





Ксения Леонтьева

Не торогай! Эта на Новый год!

40 ОРИГИНАЛЬНЫХ РЕЦЕПТОВ
ДЛЯ НОВОГОДНЕГО СТОЛА:
ОТ ЗАКУСОК ДО ДЕСЕРТОВ

ХЛЕБ*СОЛЬ®
Москва 2021



СОДЕРЖАНИЕ

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

БЛЮДО С ЗАКУСКАМИ	14
ГРИССИНИ С БЕКОНОМ И ПАРМЕЗАНОМ	18
ХУМУС КЛАССИЧЕСКИЙ И СВЕКОЛЬНЫЙ	19
ШАРИКИ С ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ И ШПИНАТОМ	20
ПЕСТО ИЗ ПЕТРУШКИ И ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ	21
КРЕВЕТОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ В РЮМКАХ	23
ПРОФИТРОЛИ С КРАСНОЙ ИКРОЙ И КРЕМОМ ИЗ ЖЕЛТКОВ	25
КАНАПЕ ИЗ МИНИ-ОЛАДЬЕВ С ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ, ЛОСОСЕМ И АВОКАДО	27
ТАРТАЛЕТКИ С ДОМАШНИМ ПАШТЕТОМ И ОСТРЫМ КЛЮКВЕННЫМ ДЖЕМОМ	28
РУЛЕТ ИЗ ШПИНАТА С ЛОСОСЕМ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ	31
САЛАТ ЦЕЗАРЬ С ХРУСТЯЩИМ НУТОМ	32
САЛАТ С ТУНЦОМ, РИСОМ, ПЕРЕПЕЛИНЫМИ ЯЙЦАМИ И КРАСНОЙ ИКРОЙ	35
САЛАТ С АВОКАДО, КРЕВЕТКАМИ, КУКУРУЗОЙ И ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ	37
САЛАТ С КУРИЦЕЙ, КОЗЬИМ СЫРОМ И МАНДАРИНАМИ	39
РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ГУСЬ	40
ЦЫПЛЕНОК ФАРШИРОВАННЫЙ РИСОМ С ПЕЧЕНЫМИ ОВОЩАМИ	43
«ПИРОГИ» В ГОРШОЧКАХ С ТЫКВЕННЫМ КАРРИ	44
МИТБОЛЫ С МОЦАРЕЛЛОЙ В ТОМАТНОМ СОУСЕ	47
ГРАТЕН С КАРТОФЕЛЕМ И БРОККОЛИ	49
КИШ С АДЫГЕЙСКИМ СЫРОМ И ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ	51



ГОРЯЧЕЕ

ЛОСОСЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ В ГОРЧИЧНО-МЕДОВОМ СОУСЕ С МИНДАЛЬНОЙ ПАНИРОВКОЙ	53
ЧЕРНОМОРСКОЕ РАГУ ИЗ МИДИЙ.....	54
КАЛЬМАР ФАРШИРОВАННЫЙ СЫРОМ С ОВОЩАМИ СТИР-ФРАЙ	57
«РАМП» СТЕЙКИ В СЛИВОЧНО-ГРИБНОМ СОУСЕ	59
ЙОРКШИРСКИЙ ПУДИНГ С ВЕТЧИНОЙ	61

ДЕСЕРТЫ

РОЖДЕСТВЕНСКОЕ ПЕЧЕНЬЕ С ГЛАЗУРЬЮ	63
ЛАЙМОВЫЕ ТАРТАЛЕТКИ.....	65
ТЫКВЕННЫЙ ПАЙ	67
КАРАМЕЛЬНЫЙ ЧИЗКЕЙК БЕЗ ВЫПЕЧКИ.....	69
МИНДАЛЬНЫЙ ТИРАМИСУ	71
КЛЮКВЕННЫЙ ПИРОГ	73
МОРКОВНЫЕ КАПКЕЙКИ С МЕДОВО-СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ	75
ТРЮФЕЛИ НА КОКОСОВЫХ СЛИВКАХ	77
БАЗИЛИКОВАЯ ПАННА КОТА.....	79
БРАУНИ С ЛИКЕРОМ.....	81
ТОРТ В БОКАЛЕ	83
ПЫШНЫЕ БУЛОЧКИ С ЯБЛОКОМ И КОРИЦЕЙ.....	85
ФИНИКИ С ШОКОЛАДОМ И АРАХИСОВОЙ ПАСТОЙ	87

НАПИТКИ

КАКАО С МАРШМЕЛЛОУ	89
ДОМАШНИЙ СЛИВОЧНЫЙ ЛИКЕР	91
КОКТЕЙЛЬ С ШАМПАНСКИМ	93



Приветствую тебя, дорогой читатель!

Меня зовут Ксения.

Я фудфотограф по профессии и повар по призванию. Для меня кулинария, фудстайлинг и съемка еды – это особый вид искусства. Фотографии блюд не просто эстетичны, они будоражат наши чувства, вызывают аппетит, вдохновляют и создают настроение. Еда притягательна для человека, это наша природа. Если добавить немного творчества и любви в процесс приготовления, оформления блюд и саму трапезу – то можно получить невероятное удовольствие, одно из самых сильных, что мы способны испытать.

Рецепты в этой книге – фьюжн из моего жизненного опыта. Здесь есть рецепты, которыми со мной поделились мама и бабушка. Они совершенствовались годами руками этих прекрасных женщин, затем моими. Некоторые из них – самые удачные блюда, которые получились в результате моих стихийных экспериментов на кухне. Метод проб и ошибок при наличии кулинарного опыта и большого желания – один из лучших способов создания рецептов. Ведь именно так рождались кулинарные шедевры, известные на весь мир.

Также здесь есть рецепты, основанные на идеях различных кухонь мира. Благодаря своей страсти к путешествиям я объехала половину земного шара. Неотъемлемая часть каждой поездки – гастрономические экскурсии. Когда блюдо в ресторане действительно впечатляет, я знакоюсь с шеф-поваром и стараюсь узнать рецепт. Иногда получаю отказ, так как некоторые профессионалы неохотно делятся своими секретами. Широкая улыбка и красноречивые комплименты часто помогают. По возвращении домой готовлю блюдо со своими изменениями и дополнениями, чтобы получить нечто новое. Если рецепт добыть не получилось, то я стараюсь воспроизвести его самостоятельно, ориентируясь на память, вкусовые рецепторы и знания. Считаю, что экспериментировать с рецептами, добавлять или заменять ингредиенты не просто можно, а даже нужно. Таким образом вы добавляете инди-

видуальность блюда, доводите его до собственного идеала. Это применимо ко всем блюдам, кроме, пожалуй, выпечки и некоторых десертов. Тут важна точность.

Но если вы хотите получить такой же вкус, как у меня, точно такой же аромат, который разлетался по моей кухне – четко следуйте рецепту, и у вас гарантированно всё получится.

Блюда на следующих страницах были приготовлены множество раз, опробованы семьей и друзьями. Самый строгий критик – моя мама. Она обладает очень тонким вкусом, развитыми рецепторами и никогда не льстит. Мама сыграла большую роль в доведении рецептов до моего личного идеала.

В повседневной жизни я приверженец здорового питания, основанного на потреблении цельной, разнообразной, натуральной пищи. Стараюсь использовать в рецептах полезные масла, нерафинированные продукты и заменять сахар натуральными подсластителями. Делаю так, чтобы это не навредило вкусовым качествам. Удовольствие от еды – не менее важно, чем ее состав. Мой блог в Инстаграме наполнен рецептами здоровых блюд. Поэтому свой архив классических рецептов я собрала здесь. Книга, которую вы держите в руках, написана для создания праздничного стола во время Новогодних и Рождественских праздников. В этот период большинство людей позволяет себе гастрономические изыски, я в том числе.

Я не буду рассказывать вам про оливье, селедку под шубой и крабовый салат. Уверена, вы и так умеете их готовить. Предложу вам нечто более интересное на основе знакомых продуктов, которые часто присутствуют на праздничном столе у каждого из вас.

Я создавала книгу на мощной волне вдохновения, старалась вложить эти вибрации в каждую строчку и фотографию. Надеюсь, вы, дорогие читатели, почувствуете это, вдохновитесь, наденете фартук и отправитесь на кухню творить чудеса!

*С любовью,
Ваша Ксю*



ПРОДУКТЫ. ПАМЯТКА

Яйца

В магазинах яйца промаркированы по категориям в зависимости от веса. Для большей точности я указала вес яиц в граммах в тех рецептах, где это принципиально важно. В основном это касается десертов. Ниже небольшая шпаргалка по весу яиц разных категорий без скорлупы.

Высшая категория (СВ) 68–70 г

Отборное (С0) – 60–68 г

Первая категория (С1) – 50–59 г

Вторая категория (С2) – 40–50 г

Третья категория (С3) – 32–40 г

В книге есть рецепты, где применяются яйца без термической обработки. Например, в креме для торта Тирамису. В таких случаях, я использую пастеризованные яйца в бутылках под названием «Удобное яйцо». В продаже есть отдельно белок, желток и меланж. Такие яйца полностью безопасны.

Если вы решите использовать цельные яйца, тщательно промойте их с мылом перед приготовлением.

После приготовления некоторых блюд остаются неиспользованные белки или желтки. Белки можно заморозить. После разморозки они не меняют своих свойств. Желтки замораживать не рекомендую. Они меняют свою структуру, сгущаются и непредсказуемо ведут себя при термической обработке. Лучше приготовьте домашний майонез или бисквит на желтках.

Масло

Среди растительных масел мой фаворит – оливковое. Рафинированное для рецептов, где подразумевается нагрев, и холодного отжима для всех остальных. Рафинированное оливковое масло можно смело заменять подсолнечным без запаха. Нерафинированное оливковое масло заменять не рекомендую. У него специфический богатый вкус и аромат, который необходим в некоторых блюдах.

Сливочное масло во всех рецептах из книги жирностью 82%. Выбор масла с более низкой жирностью может негативно отразиться на вкусе и текстуре блюд.