

НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ



12+

ISSN 2587-5816



9 772226 638992 21009

Фото: nana77777 / Shutterstock.com

Подписной индекс в каталоге «Почта России» **П5927**

УВАЖАЕМЫЕ ЧИТАТЕЛИ!

ПРОДОЛЖАЕТСЯ ПОДПИСКА. До 20 декабря 2021 г. вы можете оформить подписку на журнал «ДОМАШНИЙ ПОВАР» на 1-е полугодие 2022 года!



Оформить подписку до почтового ящика можно во всех почтовых отделениях

Стоимость ПОДПИСКИ на журнал «ДОМАШНИЙ ПОВАР» на 1-е полугодие 2022 года

2 месяца 1 номер	4 месяца 2 номера	6 месяцев 3 номера
35,57 ₽*	71,14 ₽*	106,71 ₽*

Подписной индекс **П5927**
в каталоге «Почта России»

* Цены указаны по каталогу «Почта России» для жителей г. Москвы (с доставкой до почтового ящика). Цена может незначительно меняться в зависимости от региона доставки. Уточняйте стоимость подписки в отделениях связи и на сайте <https://podpiska.pochta.ru>

ОФОРМИТЬ ПОДПИСКУ до почтового ящика можно также НЕ ВЫХОДЯ ИЗ ДОМА

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

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



преимущества онлайн-подписки

- Не нужно выходить из дома и приезжать с дачи, чтобы оформить подписку.
- Бесконтактный способ оформления подписки.
- Оформление подписки без очереди на Вашем компьютере или смартфоне займет несколько минут.
- Оформить подписку можно до любого почтового ящика страны.
- Подписку можно оформить в подарок родным и близким, даже если они проживают в другом регионе страны.
- Выберите город, чтобы узнать цену на подписку для данного населенного пункта.
- Выберите журнал (по индексу – П5927 или названию – «ДОМАШНИЙ ПОВАР»).
- Выберите способ доставки.
- Введите данные получателя: адрес доставки, ФИО.
- Выберите период подписки.
- Пройдите простую процедуру регистрации, если оформляете подписку на сайте впервые, или авторизуйтесь на сайте.
- Оплатите заказ банковской картой.



ПОДПИСКА – ЭТО ЗАБОТА О СЕБЕ И СВОИХ БЛИЗКИХ!

Возникли вопросы по подписке? Звоните в редакцию: 8 (495) 937-95-77 (доб.237)

От редакции 4

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Салат «Лесная красавица»	6
Салат «Снеговик»	7
Закуска «Морской коктейль»	8
Куриные маффины.....	8
Салат с семгой в вафельном рожке.....	9
Террин из курицы	9
Салат «Мандаринка-витаминка»	10
Брускетта с сыром и кабачком.....	11
Праздничный рулет с грибами.....	12
Шампиньоны с перепелиными яйцами	13
Сырные трубочки.....	14
Закуска «Снежные шары».....	14
Салат мясной с грушей.....	15
Салат-коктейль с киви	15

ХОЛОДЕЦ И ЗАЛИВНОЕ

Заливное с морепродуктами	18
Заливное из овощей.....	19
Заливная рыбка с белым соусом.....	20
Заливной язык.....	21
Заливное из индейки	22
Апельсиновая традиция.....	22
Холодец классический	23
Заливная ветчина.....	23

ГОРЯЧИЕ ОВОЩНЫЕ И ГРИБНЫЕ БЛЮДА

Запеченный картофель с сыром и грибами.....	26
Картофельный гратен.....	27
Запеченные томаты	27
Рататуй	28
Ореховые кабачки	29
Шашлычки из овощей на гриле.....	29

ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

Запеченные рулетики из скумбрии.....	32
Фаршированная щука.....	33
Шашлык из рыбы.....	33
Фаршированные кальмары	34
Горбуша, запеченная с овощами.....	35
Минтай в сливочном соусе.....	35

НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ

Благородный осетр.....	36
Рыбный рулет.....	37
Жаркое с креветками.....	38
Мидии под сливочным соусом.....	38

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

Рулет из свинины с черносливом	40
Свинные ребрышки с овощами	41
Свинная корейка с грецким орехом.....	41
Долма из баранины.....	42
Люля-кебаб	43
Сочная баранина.....	43
Рулетики из говядины.....	44
Новогодняя утка в гранатовом соусе.....	45
Утиные окорочка.....	45
Говядина «Веллингтон»	46
Стейк из говядины	47
Кролик по-восточному.....	48
Мальтийский кролик.....	48

ДЕСЕРТЫ К НОВОГОДНЕМУ СТОЛУ

Песочные корзиночки	50
Песочное печенье «Любимое»	51
Печенье «Родом из СССР»	51
Творожное суфле	52
Яблочный торт с ароматом миндаля.....	53
Апельсиновая панакота.....	53
Шоколадный кекс.....	54
Конфетки «Новогодняя ночь»	54
Пирожное «Ореховое»	55
Капкейк «Сказка»	55

НАПИТКИ К НОВОГОДНЕМУ СТОЛУ

Безалкогольное шампанское.....	58
Виноградный коктейль	58
Сливочно-апельсиновый коктейль.....	59
Безалкогольный мохито	59
Глинтвейн безалкогольный.....	60
Клюквенный сбитень	60
Облепиховый чай.....	61
Чай «Ностальгия по лету»	61
Рождественский кофе.....	62
Горячий шоколад со сливками	62
Знаки зодиака и их кулинарные пристрастия.....	64



Домашний повар, № 9 (51)/2021
Новогоднее меню

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

Учредитель, редакция и издатель:
© 000 «Издательская группа «КАРДОС»
Генеральный директор ВАВИЛОВ А.Л.

Адрес редакции:
127018, Россия, г. Москва, ул. Полковная, д. 3, стр. 4
email: telek@kardos.ru

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

Главный редактор БАКЛАНОВ С.С.
Тел. 8-495-580-95-77

зам. главного редактора ЯШКОВА А.А.
выпускающий редактор ЖУЧКОВА С.С.

билд-редактор ТЮТЧЕВА Л.В.
верстка-дизайн НАЙДЕНОВ А.А.

Заместитель генерального директора по дистрибуции ЗАВЬЯЛОВА О.А.

Тел. 8-495-937-95-77, доб. 220

Менеджер по подписке ГРИШИНА И.А.
тел. 8-495-937-95-77, доб. 237

Заместитель генерального директора по рекламе и PR
ДАНДЫКИНА А.Л.

Тел. 8-495-937-95-77, доб. 225, email: reklama@kardos.ru

Заместитель директора департамента рекламы
ГРИГОРЬЕВА Л.А. Тел. 8-495-937-95-77, доб. 147

Ведущие менеджеры отдела рекламы
ВОЛКОВ В.Е., СЕМЕНОВА Т.Ю., ГУБАНОВА Т.В.,
КОВАЛЬЧУК Е.В., МОИСЕЕНКО Л.Н.

Ведущий менеджер по работе с рекламными агентствами ЖУЙКО О.В.

Время подписания в печать по графику:
17.00 20.10.2021 г., фактическое: 17.00 20.10.2021 г.

Дата производства: 23.10.2021 г.

Дата выхода в свет: 29.10.2021 г.

Отпечатано в типографии

000 «Типографский комплекс «Девиз», 195027,

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

Тираж 287 390. Номер заказа ДБ-5866,

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

Розничная цена свободная

Фото предоставлены Shutterstock/FOTODOM

Редакция не несет ответственности за достоверность рекламных материалов. Сайт журнала www.kardos.media

Подписной индекс П5927 в каталоге «Почта России»

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

Редакция имеет право публиковать любые присланные в свой адрес произведения, обращения читателей, письма, иллюстрационные материалы.

Факт пересылки означает согласие их автора на использование присланных материалов в любой форме и любым способом в изданиях

000 «Издательская группа «КАРДОС»

ОТ РЕДАКЦИИ

ДОРОГИЕ ХОЗЯЮШКИ, КУЛИНАРЫ И ПРОСТО УВЛЕЧЕННЫЕ ЛЮБИТЕЛИ ГОТОВИТЬ!

Мы представляем вам не просто сборник рецептов. «Новогоднее меню» – это настоящий путеводитель по вкусам, традициям и кулинарным хитростям. Хотите удивить гостей, порадовать близких, почувствовать себя настоящим волшебником на кухне? Тогда этот сборник для вас. В нем вы найдете:

- ♥ рецепты салатов и закусок на любой вкус: легкие для следящих за фигурой прелестниц, сытные – для представитель сильной половины человечества;
- ♥ различные вариации холодца и заливного: от овощных – для соблюдающих пост, до наваристых мясных и рыбных – для ревнителей застольных традиций;
- ♥ всевозможные рецепты горячих блюд: как простых и быстрых в приготовлении – радость строящихся очаровашек, так и сложносочиненных – гордость щедрых хозяйшек;
- ♥ рецепты разнообразных новогодних десертов, которые порадуют не только маленьких сладкоежек, но и взрослых любителей кулинарных изысков.

И приятный бонус – кулинарный гороскоп. Мы откроем секрет, как удивить каждого вашего гостя и домочадца, поразить их воображение и заставить просить добавки. Новый год – это праздник чудес и волшебства. Так побудем же настоящими волшебниками на кухне, сотворим чудо для своих любимых!

ГОТОВЬТЕ С УДОВОЛЬСТВИЕМ,
ЕШЬТЕ С АППЕТИТОМ,
УГОЩАЙТЕ ОТ ДУШИ!



САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

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

Начинать любую трапезу принято с закусок и салатов. Во-первых, это хорошая традиция, во-вторых, полезно с точки зрения правильной работы ЖКТ. Не будем делать исключений и для новогоднего застолья. Но Новый год – это особый праздник, который взрослые и дети ждут с нетерпением, поэтому приготовить хочется что-то особенное, волшебное, такое, чтобы понравилось всем без исключения. В этом разделе мы собрали интересные рецепты различных закусок и салатов. Выбирайте, готовьте, и вам обязательно понравится.



Салат «Лесная красавица»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г консервированных шпрот в масле

3 средних картофелины

3 маринованных огурца среднего размера

1 луковица

1 большая морковь

4 яйца

150 г йогурта без добавок

1 ст. л. дижонской горчицы

1 ст. л. растительного масла для жарки

Для украшения:

20 г клюквы

20 г консервированной кукурузы

20 г кондитерского украшения «звездочки»

100 г укропа

25 г майонеза

1 перо зеленого лука



6 порций



183 кКал



2 часа
30 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Яйца отварить в течение 10 минут после закипания воды до готовности. Остудить, очистить. Натереть на мелкой терке. Картофель помыть, отварить в кожуре около 30 минут. Остудить, очистить, натереть на крупной терке.

2 Лук очистить. Нарезать кубиками. Морковь очистить. Натереть на крупной терке. Обжарить лук на подсолнечном масле в течение 2-3 минут, добавить морковь, обжаривать еще 5-7 минут до мягкого состояния. Огурцы натереть на крупной терке. Отжать рассол. Укроп помыть, обсушить, мелко нарубить. Смешать горчицу и йогурт.

3 Выкладывать салат слоями, формируя елку: первый слой – картофель, смазать йогуртовой заправкой, далее слой шпрот, натертые огурцы, смазать заправкой, следующий слой – обжаренные лук с морковью, далее яйца, смазать заправкой. Засыпать измельченным укропом.

4 Украсить елку. С помощью майонеза сделать основу гирлянды, выложить хаотично по гирлянде клюкву, кукурузу, кондитерские звездочки. Перо зеленого лука разрезать на несколько частей. Объединить и сделать ствол в основании ели. Прикрыть пищевой пленкой. Убрать в холодильник на 2 часа, чтобы салат пропитался.

Салат «Снеговик»



КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Яйца отварить в течение 10 минут после закипания воды до готовности. Остудить, очистить. Отделить белки от желтков. Желтки натереть на крупной терке, белки – на мелкой.
- 2 Лук очистить, порезать мелкими кубиками, залить кипятком на 5 минут. Воду слить. Лук остудить.
- 3 Филе семги нарезать небольшими кубиками.
- 4 Сыр натереть на мелкой терке.
- 5 Яблоко очистить от кожуры и семян. Натереть на крупной терке. Сбрызнуть лимонным соком.
- 6 Ингредиенты поделить на 2 части, выкладывать слоями: семга, лук, желток, тонкий слой майонеза, яблоко, сыр, майонез, белок. Слои повторить.
- 7 Для украшения морковь отварить, остудить, очистить. Разрезать на 2 половинки. Сделать нос. Помидор разрезать на 2 половинки. Сделать щеки. Из оливок сделать глаза, ресницы и рот.



ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г филе слабосоленой семги
4 яйца
1 яблоко
200 г твердого сыра
1 луковица
0,5 лимона
6 ст. л. майонеза
Для украшения:
1 морковь
1 помидор черри
3 оливки



6 порций



263 кКал



30 минут

Закуска «Морской коктейль»

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Креветки отварить в течение 2 минут, очистить.
- 2 Помидоры помыть, порезать пополам. Сыр нарезать небольшими кубиками. Зеленый лук помыть, обсушить, нарезать мелкими колечками.
- 3 В порционные фуршетные ложки выложить красиво по 2 креветки, 2 мидии, по 2 половинки помидора черри, сыр. Украсить зеленью петрушки, нарезанным зеленым луком, сбрызнуть оливковым маслом.



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 16 варено-мороженых креветок
- 16 мидий в пряном масле
- 8 помидоров черри
- несколько перьев зеленого лука
- моцарелла
- небольшой пучок петрушки
- 1 ст. л. оливкового масла



8 порций



118 кКал



25 минут

Куриные маффин

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Куриное филе варить в подсоленной воде 30 минут после закипания. Остудить. Мелко нарезать.
- 2 Сыр натереть на мелкой терке. Зелень помыть, обсушить, измельчить. Чеснок очистить, пропустить через чеснокодавку.
- 3 Яйца взбить с 0,5 ч. л. соли, добавить молоко, муку, майонез, йогурт, перец и чеснок. Перемешать.
- 4 Смешать сыр, мясо, зелень и половину жидкой смеси. Форму для выпечки смазать подсолнечным маслом. Выложить заготовку для маффинов. Залить оставшейся жидкостью. Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке в течение 20 минут.



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 400 г куриного филе
- 1 ч. л. соли для варки филе
- 150 г твердого сыра
- 0,5 стакана муки
- 0,5 стакана молока
- 2 яйца
- небольшой пучок петрушки
- небольшой пучок укропа
- 1 ст. л. греческого йогурта
- 1 ст. л. майонеза
- 1 зубчик чеснока
- 0,5 ч. л. соли
- молотый черный перец
- подсолнечное масло для смазывания формы



8 порций



192 кКал



45 минут

Салат с семгой в вафельном рожке

ИНГРЕДИЕНТЫ:

8 готовых вафельных рожков
300 г филе семги, 3 яйца
4 тушки кальмара
100 г твердого сыра
100 г греческого йогурта
1 ст. л. майонеза
маленькая баночка красной икры
маленькая баночка зеленого горошка
соль, молотый черный перец



8 порций



173 кКал



45 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Семгу отварить до готовности в подсоленной воде. Вынуть из бульона, остудить.
- 2 Очищенные тушки кальмаров отварить в течение 2 минут в кипятке, затем опустить в ледяную воду. Так они будут мягче.
- 3 Сыр нарезать маленькими кубиками, в размер горошка. Так же мелко порезать семгу и кальмаров. Сварить яйца.
- 4 В глубокой миске соединить все ингредиенты, посолить, поперчить, заправить йогуртом и майонезом, перемешать.



- 5 Начинить рожки салатом, украсить икрой и горошком.

Террин из курицы

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г филе куриной грудки
300 г филе куриного бедра
1 ст. л. сухого молока
2 ст. л. соевого соуса
1 щепотка молотого черного перца
1 щепотка молотого мускатного ореха
четверть ч. л. соли
1 яйцо
200 г ветчины, нарезанной полосками



6 порций



184 кКал



1 час 10 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Филе куриной грудки пропустить через мясорубку со средними отверстиями. Затем 2 раза – через мелкие отверстия. Фарш смешать с сухим молоком, яйцом, специями по вкусу и соевым соусом. Взбить погружным блендером до тягучей массы.
- 2 Филе бедра порезать соломкой по 1,5 см. Посолить, перемешать с фаршем из грудки.
- 3 Прямоугольную форму застелить фольгой. Выложить пласты ветчины внахлест, в виде елочки, чтобы концы свисали из формы. Выложить куриную смесь. Прикрыть концами



- ветчины. Закрывать сверху фольгой.
- 4 Выпекать в духовке 50 минут при температуре 180 градусов. Готовое блюдо остудить в фольге, не вынимая из формы. Поставить сверху пресс. Убрать на ночь в холодильник.

Салат «Мандаринка- Витаминка»



ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 небольшая свекла

200 г тыквы

1 мандарин, 1 хурма

1 грецкий орех

50 г рукколы

четверть граната

1 веточка укропа

четверть ч. л. соли

молотый черный перец

Для заправки:

2 ст. л. оливкового масла

1 ст. л. меда

2 ст. л. соевого соуса

молотый мускатный орех
на кончике ножа

молотый черный перец



4
порции



124
кКал



1 час
30 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Свеклу помыть. Разрезать на половинки. Завернуть в фольгу. Запекать в духовке при температуре 200 градусов около 40 минут. Остудить, очистить, порезать плоскими четвертькружками.

2 Тыкву очистить, нарезать дольками. Посолить, поперчить. На противень постелить пергамент. Выложить тыкву в один слой. Выпекать в заранее разогретой духовке при температуре 190 градусов в течение 30-40 минут.

3 Хурму помыть, удалить плодоножку. Порезать небольшими кубиками.

4 Мандарин очистить, порезать кружками поперек долек толщиной 5 мм.

5 Рукколу и укроп помыть, обсушить. Укроп мелко нарубить и смешать со свеклой.

6 Все ингредиенты аккуратно перемешать. Выложить на блюдо.

7 Грецкий орех измельчить ножом. Гранат разобрать по зернам. Посыпать салат смесью грецкого ореха с гранатом.

8 Подготовить заправку. Взбить оливковое масло, мед, соевый соус, мускатный орех и черный перец по вкусу. Заправить готовое блюдо.

калорийность указана на 100 г продукта

Брускетта с сыром и кабачком



КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Зелень помыть, обсушить. Отложить несколько веточек зелени для украшения. Чеснок очистить.
- 2** Пармезан натереть на мелкой терке, чеснок очистить.
- 3** Кешью обжарить на сковороде без масла 1-2 минуты.
- 4** Приготовить соус песто. Измельчить с помощью блендера до однородной массы зелень, орехи и пармезан. Добавить соль по вкусу и 6 ст. л. оливкового масла. Перемешать.
- 5** Кабачок помыть. Нарезать слайсами. Обжарить с двух сторон на оливковом масле по 1 минуте. Выложить на салфетку, чтобы масло стекло.
- 6** Багет нарезать кусочками. Ломтики багета обжарить на сковороде на оливковом масле с двух сторон по 1-2 минуты до золотистого цвета. Остудить.
- 7** Сформировать закуску. Обжаренный багет смазать небольшим слоем творожного сыра. Сверху выложить соус песто, по одному вяленому помидору, слайс из кабачка. Сверху украсить зеленью.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

0,5 багета
10 вяленых помидоров
1 небольшой кабачок
100 г творожного сыра
8 ст. л. оливкового масла
большой пучок зелени
100 г кешью
100 г пармезана
соль
3 зубчика чеснока



10
порций



389
кКал



20
минут



Праздничный рулет с грибами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

5 яиц
2 ст. л. майонеза
150 г твердого сыра
1 луковица
2 ст. л. растительного масла
300 г шампиньонов
300 г куриного филе
0,5 ч. л. соли
молотый черный перец



6 порций



191 кКал



1 час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Грибы помыть, очистить, порезать мелкими кубиками. Лук очистить, порезать мелкими кубиками. В сковороду влить половину подсолнечного масла, обжарить в течение 1-2 минут лук до золотистого цвета, добавить грибы. Обжаривать еще 7 минут.

2 Курицу помыть, нарезать тонкой короткой соломкой, обжарить в оставшемся подсолнечном масле в течение 10 минут. Добавить четверть ч. л. соли и перец по вкусу. Перемешать.

3 Яйца взбить с четвертью ч. л. соли и майонезом. Сыр натереть на мелкой терке, добавить к яйцам, перемешать. На противень выстелить пергамент или коврик для запекания. Вылить яично-сырную смесь. Выпекать в духовке 30 минут при температуре 180 градусов.

4 Остывший омлет перевернуть на новый лист пергамента, снять пергамент, на котором он выпекался. Выложить слой грибной начинки, затем куриную начинку. Начинку выкладывать, отступив 2 см от края начала рулета и 5 см от нижней части. Свернуть рулет, завернуть в пергамент. Выпекать 30 минут при температуре 180 градусов. Готовый рулет остудить. Порезать на порционные кусочки.



Шампиньоны с перепелиными яйцами

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Шампиньоны помыть, очистить. Удалить ножку, чтобы шляпка осталась пустой. Ножки порезать мелкими кубиками.
- 2** Лук очистить, мелко порезать.
- 3** На сковороде разогреть подсолнечное масло. Обжарить лук 2 минуты, добавить измельченные грибные ножки, обжаривать еще 3 минуты.
- 4** Сыр натереть на крупной терке. Петрушку помыть, обсушить и мелко порубить.
- 5** Куриное филе помыть, разрезать на части. Пропустить через мясорубку.
- 6** Смешать куриный фарш с обжаренными овощами, сыром, зеленью, сливками, солью и перцем.
- 7** Нафаршировать шляпки грибов полученной смесью. В середине оставить небольшое углубление для яйца.
- 8** Грибы выложить на противень, смазанный подсолнечным маслом. Запекать 20 минут при температуре 180 градусов. Через 10 минут от начала приготовления грибы вынуть. Вбить в центр каждого грибочка перепелиное яйцо, слегка посолить. Оставить допекаться еще на 10 минут.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

8 крупных шампиньонов

1 луковица

200 г куриного филе

50 мл сливок 20 %

20 г плавленого сыра

3 веточки петрушки

8 перепелиных яиц

0,5 ч. л. соли в фарш + щепотка для яиц

молотый черный перец

растительное масло для жарки



4 порции



126 кКал



35 минут



Сырные трубочки

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Яйца отварить до готовности. Остудить, очистить, порезать кубиками. Чеснок очистить.
- 2 Огурец и перец нарезать тонкой соломкой, лук – кружочками.
- 3 Все ингредиенты смешать, добавить к смеси соль, перец по вкусу, дижонскую горчицу и йогурт. Все перемешать.
- 4 На сырную пластинку выложить начинку, свернуть трубочкой, выложить на блюдо. Убрать в холодильник. Перед подачей можно украсить веточками любой зелени.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

6 пластинок плавленого сыра
1 болгарский перец
2 яйца
1 зубчик чеснока
1 небольшой огурец
6 перьев зеленого лука
2 ст. л. греческого йогурта
0,5 ст. л. дижонской горчицы
соль, перец



6 порций



147 кКал



10 минут



Закуска «Снежные шары»

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Яйца отварить вкрутую. Остудить, очистить. Натереть на крупной терке.
- 2 Морковь отварить в течение 30 минут. Очистить, натереть на крупной терке. Сыр натереть на мелкой терке.
- 3 Чеснок очистить, пропустить через пресс. Зелень помыть, обсушить, измельчить. Сельдь очистить от кожи, удалить кости, голову, хвост и плавники. Порезать мелкими кубиками.
- 4 Смешать селедку, морковь, яйца, чеснок, зелень и майонез. Сформировать шары, обвалять в сыре. Убрать в холодильник.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 малосольная сельдь
200 г сыра
200 г майонеза
3 яйца
1 крупная морковь
1 зубчик чеснока
пучок укропа



8 порций



297 кКал



30 минут

калорийность указана на 100 г продукта

Салат мясной с грушей

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г вареной говядины
2 огурца, 1 груша
3 пера зеленого лука
1 болгарский перец
1 ст. л. кедровых орешков
2 листа салата
Для заправки:
3 ст. л. оливкового масла
2 ч. л. соевого соуса
1 ч. л. зернистой горчицы
2 зубчика чеснока
молотый черный перец
1 ч. л. меда



4 порции



145 кКал



15 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Перец и огурец нарезать тонкой соломкой.
- 2 Зеленый лук измельчить, листья салата порвать на кусочки.
- 3 Грушу очистить, удалить семена, порезать кубиками.
- 4 Говядину порезать тонкой соломкой.
- 5 Все ингредиенты выложить на блюдо.
- 6 Подготовить заправку. Чеснок очистить, пропустить через пресс. Взбить оливковое масло, соевый соус, горчицу, мед, черный перец и чеснок.



- 7 Салат полить заправкой, аккуратно перемешать, присыпать кедровыми орешками.

Салат-коктейль с киви

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г куриного филе
2 листа салат айсберг
2 киви
3 яйца
150 г твердого сыра
3 ст. л. майонеза
50 г укропа
1 ст. л. зерен граната для украшения
3 горошины перца
1 лавровый лист
1 ч. л. соли



4 порции



161 кКал



50 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

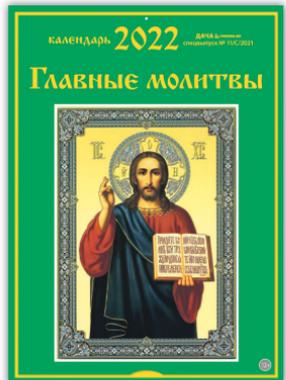
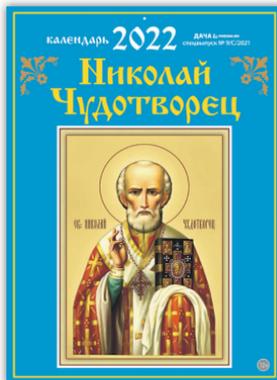
- 1 Куриное филе отварить до готовности в подсоленной воде с добавлением перца и лаврового листа. Остудить. Нарезать некрупной соломкой.
- 2 Зелень и листья салата помыть, обсушить. Оставить 1 веточку укропа, остальную зелень мелко нашинковать. Листья салата порвать на мелкие кусочки.
- 3 Яйца отварить вкрутую. Остудить, очистить. Отделить белки от желтков. Отдельно натереть на мелкой терке. Киви помыть, очистить, порезать соломкой. Сыр натереть на мелкой терке.



- 4 В прозрачные стаканы для коктейля выложить салат слоями: куриное филе, майонез, желтки, присыпать укропом, слой белка, майонез, сыр. Сверху выложить конусом салат айсберг, присыпать киви. Украсить зернами граната, каплями майонеза и оставшимся укропом.

НАСТЕННЫЕ КАЛЕНДАРИ на 2022 год

ПЕРЕКИДНЫЕ КАЛЕНДАРИ



СПРАШИВАЙТЕ В КИОСКАХ, СУПЕРМАРКЕТАХ И ПОЧТОВЫХ ОТДЕЛЕНИЯХ

12+ РЕКЛАМА



ХОЛОДЕЦ И ЗАЛИВНОЕ

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

Заливное является традиционным блюдом новогоднего стола вот уже много десятилетий подряд. Его готовили еще наши мамы и бабушки. Так давайте же и мы не будем нарушать традиций и тоже приготовим заливное на Новый год, чтобы – в отличие от блюда из небезызвестной комедии – оно получилось вкусным и аппетитным. Из чего станем готовить? А из чего душа попросит – рыба, курица, индейка, свинина, говядина, язык... Выбирайте – с нас рецепты, с вас – вдохновение и желание удивить гостей!



Заливное с морепродуктами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г филе красной рыбы
500 г варено-замороженного морского коктейля
5 крупных очищенных креветок
10 маслин без косточки
1 луковица, 2 яйца
2 лавровых листа
4 горошины черного перца
4 веточки петрушки
15 г желатина
0,5 лимона, 3 ч. л. соли
приправа для рыбы и морепродуктов



6 порций



75 ккал

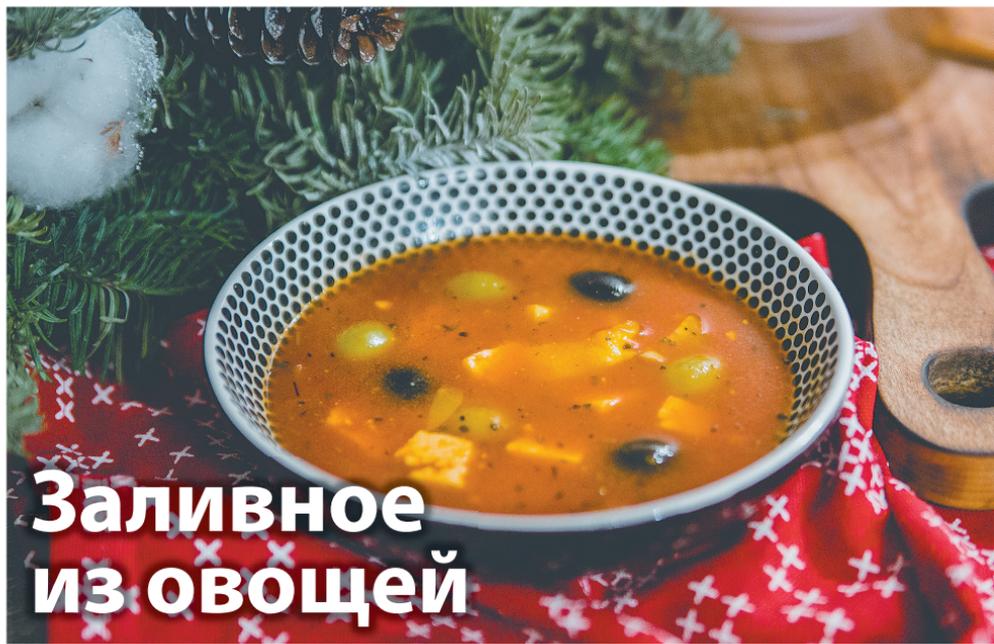


1 час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Желатин растворить в 50 мл холодной кипяченой воды. Оставить набухать на 30 минут.
- 2 Филе рыбы помыть. Лук очистить, разрезать на половинки. Залить лук и рыбу 2 литрами воды. Добавить лавровый лист, черный перец горошком, приправу для рыбы и морепродуктов и 2 ч. л. соли без горки. Довести до кипения, варить на среднем огне 30 минут. Рыбу вынуть, остудить. Порезать на кусочки. Бульон процедить.
- 3 Яйца отварить до готовности. Остудить, очистить, порезать пластинами.
- 4 Довести до кипения 2 литра воды. Добавить 1 ч. л. соли. В кипяток поместить морской коктейль и креветки. Проварить 2 минуты. Коктейль остудить.
- 5 Лимон порезать тонкими полукружками.
- 6 В горячем рыбном бульоне полностью растворить набухший желатин.
- 7 Петрушку помыть, обсушить. Маслины порезать на половинки.
- 8 Выложить на дно формы для заливного отваренную рыбу. Затем часть коктейля. Сверху выложить яйца, вторую часть коктейля, зелень, креветки, лимонные дольки по краям. Залить бульоном с желатином. Убрать в холодильник до застывания.

калорийность указана на 100 г продукта



Заливное из овощей

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Желатин растворить в 50 мл томатного сока. Оставить набухать.
- 2 Кабачок, баклажан и перец помыть. Удалить плодоножку. У перца удалить семена. Разрезать на 2 части.
- 3 Баклажан и кабачок порезать кубиками. Баклажан засолить на 15 минут в 2 ч. л. соли. Затем соль стряхнуть, баклажан промыть водой, обсушить.
- 4 На противень выстелить пергамент, выложить в один слой кубики баклажана, кабачка и перец. Перец и кабачки посолить и поперчить по вкусу. Духовку разогреть до 190 градусов. Запекать овощи до мягкости 10-15 минут.
- 5 Готовый перец остудить, снять кожицу, порезать крупной соломкой.
- 6 Томатный сок с желатином поставить нагреваться, помешивать, постоянно нагревая, до растворения желатина. До кипения не доводить. Смешать с оставшимся томатным соком.
- 7 Оливки и маслины порезать на половинки.
- 8 В форму выложить овощи. Залить томатным соком с желатином. Добавить оливки и маслины. Убрать в холодильник до полного застывания.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кабачок
1 баклажан
1 болгарский перец
400 мл томатного сока
3 ст. л. оливкового масла
15 г желатина
5 маслин без косточек
5 оливок без косточек
2 ч. л. соли для баклажана + соль для остальных овощей
молотый черный перец





Заливная рыбка с белым соусом

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Одну морковь порезать на 2-3 части. Вторую оставить целой. Лук разрезать на 2 половинки. Зелень помыть, обсушить. Филе рыбы порезать на несколько частей.

2 Голову, хвост, плавники, кожу и кости отварить в течение часа с добавлением стеблей петрушки, черного перца горошком, моркови и корня сельдерея. Посолить. Целую морковь вынуть. Оставить для украшения. Готовый бульон процедить через несколько слоев марли. Треть бульона оставить. Растворить в нем 20 г желатина. Оставить набухать.

3 В оставшемся бульоне отварить в течение 20 минут филе рыбы. Перед завершением варки добавить лавровый лист, душистый перец и гвоздику. Рыбу вынуть. Остудить, разобрать на кусочки. Оставшийся бульон еще раз процедить, слегка остудить. Добавить 30 г желатина, размешать. Оставить набухать на 15-20 минут. По истечении времени бульон подогреть, чтобы желатин полностью растворился и бульон стал снова жидким.

4 В отдельную емкость выложить майонез. Небольшими частями добавлять большую часть бульона, постоянно помешивая венчиком до однородной массы.

5 Треть бульона с добавленным ранее желатином подогреть, чтобы желатин растворился, перемешать, не кипятить.

6 Морковь порезать на кружочки. Вырезать цветочки для украшения холодца. Часть моркови выложить на дно формы. Залить половиной прозрачного бульона. Убрать в холодильник до застывания.

7 После того, как часть заливного застынет, рыбу смешать с «белым» бульоном. Залить поверх первой части. Оставить застывать в холодильнике. Третьим этапом на белое желе выложить часть моркови и листья петрушки, залить оставшимся прозрачным бульоном. После застывания заливная рыбка готова.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг трески
2 небольших моркови
1 луковица
0,5 корня сельдерея
пучок петрушки
10 горошин черного перца
3 лавровых листа
3 палочки гвоздики
150 г майонеза
50 г желатина
2 горошины черного душистого перца
0,5 ч. л. соли



4 порции



173 кКал



12 часов



Заливной язык

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Морковь отварить до готовности 35-40 минут. Лук разрезать на 4 части. Язык почистить и помыть, куриные бедра помыть. Залить мясные продукты водой. Довести до кипения, снять пенку. Добавить соль, лук, лавровый лист и перец горошком. Варить около 3,5 часов, пока язык не станет мягким.

2 Готовый язык вынуть из бульона, сразу снять пленку. Порезать пластинами толщиной 3-4 мм. Залить небольшой частью бульона, чтобы он не засыхал. Бедра также вынуть из бульона. Они больше не понадобятся. Жидкость процедить. Остудить. Взбить белок 1 яйца до образования пены. Белок ввести в остывший бульон. Прокипятить. Остудить около 10 минут, снова довести до кипения. Процедить. Желатин смешать с 100 мл бульона. Дать постоять 15 минут. Отмерить 400 мл бульона. Залить к бульону заготовку из желатина, смешать. Нагреть, не доводя до кипения, мешать до растворения желатина.

3 Перец и томаты черри помыть. У перца удалить семена. Порезать кольцами толщиной 3-4 мм. Вареную морковь порезать кольцами. Вырезать цветочки.

4 На дно формы вылить четверть бульона. Убрать на 30 минут в холодильник. Далее выложить кольца перца, морковь и томаты черри. Залить четвертью бульона. Дать застыть в холодильнике еще 30 минут. Следующим слоем выложить язык. Залить оставшимся бульоном. Оставить в холодильнике до застывания. При подаче форму с заливным на несколько секунд опустить в горячую воду. Перевернуть на тарелку, чтобы овощи оказались сверху.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 говяжий язык
- 2 куриных бедра
- 1 луковица
- 3 лавровых листа
- 3 горошины черного перца
- 1 белок
- 1 морковь
- 1 небольшой красный сладкий перец
- 5 помидоров черри
- 1,5 ч. л. соли
- 1 ст. л. быстрорастворимого желатина





Заливное из индейки

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Грудку залить водой, добавить морковь, корень сельдерея и лук. Довести до кипения. Снять пенку, добавить лавровый лист, соль и перец горошком. Варить 2,5-3 часа. Через 40 минут варки морковь вынуть. Бульон остудить, процедить. Желатин залить 1 стаканом остывшего бульона на 30 минут.

2 Морковь порезать кружочками и вырезать цветочки. Грудку разобрать на волокна. Петрушку помыть. Отделить листочки. Обсушить. К 2 стаканам бульона добавить набухший желатин. Разогреть, помешивая, пока желатин не растворится. В форму

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 грудка индейки
2 лавровых листа
3 горошины перца
0,5 корня сельдерея
1 луковица, 1 морковь
1 ст. л. желатина
3 перепелиных яйца
1 веточка петрушки
1,5 ч. л. соли



6 порций



68 кКал



6 часов

для заливного выложить грудку, сверху разложить морковь, половинки отварных перепелиных яиц желтком вверх и петрушку. Залить бульоном и убрать в холодильник.



Апельсиновая традиция

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Чеснок измельчить. Грудку порезать на мелкие кусочки. Добавить сок 1 апельсина, приправу для курицы, паприку, мускатный орех, чеснок и соль. Дать постоять 20 минут.

2 Овощи разморозить, отжать. Смешать с курицей и желатином. Выложить в пакет для запекания. Выпекать в духовке при 200 градусах 40 минут. Срезать верхушки у апельсинов. Выбрать мякоть. Выложить смесь из рукава. Залить образовавшейся при запекании жидкостью. Остудить.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

5 апельсинов
1 куриная грудка
100 г замороженного овощного ассорти (горошек, кукуруза, морковь и проч.)
0,5 ч. л. приправы для курицы
четверть ч. л. мускатного ореха, 20 г желатина
2 зубчика чеснока
2 ст. л. сладкой паприки
0,5 ч. л. соли



4 порции



67 кКал



4 часа

Холодец классический

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг свиных ножек
1 кг говядины на кости
3 луковицы
5 зубчиков чеснока
7 горошин перца
3 лавровых листа
1 ст. л. соли



8 порций



122 кКал



13 часов

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Свиные ножки почистить, помыть. Залить 3 литрами воды. Варить на небольшом огне 5 часов, после добавить мытую говядину. Варить еще 3 часа.
2 Затем очистить лук, порезать на крупные части. Добавить к мясу вместе с горошинами перца и солью. Варить еще 1 час. За 15 минут до завершения варки добавить лавровый лист. Мясо достать из бульона, остудить, удалить кости. Порезать на мелкие кусочки. Выложить в форму для холодца.
3 Чеснок очистить, мелко порезать. Выложить к



мясу. Бульон процедить. Залить заготовку из мяса. Остудить. Убрать в холодильник до застывания.

Заливная ветчина

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г ветчины
1 куриный окорочок
2 лавровых листа
3 горошины перца
4 ст. л. желатина
1 морковь
4 зубчика чеснока
1 ч. л. соли



4 порции



73 кКал



6 часов

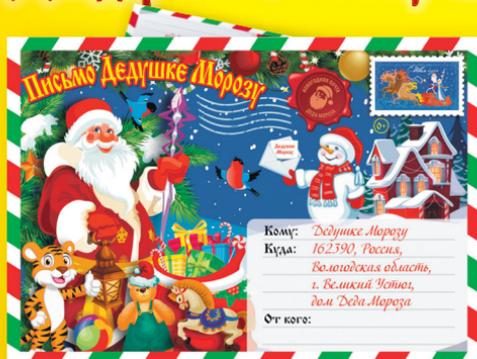
КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Курицу залить 2,5 литрами воды, добавить соль, перец горошком, варить 1,5 часа. За 15 минут до завершения варки положить лавровый лист. Курицу вынуть. Бульон остудить, процедить.
2 Желатин залить 1 стаканом бульона. Размешать, оставить набухать.
3 Морковь отварить до готовности. Остудить, порезать кубиками. Чеснок очистить. Измельчить ножом. Ветчину порезать на небольшие кусочки, курицу порвать на части, добавить чеснок, морковь и перемешать.



4 Набухший желатин вылить к бульону, нагреть, но не кипятить, до полного растворения бульона.
5 В форму, застеленную пищевой пленкой, выложить мясную смесь. Залить бульоном. Убрать в холодильник до полного застывания.

ПИСЬМО Дедушке Морозу



В ОТКРЫТКЕ:

- ♦ Бланк письма Деду Морозу
- ♦ Новогодняя детская песенка
- ♦ Детские новогодние загадки и головоломки
- ♦ Место для подарка-рисунка Деду Морозу от ребёнка

Реклама (0+)

ПИСЬМО-Поздравление от Дедушки Мороза



В ОТКРЫТКЕ ВЫ НАЙДЁТЕ:

- ♦ Письмо от имени Деда Мороза
- ♦ Именную Похвальную грамоту от Дедушки Мороза (имя ребенка в Грамоте вписывается самостоятельно родителями от руки)
- ♦ Детскую игру от Деда Мороза

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



ГОРЯЧИЕ ОВОЩНЫЕ И ГРИБНЫЕ БЛЮДА

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

Вкусно приготовленные блюда из овощей можно использовать не только как гарнир, но и в качестве основного блюда. Даже на праздник. Даже на Новый год. Овощи отлично сочетаются с грибами, сливочным сыром, что добавляет блюдам оригинальности и торжественности. Так что же необычного из овощей приготовить к праздничному застолью? В этом разделе мы собрали рецепты ароматных шашлычков на шпажках, есть здесь и классический рататуй, запеканка с грибами и картофелем, интересные блюда из кабачков. Найдется блюдо на любой вкус.



Запеченный картофель с сыром и грибами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

3 больших картофелины
120 г феты
50 г твердого сыра
6 перьев зеленого лука
3 веточки свежего тимьяна
1 луковица
200 г шампиньонов
2 зубчика чеснока
молотый черный перец
соль
1 ст. л. подсолнечного масла для жарки


6 порций


130 кКал


1 час
10 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Картофель хорошо отмыть. Варить в кожуре около 30 минут до мягкого состояния. Остудить. Разрезать на 2 половины. Удалить мякоть, чтобы получились лодочки. Мякоть оставить для начинки.
- 2 Грибы помыть, порезать кубиками. Репчатый лук очистить, порезать мелкими кубиками.
- 3 Обжарить в сковороде с подсолнечным маслом лук до золотистого цвета около 5 минут, добавить шампиньоны. Жарить еще 10 минут на среднем огне, постоянно помешивая.
- 4 Чеснок очистить, помыть. Пропустить через пресс. Зеленый лук помыть, обсушить, мелко нарезать. Твердый сыр натереть на терке.
- 5 Тимьян помыть, отделить листочки.
- 6 Фету размять вилкой, смешать с половиной тертого сыра. Добавить зеленый лук, чеснок, листики тимьяна, соль, перец по вкусу, мякоть картофеля, жареные грибы с луком. Все хорошо смешать.
- 7 Лодочки из картофеля нафаршировать начинкой. Запекать 20 минут при температуре 200 градусов. За 2 минуты до готовности посыпать оставшимся сыром.

калорийность указана на 100 г продукта

Картофельный гратен

ИНГРЕДИЕНТЫ:

450 г картофеля
 300 г нежирных сливок
 100 г жирных сливок
 120 г твердого сыра
 1 зубчик чеснока
 1 лавровый лист
 1 ч. л. мускатного ореха
 соль
 молотый белый перец
 масло сливочное
 размягченное
 для смазывания формы



4
порции



153
кКал



1 час
15 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Картофель очистить, порезать на тонкие ломтики. Выложить в кастрюлю. Залить сливками. Довести до кипения, добавить лавровый лист, мускатный орех, соль и перец. Уменьшить огонь, варить около 10 минут, до полуготовности.

2 Сыр натереть на мелкой терке.

3 Снять кастрюлю с картофелем с плиты. Отделить 1 ст. л. сыра для посыпки, а остальной сыр добавить в кастрюлю с картофелем, аккуратно перемешать.

4 Чеснок очистить, разрезать на 2 половинки.

5 Духовку разогреть до 200 градусов. Форму для запекания смазать сли-



вочным маслом. Натереть чесноком. Выложить заготовку из картофеля. Равномерно распределить по форме. Лавровый лист убрать. Сверху присыпать оставшимся сыром. Выпекать 45 минут до золотистого цвета.

Запеченные томаты

ИНГРЕДИЕНТЫ:

6 средних помидоров
 250 г сыра сулугуни
 1 зубчик чеснока
 2 ст. л. растительного масла
 пучок петрушки
 молотый черный перец
 соль



6
порций



92
кКал



30
минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Помидоры помыть. Обсушить. Срезать место плодоножки. Ложкой извлечь мякоть, порезать.

2 Сулугуни порезать кубиками, смешать с мякотью помидора. Выложить в емкости из помидоров.

3 Петрушку помыть, отделить листики от стеблей, листочки измельчить.

4 Чеснок очистить, мелко порубить, смешать с петрушкой.

5 Посыпать зеленью начинку помидоров. Прикрыть шляпками. Выложить на противень, запе-



кать в разогретой духовке при 200 градусах 20 минут. Подавать горячими.



Рататуй

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 баклажана
2 кабачка
4 помидора + 3 для соуса
1 болгарский перец
1 луковица
2 ст. л. томатного соуса
0,5 ст. л. растительного масла для жарки
3 ст. л. оливкового масла
1 ч. л. соли
молотый черный перец
пучок укропа
пучок петрушки
2 зубчика чеснока
0,5 жгучего красного перца



8 порций



63 ккал



1 час
20 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- Обдать кипятком 3 помидора, снять кожицу, порезать на несколько частей. Сладкий перец помыть, удалить семена и плодоножку. Порезать на произвольные части. С помощью блендера измельчить перец и помидоры до однородной массы.
- Лук очистить. Мелко порубить. Обжарить на сковороде на растительном масле до золотистого цвета 2-3 минуты. Влить к луку помидорно-перечную смесь. Тушить 10 минут на небольшом огне. Влить томатный соус, добавить 0,5 ч. л. соли и молотый перец по вкусу, перемешать, довести до кипения. Готовый соус вылить на дно формы для запекания.
- Кабачки, баклажаны и 4 помидора помыть, обсушить, нарезать тонкими кружочками толщиной 2-3 мм.
- В форму с томатным соусом, чередуя друг с другом, выложить кольца овощей по кругу. Посолить. Прикрыть фольгой. Выпекать 1 час в духовке, разогретой до 180 градусов. Зелень петрушки и укропа, жгучий перец помыть, обсушить, измельчить. У перца предварительно удалить семена и плодоножку.
- Чеснок очистить, мелко порубить. Смешать со жгучим перцем, зеленью и оливковым маслом. Приправить рататуй пикантной смесью за 10 минут до окончания приготовления.

Ореховые кабачки

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 небольших кабачка
- 5 средних помидоров
- 1 морковь
- 1 луковича
- 50 г грецких орехов
- 2 ст. л. панировочных сухарей
- 75 г твердого сыра
- 1 зубчик чеснока
- пучок петрушки
- соль
- молотый черный перец
- 2 ст. л. растительного масла для жарки



4 порции



89 кКал



45 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** С помидоров снять кожицу, мякоть порезать мелкими кубиками.
- 2** Лук порезать мелкими кубиками. Морковь натереть на крупной терке.
- 3** Обжарить лук в течение 1-2 минут. Добавить морковь. Обжаривать еще 5 минут на среднем огне. Добавить помидоры, перемешать. Добавить соль, перец по вкусу. Тушить еще 5 минут.
- 4** Сыр натереть на крупной терке. Грецкие орехи измельчить блендером. Чеснок пропустить через чеснокодавку. Петрушку измельчить. Смешать сыр, грецкие орехи, панировочные сухари, чеснок и петрушку.



- 5** Кабачки разрезать на 2 части. Удалить ложкой серединку. В углубление выложить начинку из тушеных овощей. Сверху – сырно-ореховую смесь.
- 6** Запекать в нагретой до 200 градусов духовке 20 минут.

Шашлычки из овощей на гриле

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 баклажан, 1 кабачок
- 6 свежих шампиньонов
- 1 красный болгарский перец
- 6 помидоров черри
- 5 ст. л. соевого соуса
- 4 ст. л. оливкового масла
- молотый черный перец
- 1 ч. л. приправы для овощей на гриле



6 порций



105 кКал



50 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Овощи и грибы помыть. Обсушить. Грибы почистить. У перца удалить семена и плодоножку. Порезать квадратами. Баклажан и кабачок порезать кольцами толщиной 1 см.
- 2** Смешать соевый соус, оливковое масло, приправу для овощей на гриле и молотый черный перец по вкусу. Залить смесью баклажаны, кабачки, шампиньоны и перец. Оставить мариноваться на 40 минут. Маринованные овощи и



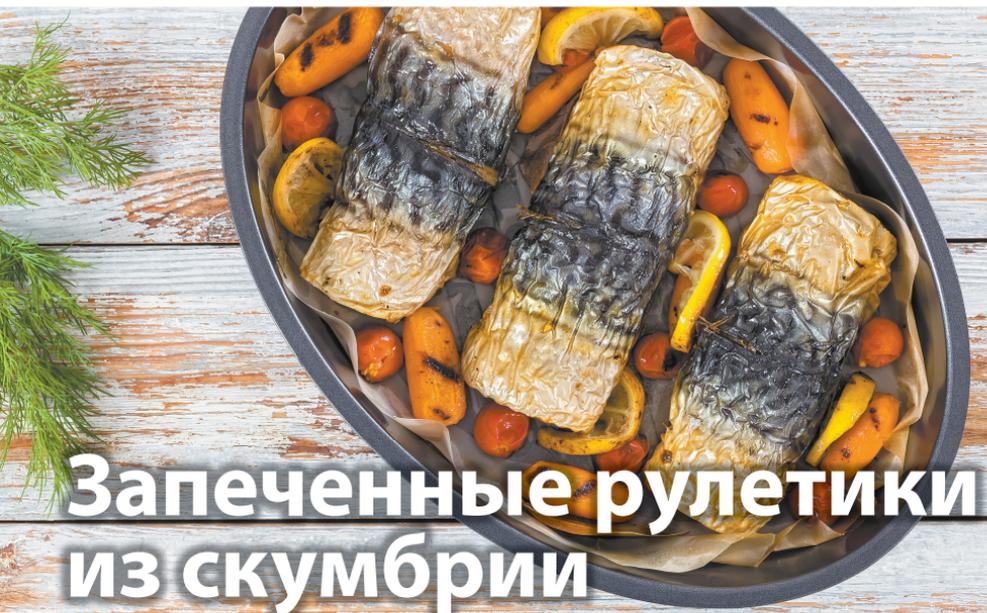
- помидоры нанизать поочередно на шпажки. Запекать на гриле 10 минут до мягкости.



ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

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

Рыбные блюда к новому году подают во многих странах мира. Любят их в Англии, Италии, Литве, жалуяют в Чехии, Финляндии, Японии. И, конечно, сложно представить себе без рыбных блюд русское праздничное застолье. Чаще всего в новогодних рецептах используется «благородная» рыба: карп, лосось, семга, сибас, форель. Рыбные блюда будут как нельзя кстати на новогоднем столе православных мирян, соблюдающих пост. Ведь в Русской православной церкви Рождественский пост попадает на конец декабря – начало января. В этом разделе мы собрали чудесные рецепты на любой вкус.



Запеченные рулетики из скумбрии

ИНГРЕДИЕНТЫ:

3 скумбрии
 1 луковича
 1 морковь
 1 болгарский перец
 10 шампиньонов
 100 г твердого сыра
 0,5 пучка укропа
 0,5 лимона
 приправа для рыбы
 соль
 молотый черный перец
 2 ст. л. растительного
 масла для жарки


 6 порций


 152 кКал


 1 час
 40 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Рыбу помыть, удалить внутренности и голову. Протереть салфеткой. Рыбу поделить на 2 части по хребту. Посолить, поперчить, добавить приправу для рыбы, сбрызнуть соком половины лимона. Оставить мариноваться на 1 час.
- 2 Лук мелко порезать, морковь натереть на терке. Перец порезать мелкими кубиками.
- 3 Грибы помыть, почистить, порезать мелкими кубиками.
- 4 Сыр натереть на крупной терке.
- 5 Зелень помыть, обсушить, измельчить.
- 6 На сковороде в течение 2 минут обжарить лук. Добавить морковь, жарить еще 4 минуты. Пассерованные овощи снять со сковороды. Отдельно обжарить 2-3 минуты сладкий перец, затем переложить его к моркови с луком. В последнюю очередь обжарить грибы в течение 10 минут. Смешать все составляющие начинки: лук с морковью, перец, грибы, зелень и сыр, посолить, добавить перец по вкусу.
- 7 Начинку выложить на рыбу, равномерно распределив по поверхности и отступив от краев со стороны хвоста и головы по 1 см. Скатать в рулет. Заколоть зубочисткой.
- 8 Запекать в разогретой духовке 40 минут при температуре 180 градусов.

калорийность указана на 100 г продукта

Фаршированная щука

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 щука
100 г белого хлеба
200 мл молока
1 яйцо
1 луковица
2 ст. л. отварного риса
пучок укропа
0,5 ч. л. соли
перец
1 ст. л. майонеза
1 ч. л. растительного масла для жарки



2 порции



114 кКал

1 час
30 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Хлеб залить молоком. Лук порезать на несколько частей. Щуку помыть, брюхо не вспарывать. Отделить голову, удалить жабры. Снять шкуру от головы, чтобы она осталась целой. Отрубить косточку у хвоста.

2 Удалить внутренности. Отделить мякоть от костей. Пропустить несколько раз через мясорубку. Размоченный хлеб, лук также пропустить через мясорубку. Зелень помыть, измельчить. Смешать с рисом, фаршем из рыбы, луком, яйцом, хлебом, солью и перцем. Шкуру от щуки наполнить фаршем. Выло-



жить на фольгу, смазанную подсолнечным маслом. Прикрепить голову. Смазать щуку майонезом. Завернуть в фольгу. Запекать 1 час при температуре 180 градусов.

Шашлычок из рыбы

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г филе семги или лосося, 1 кабачок
8 помидоров черри
1 фиолетовая луковичка
Для маринада (рыба):
1 ст. л. оливкового масла
2 ст. л. соевого соуса
0,5 лимона
0,5 ч. л. приправы для рыбы
молотый черный перец
Для маринада (кабачки):
1 ст. л. соевого соуса
1 ст. л. оливкового масла



4 порции



145 кКал



30 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Деревянные шпажки для шашлыка замочить на 15-20 минут в воде.

2 Смешать оливковое масло, соевый соус, приправы для рыбы, черный перец и сок половины лимона.

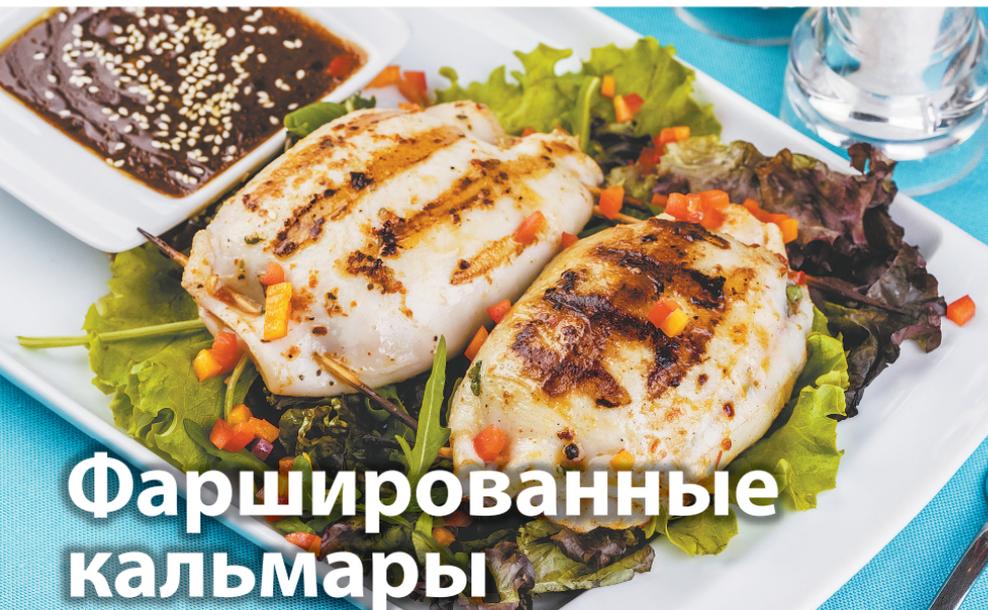
3 Рыбу порезать на квадратные кусочки. Уложить в пакет, залить маринад, перемешать. Оставить мариноваться на 20 минут.

4 Кабачок порезать кружками толщиной 8-10 мм. Лук очистить, порезать кольцами. Лук и кабачки положить в другой пакет. Смешать соевый соус и оливковое масло. Залить смесь в пакет с кабачками



и луком. Оставить мариноваться на 15 минут.

5 Нанизать, чередуя, на шпажки маринованные рыбу, кабачки, лук и помидоры. Готовить на гриле 10-12 минут.



Фаршированные кальмары

ИНГРЕДИЕНТЫ:

5 тушек кальмаров

300 г шампиньонов

1 болгарский перец

1 большая луковица

1 морковь

1 стакан риса

5 ст. л. томатного соуса

3 ст. л. растительного
масла

3 лавровых листа

1 ст. л. муки

1 ст. л. томатной пасты

соль, перец

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Морковь натереть на крупной терке. Лук нарезать полукольцами. Грибы и перец – мелкими кубиками.

2 Обжарить в глубокой сковороде в течение 3 минут лук и морковь. Добавить грибы, обжаривать 10 минут. К тушеным овощам присоединить порезанный кубиками перец, поперчить, добавить томатный соус и лавровый лист. Тушить еще 10 минут.

3 Выложить сверху на тушеные овощи с грибами промытый рис, разровнять его и добавить 2 стакана кипяченой воды, чтобы над поверхностью риса было 0,5 см жидкости. Тушить до готовности риса еще около 15 минут.

4 Кальмаров обдать кипятком, снять пленку. В подсоленную кипящую воду опустить очищенных кальмаров на 1 минуту. Воду слить, кальмаров остудить.

5 Наполнить подготовленные тушки кальмаров смесью овощей с рисом.

6 Сделать соус. Обжарить 1 ст. л. муки, налить стакан воды, добавить 1 ст. л. томатной пасты, соль и специи по вкусу.

7 Положить кальмаров в форму, открытый край скрепить зубочисткой, залить соусом. Форму накрыть фольгой. Запекать 15 минут в духовке при 200 градусах.



5
порций



106
кКал



1 час
20 минут

Горбуша, запеченная с овощами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 небольших горбуши
- 2 болгарских перца
- 2 лимона
- 6 помидоров черри
- 2 луковицы
- пучок зелени
- 5 ст. л. растительного масла
- 1,5 ч. л. соли
- 1 ч. л. специй для рыбы



4 порции



96 кКал



50 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Лук нарезать тонкими кольцами, лимон – тонкими кружками. Оставить половинку лимона. Перец порезать длинными кусочками. Помидоры – на половинки.

2 Рыбу натереть солью и специями внутри и снаружи. В брюшко налить по 1 ст. л. подсолнечного масла, смазать внутренности. Выложить в брюшко овощи и лимон, чередуя друг с другом лимон, лук, перец и помидоры.

3 Рыбу выложить на противень. Смазать оставшимся подсолнечным маслом, сбрызнуть соком половин-



ки лимона. Выпекать 40 минут при температуре 180 градусов. Готовую рыбу посыпать зеленью.

Минтай в сливочном соусе

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 кг филе минтая или хека
- 4 помидора
- 1 луковица
- пучок петрушки
- 3 зубчика чеснока
- 0,5 ч. л. соли
- молотый черный перец
- 100 г твердого сыра
- 1 ст. л. растительного масла для жарки



8 порций



84 кКал



1 час 10 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Рыбу порезать на кусочки. Лук порезать мелкими кубиками, чеснок и зелень измельчить. Помидоры порезать мелкими кубиками. Сыр натереть на крупной терке.

2 На сковороде обжарить 2-3 минуты лук и чеснок, добавить помидор, черный перец, половину соли, тушить 10 минут на среднем огне под крышкой.

3 Форму для запекания смазать подсолнечным маслом. Вылить половину соуса. Выложить рыбу. Посолить оставшейся солью. Залить соусом. Присыпать зеленью и сыром.



4 Выпекать 40 минут в духовке, разогретой до 180 градусов.



Благородный осетр

ИНГРЕДИЕНТЫ:

тушка осетра
600 г черного риса
1 кг раков
1 луковица
1 лимон
2 веточки мяты
2 веточки петрушки
2 веточки базилика
2 веточки укропа
70 г сливочного масла
соль
перец
травы (розмарин, тимьян,
тархун)
подсолнечное масло
для смазывания формы


4
порции


195
кКал


1 час
30 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Рыбу помыть, удалить внутренности и жабры, очистить.
- 2 Рис залить холодной водой в соотношении 2:1, отварить до готовности.
- 3 Раков отварить в подсоленной воде в течение 10 минут. Оставить раков в соленой воде на полчаса. Воду слить. Раков остудить. Очистить от панциря.
- 4 Третью часть риса смешать с раковыми шейками. Лимон порезать на 6 долек. Зелень помыть, мелко порезать. Лук порезать кубиками.
- 5 Рыбу посолить и поперчить изнутри. Приправить специями по вкусу. Выложить в брюшко рис, смешанный с раковыми шейками.
- 6 Форму для запекания смазать подсолнечным маслом. Выложить оставшийся рис, сливочное масло и измельченный лук. Сверху – осетра с начинкой. Посолить, поперчить. Присыпать ароматными травами. Сделать несколько надрезов, вставить дольки лимона. Прикрыть фольгой.
- 7 Запекать 40 минут в духовке, разогретой до 190 градусов. За 10 минут до готовности фольгу снять и запекать без фольги.





Рыбный рулет

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Порезать мелкими кубиками 1 луковицу, морковь натереть на крупной терке.
- 2 На сковороде обжарить в течение 2-3 минут лук, затем добавить морковь, обжаривать еще 3 минуты, в конце добавить паприку и базилик, перемешать.
- 3 Укроп измельчить. Маслины порезать колечками. Сыр натереть на крупной терке.
- 4 Рыбу нарезать на несколько частей, пропустить со второй луковицей через мясорубку. Добавить к фаршу яйцо, соль и перец по вкусу, хорошо перемешать.
- 5 На пищевой пленке выложить прямоугольник из рыбного фарша толщиной 1,5 см. Посыпать измельченным укропом. Равномерно распределить по поверхности фарша обжарку лука с морковью, затем колечки маслин, завершить формирование начинки тертым сыром.
- 6 Свернуть рулет с помощью пищевой пленки. Аккуратно перенести на противень, застеленный фольгой, смазанной подсолнечным маслом. Поверхность рулета смазать подсолнечным маслом. Выпекать 40 минут в разогретой духовке при температуре 180 градусов.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для фарша:

- 750 г филе горбуши или лосося
- 1 яйцо
- 1 луковица
- 1 ч. л. соли
- перец

Для начинки:

- 1 морковь
- 1 луковица
- 10 маслин без косточек
- 1 ч. л. паприки
- 0,5 ч. л. сухого базилика
- 100 г моцареллы
- пучок укропа
- 2 ст. л. подсолнечного масла



4 порции



159 кКал



1 час
10 минут



Жаркое с креветками

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Картофель вымыть, порезать на 4 части. Кукурузу разрезать на 8 кружков.

2 Колбаски разрезать на 4 части. Креветки очистить.

3 Все ингредиенты разделить на 4 части. Из плотной фольги сделать 4 емкости для запекания. Выложить набор продуктов. Каждый набор полить оливковым маслом, посолить, поперчить и добавить «Прованские травы». Фольгу завернуть, чтобы емкость была плотно закрыта.

4 Выпекать в духовке 30 минут при температуре 220 градусов.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

12 крупных креветок

8 средних картофелин

4 копченые колбаски

2 початка молодой кукурузы

4 ст. л. оливкового масла

1,5 ч. л. приправы «Прованские травы»

1,5 ч. л. соли

молотый черный перец



4 порции



288 кКал



40 минут



Мидии под сливочным соусом

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Сыр натереть на крупной терке.

2 Желтки отделить от белков. Белки не понадобятся.

3 На сковороде растопить сливочное масло, добавить муку, перемешать до однородной массы. Продолжать нагревать сковороду. Тонкой струйкой вливать сливки, интенсивно перемешивая. Довести до кипения. Нагрев отключить. Вбить в массу желтки, добавить сыр, приправы, соль и перец по вкусу.

4 Мидии выложить в одну большую форму или кокотницы. Залить соусом. Запекать в духовке 15 минут при 170 градусах.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

600 г вареных мидий

200 г твердого сыра

200 мл сливок

2 ст. л. сливочного масла

2 желтка

2 ст. л. муки

треть ч. л. мускатного ореха

треть ч. л. паприки

соль

молотый черный перец



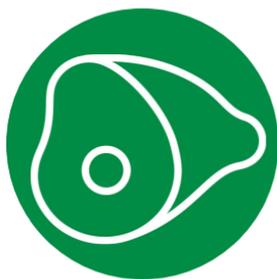
4 порции



183 кКал



40 минут



ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

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

Горячие мясные блюда – это кульминация новогоднего застолья. Душа русского человека всегда жаждет чего-то основательного, сложносочиненного. Оригинальная подача горячего блюда на новогодний стол превращает праздничное застолье в сказочный пир! В этом разделе мы собрали рецепты на любой вкус. Кому-то ближе мясной стейк из говядины с различной степенью прожарки. Кто-то оценит сочного кролика, приготовленного по восточным мотивам, или традиционную утку, запеченную с айвой. Здесь вы найдете и другие интересные праздничные рецепты мясных блюд. Готовьте то, что вас радует.



Рулет из свинины с черносливом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг 200 г свиной корейки
 1 морковь
 15 черносливин без косточек
 1 луковича
 1 помидор
 2 ст. л. подсолнечного масла
 соль
 перец




8 порций


187 кКал


1 час 15 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Чернослив помыть, залить кипятком на 10 минут. Нарезать мелкими кубиками.
- 2 Лук порезать полукольцами. Морковь натереть на крупной терке.
- 3 Помидор обдать кипятком. Удалить кожицу, порезать небольшими кубиками.
- 4 На сковороде разогреть подсолнечное масло. Обжарить 2-3 минуты лук, добавить морковь, продолжать жарить еще 7 минут, периодически помешивая. Нагрев уменьшить, добавить помидоры, перемешать, тушить еще 8 минут. Готовые овощи перемешать с черносливом. Добавить соль и перец по вкусу.
- 5 Мясо помыть, обсушить. Разрезать вдоль корейки на пластины толщиной 1,5 см.
- 6 Каждый кусок посолить, поперчить по вкусу. Отбить с двух сторон.
- 7 Пластины из мяса выложить на пищевую пленку немного внахлест, чтобы получился единый лист из мяса. Равномерно распределить по поверхности начинку. Аккуратно скатать в рулет заготовку так, чтобы швы оказались внутри.
- 8 Рулет обмотать пищевыми нитками. Запекать 60 минут при температуре 190 градусов.

Свинные ребрышки с овощами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг свиных ребрышек
4 средних картофелины
1 морковь
1 большое яблоко
1 фиолетовая луковица
5 зубчиков чеснока
3 ст. л. подсолнечного масла
3 ст. л. соевого соуса
0,5 ч. л. сушеной молотой аджики
1 ч. л. молотой паприки
соль
молотый черный перец



4 порции



206 кКал

1 час
30 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Смешать соевый соус, 2 ст. л. подсолнечного масла, аджику и паприку.
- 2 Ребрышки замариновать полученным соусом. Оставить на 30 минут.
- 3 Яблоко порезать дольками. Картофель порезать дольками, лук на 4 части, морковь брусками на 8-10 частей.
- 4 Форму для запекания смазать подсолнечным маслом. Выложить дольки картофеля и яблок. Сверху выложить морковь, лук и дольки чеснока целиком. Посолить, поперчить. Сверху положить замаринованные ребрышки.
- 5 Прикрыть заготовку фольгой. Выпекать 50 ми-



нут в разогретой до 180 градусов духовке. Фольгу снять, запекать еще 10 минут до румяной корочки.

Свиная корейка с грецким орехом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

600 г свиной корейки
60 г грецких орехов
2 ст. л. подсолнечного масла
2 ст. л. соевого соуса
1 ст. л. горчицы
1 ст. л. меда
1 ч. л. соли
1 ч. л. молотой паприки
1 ч. л. сушеного базилика



4 порции



259 кКал

3 часа
30 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Грецкие орехи подсушить на сковороде 1-2 минуты. Измельчить ножом.
- 2 Для маринада смешать грецкие орехи, соевый соус, подсолнечное масло, горчицу, мед, базилик, соль и паприку.
- 3 Мясо помыть, обсушить, сделать небольшие проколы. Замариновать. Прикрыть фольгой, убрать в холодильник.
- 4 После истечения времени мясо поместить в пакет для запекания. Выпекать в



духовке 90 минут при температуре 180 градусов.



Долма из баранины

ИНГРЕДИЕНТЫ:

160 г консервированных
виноградных листьев
800 г мякоти баранины

120 г бараньего жира
50 г булгура

1 луковица
1 ч. л. молотого кориандра

1 ч. л. зиры
0,5 ч. л. молотой корицы

соль, перец

Для соуса:

120 г сливочного масла
1 желток

1 луковица
веточка мяты

3 ст. л. красного винного
уксуса



8
порций



194
кКал



1 час
30 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Листья винограда вымочить в воде и хорошо промыть от соляного раствора. Баранину порезать небольшими кусочками. Лук порезать на 5-6 частей.

2 Пропустить через мясорубку бараний жир, мясо и лук. Добавить к фаршу булгур, специи, соль и перец по вкусу. Залить теплой водой, перемешать. Скатать маленькие голубцы из фарша и виноградных листьев.

3 На дно кастрюли с толстым дном выложить слой виноградного листа, затем долму плотно друг к другу. Каждый слой долмы переложить листьями. Залить содержимое кастрюли 100 мл воды. Добавить соль по вкусу. Варить 30-40 минут после закипания на небольшом огне.

4 Половину мяты порезать мелко, вторую половину – крупно. Лук мелко порезать. В сотейнике растопить 100 г сливочного масла. Оставшуюся часть масла растопить на сковороде, добавить лук и мяту. Обжаривать массу до прозрачности лука. Добавить уксус, тушить на небольшом огне, пока в сковороде не останется 2 ст. л. жидкости. Массу процедить, остудить, смешать с яичным желтком.

5 Поставить емкость с желтковой массой на плиту. Нагревать, помешивая, до загустения, не допускать закипания. Нагрев прекратить, добавляя порциями растопленное сливочное масло, взбивать венчиком до однородной массы. Добавить соль, черный перец и листья мяты. Долму подавать, полив теплым мятным соусом.

Люля-кебаб

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г мякоти баранины
 большой пучок
 зеленого лука
 2 зубчика чеснока
 0,5 ч. л. молотого
 кориандра
 2 ст. л. минеральной воды
 2-3 веточки кинзы
 соль
 молотый черный перец



6
порций



153
кКал



1 час
30 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Деревянные шпажки замочить в холодной воде на час. Мясо прокрутить в фарш. Лук и кинзу мелко порезать. Чеснок пропустить через чеснокодавку.
- 2 Вымесить фарш с луком, кинзой, чесноком, кориандром, солью, черным перцем, добавив минеральную воду. Убрать в холодильник на 50 минут.
- 3 На шпажках сформировать люля-кебаб. Выложить на противень, оставляя расстояние 2-5 см между заготовками.
- 4 Запекать в разогретой духовке при температуре 200 градусов 15 минут, перевернуть, подрумянить



с другой стороны еще 10 минут.

Сочная баранина

ИНГРЕДИЕНТЫ:

3 кг баранины
 0,5 ч. л. тимьяна
 0,5 ч. л. сушеного
 базилика
 3 головки чеснока
 0,5 корня сельдерея
 1 морковь
 0,5 стакана оливкового
 масла для обжаривания
 соль



8
порций



147
кКал



3 часа
30 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Сельдерей и морковь порезать кружочками. Чеснок обжарить на оливковом масле до изменения цвета. Чеснок убрать из сковороды, он еще пригодится.
- 2 Мясо разделить на крупные части (около 10). Обжарить каждую на чесночном масле до румяной корочки. Мясо положить в гусятницу, засыпать специи, кружочки сельдерея и моркови, перемешать. Засыпать мясо жареным чесноком.
- 3 Прикрыть пергаментом, затем прикрыть крышкой.



Запекать в духовке при температуре 160 градусов 3 часа.



Рулетики из говядины

ИНГРЕДИЕНТЫ:

600 г говядины
150 г бекона
4 луковицы
2 ст. л. горчицы
5 маринованных огурчиков
1 большая морковь
100 г черешкового сельдерея
500 мл говяжьего бульона
2 зубчика чеснока
3 лавровых листа
10 г тимьяна
2 ст. л. томатной пасты
соль, перец
подсолнечное масло для жарки



5
порций



94
кКал



3
часа

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Нарезать полукольцами 2 луковицы. Другие 2 луковицы – произвольными крупными частями.
- 2 Морковь очистить, порезать кольцами. Сельдерей порезать небольшими кусочками.
- 3 Полукольца лука обжарить 2-3 минуты на подсолнечном масле.
- 4 Мясо нарезать кусочками толщиной 1 см. Посолить, поперчить. Хорошо отбить с двух сторон.
- 5 Огурцы разрезать вдоль на 4 части.
- 6 Отбитый пласт из мяса смазать горчицей. Вложить бекон, сверху – обжаренный лук и 2 кусочка огурца. Скрутить рулет. Обвязать кулинарной нитью.
- 7 В казане обжарить на подсолнечном масле рулеты с двух сторон по 2 минуты до золотистой корочки.
- 8 Мясо вынуть. В казан положить крупно порезанный лук, сельдерей, морковь, чеснок и томатную пасту. Добавить тимьян и лавровый лист. Перемешать, тушить 15-20 минут.
- 9 К смеси овощей выложить рулеты, залить говяжьим бульоном, посолить, поперчить, тушить под крышкой 2,5 часа.



Новогодняя утка в гранатовом соусе

ИНГРЕДИЕНТЫ:

тушка утки
1 крупная айва
2 луковицы
5 зубчиков чеснока
1 ст. л. меда
5 ст. л. соуса наршараб
соль
смесь перцев
специи



8 порций



267 кКал

4 часа
15 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Смешать мед, наршараб, соль и перец. Замариновать утку в соусе со всех сторон и внутри.
- 2 Каждую луковицу порезать на 4-6 долек, каждую дольку чеснока – на 2 части.
- 3 Айву порезать крупными кубиками. Смешать лук, айву, чеснок со специями. Заложить внутрь утки. Заколоть отверстие зубочистками. Утку поместить в рукав для запекания. Оставить мариноваться минимум на 2 часа.
- 4 Запекать утку в рукаве в духовке, разогретой до 180 градусов, в течение 2 часов.



Утиные окорочка

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг утиных окорочков
70 г кокосового масла
8 лавровых листьев
2 веточки тимьяна
0,5 ч. л. сушеного базилика
0,5 ч. л. сушеного розмарина
1 г мускатного ореха
10 зубчиков чеснока
1 ст. л. тертой апельсиновой цедры
соль, перец



5 порций



368 кКал



13 часов

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Лавровый лист измельчить в ступке. Добавить розмарин, черный молотый перец, мускатный орех, еще раз все перетереть пестиком.
- 2 Чеснок пропустить через чеснокодавку.
- 3 Окорочка обильно натереть чесноком и солью. Присыпать смесью сухих приправ. Убрать заготовку в пакет с застежкой и отправить на ночь в холодильник.
- 4 Перед приготовлением с окорочков стряхнуть приправы и чеснок. Выложить окорочка на противень, смазанный кокосовым



маслом, положить рядом тимьян. Запекать 1 час в духовке при температуре 180 градусов.



Говядина «Веллингтон»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

600 г вырезки говядины
 300 г шампиньонов
 1 луковица
 2 зубчика чеснока
 400 г ветчины
 2 ст. л. горчицы
 4 ст. л. оливкового масла
 60 г сливочного масла
 4 желтка
 400 г слоеного
 бездрожжевого теста
 соль
 молотый черный перец

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Лук порезать мелкими кубиками. Грибы и чеснок измельчить ножом.
- 2 Мясо разрезать на 6 одинаковых частей. Каждую посолить, поперчить по вкусу. Каждый кусок обжарить с двух сторон до образования корочки на сильном огне.
- 3 К оставшемуся в сковороде маслу добавить сливочное масло. Обжарить чеснок около 1 минуты. Добавить лук, пассеровать до прозрачности около 2-3 минут на среднем огне. Добавить грибы, обжаривать еще 5 минут.
- 4 Тесто разделить на 6 частей. Каждую раскатать в пластину толщиной 5 мм. На слой теста выложить внахлест 2 кусочка ветчины, далее равномерно распределить обжаренные грибы с луком. Говядину обмазать горчицей, выложить в центр заготовки, обмотать ветчиной с грибной начинкой. Тесто разрезать крестом так, чтобы было удобно закатать заготовку из говядины. Каждый пласт теста при складывании смазать желтком.
- 5 Форму для запекания смазать оливковым маслом. Выложить заготовку швом вниз. Сверху сделать надрезы, смазать желтком и немного посолить.
- 6 Запекать 30 минут при температуре 200 градусов. Через 15 минут снизить температуру до 160 градусов и продолжать готовить еще 1 час 20 минут.



6 порций



253 кКал



2 часа



Стейк из говядины

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Чеснок и имбирь очистить. Натереть на мелкой терке. Перец чили помыть. Порезать тонкими кольцами, вынув семена.

2 Подготовить маринад. Смешать соевый соус, кунжутное масло, имбирь, чеснок, чили и тростниковый сахар.

3 Мясо помыть, обсушить. Залить маринадом, прикрыть пищевой пленкой емкость с мясом и оставить в холодильнике на 2 часа. После истечения времени мясо вынуть, промокнуть салфеткой от маринада, оставить на 1 час при комнатной температуре.

4 Подготовленное мясо обжарить по 1,5-2 минуты с каждой стороны на сильно разогретой сковороде без добавления масла, чтобы сок внутри стейка запечатался.

5 Переложить говядину на противень, прикрыть фольгой, запекать в разогретой до 190 градусов духовке. Через 10-12 минут будет готов стейк с кровью, через 15-17 минут – стейк полной прожарки.



ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 говяжьих стейка

8 ст. л. соевого соуса

2 ст. л. кунжутного масла

2 ч. л. тростникового сахара

20 г корня имбиря

6 зубчиков чеснока

1 перец чили

соль



2 порции



185 кКал



3 часа
30 минут



Кролик по-восточному

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Кролика помыть, обсушить, нарезать порционными кусочками.
- 2 Чеснок пропустить через пресс. Лук порезать кольцами толщиной 7 мм.
- 3 Смешать сметану, сацебели, специи, соль, лук, чеснок и аджику. замариновать кролика, прикрыть в посуде пищевой пленкой или фольгой, оставить на ночь мариноваться.
- 4 Переложить замаринованного кролика в пакет для запекания. Сделать 2-3 прокола. Запекать 80 минут при температуре 190 градусов.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- тушка кролика
- 3 луковицы
- 3 зубчика чеснока
- 1 стакан сметаны
- 0,5 стакана соуса сацебели
- специи по вкусу (уцхо-сунели, молотый кориандр, базилик)
- 1,5 ч. л. сванской соли
- 1 ст. л. сухой аджики



8 порций



149 кКал



13 часов



Мальтийский кролик

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Кролика нарезать порционными кусочками. Смешать орегано, муку, соль и молотый черный перец. Обвалить кусочки кролика в сухой смеси.
- 2 На сковороде растопить сливочное масло, добавить оливковое. Обжарить кусочки кролика на среднем огне до золотистой корочки.
- 3 Лук порезать тонкими полукольцами. Добавить к кролику. Тушить 20 минут.
- 4 Томаты порезать кубиками. Добавить вместе с соком к кролику. Сковороду переместить в разогретую духовку. Готовить блюдо в духовке 90 минут при температуре 170 градусов.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- тушка кролика
- 1 луковица
- 50 г сливочного масла
- 400 г томатов в собственном соку
- 1 ч. л. сушеного орегано
- 100 г муки
- 3 ст. л. оливкового масла
- 0,5 ч. л. соли
- треть ч. л. молотого черного перца



8 порций



198 кКал



2 часа



ДЕСЕРТЫ К НОВОГОДНЕМУ СТОЛУ

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

Десерты – это, прежде всего, радость. Новогодние десерты – чудо, волшебство, сказка! Конфеты и мороженое, торты и пирожные, печенье и пряники, желе и фруктовые салаты... Всех сладостей, любимых детьми и взрослыми, и не перечислишь. Такие лакомства, особенно приготовленные собственными руками, не только доставят удовольствие, но и взбодрят в новогоднюю ночь. А уж праздничное настроение десерты в Новый год точно смогут создать наравне с рождественским гусем и салатом оливье.



Песочные корзиночки

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста:

1 яйцо

2 ст. л. сахара (без горки)

2 ст. л. подсолнечного
масла

150 г муки

4 г разрыхлителя

Для крема:

2 желтка

0,5 стакана молока

1 ст. л. сливочного масла

1 ст. л. сахара

1 ч. л. ванильного сахара

Для начинки:

цедра 1 лимона

18 ягод малины

сливочное масло
для смазывания формы

2 ч. л. корицы
для украшения



6
порций



298
кКал



45
минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Подготовить крем. Желтки отделить от белков. К желткам добавить сахар. Перемешать.

2 Молоко слегка подогреть, но не доводить до закипания. К смеси сахара с желтками небольшими порциями вводить молоко, постоянно помешивая. Поставить массу на водяную баню или небольшой нагрев. Постоянно мешать до загустения, не кипятить. При первых признаках кипения прекратить нагрев. Добавить сливочное масло и ванильный сахар. Перемешать. Прикрыть пищевой пленкой, охладить.

3 Для теста яйцо взбить с сахаром. Добавить подсолнечное масло, муку, смешанную с разрыхлителем. Тесто вымесить руками до однородной массы. При необходимости добавить еще немного муки.

4 Форму для корзиночек смазать сливочным маслом. Сформировать тонкие корзиночки. В центр выложить по 3 ягоды малины. Присыпать цедрой лимона. Сверху залить кремом.

5 Выпекать в разогретой духовке 15 минут при температуре 200 градусов. Готовое пирожное после остывания украсить произвольно. Можно посыпать корицей или украсить ягодами.



Песочное печенье «Любимое»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

120 г сахара

3 желтка

250 г сливочного масла

1 ч. л. разрыхлителя

450 г муки

1 щепотка соли

1 ч. л. ванильного сахара

Для украшения:

50 г сливочного масла

150 г шоколада (темного
или белого)

30 г орехов

10
порций496
кКал50
минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Муку просеять и смешать с разрыхлителем. Сахар перетереть до однородной массы со сливочным маслом. Добавить желтки, взбить миксером. Всыпать в массу соль, муку с разрыхлителем и ванильный сахар. Вымесить тесто. Обернуть пищевой пленкой, оставить отдохнуть на 30 минут.

2 Тесто раскатать в пласт 5 мм. Вырезать фигурки с помощью формочек.

3 На противень постелить пергамент. Выложить печенье. Разогреть духовку до 180 градусов. Выпекать заготовку 15 минут.



4 Орехи обжарить на сковороде 1-2 минуты. Порубить ножом.

5 В сотейнике растопить шоколад и 30 г сливочного масла. Залить печенье глазурью, присыпать орехами.

Печенье «Родом из СССР»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

250 г сливочного масла

1 стакан сахара

3 яйца

5 стаканов муки

треть ч. л. соды

треть ч. л. соли

0,5 стакана нежидкого
варенья

2 ч. л. лимонного сока

12
порций374
кКал50
минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Масло взбить с сахаром до однородной массы. Добавить яйца и соль, продолжать взбивать, добавить соду, погашенную лимонным соком, подсыпать муку и замесить тесто. Готовое тесто должно быть эластичным и не прилипать к рукам. Треть теста убрать в морозилку на 15 минут.

2 Большую часть теста раскатать в прямоугольник толщиной 1 см. Переложить заготовку на противень. Смазать вареньем.

3 Натереть на терке тесто из морозилки и посыпать его поперх варенья.



4 Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке 30 минут. Готовый десерт горячим разрезать на квадраты.



Творожное суфле

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для основы:

125 г муки
60 г сливочного масла
треть стакана сахара
1 желток

Для суфле:

150 г белого шоколада
100 г сгущенного молока
150 г сметаны
250 г творога 5 %

100 мл молока
10 г желатина

Для глазури:

4 ст. л. какао
8 ст. л. сахара
8 ст. л. молока
50 г сливочного масла

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Смешать просеянную муку с размягченным сливочным маслом и сахаром до однородной массы, добавить желток. Вымесить тесто. Завернуть в пищевую пленку и убрать на 30 минут в холодильник.
- 2 Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм. Круглую форму для запекания выстелить пергаментом. Выложить тесто, равномерно распределить, сделать проколы вилкой по всей поверхности теста. Выпекать 30 минут в духовке, разогретой до 180 градусов. Остудить.
- 3 Подготовить заготовку для суфле. Желатин растворить в 50 мл воды. Оставить набухать на 15 минут.
- 4 Взбить сметану с творогом и сгущенкой.
- 5 Белый шоколад поместить в молоко, нагревать до растворения шоколада. В теплое молоко добавить желатин, перемешать до полного растворения. Остудить. Молочную массу добавить к сметанно-творожной, взбить до однородного состояния.
- 6 Разъемную форму, в которой выпекалась основа, застелить пищевой пленкой. Выложить остывшую основу. Залить заготовку для суфле. Прикрыть форму пищевой пленкой, убрать в холодильник на 3 часа до застывания суфле.
- 7 Подготовить глазурь. Смешать какао, молоко, сливочное масло. Нагревать массу до закипания. Залить застывший десерт равномерно по всей поверхности жидким шоколадом. Поставить в холодильник, чтобы глазурь застыла.



6 порций



307 кКал



4 часа
30 минут

Яблочный торт с ароматом миндаля

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для основы:

125 г сливочного масла
3 ст. л. сахара
1 стакан муки

1 ч. л. ванильного сахара

Для начинки:

400 г творожного сыра
80 г сахарной пудры
3 ст. л. варенья
2 яйца

Для топпинга:

3 яблока
1,5 ст. л. сахара
0,5 ч. л. корицы

60 г миндальных лепестков



6 порций



266 кКал



1 час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Смешать мягкое масло с сахаром и ванильным сахаром. Муку добавить к смеси, вымесить до однородного состояния.
- 2 Готовое тесто равномерно распределить по круглой разъемной форме, сделать бортики высотой около 2 см. Смазать вареньем.
- 3 Взбить творожный сыр с сахарной пудрой и яйцами до однородной массы. Начинку залить в форму с основой из теста.
- 4 Яблоки очистить. Порезать кубиками. Смешать с корицей и сахаром. Осторожно выложить на сырую начинку. Присы-



пать сверху миндальными лепестками.

- 5 Выпекать 45 минут в разогретой до 180 градусов духовке.

Апельсиновая панакота

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 мл апельсинового сока

300 мл сливок 10 %

80 мл молока

80 г сахара

1 ч. л. ванильного сахара

15 г быстрорастворимого желатина

0,5 апельсина

свежая мята
для украшения



3 порции



124 кКал



4 часа

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Половину желатина залить 50 мл воды. Размешать. Оставить на 15 минут.
- 2 Смешать молоко, сливки, сахар и ванильный сахар. Разогреть до растворения сахара, но не кипятить. Добавить желатин, размешать до полного растворения. Разлить по формам до половины. Поставить в холодильник на 2 часа.
- 3 Вторую половину желатина залить 50 мл сока. Размешать. Оставить на 15 минут.
- 4 Апельсин очистить, порезать полукругами толщиной около 5 мм.



- 5 Сок разогреть, не кипятить, растворить в нем набухший желатин. Залить белое желе соком. Добавить апельсиновый полукруг. Оставить в холодильнике еще на 2 часа.



Шоколадный кекс

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Для начинки смешать творог, кокосовую стружку, яйцо и сахар. Скатать шарики диаметром 2 см.
- 2 Тесто: муку смешать с какао и разрыхлителем. Яйца взбить с сахаром. Добавить сметану, продолжать взбивать. К жидкой смеси постепенно добавлять мучную смесь, мешать до однородного состояния.
- 3 Форму для теста смазать подсолнечным маслом. Вылить тесто в форму. Выложить в тесто по кругу творожные шарики.
- 4 Выпекать кекс в разогретой до 180 градусов духовке 40 минут.
- 5 Растопить шоколад, полить кекс шоколадной глазурью.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста:

- 5 яиц
- 0,5 стакана сахара
- 3 ст. л. какао-порошка
- 1 стакан муки
- 100 г сметаны
- 1 ч. л. ванильного сахара
- 1 ч. л. разрыхлителя

Для начинки:

- 400 г творога
- 2 ст. л. кокосовой стружки
- 1 яйцо
- 4 ст. л. сахара

Для украшения:

- 100 г темного шоколада
- подсолнечное масло для смазывания формы



6 порций



243 кКал



1 час



Конфетки «Новогодняя ночь»

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Сливочное масло вынуть из холодильника заранее, чтобы оно стало мягким.
- 2 Сухое молоко смешать с сахарной пудрой. Добавить масло, перемешивать до получения однородной массы.
- 3 Скатать шарики. Обвалять в какао. Убрать на 1 час в холодильник.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 300 г сухого молока
- 100 г сахарной пудры
- 125 г сливочного масла
- 1 ч. л. ванильного сахара
- 8 ст. л. какао-порошка



6 порций



478 кКал



1 час

Пирожное «Ореховое»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста:

- 2 яйца
- 0,5 стакана сахара
- 1 стакан кефира
- 1 стакан варенья
- 1 стакан грецких орехов
- 2 стакана муки
- 1 ч. л. соды

Для крема:

- 500 г сметаны
- 1 стакан сахара
- 1 банан
- подсолнечное масло
для смазывания формы



8 порций



278 кКал

2 часа
40 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Орехи подсушить на сковороде. Измельчить.
- 2** Яйца взбить с сахаром. Добавить кефир и варенье, перемешать. Соду погасить кипятком, добавить в тесто. Небольшими порциями засыпать муку и перемешивать до однородного состояния. Добавить измельченные орехи.
- 3** Круглую форму для запекания смазать подсолнечным маслом. Вылить тесто. Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке 30 минут. Корж полностью остудить. Разделить на 3 пластины.
- 4** Сметану взбить с сахаром и бананом до загу-



стения. Смазать коржи. Оставить для пропитки на 2 часа в холодильнике. Украсить по желанию.

Капкейк «Сказка»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 200 г муки
- 10 г какао-порошка
- 150 г сахара
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 90 мл подсолнечного масла
- 150 мл кефира 1 %
- 1 яйцо
- 1 ч. л. пищевого красителя

Для крема:

- 250 мл сливок 33 %
- 200 г творожного сыра
- 4 ст. л. сахарной пудры



12 порций



345 кКал



1 час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Смешать муку, какао, сахар и разрыхлитель.
- 2** Взбить миксером яйцо, кефир, подсолнечное масло и пищевой краситель. Продолжать перемешивать вилкой, постепенно добавляя сухую смесь. Перемешать все до однородного состояния.
- 3** В форму для выпечки выложить бумажные вкладыши для кексов. Наполнить их на 2/3 тестом. Выпекать в духовке 20 минут при температуре 180 градусов.
- 4** Взбить охлажденные сливки в течение 5 минут,



добавить сливочный сыр и сахарную пудру, продолжать взбивать до устойчивого состояния. Переложить крем в кондитерский мешок. Украсить остывшие пирожные.



УВАЖАЕМЫЕ ЧИТАТЕЛИ!

Продолжается подписка. До 20 декабря 2021 г. вы можете оформить подписку на газету «Дача pressa.ru» на 1-е полугодие 2022 года (6 мес.) или весь 2022 год (12 мес.)!

Внимание, Акция!
ВСЕ ПОДПИСАВШИЕСЯ
на газету «ДАЧА pressa.ru»
на 1-е полугодие 2022 г. (на 6 месяцев)
или на весь 2022 год (12 месяцев)

▶ ПОЛУЧАТ ПОДАРОК 5 пакетиков**
семян

** Подарок получат ВСЕ, кто оформит подписку на газету «ДАЧА pressa.ru» на 1-е полугодие 2022 г. (на 6 месяцев) или на весь 2022 год по каталогу «Почта России», с одним из выпусков газеты «ДАЧА pressa.ru», который выйдет в период с 1 января по 30 июня 2022 года.

Газета выходит
2 раза в месяц

Стоимость ПОДПИСКИ
на газету «ДАЧА pressa.ru»
на 2022 год

Стоимость ПОДПИСКИ
на газету «ДАЧА pressa.ru»
на 1-е полугодие 2022 года

12 месяцев

694,32 руб.*

на 1 месяц	на 2 месяца	на 3 месяца
62,48 ₽*	124,96 ₽*	187,44 ₽*
на 4 месяца	на 5 месяцев	на 6 месяцев
249,92 ₽*	312,40 ₽*	374,88 ₽*

Подписной индекс **ПП106**
 в каталоге «Почта России»

Подписной индекс **П2940**
 в каталоге «Почта России» РЕКЛАМА

* Цены указаны по каталогу «Почта России» для жителей г. Москвы (с доставкой до почтового ящика). Внимание: цена может незначительно меняться в зависимости от региона доставки. Уточняйте стоимость подписки в отделениях связи и на сайте <https://podpiska.pochta.ru>.

Оформить подписку до почтового ящика можно во всех почтовых отделениях

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

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

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

преимущества
онлайн-подписки

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

инструкция онлайн-
подписки на сайте
podpiska.pochta.ru
и через мобильное приложение
«Почта России»

- Выберите газету (по индексам – П2940, ПП106 или названию – «ДАЧА pressa.ru»).
- Выберите способ доставки.
- Введите данные получателя: адрес доставки, ФИО.
- Выберите период подписки.
- Пройдите простую процедуру регистрации, если оформляете подписку на сайте впервые, или авторизуйтесь на сайте.
- Авторизуйте заказ банковской картой.



ПОДПИСКА – ЭТО ЗАБОТА О СЕБЕ И СВОИХ БЛИЗКИХ!

Возникли вопросы по подписке? Звоните в редакцию: 8 (495) 937-95-77 (доб.237)



НАПИТКИ К НОВОГОДНЕМУ СТОЛУ

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

Новый год и Рождество ассоциируется у нас с ароматами цитрусовых, корицы и различных пряностей. И все они прекрасно сочетаются в любимом многими зимнем напитке – традиционном праздничном глнтвейне. А разнообразят коллекцию новогодних напитков безалкогольные коктейли, ароматные чаи, классический сбитень и пряный кофе. Чтобы вдохновить вас, мы собрали простые рецепты праздничных напитков, которые легко приготовить в домашних условиях. Радуйте близких и гостей всякими необычными.



Безалкогольное шампанское

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Вскипятить 1 литр воды.
- 2 Добавить пряности, мед, лавровый лист. Размешать, варить 15 минут.
- 3 Дать напитку настояться не менее 6 часов.
- 4 Изюм помыть.
- 5 Напиток процедить. Разлить по стеклянным бутылкам. Добавить изюм. Убрать в холодильник на 3 недели.



ИНГРЕДИЕНТЫ:

150 г меда
150 г сахара
2 лавровых листа
5 г корицы
5 г гвоздики
5 г кардамона
5 г имбиря
2,5 г мускатного ореха
5 изюминочек



Виноградный коктейль

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Вскипятить 100 мл воды. Слегка остудить. Залить зеленый чай. Напиток охладить, процедить.
- 2 Виноград помыть, обсушить.
- 3 С помощью блендера измельчить лед, виноград и ананас до однородной массы.
- 4 Смешать зеленый чай с фруктовой массой. Перелить в стакан для коктейля. Подавать сразу после приготовления.



ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 стакан зеленого винограда без косточек
0,5 стакана консервированного ананаса
1 ч. л. зеленого листового чая
3 кубика льда



Сливочно-апельсиновый коктейль

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 мл сливок 33 %
200 мл сливочного
мороженого
6 апельсинов
4 киви
2 ст. л. сахара



4
порции



102
ккал



15
минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Сливки предварительно охладить.
- 2 Апельсины и киви помыть. Очистить от кожи, у апельсина удалить белые прожилки и пленочку, мякоть нарезать кусочками.
- 3 В чашу блендера выложить фрукты, сахар и взбить в пюре.
- 4 Добавить к фруктам мороженое и охлажденные сливки и еще раз взбить.
- 5 Разлить коктейль по бокалам.



Безалкогольный мохито

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 литр сладкой газировки
200 г мяты
3 лайма
4 ч. л. сахара
8 кубиков льда



4
порции



45
ккал



5
минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Лайм помыть. 2 лайма разрезать на четвертинки. Выдавить сок из лайма в стаканы для коктейля (по 2 четвертинки на стакан). 1 лайм порезать на 8 кружочков, разложить по 2 кружочка на стакан.
- 2 Мята помыть, обсушить, растолочь, чтобы она дала сок. Разделить на 4 части и разложить по стаканам. Добавить сахар.
- 3 Добавить к ингредиентам лед. Налить газировку.



Глинтвейн безалкогольный



КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Яблоко, лимон и апельсин помыть. У яблока удалить семена и плодоножку. Нарезать тонкими дольками. Цедру лимона и апельсина натереть на мелкой терке.
- 2 Изюм залить кипятком на 2 минуты. Воду слить, изюм обсушить.
- 3 В кастрюлю с толстым дном налить виноградный сок и 200 мл воды, добавить цедру лимона и апельсина, яблоки, изюм, специи.
- 4 Довести смесь до кипения. Снять с огня. Дать настояться 15 минут. Процедить, разлить по стаканам.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 литр сока из темных сортов винограда
- 1 апельсин
- 2 лимона
- 1 яблоко
- 4 ст. л. изюма
- 2 палочки корицы
- 6 бутонов гвоздики
- 6 зерен кардамона
- 1 ч. л. молотого имбиря



5 порций



49 кКал



25 минут



Клюквенный сбитень

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Клюкву помыть.
- 2 Довести до кипения 500 мл воды. Опустить в кипящую воду клюкву на 3 минуты. Воду перелить в другую емкость. Клюкву размять пестиком до однородной массы.
- 3 Вернуть в кастрюлю слитую ранее воду, долить еще 500 мл воды, добавить специи. Довести напиток до кипения. Слегка остудить. Процедить. Добавить мед, перемешать.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 200 г клюквы
- 6 ст. л. меда
- 2 бутона гвоздики
- 1 палочка корицы
- четверть ч. л. мускатного ореха



4 порции



22 кКал



20 минут

Облепиховый чай

ИНГРЕДИЕНТЫ:

3 ст. л. облепихи
2 веточки мяты
6 бутонов гвоздики
1,5 ч. л. черного листового чая
0,5 лимона
2 ч. л. меда
350 мл воды



2
порции



89
кКал



20
минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Облепиху насыпать в емкость для заварки. Слегка размять пестиком. Добавить гвоздику.

2 Мяту помыть, обсушить, слегка помять в руках, добавить к облепихе.

3 Чай насыпать в ситечко или другую емкость для заварки, которую можно поместить в заварник, так, чтобы чайники не попали в сам напиток.

4 Воду вскипятить.

5 Залить кипятком заготовку. Дать настояться 15 минут. Заварку извлечь. Добавить мед, выжать сок половины лимона.



Чай «Ностальгия по лету»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

100 г замороженной вишни
100 г замороженной черной смородины
1 апельсин
1 палочка корицы
1 звездочка бадьяна
2 ч. л. меда



2
порции



13
кКал



25
минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Ягоды разморозить. Положить в заварник. Добавить палочку корицы и бадьян.

2 Апельсин помыть, обсушить. Натереть на мелкой терке цедру апельсина. Добавить в заварник к остальным ингредиентам.

3 Вскипятить 500 мл воды. Залить ингредиенты кипятком. Закрывать чайник крышкой. Прикрыть полотенцем. Дать настояться 15 минут.

4 При подаче добавить мед.





Рождественский кофе

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Молотый кофе залить стаканом холодной воды. Сварить.
- 2 Шоколад с добавлением сливок растопить. Добавить мед, имбирь и кардамон, перемешать.
- 3 Молоко нагреть, но не доводить до кипения. Взбить блендером до образования пены.
- 4 Кофе процедить, разделить по чашкам, добавить медово-шоколадную массу, перемешать. Налить молоко, выложить сверху пенку. Посыпать корицей.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 ч. л. эспрессо
- 200 мл молока 3,2 %
- 20 г темного шоколада
- 1 ч. л. сливок 30 %
- 2 ч. л. меда
- 2 г молотого имбиря
- 2 г корицы
- 2 г кардамона



2 порции



58 кКал



10 минут



Горячий шоколад со сливками

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Какао смешать с сахаром, добавить растопленный шоколад. Влить 2 ст. л. воды, перемешать до однородного состояния. Налить молоко, еще раз перемешать. Довести напиток до кипения.
- 2 Разлить какао по чашкам, недоливая до краев.
- 3 Украсить какао взбитыми сливками. Сверху выложить маршмеллоу.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 5 ч. л. какао-порошка
- 3 ч. л. сахара
- 1 квадратик темного шоколада
- 300 мл молока
- 100 г маршмеллоу
- 100 мл взбитых сливок



4 порции



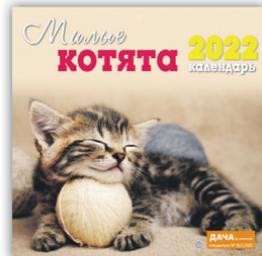
85 кКал



20 минут

НАСТЕННЫЕ КАЛЕНДАРИ на 2022 год

ПЕРЕКИДНЫЕ КАЛЕНДАРИ

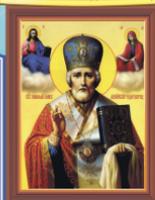


ЛИСТОВЫЕ КАЛЕНДАРИ

2022
Николай Чудотворец

ЦЕРКОВНЫЕ ПРАЗДНИКИ

ПОСТЫ



ПОСТЫ

Январь	Февраль	Март	Апрель
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30
Май	Июнь	Июль	Август
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31
Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31

2022
Пресвятая Богородица

ЦЕРКОВНЫЕ ПРАЗДНИКИ

ПОСТЫ



ПОСТЫ

Январь	Февраль	Март	Апрель
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30
Май	Июнь	Июль	Август
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31
Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31

СПРАШИВАЙТЕ В КИОСКАХ, СУПЕРМАРКЕТАХ И ПОЧТОВЫХ ОТДЕЛЕНИЯХ

Знаки зодиака и



ОВЕН (21.03 – 20.04)

Поразить Овна кулинарными талантами совсем несложно. Огненный знак, он испытывает тягу ко всему жгучему, острому – страстному. Смело предлагайте Овну соусы со жгучим перцем, а в качестве основного блюда – баранину и телятину, запеченные с корочкой. На гарнир – редис и перец. Да и тарелка спагетти с пармезаном и соусом песто вызовет у представителя знака восторг.



ТЕЛЕЦ (21.04 – 21.05)

Эти любители домашней пищи рассыпятся в благодарностях, получив картошечку в мундире с селедкой под шубой. По вкусу им рагу из говядины с крупяным гарниром. А еще представители знака неравнодушны к шпинату, петрушке, укропу и всевозможным зеленым овощам. Из десертов Тельцы предпочитают пироги с разными начинками и свежие фрукты.



БЛИЗНЕЦЫ (22.05 – 21.06)

Непредсказуемость знака диктует и его вкусовые пристрастия. Близнецы одинаково рады будут как устрицам в соусе бешамель, так ипельменям с кетчупом. Внезапность и противоречия – вот их кредо. Близнецы уверены: лучшее мясо – это птица. Неважно, курочка или утиные бедрышки. А вот чему безмерно будут рады Близнецы, так это ванильному мороженому и клубничному чизкейку.



РАК (22.06 – 22.07)

Рак – водный знак, а потому его представители особо тяготеют к дарам моря. Крабы, мидии, креветки, каракатицы... Вместе с тем, сентиментальные Раки будут рады щучьим котлеткам с брусничным соусом да с картофельным пюре, как в детстве. По вкусу им гарниры из тыквы, репы и прочих овощей с грядочки. А на сладенькое – экзотические фрукты. К ним Раки весьма пристрастны.



ИХ КУЛИНАРНЫЕ ПРИСТРАСТИЯ



ЛЕВ (23.07 – 22.08)

Эти бруталы – хищники от кончиков усов до когтей. Смело кормите их мясом – стейками, отбивными с хрустящей корочкой. Да не забудьте все это щедро сдабривать острыми соусами. Тогда точно услышите от них довольное урчание. Кабачки и баклажаны – вот их любимые овощи на гарнир. Да и фрукты Львы едят охотно. Покупной предпочитают домашнюю выпечку с ягодами и орехами.



ДЕВА (23.08 – 23.09)

Многие представители знака фанатично соблюдают правила здорового питания. Из мяса предпочитают кролика или индейку, приготовленные щадящим способом. Никаких жареных овощей – только свежие или тушеные. Любят булгур, киноа, чечевицу. Не откажутся от тыквенного или грибного супа-пюре. Без остановки готовы есть гранат и клубнику, ну и маленькая слабость – горький шоколад.



ВЕСЫ (24.09 – 23.10)

Аристократы до мозга костей, Весы предпочитают семгу под сливочным соусом, изысканное мясо по-французски, салат с ананасами и виноградом, козий сыр. А груша с голубым сыром и вовсе оказывает на них прямо-таки магическое влияние. Обожают тропические фрукты и витаминные смузи из них. Весьма порадуют Весов домашние трубочки с белковым кремом на десерт.



СКОРПИОН (24.10 – 22.11)

Представители знака скромны и неприязнательны. Будут благодарны за куриные тефтели с пастой, салат из свежих овощей, домашний суп-лапшу с укропом. Кусочек жареного карпа тоже придется весьма по душе представителю знака. К чему Скорпионы равнодушны, так это к всевозможным ягодным соусам. А уж цитрусовый чизкейк со сгущенкой для них и вовсе верх блаженства.





СТРЕЛЕЦ (23.11 – 21.12)

Стрельцы всеядны и умеют благодарить за заботу. В настоящий восторг придут от французского жульена, венгерского гуляша, немецких колбасок с тушеной капустой, русской окрошки на квасе. Любят национальные кухни во всех их проявлениях. А еще Стрельцы неровно дышат к финикам, инжиру, кураге и вяленым ягодам. Это для них самый лакомый десерт из возможных.



КОЗЕРОГ (22.12 – 20.01)

Козероги – настоящие лакомки, но и, вместе с тем, консерваторы. Своих пристрастий с годами не меняют. Рыбе предпочитают мясо, особенно из духовки, особенно под сырной корочкой. А острые соусы представители знака и вовсе добавляют всюду куда только можно. Млеют Козероги от творожных запеканок, сырников и ватрушек с карамелизированными яблоками с корицей.



ВОДОЛЕЙ (21.01 – 18.02)

Водолеи обожают пробовать все новое, необычное. Но неизменную страсть питают к кальмарам, креветкам и мидиям. Любят их в салатах вместе с помидорами черри, маслинами, свежей зеленью и оливковым маслом. Обожают домашние пироги с грибочками и капусткой, а также рыбные расстегаи. Но не откажутся и от лягушачьих лапок или гусиной печени на горбушечке.



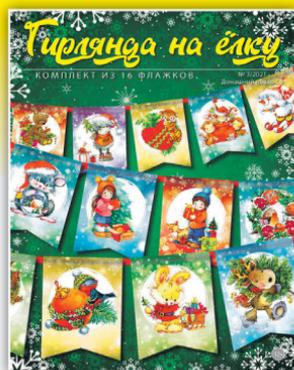
РЫБЫ (19.02 – 20.03)

Рыбы непритязательны и предсказуемы. Любят рыбу, любую. Белую, красную, речную, морскую, жареную, запеченную. А уж если к рыбе подать зеленую фасоль или овощное пюре, благодарности представителей знака не будет предела. Рыбы согласны и на мясо, только сочное, приготовленное в подливке. А домашняя выпечка тем лакомее для них, чем больше в ней вишневого варенья.



Спецвыпуск журнала «ДОМАШНИЙ ПОВАР»

СЕРИЯ ЖУРНАЛОВ – НОВОГОДНЯЯ ГИРЛЯНДА НА ЁЛКУ ИЗ 16 ПАРНЫХ ФЛАЖКОВ!



При помощи родителей ребенок своими руками может создать новогоднее украшение. Изготовление гирлянды превратится в приятное и радостное занятие как для ребенка, так и для взрослого.

**НАШИ ГИРЛЯНДЫ
СТАНУТ ПРЕКРАСНЫМИ И
НЕОБЫЧНЫМИ УКРАШЕНИЯМИ
И СОЗДАДУТ АТМОСФЕРУ
НАСТОЯЩЕГО ПРАЗДНИКА
В КАЖДОМ ДОМЕ!**



СПРАШИВАЙТЕ В КИОСКАХ, СУПЕРМАРКЕТАХ
И ПОЧТОВЫХ ОТДЕЛЕНИЯХ

12+ РЕКЛАМА

СЛЕДУЮЩИЙ ВЫПУСК ЖУРНАЛА «ДОМАШНИЙ ПОВАР» В ПРОДАЖЕ С 14 ЯНВАРЯ



Дорогие друзья!

Круглые, ароматные, тонкие, словно кружево, или пышные, как бисквит, – любые блины найдут своего ценителя и почитателя. От этого угощения не в силах отказаться ни один лакомка! А это значит, что пора доставать любимую сковородку, запастись мукой и маслом и подыскивать рецепты вкуснейших блинов, оладушек и блинчиков. Тем более что до Масленицы уже рукой подать. И пока время еще есть, **мы предлагаем вам разузнать про то...**

- из каких продуктов можно приготовить самые вкусные блины, блинчики и оладушки;
- чем можно заменить те или иные ингредиенты в рецепте блинного теста;
- как готовить тесто на дрожжах и без них;
- что такое «припек» и какие начинки можно использовать;
- почему блины и их вариации популярны по всему миру.

Надеемся, что наши советы, подсказки и рецепты пригодятся вам не только во время Масленицы, но и в повседневном кулинарном творчестве.

Готовьте со вкусом, угощайте с душой, радуйте близких своими шедеврами!