

Суслина, Настасья Владимировна.

C90 В день чудес : вкусные рецепты для любимого праздника / Настасья Суслина. — Москва : Эксмо, 2022. — 112 с. : ил. — (Кулинарное открытие).

Какой праздник у вас самый любимый? Наверняка Новый год? Традиции встречи Нового года в нашей стране так мощны, а застолья в этот период так обильны и разнообразны, что еще одна книга новогодних рецептов никогда не будет лишней. Тем более если это книга авторских рецептов от известного фуд-блогера Настасьи Суслиной. Ведь Настя ищет, готовит, пробует и выбирает самые лучшие и самые подходящие для такого особого дня блюда практически всю жизнь.

Птица и мясо, рыба и морепродукты, овощи, фрукты, ягоды и оригинальные коктейли — пять глав, наполненных настроением и ароматами Нового года.

А еще Настасья подскажет, какие вкусные подарки можно приготовить для друзей и близких и как с помощью нехитрой сервировки создать за столом праздничную и уютную атмосферу, которую мы так любим и так ждем целый год.

Смотрите, читайте, выбирайте и начинайте готовить уже сейчас, ведь кулинарные открытия случаются не только в новогоднюю ночь.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-154157-6

© Суслина Н.В., тексты и фото, 2021

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2021

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

КУЛИНАРНОЕ ОТКРЫТИЕ

Суслина Настасья Владимировна

В ДЕНЬ ЧУДЕС

ВКУСНЫЕ РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ЛЮБИМОГО ПРАЗДНИКА

Главный редактор *Рамиль Фасхутдинов*
Руководитель направления *Анна Братушева*
Ответственный редактор *Саакануш Ванян*
Младший редактор *Анна Цветкова*
Дизайн и верстка *Валерия Колышева*
Корректор *Наталья Сгибнева*

Во внутреннем оформлении использованы иллюстрации:
sakamoto / Shutterstock.com
Используется по лицензии от Shutterstock.com

Страна происхождения: Российская Федерация
Шығарылған елі: Ресей Федерациясы

ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Россия, город Москва, улица Зорге, дом 1, строение 1, этаж 20, каб. 2013.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru
Финансирование: «ЭКСМО» АКБ Беларусь.
123308, Ресей, қала Мәскеу, Зорге көшесі, 1 үй, 1 ғимарат, 20 қабат, офис 2013 ж.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru
Тауар белгісі: «Эксмо»

Интернет-магазин: www.book24.ru

Интернет-магазин: www.book24.kz

Интернет-дуken: www.book24.kz
Импортер в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы»
Казахстан Республикасының икпәткері «РДЦ-Алматы» ЖШС.
Дистрибутор и представитель по приему претензий на продукцию,
в Республика Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»
Казахстан Республикасының дистрибутор және өнім бойынша арыз-талаптарды
қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС.
Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.
Тел.: 8 (727) 251-59-90/91/92; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz
Өзінаның қарамадығық мерзімі шештелген.
Сертификация туралы ақпарат сайты: www.eksmo.ru/certification
Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»
www.eksmo.ru/certification
Өндiрген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Дата изготовления / Подписано в печать 23.08.2021.
Формат 84x100¹/₁₆. Печать офсетная. Усл. печ. л. 10,89.
Тираж экз. Заказ




ЧИТАЙ
ГОРОД

ISBN 978-5-04-154157-6
9 785041 541576 >

ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ К НАМ!

ХЛЕБ*СОЛЬ
КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

МЫ В СОЦСЕТЯХ:

   [breadsalt.publisher](https://www.breadsalt.publisher)

В электронном виде книги издательства вы можете
купить на www.litres.ru



ЛитРес:
Один клик до книг

Официальный
интернет-магазин
издательской группы
«ЭКСМО-АСТ»

book24.ru

18+



СОДЕРЖАНИЕ

От автора 7

Глава 1: Апельсины

- Морковно-апельсиновый кекс с цукатами и миндалем **11**
- Волшебные цукаты в пряном сиропе **13**
- Звездочки с апельсиновым джемом **15**
- Джем апельсиновый **17**
- Синнабоны новогодние **19**
- Крем заварной апельсиновый **21**
- Шоколадный мусс с апельсиновым трио **23**

Глава 2: Мясо и птица

- Свинина с апельсинами и маслинами **27**
- Филе утки, глазированное апельсиновым джемом **29**
- Баранина на ребрышках с брусничным соусом **31**
- Перепела с виноградом **33**
- Тибон с зеленым маслом **35**
- Турнедо с розовым соусом **37**

Глава 3: Рыба и морепродукты

- Запеченная дорадо с зеленым горошком **41**
- Морской язык, фаршированный горбушей **43**
- Тунец с авокадо и манго **45**
- Оливье с кальмарами **47**
- Сельдь под шубой в банке **49**
- Эклеры с креветками и икрой **51**
- Фаршированные яйца с креветками **53**
- Креветки с ананасами на шпажках **55**

Глава 4: Овощи, фрукты, ягоды

- Хассельбак **59**
- Рис по-гавайски с ананасом **61**
- Жюльен из шампиньонов **63**
- Салат с солеными грибами **65**
- Закуска из баклажанов с зеленью **67**
- Слоеные лодочки с вишней в винном сиропе **69**
- Виноград маринованный **71**
- Фокачча новогодняя **73**

Глава 5: Коктейли

- Коктейль «Мимоза» **77**
- Спритц **79**
- Глнтвейн белый **81**
- Глнтвейн ягодный **83**
- Томатные коктейли **85**
- Грог **87**

Глава 6: Подарки и декор

- Мандарины с коньяком **91**
- Печенье медовое хрустящее **93**
- Глазурь **95**
- Гозинаки **97**
- Трюфели из вафель с орехами и цукатами **99**
- Дольки апельсиновые **101**
- Апельсиновое печенье с трещинками **103**

Хитрые советы 105

Заключение 107



ОТ АВТОРА

Новый год – единственный праздник, к которому я всегда основательно готовлюсь заранее. И речь идет не о гирляндах, подарках и елочных игрушках, этим иногда вообще занимаешься в последний момент.

Речь о праздничном столе.

Еще в начале декабря, а то и раньше, я вспоминаю свои проверенные рецепты и отправляюсь на поиски новых. Ищу, готовлю, пробую и выбираю самые лучшие и самые подходящие для такого особого дня. На самом деле этот процесс так же любим и обожаем мной, как и сам Новый год, ведь все только начинается, впереди водоворот кулинарных открытий, ты полон вдохновения и с трепетом ждешь тот самый, главный вечер в году.

Если говорить о праздничных блюдах, то обычно с Новым годом у нас ассоциируются апельсины, запеченная утка, традиционные новогодние салаты и, конечно же, шампанское. И знаете, мне это нравится и не хочется ничего менять.

Пусть все так и будет, ведь в этом и есть смысл.

В этой книге я собрала самые праздничные и самые вкусные блюда и напитки, которые будут желанными на каждом столе. Птица и мясо, рыба и морепродукты, овощи, фрукты, ягоды и оригинальные коктейли – пять глав, наполненных настроением и ароматами Нового года.

Кроме этого, я подскажу вам, какие вкусные подарки можно приготовить для своих близких и друзей и как с помощью нехитрой сервировки создать за столом праздничную и уютную атмосферу, которую мы так любим и так ждем целый год. И начнем мы с самых главных участников Нового года – с апельсинов. Без них просто немислим новогодний стол, они по праву считаются главным его символом и задают настроение всему празднику.

Смотрите, читайте, выбирайте и начинайте готовить уже сейчас, ведь кулинарные открытия случаются не только в новогоднюю ночь.





ГЛАВА 1

Апельсины

Что бы я ни планировала приготовить к новогоднему празднику, апельсины для меня всегда номер один, поэтому традиционно заранее занимаюсь различными апельсиновыми заготовками, которые потом активно использую в выпечке и десертах. Вообще, если говорить о сладком, то Новый год никогда не ассоциируется в нашей семье с тортом. Миндальный кекс, ароматные булочки с корицей или хрустящее слоеное тесто с ярким апельсиновым джемом — вот что наполняет его волшебством.

В этой главе все посвящено апельсинам, и я уверена, что вам пригодится каждый рецепт, будь то заварной апельсиновый крем или волшебные апельсиновые цукаты. Впереди нас ждет самый уютный праздник в году и время исполнения желаний, давайте же вместе с апельсинами скорее погрузимся в его атмосферу.



МОРКОВНО-АПЕЛЬСИНОВЫЙ КЕКС

с цукатами и миндалем

Для меня кексы с миндальным и апельсиновым ароматом – самая обязательная новогодняя выпечка. Добавляю различные специи, экспериментирую с ингредиентами, размерами и формой, и каждый раз получается что-то новое и оригинальное. Но во всей этой истории неизменными остаются миндаль и апельсиновые цукаты, к которым предлагаю подключить такую же рыжую, как апельсины, морковь. Она делает кекс очень нежным и очень ярким. Украсить можно чем угодно, это могут быть замороженные ягоды, глазурь, орехи или веточки розмарина. Я для таких случаев варю в конце осени варенье из рябины либо отправляю ягоды в заморозку, после чего они становятся слаще и вкуснее. Так что импровизируйте и создавайте свое собственное волшебство.

ингредиенты:

150 г моркови
40 г миндаля
100 г сахара
2 яйца
75 мл апельсинового сока
75 г сметаны
150 г муки
8 г разрыхлителя
50 г апельсиновых цукатов в сиропе (рецепт на следующей странице)
2-3 капли миндальной эссенции (по желанию)

для мягкой глазури:

120 мл молока
50 г сахарной пудры
1 ч. л. с горкой (~ 10 г) крахмала
1 г ванилина

приготовление:

- Миндаль смолоть, морковь натереть на мелкой терке (если морковь слишком сочная, отожмите лишнюю влагу).
- Смешать сахар с яйцами, добавить апельсиновый сок, сметану и миндальную эссенцию.
- Соединить муку, разрыхлитель и молотый миндаль, добавить к подготовленной смеси, хорошо перемешать, чтобы все ингредиенты соединились.
- Добавить тертую морковь и мелко нарезанные цукаты, аккуратно перемешать и вылить смесь в смазанную сливочным маслом и припыленную мукой форму для выпекания диаметром 20 см с отверстием внутри.
- Выпекать 60-65 минут при температуре 180 градусов, готовность проверять деревянной шпажкой, дать кексу остыть.
- Молоко соединить с сахарной пудрой и нагреть, ввести крахмал и ванилин и, постоянно помешивая, заварить до консистенции крема.
- Используя кулинарную кисть, смазать кекс глазурью и дать постоять, чтобы она немного впиталась.



ВОЛШЕБНЫЕ ЦУКАТЫ

в пряном сиропе

Почему я назвала их волшебными?

Да потому, что с любой выпечкой или десертами, где они присутствуют, происходит волшебство. Они насыщают их своим ароматом и ярким вкусом, и то, что было обычным, становится по-новогоднему волшебным. Любовь к апельсиновым цукатам у меня настолько велика, что я делаю их постоянно, независимо от сезона, но именно к Новому году начинается настоящий бум. Это новогодний кулинарный must have, поэтому рекомендую приготовить его обязательно, даже если не будете ничего печь. Прозрачные оранжевые дольки можно добавлять в чай, десерты, мороженое или коктейли — и это тоже очень вкусно и красиво.

В этой книге будет несколько рецептов с их участием.

ингредиенты:

2 крупных апельсина
200 г сахара
лимонная кислота на кончике ножа
50 мл коньяка или темного рома
3-4 бутона гвоздики (по желанию)

приготовление:

- Снять с апельсинов кожуру и нарезать полосками, отжать отдельно сок.
- Залить кожуру водой, довести до кипения, слить воду и повторить это действие 3-4 раза, чтобы ушла горечь.
- Смешать отжатый сок, коньяк, гвоздику и сахар, довести до кипения.
- Добавить кожуру и варить около 15-20 минут на медленном огне до загустения, в конце добавить лимонную кислоту.

По этому рецепту можно сделать цукаты из кожуры разных цитрусовых и нарезать их любой формы и любого размера на свое усмотрение. Добавляйте специи, чтобы придать уникальный вкус, например вместо гвоздики корицу, имбирь или кардамон.