

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.

Куприн, Олеся.
K92 Новый год с акцентом / Олеся Куприн. — Москва : Эксмо, 2018. — 208 с. : ил. — (Инстакулинария).

Самый долгожданный праздник никак не может обойтись без красиво накрытого стола, без сердечных поздравлений и многочисленных пожеланий, а самое главное — без праздничных блюд. Задолго до праздника принято задумываться о том, что же приготовить для новогоднего вечера, подолгу листать кулинарные книги, делать закладки и размышлять, что клюкву в этом рецепте можно заменить брусникой, заготовленной прошлой осенью.

Олеся Куприн и ее коты знают толк в угощениях, знают, что празднично-новогодняя пора — это время теплых пледов, имбирных пряников, сытных ирландских пирогов и терпкого глинтвейна.

Мы желаем вам счастливого Нового года на всех языках мира!

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-82783-1

© Куприн О., текст, фото, 2018
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2018

Издание для досуга

ИНСТАКУЛИНАРИЯ

Куприн Олеся
НОВЫЙ ГОД С АКЦЕНТОМ

Ответственный редактор *А. Братушева*
Художественный редактор *Е. Мишина*
Дизайн и верстка *Ю. Анохиной*
Технический редактор *Т. Анохина*
Корректор *Л. Воробьева*
Препресс *А. Бельтикова*

Во внутреннем оформлении использованы фотографии и иллюстрации:
Mark Carrel, Romanova Ekaterina, Alvaro German Vilela, Francesco Cantone, Nik Merkulov / Shutterstock.com
Используется по лицензии от Shutterstock.com

ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru
Өндіруші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.
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-дүкен : www.book24.kz
Импортер в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».
Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.
Дистрибьютор и представитель по приему претензий на продукцию, в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»
Қазақстан Республикасында дистрибьютор 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
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.
Сертификация туралы ақпарат: сайтта: 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
Өндірген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 09.08.2018. Формат 84x100¹/₁₆.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 20,22.
Тираж экз. Заказ



ОЛЕСЯ КУПРИН

Новый год
С АКЦЕНТОМ

#инстакулинария





ОЛЕСЯ КУПРИН

Новый год

С АКЦЕНТОМ



ХЛЕБ*СОЛЬ

Москва
2018



4/ РЫБА

Как правильно выбрать рыбу	88
Как чистить и разделывать рыбу	88
Лосось слабой соли.....	90
Слоеный пирог с лососем и шпинатом	93
Лосось в кунжуте с брусничным соусом.....	94
Жареный карп по-чешски	97
Маринованная треска по-датски	98

5/ ПРЯНИКИ И ПЕЧЕНЬЕ

Классическая глазурь для пряников	103
Пряничный домик и печенье «Игрушки на елку».....	105
Линцерское печенье	111
Ишлерские талеры	112
Рождественские пряники	117
Шоколадно-мятные пряники «Зимние»	118
Орешки со сгущенкой	121
Домашняя вареная сгущенка.....	122

6/ КЕКСЫ И ДРУГАЯ ВЫПЕЧКА

КЕКСЫ	129
Как работают ингредиенты	129
Температура.....	133
ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО	135
Дрожжи	135
Приготовление дрожжевого теста.....	136

Шотландский «Данди».....	138
Итальянский пандоро.....	141
Норвежский миндальный пирог	145
Синнабон с яблоками и карамелью	147
Австрийские булочки бухтельн	150
Венок с корицей.....	153
Финская пулла.....	154
Штоллен	157
Штрудель.....	159
Краффин с нутеллой	162

7/ ТОРТЫ И ДЕСЕРТЫ

Апельсиновый медовик.....	167
Рождественское полено.....	171
Торт «Рождественская свеча»	173
Имбирный чизкейк	176
Крем-брюле.....	179
Домашний марципан	180
Шоколадные трюфели с фундуком.....	185
Карамельные конфеты.....	186

8/ НАПИТКИ

Горячий шоколад.....	193
Какао с острым перцем	194
Эгг-ног.....	197
Облепиховый чай	198
Классический глинтвейн.....	201
Имбирная настойка	202
Заключение	204
Указатель.....	206



ОТ АВТОРА

Новый год уже скоро, и даже если сейчас октябрь или июль, праздник обязательно наступит. И не важно, отмечаете ли вы Рождество в последнюю неделю декабря или разворачиваете новогодние подарки первым январским утром, всех и каждого объединяет ожидание чего-то вольшего, долгожданного, похожего на чудо, которое может произойти только зимой.

У праздника нет национальности, но есть небольшой акцент. Сначала он будет похож на австрийские булочки с персиковым джемом и немного на пышный итальянский пандоро, затем отчетливо станут слышны нотки шотландского кекса, и уже после он будет напоминать карпа, приготовленного по-чешски, или даже классический английский ростбиф.

А когда первый месяц зимы приблизится к концу, в окне соседнего дома всю ночь будет светить гирлянда, сначала тревожно, быстро-быстро переливаясь цветными огоньками, а потом медленно, размеренно мигая лампочками. В городе на всех проспектах и переулках появятся елочные базары, в маленьких магазинчиках гостей станут угощать горячим какао, а дома нас, как и прежде, будут ждать коты, только теперь нахотлившись и округлив щеки, соответствуя температуре декабря.

На кухне настанет время для норвежского кекса с густым ореховым вкусом, для бабушкиного печенья с начинкой из вареной сгущенки и маленьких шоколадных конфет, без которых не обходится ни один австрийский семейный праздник.

Тридцать первого утром обязательно пойдет снег, а если нет, то мы вырежем из бумаги и развесим по комнатам снежинки. Накануне нарядим игрушками и конфетами елку, завернем и спрячем подарки, чтобы хвостатые не посмотрели их раньше времени. А вечером сначала сядем за стол, чтобы проводить старый год, но так и останемся за разговорами и ужином встречать новый. Будет тепло от горящих на столе свечей, от поздравлений и от того, что маленькая семейная традиция – собираться вместе на праздники – останется с нами и на следующий год.

*С любовью к еде и уважением
к читателю, Олеся Куприн*



❄️ ❄️ ❄️ ❄️ ❄️

ВВОДНАЯ ЧАСТЬ

• • • • •





КАК СНЯТЬ И ЗАГОТОВИТЬ ЦЕДРУ ЦИТРУСОВЫХ

Если мы говорим о свежей цедре, которая снимается с цитруса и добавляется в тесто непосредственно перед выпеканием, то это именно цветная часть плода, желтая, оранжевая или зеленая – верхний шершавый слой. За ним идет белый слой, он горький и неприятный на вкус, очень важно стараться не задеть его при работе с цитрусами.

Перед снятием цедры плод нужно хорошо помыть, используя щетку, так как цитрусы часто обрабатывают химическими составами для увеличения срока хранения и улучшения внешнего вида. Подготовленный плод натирают на мелкой терке, немного поворачивая его, чтобы охватить всю поверхность. Свежую цедру, снятую с помощью терки, лучше долго не хранить, а использовать сразу после снятия, тогда ее вкус и аромат будут максимально сильными.

Но цедру можно и засушить на много месяцев вперед, например, для тех дней, когда зима закончится, а о ней непременно надо будет вспомнить. Для заготовки цедры плод надо очистить, мякоть можно использовать для сока или просто съесть. А вот кожуру нужно разделить на небольшие кусочки, острым ножом срезать максимальное количество белого слоя, а затем полученные тонкие корочки нарезать на короткие тонкие полоски толщиной не более 1 мм. Далее разложить подготовленную цедру на бумаге или доске

и оставить на один-два дня при комнатной температуре. Цедра свернется и хорошо подсохнет. После этого ее можно будет переложить в баночку, лучше всего с пробковой крышкой, чтобы цедра «не задохнулась».

Сушеную цедру заваривают кипятком и через некоторое время, предварительно отжав, добавляют в выпечку или настаивают с алкоголем, на это требуется несколько часов, а затем также добавляют во время замеса теста.

КАК ОЧИСТИТЬ ОРЕХИ И ПРИГОТОВИТЬ ОРЕХОВУЮ МУКУ

Часто для рецепта требуются очищенные орехи. Для разных видов орехов подходят свои способы очистки, и о них ниже.

Миндаль. Чтобы очистить миндаль, необходимо сложить его в ситечко и залить кипятком, этот способ называется бланшировкой. Варить 1–2 минуты, а затем снять с плиты и слить воду. Очищается миндаль легким нажатием на ядро, шкурка легко отделится.

Грецкий орех. Его чистят двумя способами, первый предполагает заваривание кипятком. Орехи сложить в миску, залить кипятком и оставить на 5–7 минут, после чего слить воду и очистить каждый орех. Второй способ – это обжаривание, орехи держат на раскаленной сковороде, постоянно помешивая, с обжаренного ореха шкурка должна также

легко отделиться, но, возможно, это произойдет не на всем ядре, и небольшая часть останется.

Фундук. Лесной орех можно обжарить на сковороде или подержать в духовке, раскаленной до 190 °С, 8–10 минут. После чего переложить орехи на одну половину полотенца и накрыть их второй половиной, а затем просто перетереть между слоями ткани. Большая часть или почти вся шелуха отделится.

Арахис, кешью и еще несколько видов орехов, как правило, продаются уже очищенными.

Ореховая мука. Это орехи мелкого помола. А значит, если у вас есть блендер и немного терпения, то вы легко можете приготовить такую муку дома.

Как правило, домашняя мука готовится непосредственно перед использованием, чтобы сохранялись ее полезные качества и вкусовые свойства.

Рассмотрим приготовление ореховой муки на примере самой распространенной – миндальной. Для нее орехи бланшируйте, очистите от кожуры. Затем подсушите на сковороде или в духовке несколько минут. Самое важное на этом этапе именно подсушить орехи, а не обжарить. Затем орехи складывают в блендер и измельчают на высокой скорости.

В зависимости от рецепта муку используют сразу после помола или просеивают через сито, чтобы удалить

крупные кусочки. Крупные части снова возвращают в блендер или кофемолку и перемалывают до нужного размера.

Для всех других видов орехов первым этапом будет очистка от кожуры, без бланширования, а далее измельчение в блендере.

КАК РАБОТАТЬ С САХАРНЫМ СИРОПОМ

Для приготовления сахарного сиропа не требуется знание сложных техник или специального кондитерского инвентаря. Конечно, если у вас есть термометр, вам будет намного проще работать с сиропом, но если его нет, то для таких случаев существуют различные методы распознавания степени нагрева сиропа.

Сироп состоит из двух ингредиентов – сахара и воды, а значит, никаких сложных продуктов вам не потребуется. Соотношение этих двух ингредиентов может быть самое разное и определяется рецептом, с которым вы работаете.

СТАДИИ ВАРКИ СИРОПА

Жидкий сахарный сироп – это первая стадия, на которой сахар уже растворился, но сама масса совершенно не густая, хоть и липкая на ощупь. Температура не превышает 15–20 °С. Соотношение сахара и воды 1:1.

Тонкая нить – сахар на этой стадии уже кипит, вода испаряется, температура порядка 100 °С. Если взять немного