



Четко и по делу

ПРАЗДНИЧНЫЕ РЕЦЕПТЫ

**Самое вкусное
со всего мира**



Издательство АСТ
Москва

УДК 641.566
ББК 36.997
А42

Аксенова, Наталия.

А42 Праздничные рецепты. Самое вкусное со всего мира / Аксенова Наталия. — Москва: Издательство АСТ, 2026. — 128 с. — (Четко и по делу).

ISBN 978-5-17-179784-3

«Праздничные рецепты. Самое вкусное со всего мира» — гастрономическое путешествие по новогодним и рождественским традициям разных стран.

Более 100 рецептов с пошаговыми способами приготовления: от британской запечённой индейки и литовских блюд на Сочельник до итальянского панеттоне и традиционных русских салатов.

Узнайте, какие блюда символизируют достаток, здоровье и любовь в разных культурах — и повторите их дома!

Каждый рецепт здесь — это кусочек истории и ароматов далёких традиций. Пусть ваш праздник будет наполнен новыми волшебными вкусами!

УДК 641.566
ББК 36.997

ISBN 978-5-17-179784-3

© Оформление. ООО «Издательство АСТ», 2026

Содержание

Вступление	7
Австралия	9
Креветки на гриле	9
Запечённая индейка с клюквенным соусом	10
Павлова	12
Трайфл	13
Австрия	15
Венский шницель	15
Рождественский карп	16
Яблочный штрудель	18
Ванильные полумесяцы	19
Аргентина	21
Вител Тонé	21
Матамбре по-пиццевски	22
Русский салат	24
Пан Дульче	25
Беларусь	28
Жаркое из свинины	28
Капустный салат с морковью и яблоком	29
Пирог с мясом или капустой	31
Куця	33



ПРАЗДНИЧНЫЕ РЕЦЕПТЫ. САМОЕ ВКУСНОЕ СО ВСЕГО МИРА

Болгария	35
Перец, фаршированный рисом	35
Фасолевый суп	36
Питка	38
Рождественская баклава	39
Великобритания	41
Запечённая индейка по-британски.	41
Жареный картофель по-британски.	42
Брюссельская капуста с беконом	44
Рождественский пудинг	45
Германия	47
Жареный гусь	47
Картофельные кнедли	48
Жареные колбаски с тушёной квашеной капустой.	49
Штоллен	50
Дания	53
Датские фрикадельки.	53
Красная капуста	54
Аблескивер	55
Рисовый пудинг.	56
Индия	58
Гоанская запечённая курица.	58
Бириани	60
Пакоры	61
Гулаб Джамун	62
Испания	64
Туррон	64

Рождественская индейка с фруктами	65
Роскон де Рейес	66
Польворон	67
Италия	69
Лазанья	69
Копоната	71
Панеттоне	72
Котечино с чечевицей	73
Казахстан	76
Бешбармак	76
Куырдак	77
Палау	78
Баурсаки	79
Китай	81
Утка по-пекински	81
Димсам	83
Цяньшар	84
Няньгао	85
Литва	86
Сельдь по-литовски с луком	86
Тушёная квашеная капуста с грибами	87
Холодный свекольный суп с яйцом	88
Кучюкай	89
Монголия	93
Бууз	93
Хушуур	94
Суур	95
Богц	95

ПРАЗДНИЧНЫЕ РЕЦЕПТЫ. САМОЕ ВКУСНОЕ СО ВСЕГО МИРА

Россия	98
Холодец	98
Оливье	100
Селёдка под шубой.	101
Салат «Мимоза».	103
Франция	105
Утка с апельсинами	105
Картофельный гратен	106
Тарт с лососем	107
Бюш де Нозль	109
Чехия	111
Рождественский карп	111
Капустный суп	113
Картофельный салат.	114
Ванильные рогаики	116
Швеция	118
Гравлакс	118
Запеканка «Искушение Янсона»	119
Маринованный лосось	120
Булочки с шафраном	121
Япония	123
Курица терияки.	123
Одзони	124
То-сико-си-соба	125
Тамаги-яки.	126

Вступление

Новый год и Рождество — одни из самых ярких и любимых праздников во всём мире. Но в каждой стране они отмечаются по-своему, с уникальными традициями, обычаями и характерными блюдами, которые делают праздники по-настоящему особенными.

В Европе и Северной Америке Рождество — это семейный праздник, полный тепла и уюта. В Великобритании, Германии и Франции рождественский стол изобилует сладкими пудингами, пряниками и ароматными мясными блюдами. В Литве и Польше рождественский ужин (Сочельник) часто постный: на столе — рыба, капуста, грибы и маковые булочки, а мясо и сладости появляются только на следующий день.

В России праздники имеют свою особую специфику. Здесь Новый год стал главным зимним торжеством: семьи украшают ёлку, готовят праздничный стол с салатами, закусками и горячими блюдами, а под бой курантов дарят друг другу подарки. Рождество, отмечаемое 7 января по православной традиции, долгое время оставалось более тихим и духовным праздником. В последние годы оно вновь приобретает популярность, особенно благодаря традиционной кутье, постным блюдам и свечам, символизирующим свет и надежду. Та-



ким образом, Россия уникальна тем, что сочетает шумное веселье Нового года с глубокой духовностью Рождества.

В некоторых странах акцент больше смещён на встречу Нового года. В Японии и Южной Корее Рождество отмечают скорее как романтический праздник, а Новый год является главным семейным и духовным событием, сопровождаемым особыми блюдами и обрядами. В Италии и Испании Новый год празднуют шумно: с фейерверками, угощениями и сладостями вроде панеттоне и торроне.

Каждая страна вкладывает в свои блюда особый смысл: они символизируют достаток, здоровье, любовь и надежду на будущий год. В этой книге вы найдёте рецепты рождественских и новогодних блюд со всего мира — от британской запечённой индейки и хрустящего картофеля, до литовской сельди и тушёной капусты.

Эта книга не просто сборник рецептов — это путешествие по миру через вкусы и ароматы, возможность узнать, как отмечают Рождество и Новый год в разных уголках планеты, и получить вдохновение для создания собственных праздничных традиций. Пусть она подарит вам тепло, радость и праздничное настроение, где бы вы ни находились.

Австралия

Креветки на гриле

В Австралии Рождество приходится на лето, поэтому на праздничном столе часто встречаются морепродукты, свежие салаты и барбекю. Креветки на гриле — одно из самых любимых блюд, которое подают как закуску или основное блюдо. Сочетание свежих креветок, оливкового масла, лимона и трав создаёт яркий, ароматный вкус, символизирующий летнюю свежесть, лёгкость праздника и семейное единство.

Ингредиенты на 6 порций:

Крупные тигровые или королевские креветки — 1,5 кг

Чеснок — 4 зубчика

Оливковое масло — 5 ст. л.

Сок 2 лимонов

Соль, перец — по вкусу

Петрушка свежая — небольшой пучок

Приготовление:

1, Креветки промойте и обсушите бумажными полотенцами.



2. Чеснок очистите и мелко нарежьте или пропустите через пресс.

3. В миске смешайте оливковое масло, чеснок, сок одного лимона, соль, перец и кайенский перец (если используете).

4. Добавьте креветки в маринад и оставьте на 15–20 минут при комнатной температуре, чтобы они впитали аромат.

5. Разогрейте гриль или сковороду-гриль на среднем огне.

6. Выложите креветки на гриль и готовьте по 2–3 минуты с каждой стороны, пока они не станут розовыми и слегка подрумянятся.

7. В процессе приготовления можно смазывать креветки оставшимся маринадом, чтобы они оставались сочными и ароматными.

8. Снимите креветки с гриля, выложите на сервировочное блюдо.

9. Посыпьте нарезанной свежей петрушкой и сбрызните оставшимся соком лимона.

10. Подавайте горячими с салатом, хлебом или лёгким соусом на основе йогурта.

Запечённая индейка с клюквенным соусом

Хотя в Австралии жарко, индейка остаётся классическим символом Рождества. Обычно её запекают и подают с соусом из клюквы или красной смородины.

Ингредиенты на 6 порций:

Индейка (целая, около 2,5 кг) — 1 шт.

Сливочное масло — 100 г

Чеснок — 4 зубчика

Свежий розмарин — 2–3 веточки

Свежий тимьян — 2–3 веточки

Соль — по вкусу

Чёрный перец — по вкусу

Лимон — 1 шт.

Оливковое масло — 2 ст. л.

Для клюквенного соуса:

Клюква свежая или замороженная — 250 г

Сахар — 100 г

Апельсиновый сок — 100 мл

Вода — 50 мл

Приготовление:

1. Индейку промойте и обсушите бумажными полотенцами.

2. Смешайте размягчённое сливочное масло с измельчённым чесноком, рубленым розмарином и тимьяном, солью и перцем.

3. Аккуратно под кожу индейки вставьте часть масляной смеси, оставшуюся натрите снаружи.

4. Разогрейте духовку до 180 °С.

5. Выложите индейку в форму для запекания, сбрызните оливковым маслом и положите внутри половинку лимона.

6. Запекайте индейку 2–2,5 часа, периодически поливая выделившимся соком, пока температура внутри бедра не достигнет 75 °С.

7. Для клюквенного соуса: в кастрюле смешайте клюкву, сахар, апельсиновый сок и воду. Доведите до кипения, затем — уменьшите огонь и тушите 10–15 минут, пока ягоды не лопнут и соус не загустеет.

8. Снимите индейку с духовки, накройте фольгой и дайте постоять 15 минут.

9. Нарежьте индейку порционными кусками и подайте с клюквенным соусом.

10. По желанию украсьте блюдо свежей зеленью и ломтиками лимона для праздничного вида.

Павлова

Павлова — легендарный австралийский десерт (его также считают новозеландским). Это воздушный безе-торт с хрустящей корочкой и нежной серединкой, украшенный свежими фруктами.

Ингредиенты на 6 порций:

Белки яичные — 4 шт.

Сахар — 200 г

Кукурузный крахмал — 1 ч. л.

Ванильный экстракт — 1 ч. л.

Сливки 33–35% — 300 мл

Сахарная пудра — 2 ст. л.

Свежие фрукты (клубника, киви, маракуйя) — 300 г

Приготовление:

1. Разогрейте духовку до 120 °С и подготовьте противень с бумагой для выпечки.

2. Белки комнатной температуры взбейте миксером до мягких пиков.

3. Постепенно добавляйте сахар, продолжая взбивать, пока масса не станет блестящей и плотной.

4. Аккуратно добавьте кукурузный крахмал и ваниль, аккуратно перемешайте лопаткой.

5. Выложите массу на противень в виде круга диаметром около 20 см, сформировав небольшое углубление в центре для начинки.

6. Поставьте в духовку и выпекайте 1–1,5 часа, пока безе не станет сухим снаружи. Затем выключите духовку и дайте остыть внутри при закрытой дверце, чтобы поверхность не треснула.

7. Взбейте сливки с сахарной пудрой до плотных пиков.

8. Остуженное безе аккуратно переложите на сервировочное блюдо, заполните углубление взбитыми сливками.

9. Сверху украсьте нарезанными свежими фруктами: клубникой, киви и маракуйей.

10. Подавайте сразу после украшения, чтобы безе осталось хрустящим снаружи и мягким внутри.

Трайфл

Трайфл — очень популярный сладкий десерт к Рождеству. Он состоит из слоёв бисквита, крема, желе, фруктов и сливок. Красиво выглядит в прозрачной миске.

Ингредиенты:

Бисквит или савоярди — 250 г

Малиновый или клубничный джем — 3 ст. л.

Фрукты (ягоды, бананы, киви) — 300 г

Ликёр (по желанию, например, Амаретто или Малибу) — 3 ст. л.

Заварной крем (или заварной пудинг) — 300 мл