

# Один Дома

Готовим  
на Новый год



Москва  
Издательский Дом  
Мещерякова  
2022

# Как пользоваться этой книгой

**УДИВИТЕ РОДИТЕЛЕЙ И ГОСТЕЙ:** попробуйте самостоятельно накрыть стол к Новому году. Думаете, это невероятно сложно и только мама и бабушка могут справиться с такой задачей? Ничего подобного. Немного усердия, внимания и старательности — и у вас всё получится. Представляете, как будут вами гордиться родители и как восхищаться гости!

**СНАЧАЛА ПРОДУМАЙТЕ ПРАЗДНИЧНОЕ МЕНЮ.** Выберите по одному рецепту из каждого раздела этой книги (если уверены в себе, можете выбрать и по парочке рецептов). Так у вас на новогоднем столе появятся и оригинальная закуска, и сытный салат, и торжественное горячее, и тающий во рту десерт, и вкусный напиток.

**ВЫЯСНИТЕ, КАКИЕ ВАМ НУЖНЫ ПРОДУКТЫ** для каждого блюда, и подготовьте всё необходимое. Несколько раз прочитайте рецепт и только затем приступайте к работе. Приготовив одно блюдо, переходите к следующему. Не спешите и как можно чаще обращайтесь к описанию рецепта в книге.

**ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ НА НЕСКОЛЬКО ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ПРАВИЛ, КОТОРЫЕ ЗНАЕТ КАЖДЫЙ ПОВАР:**

- Овощи, фрукты и мясо надо хорошо вымыть под проточной водой.
- Овощи обязательно почистить от кожуры или шелухи.
- Духовку нужно включить за 10 минут до того, как поставить в неё противень.
- С ножами, блендером и миксером надо обращаться осторожно.



**Вы заметили разные значки, которые использованы в книге? Они помогут вам в кулинарных экспериментах.**

**Каждый рецепт** имеет свою сложность: от одной звёздочки до трёх. Одна звёздочка значит, что этот рецепт по силам даже новичку в кулинарии. А вот за рецепт под тремя звёздочками лучше браться опытным поварьям.

**В каждом рецепте** количество продуктов дано для определённого количества порций. Если вам нужно больше или меньше порций, значит, количество продуктов необходимо пропорционально уменьшить или увеличить.

**Читайте текст** на салфетках, на них даются практические советы, как легче приготовить определённое блюдо.

**Не стоит забывать** и о безопасности. Текст на варежке поможет вам не увлечься и не забыть об осторожности.





5  
ПОРЦИЙ

# Селёдка под шубой

- 250 г филе селёдки
- 2 яйца
- 1 большая свёкла
- 4 картофелины
- 2 моркови
- 2 небольшие луковицы
- 10 ст. л. майонеза



1. Поставьте вариться неочищенную свёклу. Через час положите в эту же кастрюлю неочищенные картофель и морковь. Спустя ещё 20–30 минут овощи будут готовы.
2. Отдельно сварите яйца.
3. В отдельные тарелки нарежьте кубиками яйца и лук.
4. Остывшие и очищенные свёклу, морковь, картофель натрите на мелкой тёрке тоже в отдельные тарелки.
5. Отдельно нарежьте кубиками филе сельди.
6. Теперь можно собрать салат. Выкладываете слоями на большой плоской тарелке все ингредиенты в следующем порядке: сельдь, лук, картофель, яйца, морковь, свёкла.
7. После слоя картофеля смажьте салат 3 столовыми ложками майонеза.
8. Верхний слой свёклы смажьте оставшимся майонезом.
9. Поставьте салат в холодильник на 2–3 часа.





5  
порций



# Винегрет

- 4 картофелины
- 3 небольшие свёклы
- 2 моркови
- 3 солёных огурца
- 1 большая луковица
- 4 ст. л. растительного масла
- соль по вкусу

Растительное  
масло добавляйте  
в салат после того,  
как его посолили.

Соль в масле  
не растворяется.

1. Поставьте вариться неочищенную свёклу. Через час положите в эту же кастрюлю неочищенные картофель и морковь. Спустя ещё 20—30 минут овощи будут готовы.
2. Остывшие картофель и морковь почистите и нарежьте кубиками.
3. Добавьте нарезанные кубиками солёные огурцы и лук.
4. Очищенную и нарезанную кубиками свёклу выложите в отдельную тарелку, заправьте 2 столовыми ложками масла и перемешайте. В этом случае остальные овощи не окрасятся.
5. Добавьте свёклу к остальным ингредиентам, добавьте оставшееся масло и перемешайте.





## Украшаем холодные напитки

1. Смочите край стакана соком лимона, лайма или апельсина — просто сильно потрите край долькой.
2. Насыпьте на плоскую тарелку сахар или сахарную пудру.
3. Осторожно погрузите перевернутый стакан в пудру или сахар, чтобы его крупинки прилипли к посуде.
4. Добавьте цвет — капните на сахар или пудру жидким пищевым красителем.
5. Используйте пищевые красители разных цветов.
6. Сахар или сахарную пудру можно заменить кокосовой стружкой.
7. Налейте напиток в стакан и украсьте долькой лимона, лайма или любого фрукта.

## Украшаем горячие напитки

1. Растопите белый или молочный шоколад в микроволновке в плоской тарелке.
2. На вторую тарелку высыпьте цветную посыпку для выпечки.
3. Переверните стакан или кружку и медленно погрузите сначала в растопленный шоколад, затем в посыпку.
4. Вместо посыпки можете использовать натёртый на тёрке шоколад.
5. Налейте напиток в стакан или кружку и украсьте взбитыми сливками или маршмэллоу.

