

ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ

*Рецепты
для застолий*



КЛАДЕЗЬ

АСТ

Москва

УДК 641.5
ББК 36.997
П68

Все права защищены.

Ни одна часть данного издания не может быть воспроизведена или использована в какой-либо форме, включая электронную, фотокопирование, магнитную запись или иные способы хранения и воспроизведения информации, без предварительного письменного разрешения правообладателя.

В оформлении использованы материалы с Shutterstock.

П68 **Праздничный стол.** Рецепты для застолий. — Москва : Издательство АСТ : Кладезь. Психология, 2026. — 96 с. — (Ретро-рецепты).

ISBN 978-5-17-192863-6

В этой книге собраны культовые блюда, которые встречались на праздничном столе в каждой семье. Вернитесь в детство или продолжите традицию уютных застолий, приготовив те самые рецепты.

Внутри вы найдете:

- разнообразные закуски — рулетики, фаршированные яйца и таралетки с начинкой;
- салаты, ставшие классикой, — оливье, крабовый, картофельный, и специально для них — рецепт домашнего майонеза;
- горячие блюда — жаркое в горшочках, мясо по-французски, запеченный гусь и мясная запеканка;
- сладкое к чаю — пирожное «Картошка», домашняя пахлава, штрудель и многое другое.

В конце книги вы найдете кулинарные памятки, которые будут полезны во время готовки.

УДК 641.5
ББК 36.997

Содержание

ЗАКУСКИ

Рулетики из ветчины с сыром и чесноком	5	Помидоры в сметанном соусе	11
Фаршированные яйца с сыром . . .	6	Трубочки с грибным кремом	12
Фаршированные яйца с ветчиной . 7		Тарталетки с сыром	14
Сосиски в картофельном клее . . . 8		Тарталетки с курицей	
Закуска из плавленного сыра с ветчиной и солеными огурцами	9	и помидорами	15
Помидоры по-гречески	10	Жульен в тарталетках	16
		Канане с копченой семгой	17
		Канане с яйцами и ветчиной	18

САЛАТЫ

Картофельный салат с зеленью и солеными огурцами	19	Салат с курицей и ананасами	27
Картофельный салат с сосисками и зеленым луком	20	Оливье классический	28
Салат из копченой рыбы	21	Оливье с мясом	29
Салат из огурцов, яиц и зеленого лука	22	Крабовый салат	31
Салат из цветной капусты и кабачков	23	Легкий крабовый салат	32
Салат из шампиньонов	24	Селедка под шубой	33
Свекольный салат	25	Салат «Столичный»	34
Гнездо глухаря	26	Винегрет	34
		Домашний майонез	
		без горчицы	36
		Сметанная заправка	37
		Домашние малосольные огурцы . 38	

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Мясо по-французски	40	Запеченный картофель	
Жаркое в горшочках	41	с сырной начинкой	52
Фаршированные кабачки	42	Запеченная курица	53
Фаршированные помидоры	44	Белые грибы в сметане	55
Треска, запеченная в майонезе . . 45		Картофельное пюре	56
Куриные окорочка с картофелем . 46		Запеканка из макарон	
Запеченный с яблоками гусь 47		и мяса с грибным соусом	57
Рыбные котлеты		Курица в кляре с рисом	59
с картофельным пюре	48	Тушеная курица	
Цыпленок табака	50	с черносливом	60
Бифштекс с отварным		Куриные отбивные	62
картофелем	51	Свинные отбивные	63

ДЕСЕРТЫ И ВЫПЕЧКА

Миндальное печенье.....	64	Персики в креме	75
Птичье молоко.....	65	Кофейное печенье.....	76
Тертый пирог с вареньем	67	Торт с малиной и абрикосами....	77
Картофельный пирог с грибами..	68	Штрудель.....	79
Яблочный пирог	70	Шоколадный торт с карамелью ..	80
Пирожное «Картошка»	71	Макаронная запеканка	
Домашняя пахлава	72	с яблоками	82
Яблочный зефир	74		

НАПИТКИ

Компот из свежих фруктов		Клюквенный морс	86
и дыни.....	84	Ягодный компот.....	87
Малиновый кисель	85	Домашний лимонад.....	88

КУЛИНАРНЫЕ ПАМЯТКИ

Кулинарные обозначения.....	89	Сроки хранения продуктов.....	93
Способы приготовления.....	90	Сочетание специй	94
Таблица меры и веса	91		

ЗАКУСКИ



Рулетики из ветчины с сыром и чесноком

Порции: 8–10

Ингредиенты:

- Ветчина, тонкая нарезка — 500–600 г
- Твердый сыр — 250 г
- Майонез — 150–180 г
- Яйца — 4 шт.
- Чеснок — 3–4 зубчика
- Укроп или петрушка — 1 небольшой пучок
- Соль — по необходимости

Приготовление:

1. Сварите яйца вкрутую, остудите и очистите.
2. Натрите сыр и яйца на мелкой терке. Чеснок пропустите через пресс, зелень мелко порубите.
3. Соедините сыр, яйца, чеснок, зелень и майонез. Начинка должна быть густой: она не должна вытекать из рулетиков. Соль добавляйте только после пробы.
4. На край каждого ломтика ветчины выложите по 1 ст.л. начинки. Сверните плотным рулетиком швом вниз.
5. Охладите 30 минут. Перед подачей можно закрепить рулетики шпажками.

Варшированные яйца с сыром

Порции: 4–6

Ингредиенты:

- Яйца — 6 шт.
- Твердый сыр — 250 г
- Сливочное масло — 100 г
- Сметана 20% — 100 г
- Соль, перец черный молотый — по вкусу

Приготовление:

1. Отвариваем яйца вкрутую: кладем их в холодную воду, доводим до кипения и варим 9–10 минут. Затем сразу перекладываем в холодную воду, полностью остужаем и очищаем.
2. Разрезаем каждое яйцо поперек на 2 половины. Аккуратно вынимаем желтки и складываем их в миску. У каждой половинки белка тонко срезаем округлую часть доньшка, чтобы она устойчиво стояла на блюде.
3. Натираем сыр на самой мелкой терке. Растираем желтки с мягким сливочным маслом до однородности, добавляем сыр и перемешиваем. Постепенно вводим сметану, растирая массу до гладкого, пышного крема. Солим и перчим по вкусу.
4. Перекладываем сырный крем в кондитерский мешок с гладкой круглой насадкой. Если мешка нет, используем плотный пакет с отрезанным уголком или выкладываем массу чайной ложкой.
5. Отсаживаем крем в каждую половинку спиралью: сначала заполняем углубление, затем продолжаем формировать конус, сужающийся вверх. В итоге начинка должна напоминать целое яйцо.
6. До подачи накрываем блюдо и охлаждаем 20–30 минут. Подаем холодным.

Варшированные яйца с ветчиной

Порции: 4–6

Ингредиенты:

- Яйца — 6 шт.
- Ветчина — 300 г
- Твердый сыр — 50 г
- Сметана 20% — 50–75 г
- Горчица — 1–2 ч.л.
- Свежая зелень — 1 ст.л.
- Соль, перец черный молотый — по вкусу

Приготовление:

1. Отвариваем яйца вкрутую: кладем в холодную воду, доводим до кипения и варим 9–10 минут. Перекладываем в холодную воду, полностью остужаем и очищаем.
2. Разрезаем яйца вдоль на половинки. Аккуратно вынимаем желтки и перекладываем их в миску. У каждой половинки белка срезаем тонкий округлый участок с доньшка, чтобы она устойчиво стояла на блюде.
3. Ветчину пропускаем через мясорубку либо очень мелко рубим ножом. Сыр натираем на мелкой терке, зелень шинкуем.
4. Растираем желтки вилкой. Добавляем ветчину, сыр, сметану, горчицу и зелень. Солим и перчим, затем вымешиваем до однородной пластичной массы. Если начинка слишком густая, добавляем еще немного сметаны; если слишком мягкая — охлаждаем 15 минут.
5. Наполняем половинки белков начинкой, формируя округлую горку, похожую на целое яйцо. Удобнее всего отсаживать массу из кондитерского мешка с широкой насадкой, но можно аккуратно выложить чайной ложкой.
6. Убираем блюдо в холодильник на 20–30 минут. Подаем холодным.

Сосиски в картофельном кляре

Порции: 6

Ингредиенты:

- Горячий отварной картофель — 800 г
- Мука — 250 г
- Манная крупа — 100 г
- Твердый сыр (российский, голландский, гауда) — 50 г
- Сливочное масло — 50 г
- Сосиски — 6 шт.
- Яйца — 2 шт.
- Соль — по вкусу
- Растительное или сливочное масло — для смазывания

Приготовление:

1. Пропускаем горячий картофель через пресс или тщательно разминаем толкушкой. Даем немного остыть.
2. Добавляем в картофель одно яйцо, манную крупу, муку и соль. Вымешиваем мягкое тесто. Оно будет немного липким, поэтому при работе слегка припыляем стол мукой.
3. Разогреваем духовку до 180 °С. Противень смазываем маслом или застилаем пергаментом.
4. Снимаем с сосисок оболочку, если она есть. Делим картофельное тесто на 6 частей. Каждую часть раскатываем или разминаем в прямоугольник чуть длиннее сосиски.
5. Кладем сосиску на тесто, полностью заворачиваем и тщательно защипываем края. Выкладываем заготовки швом вниз на противень.
6. Растапливаем сливочное масло и остужаем его до теплого состояния. Взбиваем второе яйцо, смешиваем с маслом. Смазываем этой смесью каждую заготовку.
7. Натираем сыр на мелкой терке и посыпаем сосиски сверху.
8. Запекаем 25–30 минут до золотистой корочки. Время может меняться в зависимости от толщины картофельной оболочки.
9. Даем сосискам постоять 5 минут, затем подаем горячими со сметаной, томатным соусом или свежими овощами.

Закуска из плавленного сыра с ветчиной и солеными огурцами

Порции: 6–8

Ингредиенты:

- Плавленный сыр «Дружба» — 300–350 г
- Ветчина — 150 г
- Соленые огурцы — 100 г
- Сливочное масло — 100 г
- Яичный желток — 1 шт.
- Молоко — 375 мл
- Мука — 2 ч.л.
- Соль, перец черный молотый — по вкусу
- Хлеб, гренки, тарталетки и т.д. — для подачи

Приготовление:

1. В сотейнике смешиваем муку с 125 мл холодного молока. Вливаем молоко постепенно и тщательно размешиваем венчиком, чтобы не осталось комков.
2. Оставшиеся 250 мл молока доводим почти до кипения. Тонкой струйкой вливаем мучную смесь, постоянно помешивая. Варим на слабом огне 2–4 минуты, до густой кремовой консистенции.
3. Снимаем соус с огня и остужаем, периодически перемешивая венчиком.
4. Плавленный сыр и мягкое масло растираем вилкой или взбиваем миксером до пышной однородной массы. Добавляем сырой желток, соль и черный перец.
5. Соединяем сырно-масляную массу с остывшим молочным соусом и перемешиваем до гладкости.
6. Ветчину и соленый огурец нарезаем очень мелкими кубиками. Огурец слегка отжимаем от рассола.
7. Добавляем ветчину и огурец в сырную основу, аккуратно перемешиваем. Пробуем и при необходимости добавляем соль или перец.
8. Накрываем и охлаждаем минимум 1 час. Подаем на поджаренном хлебе, несладких крекерах или в тарталетках.

Помидоры по-гречески

Порции: 4–6

Ингредиенты:

- Помидоры — 8 шт.
- Петрушка — 1 пучок
- Чеснок — 1 головка
- Соль, перец черный молотый — по вкусу
- Растительное масло — 200–250 мл

Приготовление:

1. Помидоры моем, обсушиваем и разрезаем пополам.
2. Чеснок очищаем и мелко рубим или пропускаем через пресс. Петрушку промываем и обсушиваем; часть оставляем веточками для подачи.
3. Плотно выкладываем половинки помидоров в глубокую широкую сковороду срезом вверх. Равномерно посыпаем чесноком, солим и перчим.
4. Вливаем растительное масло: оно должно доходить примерно до трети высоты помидоров. Накрываем сковороду крышкой и ставим на средний огонь.
5. Когда масло начнет активно кипеть, снимаем крышку. Уменьшаем огонь до слабого и тушим помидоры 20–30 минут, пока они не станут мягкими, но еще будут держать форму. Не перемешиваем их ложкой: при необходимости лишь слегка покачиваем сковороду.
6. Остужаем помидоры прямо в масле до комнатной температуры. Затем осторожно перекладываем в салатник, поливаем маслом и чесноком из сковороды.
7. Убираем в холодильник минимум на 1 час. Перед подачей украшаем веточками петрушки. Подаем холодными, с ржаным или белым хлебом.