫМ СЕМЕНЕМ (10 Г).

Баранью ножку обмазываем заправкой, состоящей из растительного масла, чеснока, укропа и аджики. Раскатываем слоеное тесто. В центр ставим ножку. Рядом раскладываем овощной гарнир. Тесто собираем в кулек и обвязываем припущенным луком Пореем. Затем обмазываем яйцом и запекаем в духовке 25 минут при температуре 180-200 градусов.

Пока ножка запекается, приготовим соус: дикие сливы без косточек тушим с красным вином до мягкости. Затем протираем, добавляем рубленый чеснок, розмарин, оставшийся после тушения ножки бульон. До вкуса доводим солью и перцем. Декорируем тарелку сливовым соусом, дольками печеного чеснока, пожаренными сначала во фритюре, а до готовности доведенными в духовке и веточками кудрявой петрушки. Вытаскиваем готовую рульку из духовки и устанавливаем ее в центр блюда.

К этому блюду прекрасно подойдет «Шато Фонсеш» 1996 года.

Говядина

с жареными грибами

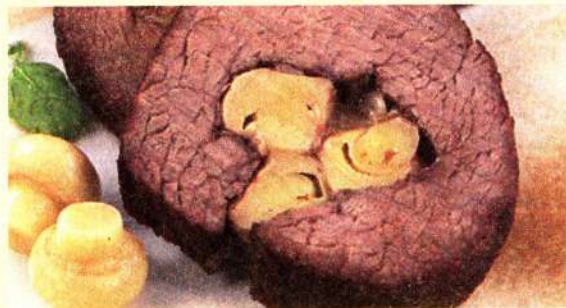


ГОВЯДИНА (ВЫРЕЗКА) 800 Г, МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ 200 Г, СОЛЬ, ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ МОЛОТЫЙ ПО ВКУСУ, СМОРЧКИ СУШЕНЫЕ 80 Г, ГРИБЫ БЕЛЫЕ 30 Г, ЛИСИЧКИ 160 Г, ЛУК РЕПЧАТЫЙ 30 Г, ЧЕСНОК 12 Г, ПЕТРУШКА, УКРОП (ЗЕЛЕНЬ) ПО 10 Г, СОУС «РОЗМАРИН» 200 Г.

СОУС «РОЗМАРИН»: РОЗМАРИН 20 Г, ЛУК РЕПЧАТЫЙ 100 Г, ВИНО КРАСНОЕ 300 Г, ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ 1 ШТ., МЯСНОЙ КОНЦЕНТРИРОВАННЫЙ БУЛЬОН 500 Г, МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 40 Г, СТЕБЕЛЬ ПЕТРУШКИ 100 Г, МАСЛО ОЛИВКОВОЕ 30 Г. СОЛЬ, ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ МОЛОТЫЙ ПО ВКУСУ.

Сморчки промыть и замочить в холодной кипяченой воде. Говяжью вырезку нашпиговать сморчками, нарезать порционными кусочками, посолить, поперчить, обжарить на растительном масле. Белые грибы и лисички обжарить на растительном масле с репчатым луком, нарезанным кубиками, в конце жарки добавить мелко рубленые чеснок, зелень петрушки и укропа, посолить, поперчить. Говядину подать с жареными грибами и соусом «розмарин».

Для приготовления соуса: произвольно порезанный репчатый лук и стебли петрушки обжарить на растительном масле, залить вином, добавить розмарин и выпарить до половины. Добавить мясной концентрированный бульон и выпарить до нужной консистенции. С помощью блендера ввести сливочное масло, для придания мягкого вкуса и эластичности соуса. Посолить, поперчить.



Жаркое из ягнатины



600 Г ЯГНЯТИНЫ (МЯСО БРАТЬ ИЗ ШЕИ ЯГНЕНКА), 2 БОЛЬШИХ ЛУКОВИЦЫ, НАРЕЗАННЫХ ДОЛЬКАМИ, 200 Г МОРКОВИ, НАРЕЗАННОЙ ДОЛЬКАМИ, 500 Г КАРТОФЕЛЯ, ОЧИЩЕННОГО И НАРЕЗАННОГО ДОЛЬКАМИ, СОЛЬ И ПЕРЕЦ, НЕСКОЛЬКО ВЕТОЧЕК ПЕТРУШКИ.

Нарезать ягнятину на мелкие кусочки и удалить позвонки. Выложить слоями мясо, лук, морковь и картофель в жароустойчивую глиняную или стеклянную посуду емкостью 1,5 л, присыпая каждый слой солью и перцем (сверху должен быть слой картофеля). Залейте все водой до половины посуды.

Накрыть крышкой и поставить в духовой шкаф при температуре 180°C на 2 часа, пока мясо не станет мягким. Снять крышку, слегка увеличить температуру в духовом шкафу и оставить жаркое в нем еще на полчаса, чтобы картофель подрумянился. Выложить на блюдо и украсить петрушкой.

Каре ягненка



200-250 Г КАРЕ ЯГНЕНКА, ЧЕСНОЧНОЕ МАСЛО, СОЛЬ И ПЕРЕЦ ПО ВКУСУ.

ДЛЯ МАРИНАДА: 1 ПОМИДОР, 1 ЛУК РЕПЧАТЫЙ, 15-20 Г СУХОГО БЕЛОГО ВИНА, 20 Г СОЕВОГО СОУСА, НЕМНОГО ЧЕСНОКА.

Корейку ягненка нарезаем на пять кусочков общим весом грамм 200-250. Готовим маринад: натираем 1 помидор, 1 лук репчатый, добавляем грамм 15-20 сухого белого вина, грамм 20 соевого соуса, можно добавить немного чеснока.

Маринуем мясо: кусочки каре ягненка укладываем в маринад, перемешиваем и даем ему постоять 15-20 минут.

Поджариваем мясо на открытом огне, на мангале. Посыпаем дробленым черным перцем. По ходу жарки смазываем чесночным маслом. Выкладываем готовое мясо на тарелку. Украшаем листьями салата, розочкой из помидора, ломтиками огурца, веточками зелени. На косточки карэ ягненка одеваем папилютки.

Корейка ягненка на косточке



200 Г КОРЕЙКИ ЯГНЕНКА, 50 Г РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА, НЕСКОЛЬКО ЗУБЧИКОВ ЧЕСНОКА, РОЗМАРИН, СОЛЬ И ПЕРЕЦ ПО ВКУСУ, ЗЕЛЕНЬ ДЛЯ УКРАШЕНИЯ.

Корейку ягненка маринуем в растительном масле с розмарином, чесноком, солью и перцем. Затем мясо жарим на угольном гриле до готовности.

Соус готовится так: на красном сладком вине варим ежевику. Затем добавляем сухое красное вино и протираем полученную массу.

Корейку ягненка разрезаем на кусочки так, чтобы каждый кусочек получился с косточкой. Каждый кусочек мяса обмакиваем в панировку. Готовится сухарная панировка так: смешиваются сухари из белого хлеба, рубленый чеснок, рубленая зелень и розмарин. В центр тарелки укладываем пирожок, по краям - кусочки мяса, чередуя с соусом. Оформляем блюдо веточками петрушки и подаем к столу.

Медальоны из вырезки телятины



200 Г ВЫРЕЗКИ ТЕЛЯТИНЫ, 50 Г СВЕЖИХ БЕЛЫХ ГРИБОВ, 20 Г КОНЬЯКА, 100 Г ЖИРНЫХ СЛИВОК, РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО, СОЛЬ И БЕЛЫЙ ПЕРЕЦ ПО ВКУСУ.

Предварительную зачищенную от волокон телятину нарезаем медальончиками (5 медальончиков на порцию). Кусочки посыпаем солью и перцем. Обжариваем с двух сторон до образования румяной корочки. Отваренные белые грибы очищаем, нарезаем ломтиками и обжариваем на сливочном масле. Затем на сковородку к грибам выкладываем обжаренные кусочки мяса. Грибы и мясо заливаем коньяком 15-20 грамм, можно фламбировать - т.е. поджечь коньяк, чтобы выгорел спирт. Затем заливаем сливки, добавляем соль и белый перец по вкусу. Выпариваем сливки до загустения. Готовые медальоны выкладываем на тарелку.

Кролик в короне



1 КРУПНЫЙ КРОЛИК, 500 Г СОСИСОЧНОГО ФАРША, 125 Г ОТВАРНОГО ПОСТНОГО ОКОРОКА, 1 ПЕЧЕНЬ КРОЛИКА, СВИНОЕ САЛО, 2 ГОЛОВКИ МЕЛКО НАРЕЗАННОГО РЕПЧАТОГО ЛУКА, 3 ГОЛОВКИ РЕПЧАТОГО ЛУКА, НАРЕЗАННОГО КРУЖОЧКАМИ, 4 МОРКОВИ, НАРЕЗАННЫЕ КРУЖОЧКАМИ, 2 ДОЛЬКИ ЧЕСНОКА, 1 ДЕСЕРТНАЯ ЛОЖКА МЕЛКО НАРЕЗАННОЙ ЗЕЛЕНИ ПЕТРУШКИ, 250 Г БЕЛОГО СУХОГО ВИНА, 0,5 МОЛОТОГО ЛАВРОВОГО ЛИСТА, ЧЕРНЫЙ МОЛОТЫЙ ПЕРЕЦ, СОЛЬ.



Для приготовления начинки в кастрюлю положить сосисочный фарш, мелко нарезанный окорок, мелко нарезанный репчатый лук, мелко нарезанный чеснок, зелень петрушки, лавровый лист (молотый), посолить, поперчить и поджарить со сливочным маслом до золотистого цвета. Затем добавить растолченную печень кролика, поджарить и все тщательно перемешать.

Приготовленной массой нафаршировать кролика и зашить тонкой, но прочной ниткой, положить в большую кастрюлю со свиным салом и оставить жариться на умеренном огне. Затем кролика окружить репчатым луком и морковью, нарезанными кружочками, и продолжать жарить. Когда кролик примет золотистый цвет, полить белым сухим вином, закрыть крышкой и поместить в духовку на 2 часа. Подавать к столу с картофельным пюре или молодым жареным или отварным картофелем. Соус подавать в соуснике, предварительно очистив от жира.

Пикантный рулет



375 Г СМЕШАННОГО ФАРША, 125 Г ЛИВЕРНОЙ КОЛБАСЫ, 1 КУСОК ЧЕРСТВОГО БЕЛОГО ХЛЕБА, 1 ЯЙЦО, 1 НАРЕЗАННАЯ ЛУКОВИЦА, СОЛЬ, ПЕРЕЦ, ПЕТРУШКА, 5 МАРИНОВАННЫХ ОГУРЦОВ, 100 Г НАРЕЗАННОГО ПОЛОСКАМИ СЫРОГО ОКОРОКА.

Вмясной фарш добавить ливерный фарш, замоченный и отжатый хлеб, яйцо, лук, приправы и хорошо вымесить. Придать массе форму батона, предварительно закатав в него огурцы и нарезанный окорок. Положить в глубокий сотейник и запекать в духовке при температуре 200°C в течение 45 минут. Подать с салатом из огурцов и помидоров.

Медальоны из оленины



ОЛЕНИНА (СЕДЛО) 450 Г, МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ 120 Г, СОЛЬ, ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ МОЛОТЫЙ ПО ВКУСУ, ЧЕРНОСЛИВ 40 Г, ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ 20 Г, СЛИВКИ 33% 20 Г, ЛУК РЕПЧАТЫЙ 5 Г, МАСЛО ЧЕСНОЧНОЕ 4 Г, ЖЕЛАТИН 2 Г. СОУС «РОЗМАРИН» 200 Г.

Для соуса «РОЗМАРИН»: РОЗМАРИН 20 Г, ЛУК РЕПЧАТЫЙ 100 Г, ВИНО КРАСНОЕ 300 Г, ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ 1 ШТ., МЯСНОЙ КОНЦЕНТРИРОВАННЫЙ БУЛЬОН 500 Г, МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 40 Г, СТЕБЕЛЬ ПЕТРУШКИ 100 Г, МАСЛО ОЛИВКОВОЕ 30 Г, СОЛЬ, ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ МОЛОТЫЙ ПО ВКУСУ.

Из оленины нарезать медальоны, посолить, поперчить и обжарить на растительном масле. Чернослив замочить в воде, перед подачей прогреть в соусе «Розмарин». Перец очистить от семян, мелко нарезать, варить в сливках с добавлением репчатого лука, в конце варки добавить чеснок. Смесь измельчить в блендере до получения однородной массы и процедить через сито, ввести замоченный и расплавленный на водяной бане желатин и взбитые сливки, разлить в формы, дать застыть в холодильнике. Готовое блюдо полить соусом и украсить черносливом.

Для соуса: произвольно порезанный репчатый лук и стебли петрушки обжарить на растительном масле, залить вином, добавить розмарин и выпарить до половины. Добавить мясной концентрированный бульон и выпарить до нужной консистенции. С помощью блендера ввести сливочное масло, для придания мягкого вкуса и эластичности соуса. Посолить, поперчить.



Мясо под покрывалом



2 ПОМИДОРА, 150 Г СЫРА, ВЫРЕЗКА ГОВЯДИНЫ, 100 Г ШАМПИ-
НЬОНОВ, 1 ЛУКОВИЦА, СОЛЬ И ПЕРЕЦ ПО ВКУСУ, ОЛИВКОВОЕ
МАСЛО ДЛЯ ЖАРКИ.



Вырезку нарезаем кусочками толщиной примерно 2 см, сыр натираем на крупной терке, помидоры нарезаем кружочками. Кусочки мяса отбиваем, посыпаем солью и перцем. Затем обжариваем их на заранее разогретой сковороде (на оливковом или растительном масле) до образования румяной корочки. Нарезаем шампиньоны и репчатый лук. Обжариваем. Затем в глубокую сковороду укладываем кусочки мяса, сверху выкладываем лук и грибы. На каждый кусочек мяса кладем кружочек помидора. В завершении насыпаем тертый сыр и ставим блюдо в духовку. Жарим до готовности и образования румяной корочки.

Пудинг из говядины с почками

500 Г ГОВЯДИНЫ, 100 Г ГОВЯЖИХ ПОЧЕК, 1,5 СТ. ЛОЖКИ МУКИ,
1 ЛУКОВИЦА.

Говядину нарезать кубиками величиной в 2,5 см и присыпать мукой. Из почек удалить кожицу, сердцевину, жир и нарезать их на кусочки величиной в 1 см.

В отдельной посуде смешать муку и соль для теста, добавить почечное сало, перемешать и добавить воду, чтобы тесто получилось достаточно мягким. Форму емкостью чуть более 1 л смазать жиром. Две трети теста раскатать в круг такого размера, чтобы он поместился в форму. Остаток теста раскатать в круг, чтобы накрыть нижний слой теста с начинкой.

Лук очистить от кожицы и мелко нарезать. Положить говядину, почки и лук в форму, затем добавить воды так, чтобы она не доходила до верха формы на 2,5 см. Накрыть верхним слоем теста и слепить края теста. Форму накрыть промасленной бумагой и фольгой, не придавливая, чтобы осталось место, когда пудинг поднимется. Варить пудинг на огне или на пару в течение 4,5 часов.





Рагу из телятины

600 Г ТЕЛЯТИНЫ, 2 ЛУКОВИЦЫ, ОЧИЩЕННЫЕ И НАРЕЗАННЫЕ НА ЧЕТВЕРТИНКИ, 2 БОЛЬШИХ МОРКОВИ, НАРЕЗАННЫХ КРУЖКАМИ, 3 ЛАВРОВЫХ ЛИСТА, 1 СТ. ЛОЖКА ЛИМОННОГО СОКА, СОЛЬ, ПЕРЕЦ, 200 Г СВЕЖИХ ГРИБОВ, 2,5 СТ. ЛОЖКИ СЛИВОЧНОГО МАСЛА, 1,5 СТ. ЛОЖКИ МУКИ, 1 ЯИЧНЫЙ ЖЕЛТОК, 0,5 СТАКАНА СЛИВОК, ВЕТОЧКА ПЕТРУШКИ.

Нарезать телятину кубиками величиной около 4 см. Положить в кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения, затем откинуть мясо на дуршлаг и промыть, чтобы удалить накипь. Положить телятину обратно в кастрюлю, добавить лук, морковь, лавровый лист, лимонный сок, соль и перец. Залить литром воды, довести до кипения, накрыть крышкой и оставить на огне на 1,5 часа, пока мясо не размякнется. За полчаса до конца варки добавить грибы.

Растопить масло на маленькой сковородке, смешать с мукой и поджаривать на медленном огне около 1 минуты, чтобы мука не стала коричневой. Выложить готовую телятину с овощами на блюдо. Оставшуюся жидкость кипятить до тех пор, пока не останется примерно пол-литра.

Вылить эту жидкость в сковороду с маслом и мукой. Размешивать соус до тех пор, пока он не станет однородным, довести его до кипения и оставить на медленном огне еще на 5 минут. При необходимости можно добавить еще специй. Снять соус с огня, смешать яичный желток со сливками и добавить к соусу. Подогреть соус, не доводя до кипения, и полить им телятину. Украсить блюдо петрушкой.



Рулет из телятины с шафранным рисом и овощами

4 ТОНКИХ ПРОДОЛГОВАТЫХ КУСКА ТЕЛЯТИНЫ, ПЕРЕЦ, ТОНКО НАТЕРТАЯ ЦЕДРА 1/4 ЛИМОНА.

ДЛЯ НАЧИНКИ: 500 Г ШПИНАТА, 2 СТ. ЛОЖКИ ТЕРТОГО СЫРА, 1 ЖЕЛТОК, СОЛЬ, ЩЕПОТКА МУСКАТНОГО ОРЕХА, 4 ЛОМТИКА СЫРОКОПЧЕНОГО ОКОРОКА.

ДОПОЛНИТЕЛЬНО: 2 ЛУКОВИЦЫ, 2 СТ. ЛОЖКИ ТОПЛЕННОГО МАСЛА, 1/8 Л СУХОГО ХЕРЕСА, 1/4 Л СЛИВОК.

ГАРНИР: 1 ЛУКОВИЦА, 50 Г ТОПЛЕННОГО МАСЛА, 250 Г РИСА, 500 МЛ КУРИНОГО БУЛЬОНА, 3-4 КАПЛИ ШАФРАНОВОЙ НАСТОЙКИ, ПЕРЕЦ, СОЛЬ, 1 ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ, 300 Г МОРКОВИ, 300 Г ЦУККИНИ, 1 ЧАШКА ОВОЩНОГО ОТВАРА.

Куски мяса отбить, поперчить и посыпать цедрой. Для начинки вымыть шпинат, очистить и отрезать корешки. Листья бланшировать в течение 1 минуты в кипящей воде, затем обдать холодной водой и хорошо отжать. Шпинат, сыр, желток, соль и мускатный орех смешать в миске. На каждый кусок мяса положить ломтик окорока, а на него шпинат. Мясо скатать в рулеты, связать специальными нитками, сверху посолить и поперчить.

Топленое масло разогреть в глубокой сковороде, обжарить в нем рулеты, добавив нарезанный кубиками лук. Затем добавить херес и половину сливок. Накрыть крышкой и тушить около 50 минут. За 15 минут до готовности добавить оставшиеся сливки и дать соусу немного увариться. Перед подачей на стол соус сдобрить пряностями.

Для гарнира: лук очистить и нарезать кубиками. Топленое масло разогреть в кастрюле, обжарить в нем лук до прозрачности, добавить рис и, помешивая, потушить вместе с луком. Затем влить в кастрюлю бульон. В бульон добавить шафран, перец, соль, лавровый лист и варить рис около 20 минут с накрытой крышкой.

Морковь и цуккини вымыть и очистить. Морковь нарезать кружочками. Маленькой формочкой вырезать из моркови звездочки. Цуккини разрезать вдоль пополам, вырезать сердцевину и нарезать поперек на кусочки. Овощи варить в овощном отваре в течение 20 минут.

Подать рулеты с рисом, овощами и соусом. Подать с терпким красным вином.



Свиная отбивная «Уэмбли»



КУСОК СВИНИНЫ (250-280 Г), 20 Г СУХОГО КРАСНОГО ВИНА, 1 СОЛЕННЫЙ ОГУРЕЦ, ПОЛОВИНКА ПОМИДОРА, 20 Г ТЕРТОГО ТВЕРДОГО СЫРА, 15 Г МАЙОНЕЗА, 20 Г РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА, 50 Г ГРИБНОГО ЖУЛЬЕНА.



Кусок свинины отбиваем и обжариваем на растительном масле с двух сторон до образования румяной корочки. В конце жарки добавляем соль, перец и сухое красное вино. Накрываем крышкой и ставим тушиться на слабом огне.

Подготовленную таким образом свиную отбивную смазываем майонезом. Соленный огурец нарезаем пластинками, помидор – кружочками. На мясо укладываем кусочки соленого огурца. На огурец кладем кружочки помидора. На помидор выкладываем грибной жульен. Густо посыпаем тертым сыром и ставим в духовку. Запекаем до румяной корочки.

Свинина со сливками

600 Г СВИНОГО ФИЛЕ, 2 СТ. ЛОЖКИ ОЛИВКОВОГО МАСЛА, 1,5 СТ. ЛОЖКИ СЛИВОЧНОГО МАСЛА, 1 ЛУКОВИЦА, 1 СТ. ЛОЖКА ПАПРИКИ, 1 СТ. ЛОЖКА МУКИ, 1 СТАКАН ВОДЫ, 1 КУБИК ГОВЯЖЬЕГО БУЛЬОНА, 5 СТ. ЛОЖЕК ХЕРЕСА, 1 СТ. ЛОЖКА КЕТЧУПА, СОЛЬ, ПЕРЕЦ, 150 Г МЕЛКИХ СВЕЖИХ ГРИБОВ, 1 СТ. ЛОЖКА КРАХМАЛА, 0,5 СТАКАНА СЛИВОК.

Свинину нарезать кусочками величиной около 4 см. Оливковое масло разогреть на сковороде, добавить сливочное масло, затем слегка поджарить куски свинины и, как только они начнут подрумяниваться, переложить их со сковороды на бумагу и просушить. Лук и паприку поджаривать в течение 2 минут. Затем смешать с мукой и оставить на огне еще на 1 минуту. Снять с огня и смешать с бульоном. Добавить херес и кетчуп, снова поставить на огонь и варить на медленном огне до загустения. Приправить солью и перцем, добавить мясо.

Накрыть и оставить на медленном огне на 30-40 минут, пока свинина не станет мягкой. Перед тем, как снимать, добавить грибы.

Крахмал смешать в 2 ст. ложками холодной воды и добавить к мясу. Вскипятить. Перед подачей добавить сливки и перемешать.

Телятина на косточке



350 Г ТЕЛЯТИНЫ, 30 Г РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА, СОЛЬ И ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ МОЛОТЫЙ ПО ВКУСУ.

ДЛЯ ГАРНИРА: 40 Г БРОККОЛИ, 40 Г ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ, 40 Г БРЮССЕЛЬСКОЙ КАПУСТЫ, 1 МОРКОВЬ СРЕДНЕГО РАЗМЕРА, 40 Г КАРТОФЕЛЬНОГО ПЮРЕ.

ДЛЯ СОУСА: 40 Г СМОРЧКОВ, 15 Г ПОРТВЕЙНА, 15 Г КОНЦЕНТРИРОВАННОГО БУЛЬОНА, 60 Г ЖИРНЫХ СЛИВОК.

Мясо отбивается, посыпается солью и перцем, обжаривается с двух сторон до золотистой корочки и доводится до готовности в духовке. Из моркови вырезаются лодочки. Затем цветная капуста, брокколи, брюссельская капуста и морковные лодочки отвариваются в подсоленной воде до готовности. Картофельное пюре красиво укладывается на маленькую сковороду и запекается в духовке до румяной корочки.

Замоченные заранее сморчки мелко нарезаются, кладутся в сотейник, заливаются красным вином и ставятся на плиту. Когда жидкость выпарится наполовину, добавляется концентрированный бульон и сливки. Соус проваривается до нужной густоты и доводится до вкуса солью и перцем.

На край тарелки укладывается запеченное картофельное пюре. Рядом располагаются отварные овощи. В центр тарелки выкладывается телятина. Мясо поливается соусом из сморчков и украшается веточками петрушки.



Телятина «Пламя Кастильи»



4 КУСКА ФИЛЕ ТЕЛЯТИНЫ ПО 300 Г КАЖДЫЙ, 100 Г БРЕНДИ, 60 Г РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА, 120 Г СЫРОКОПЧЕНОЙ ВЕТЧИНЫ, 200 Г СЫРА, НЕСКОЛЬКО МАЛЕНЬКИХ ПОМИДОРОВ, СОЛЬ, ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ МОЛОТЫЙ, ВЕТОЧКИ КУДРЯВОЙ ПЕТРУШКИ ДЛЯ УКРАШЕНИЯ.

Порционный кусок мяса отбивается, посыпается солью и перцем и обжаривается на растительном масле до образования румяной корочки. Мясо обливается бренди и поджигается.



Благодаря этому отбивная приобретает поистине необыкновенный аромат. Подготовленная отбивная укладывается в центр тарелки. По краям укладываются 3 кусочка сырокопченой ветчины и 3 кусочка сыра. После этого рядом с кусочками сыра укладываются маленькие черри помидорчики. Затем отбивная посыпается тертым сыром, и блюдо ставится в духовку для запекания.

Новогодние голубцы

МОЛОТАЯ ТЕЛЯТИНА 700 Г, МОЛОТАЯ СВИНИНА 300 Г, МОЛОТЫЙ КРАСНЫЙ СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ 1 Ч. Л, ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ 1 Ч. Л, РИС 1/2 СТАКАНА, ТОМАТ-ПЮРЕ 1 Ч. Л, САЛО 150 Г, КВАШЕНАЯ КАПУСТА 1 КОЧАН, СОЛЬ

Кмолотой телятине прибавить молотую свинину, молотый красный сладкий перец, черный перец, рис, томат-пюре, соль по вкусу и все перемешать. Нарезать мелкими кусочками 150 г сала, из листьев капусты вырезать квадратные куски (7x7 см). На каждый подготовленный листик капусты положить по 1 ч. л. фарша и 2 кусочка сала. Завернуть голубцы в виде колбасок и уложить рядами в кастрюлю, на дне которой были предварительно уложены капустные листья. Сверху все так же накрыть капустными листьями, залить смесью из равных частей горячей воды и капустного рассола, чтобы она только их покрывала. Тушить следует на слабом огне до полной готовности капусты.

Шашлык из вырезки и чернослива



ШАШЛЫК ИЗ ВЫРЕЗКИ И ЧЕРНОСЛИВА 250 Г ЧЕРНОСЛИВА (БЕЗ КОСТОЧЕК), 500 Г СВИНОЙ ВЫРЕЗКИ, 0,375 Л СУХОГО БЕЛОГО ВИНА, 1 Ч. ЛОЖКА ЗЕРЕН БЕЛОГО ПЕРЦА, 1 ГВОЗДИКА, 1 Ч. ЛОЖКА СЕМЯН КОРИАНДРА, СОЛЬ, МОЛОТЫЙ ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ, СРЕДНЕЖГУЧАЯ ПАПРИКА, 3 СТ. ЛОЖКИ ТОПЛЕНОГО МАСЛА.

Чернослив с вином, зернами перца, гвоздикой, кориандром и небольшим количеством соли варить на слабом огне при закрытой крышке 10 минут, затем снять с плиты и оставить сливы в соусе на 30 минут для маринования.

Мясо вымыть, обсушить, нарезать кубиками величиной примерно со сливу, натереть его солью, перцем и порошком паприки. Вынуть чернослив из соуса, дать ему стечь, обсушить и нанизать на шампуры мясные кубики и сливы попеременно. Разогреть топленое масло в достаточно большой сковороде и жарить в нем мясо на шампурах 15-20 минут до образования коричневой корочки.

На гарнир можно подать рис.

Шашлык из свинины с луком

600 Г НЕЖИРНОЙ СВИНИНЫ, 5-6 ЛУКОВИЦ, СОЛЬ, ЧЕРНЫЙ И КРАСНЫЙ МОЛОТЫЙ ПЕРЕЦ.

Свинину нарезать кусочками примерно по 15 - 20 г, посыпать солью, перцем, обильно пересыпать нарезанным кольцами репчатым луком, все поместить в эмалированную кастрюлю или глиняный горшок, сверху положить груз и поставить в холодильник на 5 - 6 ч. Затем нанизать кусочки свинины на шампур, чередуя с репчатым луком, и жарить на углях, в электрогорилке, в газовой духовке или на сковороде с жиром. Подавать шашлык со свежими овощами, зеленью, лимоном, маслинами, шашлычным соусом или соусом «Кетчуп».



Заяц в чесночном соусе



ЗАЯЦ - 2 - 2,5 КГ, 20 Г СОЛЕНОГО САЛА ШПИК, 5-10 ДОЛЕК ЧЕСНОКА, 100 Г ЛУКА, ПЕЧЕНЬ ЗАЙЦА, 100 Г ВИННОГО УКСУСА, 2 СТОЛОВЫХ ЛОЖКИ СОЛИ, ЧАЙНАЯ ЛОЖКА ЧЕРНОГО ПЕРЦА, 1/4 ЧАСТЬ МУСКАТНОГО ОРЕХА, 1 СТАКАН КРАСНОГО СТОЛОВОГО ВИНА.

Все мелко нарезать, всыпать в сотейник половину и поставить на огонь. Выдерживать 10-15 часов, затем посолить, поперчить, поставить в горячую духовку на противень с разогретым свиным жиром.

Когда заяц начнет подрумяниваться, долить в жир остальное вино и этой смесью поливать зайца 3-4 раза во время жарки, когда заяц будет готов, выложить его на блюдо, куда заранее влить соус из сала шпика, лука, чеснока и печени. При подаче полить соусом порцию. Заяц будет вкуснее, если его, перед тем как поставить в духовку, нашпиговать кусочками соленого сала, вывалить в рубленом чесноке.

Рождественский поросенок

Ошпаренного поросенка вытереть насухо полотенцем, слегка натереть мукой в тех местах, где осталась щетина и опалить на огне, затем тщательно промыть в холодной воде.



Посолить с внутренней стороны, положить на противень спинкой вверх, смазать сметаной, полить растопленным маслом, на противень подлить четверть стакана воды и жарить в духовом шкафу 1,5 часа.

Чтобы образовалась румяная корочка, надо время от времени поливать поросенка с ложки жиром.

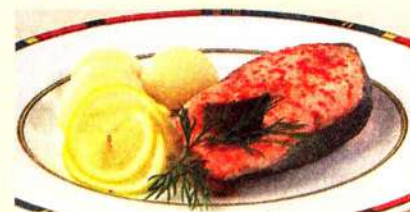
На стол подать на блюде с гречневой кашей или тушеной капустой и посыпать сверху рублеными яйцами, полить жиром, образовавшимся при тушении.

Жареная горбуша с апельсином



Если вам скажут, что горбуша идет только на засолку и ее нельзя жарить, потому что она слишком сухая, не верьте. Она не сухая, а просто не очень жирная.

Рыба эта просто замечательная - она легко чистится, от нее мало отходов, она почти не пахнет рыбой, когда жарится, да, к тому же, она еще и дешевая. Но самое главное в этой рыбе то, что она очень вкусная, сытная и красивая. Жаль, что едим мы ее только мороженую. Какая же она, наверное, вкусная свежая! Не зря на нее медведи охотятся.



Мне больше всего нравится рыба средних размеров, килограмма на полтора, с темной спинкой, у такой мясо более красное и, как мне кажется, более вкусное. А у рыбы со светлой спиной и мясо посветлей. Купленную рыбу надо разморозить, почистить, снять кожу, удалить хребет, в общем, оставить одно филе. А из срезанных плавников, хвостика, кожи, костей и головы (только без жабр) у вас еще и замечательная уха получится. Все в ход идет, ничего не пропадает.

Чтобы рыба получилась нежной и вкусной, ее надо вначале немного промариновать. Порежьте филе на куски, посолите их, добавьте совсем немного сахарного песка, посыпьте перцем или специальной приправой к рыбе, сбрызните уксусом, полейте растительным маслом, уложите кусочки в миску и дайте им постоять пару часиков,

а можно и дольше. Я для маринада использую настоящий яблочный уксус, он намного приятней, мягче и ароматней, чем простой. После этого рыбу можно жарить.

Здесь все делается без премудростей или почти без них - обваляйте кусочки рыбы в муке и жарьте на растительном масле. Жарится рыба быстро, минут 15 и делается очень красивой, с какой-то золотисто-розоватой корочкой. А когда вы выложите готовую рыбу на тарелку, то положите рядом с ней еще кусочек апельсина. Меня это сочетание просто навеки покорило. Я пробовала выдавливать на рыбу и лимон, но с апельсином мне больше понравилось. На тарелку к рыбе можно положить даже очищенные от шкурки кусочки сладкого яблока. Сочетание жареной горбуши и яблока похоже на вкус самой настоящей дыни.

Универсальное блюдо к Рождественским праздникам!

Елена ВИНОГРАДОВА

**РОЖДЕСТВО ХРИСТОВО
ПРАВОСЛАВНЫЕ ОТМЕЧАЮТ 7 ЯНВАРЯ,
ДЛЯ ПРАВОСЛАВНОЙ РОССИИ
НЕТ ДРУГОГО ПРАЗДНИКА,
ПОДОБНОГО ЭТОМУ.**



Сочельник — вечерняя трапеза накануне Рождества, сопровождаемая многими обычаями и обрядами. Она начинается с появления первой звезды, в память о Вифлеемской звезде, возвестившей пастухам о рождении Христа.

Порядок приема пищи был определен вековой традицией: сначала подавались закуски (селедка, рыба, салаты), затем красный борщ, грибной или рыбный супы. К супам у православных подавались сочни — жареные на конопляном масле мучные лепешки. Под конец трапезы подавалось сладкое.

За столом каждый должен был отведать все приготовленные блюда. Не допускалось проявление своих индивидуальных вкусов, и это было хорошим воспитательным моментом для детей.

Все блюда были постными, жареными и заправленными растительным маслом.

После еды начинается самая веселая часть праздника — раздача подарков.

На Рождество также пекли ржаные пироги-колядки, которыми обычно одаривали колядующих. Молодежь гадала.



Каша пшенная С ИЗЮМОМ



ПШЕНО (КРУПА) 1 СТАКАН, ИЗЮМ 0,5 СТАКАНА, МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 50 Г, ВОДА 2,5–3 СТАКАНА.

Изюм перебирают, промывают, заливают горячей водой и варят до готовности. Затем откидывают на дуршлаг или сито. В получившийся отвар добавляют нужное количество воды, сахар, соль по вкусу, всыпают крупу и варят вязкую кашу. Раскладывают кашу по тарелкам, в каждую кладут изюм и сливочное масло.



Котлеты луковые

ЛУК РЕПЧАТЫЙ 5 ШТ., ЯЙЦА 5 ШТ., МУКА 5 СТ. ЛОЖЕК, СОУС ТОМАТНЫЙ 2 СТ. ЛОЖКИ, ВОДА 2 СТ. ЛОЖКИ, СОЛЬ, ПЕРЕЦ — ПО ВКУСУ.

Мелко нарезанный лук, яйца, мука, соль, перец перемешивают. Массу берут ложкой и жарят на подсолнечном масле.

Готовят подливу. Поджаренный на подсолнечном масле лук перемешивают с томатным соусом, солью и молотым черным перцем, добавляют воду.

Луковые котлеты кладут в сковороду, заливают подливой, ставят на огонь и тушат около двух часов. Подают холодными.



Куриная лапша

НА 1 СРЕДНЮЮ КУРИЦУ: ЛАПША 300 Г, ВОДА 2 Л., ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ, УКРОП, СОЛЬ И ПЕРЕЦ ГОРОШКОМ.



Не нарезая на части курицу (или, в крайнем случае, разрезав ее пополам), удалить внутренности, опалить, тщательно вымыть и положить вариться в холодную воду. После того как первый раз бульон закипит, вылить его, обмыть курицу, снова залить водой, опустить в кастрюлю луковицу, морковь, корень петрушки, пару горошин черного перца и поставить опять на огонь. Варить до готовности при слабом кипении. Бульон должен получиться прозрачным. Отдельно отварить лапшу.

Подавать так: в каждую тарелку положить немного лапши и кусочек курицы и залить бульоном, посыпать зеленью.



Пирог рубленый с вареньем

МУКА 400 Г, МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ИЛИ МАРГАРИН 400 Г, ЯЙЦА 2 ШТ., СОДА 2 Ч. ЛОЖКИ, САХАР 200 Г, КРАХМАЛ (КАРТОФЕЛЬНЫЙ) 200 Г, ВАРЕНЬЕ 1 СТАКАН.

Масло или маргарин рубят с просеянной мукой, смешанной с картофельным крахмалом, сахаром, содой, добавляют яйца и замешивают тесто. Полученную массу (она должна быть густой) делят на две части. Меньшую ставят в холодильник. На смазанный маслом кондитерский лист выкладывают большую часть теста, на нее намазывают кислое варенье. Сверху посыпают натертым на крупной терке охлажденным тестом. Края защипывают. Выпекают в течение 25–30 минут при температуре 200 градусов.

Кутья из пшеничных зерен



ПШЕНИЦА (ЗЕРНА) 1 КГ, СОЛЬ 1 Ч. ЛОЖКА, МЕД 100 Г, МОЛОКО 1,5 ЛИТРА.

Перебирают зерна пшеницы, промывают, замачивают в холодной воде на 2–3 часа, заливают молоком, добавляют соль и варят до готовности. Остужают, добавляют мед, подают в глиняных чашках.

Расстегаи

МУКА 400 Г, МАСЛО 3 СТ. ЛОЖКИ, ДРОЖЖИ 30 Г, РЫБА (ПРЕСНОВОДНАЯ) 300 Г, СЕЛЬДЬ 300 Г, ЯЙЦА 3 ШТ., ТОЛЧЕНЫЕ СУХАРИ 1 СТ. ЛОЖКА, МОЛОКО 250 Г, СОЛЬ И ПЕРЕЦ ПО ВКУСУ.



Дрожжи разводят в теплом молоке и замешивают тесто. Ставят в теплое место и, когда оно начнет подниматься, вливают 2 ложки растопленного масла и 2 желтка. Теперь тесто надо хорошо взбить и дать ему еще подняться. Воспользуйтесь паузой, чтобы приготовить фарш. Рыбное филе обжарьте на сковороде, посолив и поперчив его, потом измельчите.

Тесто раскатывают в тонкий лист и вырезают кружочки, на которые укладывают фарш из пресной рыбы и добавляют немного сельди. Как у беляшей, середину пирожков оставляют открытой. Расстегаи укладывают на предварительно смазанный маслом противень и дают им расстояться 10–15 минут. Специальной кисточкой смазывают сверху яйцом и посыпают сухарями. Выпекают в духовке при 210–220 градусах. Можно попробовать влить в них бульон и сразу есть.



Рольмопс

СЕЛЬДЬ - ЛЮБОЕ КОЛИЧЕСТВО, МАРИНОВАННЫЕ ОГУРЦЫ, ГРИБЫ, ЛУК РЕПЧАТЫЙ, МОРКОВЬ, СТОЛОВЫЙ УКСУС, СТОЛОВАЯ ГОРЧИЦА.

Для этого блюда желательно использовать сельдь помельче. Берется одна штука из расчета на две порции. Сельдь почистить, удалить хребет (кожу не снимать). Каждую половинку смазать с внутренней стороны горчицей, положить кусочек маринованного огурца, гриба, репчатого лука или моркови (по выбору), крепко свернуть трубочкой (сворачивать, начиная с верхней части), со стороны хвоста скрепить острой деревянной или пластмассовой шпажкой. Положить в стеклянную банку, залить холодной уксусной заливкой из расчета: одна часть уксуса, три части холодной кипяченой воды. Банку закрыть и держать в холодильнике. Сельдь будет готова к употреблению через сутки.



Рождественская пшеничная кутья

КРУПА ПШЕНИЧНАЯ 300 Г, МОЛОКО 1 Л., СЛИВКИ 0,5 Л., ВОДА 1 СТАКАН, МЕД 100 Г.

Воду и молоко смешивают, доводят до кипения, всыпают пшеничную крупу, варят до готовности, добавляют сливки, мед, тщательно размешивают, плотно закрывают крышкой. Можно завернуть кутью в одеяло или другую теплую вещь и оставить в теплом месте (допреветь).



Кекс «Рождественский»

600 Г МУКИ, 250 Г МЕДА, 250 Г МАСЛА СЛИВОЧНОГО, 1 СТАКАН САХАРА, 6 ЯИЦ, 500 Г СМЕТАНЫ, 100 Г МЕЛКО РУБЛЕННЫХ ОРЕХОВ, 1 ЧАЙНАЯ ЛОЖКА КОРИЦЫ, 1 ЧАЙНАЯ ЛОЖКА СОДЫ, ЩЕПОТКА СОЛИ.



Масло растереть с сахаром добела, добавить желтки и продолжать растирать массу до полного исчезновения кристаллов сахара. Затем добавить теплый расплавленный мед с корицей, добавить сметану, соль, соду, всыпать муку и ввести

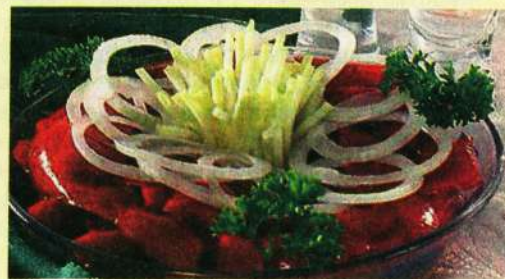
взбитые в стойкую пену белки, быстро замесить легкое пышное тесто консистенции густой сметаны, также быстро разложить в обильно смазанную размягченным маслом и подпыленную мукой кексовую форму, осторожно поставить в духовку и выпекать при температуре 180 С в течение часа или чуть больше.

Подавать в сочельник.

Салат из маринованного перца

ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ 5 ШТ., ЯБЛОКО 1 ШТ., ИЗМЕЛЬЧЕННАЯ ЗЕЛЕНЬ 2 СТ. ЛОЖКИ, ЛУК 1 ШТ., МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ 2-3 СТ. ЛОЖКИ, СОЛЬ, ПЕРЕЦ (МОЛОТЫЙ) — ПО ВКУСУ.

Перек отцеживают, нарезают узкими полосками, лук — кружочками, яблоко натирают на крупной терке. Приправляют солью и молотым перцем, смешивают с маслом и измельченной зеленью.



Рождественский торт без выпечки



340 Г ТОЛЧЕНОГО МИНДАЛЯ, 3/4 СТАКАНА САХАРНОГО ПЕСКА, 3/4 СТАКАНА САХАРНОЙ ПУДРЫ, 3 ЯИЧНЫХ БЕЛКА, НЕСКОЛЬКО КАПЕЛЬ МИНДАЛЬНОЙ ЭССЕНЦИИ, 3 СТОЛОВЫХ ЛОЖКИ ПРОТЕРТОГО АБРИКОСОВОГО ДЖЕМА.

ДЛЯ КОРОЛЕВСКОЙ ГЛАЗУРИ: 4 ЯИЧНЫХ БЕЛКА, 2 СТАКАНА САХАРНОЙ ПУДРЫ, 0,5 СТАКАНА ЛИМОННОГО СОКА, 2 ЧАЙНЫХ ЛОЖКИ ГЛИЦЕРИНА.

Смешать миндальные орехи с сахаром, затем добавить яичные белки и миндальную эссенцию и перемешать, чтобы получилось мягкое тесто. Месить тесто, пока оно не станет гладким, затем разделить на три равные части. На доске, посыпанной сахаром, раскатать одну часть теста в круг.

Остальные две трети раскатать в полоски такой высоты, какой будет торт, и такой длины, чтобы они могли охватить весь торт по кругу. Смазать боковые стороны торта абрикосовым джемом. Обернуть полосками теста пирог и закрепить концы.

Торт должен подсохнуть в течение как минимум 3 дней перед тем, как покрывать его глазурью. Взбить яичные белки для королевской глазури. Добавлять сахар по 1 столовой ложке и взбивать после каждого добавления. Наконец, добавить лимонный сок и глицерин и снова взбить. Чтобы глазурь не застыла раньше времени, накрыть посуду с ней влажной тканью.

Распределите глазурь по поверхности торта и по бокам, сделать острия ручкой чайной ложки. Оставьте торт на 1 день, чтобы он пропитался.

Сочни из картофеля



КАРТОФЕЛЬ 10 ШТ., МУКА 5 СТ. ЛОЖЕК, ЯЙЦО 1 ШТ., МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ 150 Г, СОЛЬ.

Картофель отварить в кожуре, кожуру снять, картофель тщательно истолочь. Масса должна быть однородной, без комков. Добавить сырое яйцо, муку, соль. Хорошо перемешать и разделить в виде лепешек, завернуть края, запанировать в муке и обжарить с обеих сторон в растительном масле.

Торт «Пицца богов»

ДЛЯ ТЕСТА: ЯЙЦА 20 ШТ., САХАР 5 СТАКАНОВ, ОРЕХИ ГРЕЦКИЕ (ОЧИЩЕННЫЕ) 2 СТАКАНА, МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 200 Г, МОЛОКО 1,5 СТАКАНА, ВАНИЛИН 3 Г, КАКАО — ПО ВКУСУ, МУКА 2 СТАКАНА.

ДЛЯ КРЕМА: ЯЙЦА 8 ШТ., САХАР 1 СТАКАН, МУКА 1 СТ. ЛОЖКА, МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 200 Г, МОЛОКО, ВАНИЛИН.



Тесто: 1-й корж (бисквитный): 6 яиц взбивают с 1 стаканом сахара, постепенно добавляя 1 стакан муки. Выпекают при температуре 220 градусов до полуготовности; **2-й корж** (бисквитно-ореховый): 6 яиц взбивают с 1 стаканом сахара, добавляют 1 стакан пропущенных через мясорубку орехов, 1 неполный стакан муки и выпекают так же, как и первый корж; **3-й корж** (безе):

аккуратно отделяют 6 белков, взбивают с 2 стаканами сахара и выпекают при температуре 110 градусов в течение трех часов.

Крем: 6 желтков и 2 яйца растирают с 1 стаканом сахара, добавляют ванилин и молоко, 1 ст. ложку муки, все перемешивают и ставят на водяную баню. Помешивают, пока крем не загустеет. Затем дают крему остыть и добавляют 200 г отдельно взбитого масла.

Все коржи промазываются кремом. Часть крема оставляют для верха торта. В оставшуюся часть крема добавляют какао и смазывают этой смесью верх и бока торта. Весь торт обсыпают стаканом измельченных орехов.

Рождественское полено



ТЕСТО: 6 ЯИЦ, РАЗДЕЛИТЬ ЖЕЛТКИ И БЕЛКИ; 50 Г САХАРА, 250 Г ПРОСТОГО ШОКОЛАДА.

НАЧИНКА: 250 Г НЕСОЛЕННОГО МАСЛА, 450 Г САХАРНОЙ ПУДРЫ, 30 МЛ МОЛОКА, 25 Г КАКАО ПОРОШКА.

ГРИБЫ С МЕРЕНГОЙ: 2 ЯИЧНЫХ БЕЛКА, 1/2 СТ.Л. СОЛИ, 225 Г САХАРА, 50 Г БЕЛОГО ШОКОЛАДА.

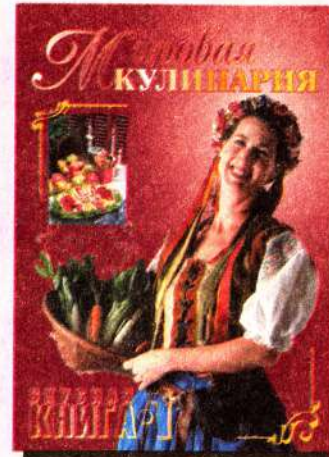
Разогреть духовку до 220 град. Проложить форму пергаментом и смазать бумагу растительным маслом. Взбить яичные желтки и сахар, пока смесь не станет легкой и густой. Растопить шоколад и 60 мл (4 ст л) воды в миске над кастрюлей с кипящей водой. Дать немного остыть и смешать шоколад с желтком. Взбить белки до крепкой, но не сухой пены. Аккуратно добавить немного белков в шоколад, затем добавить и перемешать остатки. Перелить тесто в подготовленную форму. Запекать 12-13 мин, пока не поднимется и не станет упругим. Вытащить из духовки и дать остыть.

Для начинки взбить масло. Просеять сахар и взбить с маслом. Добавить молоко. Разделить смесь пополам и в одну половину просеять какао. Перемешать, пока все не качественно не соединится. Постелить на стол лист пергамент, посыпать его сахаром. Перевернуть пласт бисквита на пергамент, снять верхний лист бумаги. Намазать белой начинкой, с помощью бумаги закатать рулет. Переложить на блюдо и поставить в холодильник на 1 час.

Отрезать диагональный кусок с одного конца рулета, положить его сверху, чтобы получился как бы пенек. Намазать сверху и по бокам шоколадной начинкой. Сделать вилкой полоски, напоминающие кору дерева, плюс несколько завитушек на пеньке. Украсить грибами из меренги и шоколадными листьями. Замораживать 1 час перед тем, как подавать.

ВНИМАНИЕ!

Дорогие читатели, друзья,
любители хорошей еды!



Настоящим подарком для вас
станет уникальная,
не имеющая аналогов
в нашей стране

«ВКУСНАЯ КНИГА»
из серии
**«Мировая
кулинария»**

Это издание станет самым полным из когда-либо выходивших сборников рецептов блюд, объединяющим под одной обложкой как традиционные рецепты блюд русской кухни, так и жемчужины национальной кухни всего мира, включая и те рецепты, которые до сего дня хранились под строжайшим секретом!

Помимо поистине всеобъемлющего содержания, **«ВКУСНАЯ КНИГА»** благодаря удобной структуре позволит не просто в момент отыскать рецепт интересующего блюда, но и одновременно с этим получить исчерпывающую информацию обо всем, что должно и может ему сопутствовать.

Разумеется, столь объемное издание было невозможно разместить под одной обложкой – в одном томе. В частности, первый том, выходящий в свет уже в сентябре, будет полностью посвящен блюдам, чьи названия начинаются с букв **А** и **В**. Продолжение, естественно, будет следовать с точностью часового механизма – пока не дойдет до **Я**.

Всем, кто хочет заказать первый том **«ВКУСНОЙ КНИГИ»**, мы сообщаем, что уже открыта подписка.

СОДЕРЖАНИЕ

Холодные закуски..... стр. 4

Салаты.....стр. 8

Птица..... стр. 20

**Основательные
блюда.....стр. 36**

**Рождественская
рыба.....стр. 53**

**Рождественский
ПОСТ.....стр. 54**



ВКУСНЯТИНА

ГАЗЕТА О ВКУСНОЙ
И ЗДОРОВОЙ ПИЩЕ

В каждом выпуске:

- Около 100 рецептов блюд традиционной и этнической кухни;
- Меню на каждый день недели, сбалансированный рацион;
- Повышенное внимание к сезонной актуальности.

Нас читают больше 70 тысяч человек на территории России и стран ближнего Зарубежья. **Присоединяйтесь! Будьте 70 001-м!**

ВКУСНЯТИНА – ЭТО:

самые оригинальные и, вместе с тем, **самые** простые в приготовлении рецепты;

самые замечательные лакомства и **самые** потрясающие десерты;

самые наваристые супы и **самые** смачные вторые блюда;

самые отъявленные яства и **самые** сногшибательные напитки.

...Это крепкое здоровье, хорошее настроение и мир в семье.

ВКУСНЯТИНА поздравляет всех с новым 2006 годом!



Наши подписные
индексы:

По каталогу ПЧТА
РОССИИ - 11434

По каталогу
РОСПЕЧАТЬ - 38478

ISBN 5-902714-11-7



9 785902 714118

