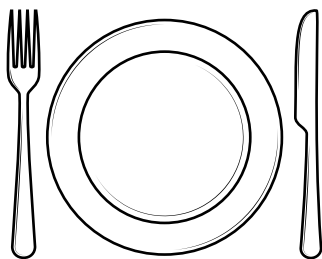


ВСЕГДА ПОД РУКОЙ

ЭНЦИКЛОПЕДИИ
НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ



ЭНЦИКЛОПЕДИЯ БЛЮД ДЛЯ ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА

ОТ ЛЕГКИХ
ЗАКУСОК
ДО ИЗЫСКАННЫХ
ДЕСЕРТОВ!

хлеб*соль®

Москва

УДК 641.55
ББК 36.997
Э68

Во внутреннем оформлении использованы фотографии:

5PH, Akiil, Anastassiya Bezhekeneva, Anna Zefirova, apolonia, Dontree_M,
Fiery Phoenix, goodbyewynter, Ildi Papp, Lena Ivanova, Mandyaman,
Martha Graham, Mykolal Mykolal, New Africa, Nickola_Che, Nina Firsova,
Olha Polishchuk, Perednianskina, Saprunova Marina, Sergii Koval, Simon Dani,
Stock_photografer, urbanID, vm2002, Yulia Furman,
Yulia Gust / Shutterstock / FOTODOM

Используется по лицензии от Shutterstock / FOTODOM

Энциклопедия блюд для праздничного стола. — Москва : Эксмо,
Э68 2026. — 160 с.: цв. ил. — (Кулинария. Всегда под рукой. Энциклопедии
на каждый день).

ISBN 978-5-04-252068-6

«Энциклопедия блюд для праздничного стола» — большой сборник из 170 рецептов для семейных торжеств, дружеских встреч и особых случаев. В книге собраны салаты и закуски, супы, блюда из мяса, птицы и рыбы, гарниры и соусы, праздничные торты, домашняя выпечка, мороженое, напитки и коктейли.

Понятные списки ингредиентов и последовательные инструкции помогут продумать меню, организовать приготовление и накрыть разнообразный праздничный стол для любого повода.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-252068-6

© Е. Носкова, текст, 2024
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2026

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ 11

САЛАТЫ 13

- Капрезе 13
- Коулслоу 13
- Вальдорф 14
- Салат оливье классический 15
- Салат-коктейль из куриного мяса 15
- Салат оливье с семгой 16
- Салат мясной 16
- Селедка под шубой в стаканчиках 17
- Салат «Мимоза» праздничный со свежей копченой рыбой 18
- Салат овощной с ветчиной или языком 18
- Зеленый салат с грецкими орехами 19
- Салат из авокадо с гранатовой заправкой 20
- Салат «Курица с ананасами и грецким орехом» 20
- Салат с карамелизированной хурмой и сыром 21
- «Цезарь» с креветками 22
- Кобб 23
- Салат с овощами гриль и арахисовой заправкой 24
- Мурсийский салат 25
- Нисуаз 26
- Теплый салат с грушей и куриной печенью 27
- Шведский салат с мелкими креветками 28
- Салат из фунчозы с креветками 29
- Праздничный картофельный салат 30
- Салат со стейком 31
- Балканский салат с пастой и копченостями 32
- Салат из жареных кальмаров 33
- Салат из мясного ассорти 34
- Салат с грушей и жареной семгой 35

- Салат с манго и креветками 36
Салат с беконом, рокфором и крутонами 37

ЗАКУСКИ 38

- Тарталетки с медовыми яблоками, голубым сыром и орехами 38
Китайские битые огурцы 39
Сырный торт с ветчиной на черном хлебе 40
Бутербродный торт с двумя начинками 41
Закусочный торт с лососем 42
Печеночный торт 43
Слоеный торт с лососем и сливочным сыром 44
Рыба заливная 46
Террин из лосося с икорным соусом 47
Холодец (студень) из петуха 48
Праздничный икорный торт 49
Заливное с языком в бокалах 50
Крабовый рулет 51

СУПЫ 52

- Солянка 52
Щи богатые и вкусные 53
Борщ с уткой 54
Лагман 55
Уха по-марсельски, буйабес 56
Финский рыбный суп 57
Луковый суп по-парижски 58
Крем-суп из шампиньонов 59
Чаудер с моллюсками 60
Том ям с креветками 61
Фо бо 62

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА 64

- Рыба по-парижски в формочках 64
Киноа с овощами 64
Рыба в фольге 65
Морские гребешки, запеченные в томатном соусе 66

Быстрый ростбиф с румяной корочкой	67
Узбекский плов в казане	68
Говядина по-бургундски	69
Куриные грудки в панировке с моцареллой	70
Утка по-пекински в домашних условиях	71
Праздничный гусь-леденец	72
Картофель дофинэ, запеченный с молоком и сыром	73

СОУСЫ И ПРИПРАВЫ 74

Домашний майонез	74
Клюквенный соус	74
Заправка «Винегрет»	75
Бальзамическая заправка	75
Горчичный соус	75
Классический белый соус	76
Соус «Морней»	76
Беарнский соус	77
Кисло-сладкий соус	77
Айоли (чесночный майонез)	77

ДЕСЕРТЫ 78

Панна-котта	78
Мусс малиновый	79
Крем-брюле	79
Мусс шоколадный	80
Десерт из печеных яблок	80
Суфле ванильное	81
Суфле ореховое с медом	81
Парфе лимонное	82
Десертный шоколад	83
Сабайон	83
Пудинг рисовый	84

ПРАЗДНИЧНЫЕ ТОРТЫ 85

Чизкейк шоколадный с плавленым сливочным сыром	85
Песочный торт с лимонной начинкой	86

Торт «Прага»	87
Торт «Черный лес»	88
Карамельно-банановый торт	89
Миндальный торт с малиной	90
Торт-бизе «Павлова»	91
Торт «Захер»	92
Торт «Медовик»	92
Чизкейк без выпечки	93
Торт «Татин»	94

ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА 95

Пончики	95
Песочные корзиночки с ягодами	96
Брауни	98
Нежные вафли	99
Булочки «Челси»	100
Рогалики к чаю	101
Эклеры с заварным кремом	102
Печенье «Анзак»	103
Имбирное печенье с кремом из кофейного ликера	104
Пирожное «картошка»	105
Заварные колечки с ягодами	106

ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ 107

«Бомба» из мороженого с фруктами	107
Мороженое с бананом, шоколадом, орехами	107
Мягкое кофейное мороженое	108
Мороженое «Жареное»	109
Мороженое с авокадо, медом и грецкими орехами	110
Фруктовый салат с мороженым	110
Мороженое в арбузе	111
Мороженое с карамелью и орехами	112

НАПИТКИ 113

Лимонад из ежевики и мяты	113
Компот из смеси сушеных фруктов	113

Клюквенный морс	114
Компот из смородины	114
Яблочный кулер	115
Клубничный напиток с базиликовым льдом	115
Облепихово-имбирный напиток с медом	116
Безалкогольная сангрия	116
Классический лимонад	117
Домашний тархун	118
Пунш с апельсином, лаймом, лимоном и специями	119

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ И ПРАЗДНИЧНЫЕ НАПИТКИ 120

Облепиховый глог	120
Коктейль «Черничная колада»	120
«Московский мул»	120
Коктейль «Ананасовый дайкири»	121
«Кровавая Мэри»	121
Коктейль «Мохито» алкогольный	122
«Кайпериния»	122
Виски «Сауэр»	123
Глинтвейн	123
Ирландский кофе	123
Малиновый коктейль с шампанским	124

ФУРШЕТНЫЙ СТОЛ 125

Дип из баклажанов	125
Тарталетки с лесными грибами	125
Праздничные канапе	126
Финики с бри и беконом	127
Сосиски в медово-горчичном соусе	128
Лимонный крем	128
Несладкие эклеры с кремом из лосося	129
Капкейки «Черный лес»	130
Трюфели с фисташками	131
Трайфл — порционный торт без выпечки	132
Яблоки в тесте	133

ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ В ЯПОНСКОМ СТИЛЕ 134

- Макрель с мисо 134
- Сашими из лосося 135
- Форель терияки 136
- Темпура из креветок 137
- Мисо-суп с овощами и тофу 138
- Курица якитори 139
- Жареная свинина в имбирном маринаде 140
- Негимаки, японские рулетики из говядины с зеленым луком 141
- Суши 142
- Суп из грибов шиитаке и яйца 143
- Рулет из омлета 144

ФОНДЮ 145

- Фондю французское 145
 - Рыбное фондю 146
 - Огненное фондю 147
 - Пивное фондю по-крестьянски 148
 - Швейцарское сырное фондю 149
 - Китайское фондю 150
 - Чесночный соус к фондю 150
 - Овощное фондю 151
 - Фруктовое фондю 152
 - Шоколадное фондю 152
- Алфавитный указатель рецептов 153

ВВЕДЕНИЕ

Праздник начинается с кухни

Праздничный стол — это не просто множество красивых блюд. Это аромат, который встречает гостей еще у порога, звон бокалов, разговоры за столом и то самое ощущение, когда хочется попробовать все сразу. Хорошо накрытый стол создает настроение не хуже музыки, свечей и праздничного декора.

«Энциклопедия блюд для праздничного стола» собрана для тех случаев, когда хочется приготовить действительно вкусно, красиво и разнообразно, но не провести весь праздник у плиты. Здесь вы найдете блюда для разных поводов и вкусов: от привычных праздничных хитов до оригинальных закусок, салатов, горячих блюд и десертов.

Главное правило праздничной готовки простое: не оставляйте все на последний момент. Чем лучше организован процесс, тем больше времени останется на самое приятное — встречу с близкими и сам праздник.

Что подготовить заранее

Прежде чем начинать готовить, внимательно прочитайте рецепты и составьте общее представление о меню. Проверьте, какие продукты уже есть дома, а какие необходимо купить. Особенно важно заранее обратить внимание на ингредиенты, которые требуют времени для размораживания, маринования или подготовки.

Достаньте посуду, формы для запекания, ножи, разделочные доски, мерные емкости и другую необходимую утварь. Если блюд много, удобно заранее освободить место в холодильнике и на кухонной поверхности. Это кажется мелочью, но во время большой готовки свободное пространство здорово экономит время и нервы.

Некоторые блюда можно и даже нужно приготовить заранее. Овощи для салатов, соусы, заправки, тесто, маринованные продукты и отдельные заготовки часто прекрасно хранятся до нужного момента. А вот украшение салатов, нарезку свежих овощей и окончательную сервировку лучше оставить ближе к приходу гостей — так блюда будут выглядеть свежее и аппетитнее.

Маленькие хитрости большой праздничной кухни

Не бойтесь немного менять рецепты под себя. Если вы знаете, что гости любят более насыщенный вкус, можно добавить чуть больше специй или зелени. Если блюдо кажется слишком тяжелым, часть майонеза в соусе можно заменить сметаной или йогуртом. А свежая зелень, цедра цитрусовых, несколько

капель лимонного сока или горсть орехов способны сделать даже знакомое блюдо интереснее.

Чтобы праздничные блюда получались особенно вкусными, не забывайте о температуре продуктов. Мясу перед приготовлением полезно дать немного постоять при комнатной температуре, а сливочному маслу для выпечки — заранее размягчиться. Холодные ингредиенты, наоборот, не стоит оставлять на столе без необходимости.

И еще один важный секрет: пробуйте блюдо в процессе приготовления. Именно в этот момент проще всего исправить вкус — добавить соли, кислоты, сладости или специй. Но делайте это постепенно: добавить всегда проще, чем убрать.

Не стремитесь приготовить все идеально. Праздничный стол хорош тогда, когда за ним хочется задержаться подольше. Поэтому выбирайте блюда, которые действительно нравятся вам и вашим гостям, распределяйте работу заранее и оставляйте время для себя.

САЛАТЫ

КАПРЕЗЕ

- 1 шарик моцареллы
- 1 крупный спелый красный помидор
- 1 желтый помидор
- 2 помидора черри (по желанию)
- 2 веточки базилика
- оливковое масло
- соль
- свежемолотый черный перец

Помидоры комнатной температуры нарезать на ломтики. Моцареллу нарезать на кружки и/или порвать на кусочки. Поочередно выложить на блюдо кусочки помидоров и моцареллы. Посолить и поперчить помидоры. Полить оливковым маслом, украсить листиками базилика.

КОУЛСЛОУ

- 1 кочан молодой капусты
- 1 большая красная луковица
- 1 большая морковь
- пучок петрушки
- 1 ч. л. соли

Для заправки:

- 200–250 г йогурта жирностью 3,8–10%
- 2 ч. л. с горкой дижонской горчицы
- 1 ч. л. семян сельдерея (или тмина)
- 1 ч. ложка меда
- 1 ст. л. оливкового масла
- 1 ст. ложка яблочного уксуса

1. Капусту нашинковать, переложить в миску, посыпать 1 ч. ложкой соли. Перемешать и помять руками, чтобы выделился сок. Лук очистить от шелухи. Нарезать тонкими полукольцами, посолить, оставить на 5 мин., затем добавить к капусте.

2. Морковь очистить, натереть на крупной терке или нашинковать. Петрушку порубить. Добавить то и другое к капусте.

3. Смешать йогурт, мед, горчицу, семена сельдерея, оливковое масло и уксус. Заправить салат и дать ему постоять при комнатной температуре 30–60 мин.

ВАЛЬДОРФ

- 2 горсти грецких орехов
- 4 стебля сельдерея
- 20–30 красных виноградин с тонкой кожицей
- 5 веточек петрушки
- 4 яблока
- сок $\frac{1}{2}$ лимона
- половина отварной куриной грудки
- 2 ст. л. майонеза
- 2 ст. л. жирной сметаны
- 1 ч. л. медовой или дижонской горчицы, смешанной с медом
- молотая паприка (по желанию)
- молотый острый перец (по желанию)
- соль
- свежемолотый перец

1. Разогреть духовку до 180 °С. Орехи выложить на противень, посолить и запекать 5–7 мин. до слегка золотистого цвета и характерного аромата. Обязательно следить, чтобы они не сгорели. Остудить, завернуть в кухонное полотенце и аккуратно потереть, чтобы очистить от шелухи. Порубить.

2. У стеблей сельдерея отрезать верхушки и широкую белую часть, очистить от внешнего слоя при помощи овощечистки. Это важно, без верхних жестких волокон салат будет гораздо нежнее. Разрезать каждый стебель на 2 полоски, затем нарезать тонкими ломтиками.

3. Разрезать виноградины вдоль пополам, при необходимости удалить косточки. Петрушку порубить.

4. Яблоки очистить, нарезать мелкими кубиками, полить соком половины лимона, добавить сельдерей, петрушку и виноград, посолить, оставить на 5–10 мин. Слить сок.

5. Куриную грудку нарезать тонкими полосками или кубиками.

6. Сметану аккуратно смешать с майонезом и горчицей. При желании добавить в соус немного паприки и острого перца.

7. Добавить соус в салат, перемешать. Посыпать орехами и петрушкой.

САЛАТ ОЛИВЬЕ КЛАССИЧЕСКИЙ

- 3 картофелины среднего размера
- 3–4 моркови, 4–5 яиц
- 450 г консервированного зеленого горошка
- 5–6 соленых огурцов
- 350 г ветчины или докторской колбасы
- 5 побегов зеленого лука
- 1 пучок укропа
- 250 г майонеза (желательно домашнего)
- соль
- черный молотый перец

1. Картофель и морковь вымыть щеткой и отварить в подсоленной воде до готовности. Яйца отварить отдельно, не допуская переваривания желтка. Очистить и нарезать кубиками со стороной 5 мм. Такими же кубиками нарезать ветчину.

2. Смешать все ингредиенты в салатнике, добавить мелко нарезанный зеленый лук и укроп. Приправить черным перцем, заправить майонезом и поставить в холодильник.

3. Если соленые огурцы с крупными семенами — удалить их. Затем нарезать кубиками такого же размера. Сложить в отдельный контейнер. Слить жидкость с горошка, горошек переложить в отдельный контейнер.

4. Перед подачей на стол добавить в салат соленые огурцы и зеленый горошек. Еще раз перемешать салат, попробовать и при необходимости добавить соль и черный перец.

САЛАТ-КОКТЕЙЛЬ ИЗ КУРИНОГО МЯСА

- 400 г куриного мяса
- 120 г ананаса
- 120 г шампиньонов
- листья зеленого салата

Для соуса:

- 125 г йогурта
- 4 ст. ложки белого вина
- 20 г горчицы
- 2 ст. л. майонеза

4 бокала для шампанского или 4 вазочки выложить изнутри листьями салата. Мясо курицы, ананас и грибы мелко порезать и равномерно разложить по вазочкам. Смешать йогурт, майонез, белое вино и горчицу и залить этим соусом каждую порцию.

САЛАТ ОЛИВЬЕ С СЕМГОЙ

- 3 морковки
- 7 картофелин
- 8 яиц
- 300 г подкопченной или малосоленной семги
- 200 г раковых шеек (по желанию можно заменить вареными креветками или крабовым мясом)
- 6 корнишонов или небольших соленых огурцов
- 2 зеленых яблока
- банка зеленого горошка
- 500–700 г майонеза

1. Разогреть духовку до 200 °С. Морковь и картофель завернуть в фольгу (каждый овощ по отдельности) и запечь в духовке до мягкости. Остудить и очистить.

2. Сварить яйца: положить их в холодную воду и довести до кипения, затем выключить и оставить в горячей воде на 20 мин., накрыв крышкой. После этого залить холодной водой, постучать яйцами по дну кастрюли, оставить в воде на минуту, потом очистить.

3. Все ингредиенты, кроме раковых шеек, нарезать мелкими кубиками и смешать.

4. Заправить салат майонезом. Сверху выложить раковые шейки.

САЛАТ МЯСНОЙ

- 250 г вареного мяса
- 4 картофелины
- 4 помидора
- 1 яйцо, сваренное вкрутую
- 75 г оливкового масла
- сок 1 лимона
- 5 г свежемолотого черного перца

Картофель сварить в мундире, очистить и нарезать тонкими ломтиками. В салатницу положить порезанные дольками помидоры. Посыпать солью и перцем. Сверху положить нашинкованное мясо, на него слой картофеля, посолить и поперчить. Полить оливковым маслом, смешанным с лимонным соком, и украсить вареным яйцом.